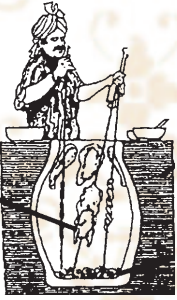




INDIA PALACE

INDIAN RESTAURANT



*Specialiteiten in Tandoori, Curry,
Vegetarisch en Visgerechten
Catering voor feesten en partijen*

BUFFET MOGELIJKHEID (MIN. 20 PERSONEN) V.A. € 13,75



VOORGERECHTEN / STARTERS

Papardums (per stuk) + saus	0,75
<i>Linzen crackers / Lentil crackers</i>	
Dal soup <i>Lentil soep (Vegetarisch)</i>	3,75
Mulligatawny soep <i>Indian chicken soep</i>	4,25
Onion Bhajee (Vegetarisch)	4,75
<i>Gebakken ui met erwtenmeel en Indiase kruiden. Fried onions with gramflour and Indian spices.</i>	
Samosa (Vegetarisch)	4,75
<i>Groenten mix van aardappelen en doperwten met specerijen, gefrituurd in bladerdeeg. / Vegetable mix of potatoes and peas with spices deep fried in a pastry envelope.</i>	
Allo Paneer Tikki (Vegetarisch)	4,75
<i>Mix van Indiase kaas en aardappelen puree. Mixture of Indian cheese and mashed potatoes.</i>	
Fish Pakora	6,75
<i>Stukjes vis gemarineerd met erwtenmeel en Indiase specerijen vervolgens gefrituurd. Pieces of fish marinated with gramflour and Indian spices and fried.</i>	
Butterfly Prawn	8,75
<i>Koning garnalen gemarineerd en omhuld met een laag broodkruimels (gefrituurd). / King prawns marinated with gramflour and covered with a layer breadcrumbs (deep fried).</i>	
Seekh Kabab	6,75
<i>Rolletjes lams gehakt met uien, gekruid met gember en knoflook & geroosterd in de klei oven. Spiced minced lamb meat, mixed with onions. spices with ginger and garlic & roasted on skewers In a clay-oven.</i>	
Mint Tikka	6,75
<i>Stukjes kipfilet gemarineerd met mint geroosterd in de klei oven. / Chicken breast pieces, marinated with mint and roasted on skewers in the clay-oven.</i>	
Chicken Tikka	6,75
<i>Stukjes kipfilet gemarineerd en vervolgens geroosterd in de klei oven. / Chicken breast pieces marinated with tandoori herbs roasted on skewers in the clay-oven.</i>	
Hot Chicken Wings	6,75
<i>Kipvleugels gemarineerd In hete gekruide yoghurt en geroosterd in de klei oven. / Chicken wings marinated in hot spiced yoghurt and roasted on skewers In the clay-oven.</i>	

TANDOORI GERECHTEN / DISHES

*Uit de traditionele Indiase Klei Oven met de gloed van houtskool.
Alle Gerechten worden geserveerd met Basmati Rijst en curry saus.
From the Indian Traditional Clay - Oven with the glow of charcoal.
All Tandoori items are served with Basmati Rice and curry saus*

Tandoori Chicken

De beroemde rode kip gemarineerd in yoghurt met specerijen en geroosterd in de klei oven. / The famous red chicken marinated in yoghurt with oriental spices and roasted in the clay-oven.

13,75

Chicken Tikka Tandoori

Malse stukjes kipfilet gemarineerd met Tandoori kruiden en vervolgens geroosterd in de klei oven. / Chicken breast pieces marinated with Tandoori herbs roasted in the clay-oven.

14,75

Tandoori Chicken Wings

Gegrilde kippenvleugels uit de tandoori klei oven. / Chicken wings marinated with Indian spices & roasted in the clay-oven.

14,75

Tandoori Garlic Chicken Tikka

Malse stukjes kipfilet gemarineerd met knoflook en specerijen en vervolgens geroosterd in de klei oven. / Chicken breast pieces marinated with garlic and spices in the clay-oven.

15,75

Tandoori Lamb Chops

Lams koteletten gemarineerd in Indiaas specerijen en vervolgens gegrild in de klei oven. / Lamb chops delicately spiced in Indian herbs and grilled in the clay-oven.

17,75

Tandoori Lamb Kabab

Rolletjes lams gehakt met uien, gekruid met gember en knoflook & geroosterd in de klei oven. / Spiced minced lamb meat, mixed with onions, spices with ginger and garlic & roasted on skewers in a clay-oven.

15,75

Tandoori Fish Tikka (Zalm)

Zalm vis filet gemarineerd in tandoori specerijen en vervolgens geroosterd in de klei oven. / Salmon fish filet marinated in yoghurt with tandoori spices and roasted in the clay-oven.

18,75

Tandoori King Prawns

Koning garnalen gemarineerd met Tandoori kruiden en geroosterd in de klei oven. / King prawns marinated in Tandoori herbs and roasted in the clay-oven.

20,75

Tandoori Mix Grill (special)

Een mooie gelegenheid om met verschillende Tandoori specialiteiten kennis te maken. / Perfect opportunity to try several Tandoori specialities.

20,75

Tandoori Lamb Tikka

Malse stukjes lamsfilet gemarineerd in yoghurt met specerijen en geroosterd in de klei oven. / Tender pieces of lamb filet marinated in yoghurt with herbs roasted in the clay-oven.

17,75



CURRY GERECHTEN / CURRY DISHES

*Alle gerechten worden geserveerd met Basmati rijst salade
All dishes are served with Basmati rice and salad*

CURRY (Medium)

Curry gerechten zijn bereid met verse tomaten en koriander en zijn rijk aan Indiase specerijen. / Curry dishes are cooked with tomato coriander and prepared in a traditional rich curry.

Chicken Curry	11,75
Lamb Curry	12,75
Fish Curry (Zalm)	13,75
King Prawns Curry	17,75

 Paneer Curry (Vegetarisch)	11,75
---	--------------

Indiase kaas / Indian cheese

DHANSAK (Medium)

*Dhansak is medium gekruide curry bereid met linzen.
Dhansak is Medium spices curry cooked with lentils.*

Chicken Dhansak	13,75
Lamb Dhansak	14,75
Fish Dhansak (Zalm)	17,75
King Prawns Dhansak	18,75

 Paneer Dhansak (Vegetarisch)	12,75
---	--------------

Indiase kaas / Indian cheese

KORMA (Mild)

*Korma gerechten zijn bereid met milde kruiden in een romige zoete curry saus met cashewnoten, amandelen en kokos.
Korma dishes are prepared with mild spices in a creamy sweet curry sauce with cashew nuts, almond and coconut.*


Chicken Korma	13,75
Lamb Korma	14,75
Fish Korma (Zalm)	15,75
King Prawns Korma	18,75

 Paneer Korma (Vegetarisch)	12,75
---	--------------

Indiase kaas / Indian cheese

BIRYANI S (Medium)

*Een kruidig rijstgerecht met garnalen, vlees of groente, verrijkt in een speciaal specerijenmengsel (geserveerd met groente curry).
Spiced rice dish with meat, prawn or vegetables flavored in delicate herbs (served with vegetable curry).*

 Vegetable Biryani	13,75
Chicken Biryani	14,75
Lamb Biryani	16,75
King Prawns Biryani	20,75

BUTTER (Mild)

Butter gerechten worden geroosterd in klei-oven en vervolgens bereid in een speciale milde saus bestaande uit kruiden, tomaten, amandelen room en boter. / Butter dishes are roasted in clay-oven and prepared in special mild curry made of tomatoes, almond, butter and light spices.

Butter Chicken	15,75
Butter Lamb	16,75
Butter Fish (Zalm)	18,75
Butter King Prawns	20,75
 Butter Paneer (Vegetarisch)	14,75

Indiase kaas / Indian cheese

SAAG (spinach) (Medium)

Saag Dupiaza gerechten zijn een combinatie van curry en spinazie met uien. / Saag Dupiaza dishes are a combination of curry and spinach with onions.

Chicken Saag	14,75
Lamb Saag	15,75
Fish Saag (Zalm)	17,75
King Prawns Saag	19,75
 Palak Paneer (Vegetarisch)	13,75

Indiase kaas / Indian cheese

MASSALA (Medium)

Tikka massala gerechten zijn geroosterd in klei-oven en vervolgens bereid in een rijke curry met kruiden, tomaten en rode paprika. / Tikka masala dishes are roasted in clay-oven and prepared in rich spiced curry with tomato and capsicum.

Chicken Tikka Massala	14,75
Lamb Tikka Massala	17,75
Fish Massala (Zalm)	17,75
King Prawns Massala	20,50
Lamb Chop Masala	16,75
 Paneer Massala (Vegetarisch)	13,75

Indiase kaas / Indian cheese

HOT Dishes

Madras Vindaloo Phall (zeer heet)

Vlees, vis of paneer gekookt in assortiment van Zuid Indiaas hete specerijen.

Meat, fish or paneer cooked in an assortment of south Indian hot spices.

Chicken Madras / Vindaloo / Phall	14,75
Lamb Madras / Vindaloo / Phall	15,75
Fish Madras / Vindaloo / Phall(Zalm)	17,75
King Prawns Madras / Vindaloo / Phall	19,75
 Paneer Madras / Vindaloo / Phall (Vegetarisch)	13,75

Indiase kaas / Indian cheese

JALFRAZI DISHES (Medium)

Jalfrazi gerechten zijn bereid met kruiden, tomaten, paprika en uien. / Jalfrazi dishes are prepared with spices, tomato, capsicum and onion.

Chicken Jalfrazi	13,75
Lamb Jalfrazi	14,75
Fish Jalfrazi (Zalm)	16,75
King Prawns Jalfrazi	18,75
Paneer Jalfrazi <i>Indiase kaas</i> (Vegetarisch).....	12,75

BANGALI DISHES (Medium)

Bangali gerechten zijn eerst gemarineerd in kruiden mix vervolgens in een zachte curry verwerkt met yoghurt en mint. Bangali dishes are marinated in herbs, then prepared in a curry with yoghurt and mint.

Chicken Bangali	13,75
Lamb Bangali	14,75
Fish Bangali (Zalm)	16,75
King Prawns Bangali	18,75
 Paneer Bangali <i>Indiase kaas</i> (Vegetarisch).....	12,75

KARAHI DISHES (Medium)

Karahi gerechten worden gekookt met gedroogde fenegriek blaadjes, gember, knoflook en koriander in een curry. Karahi dishes are cooked with dried fenugreek leaves, ginger, garlic and coriander in a curry.

Chicken Karahi	15,75
Lamb Karahi	16,75
Fish Karahi (Zalm)	18,75
King Prawns Karahi	20,75
 Paneer Karahi <i>Indiase kaas</i> (Vegetarisch).....	14,75

BALTI DISHES (Medium)

Balti is een Noord Indiaas gerecht met knoflook en kardamon. Balti is a Noord-Indian dish with garlic and cardamon.

Balti Chicken	15,75
Balti Lamb	16,75
Balti Fish (Zalm)	18,75
Balti King Prawns	20,75
 Balti Paneer <i>Indiase kaas</i> (Vegetarisch).....	14,75

VEGETARISCHE GERECHTEN VEGETARIAN DISHES & SIDE DISHES

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst.
All main dishes are served with rice.*

	Side Dish	Main Dish
Mix Vegetables 🌿 <i>Seizoen gebonden zacht gekruide groente. Seasonal gently spiced Vegetables.</i>	7,50	12,50
Bhindi Bhajee 🌿 <i>Kleine stukjes okra s gekookt met tomaten, uien en kruiden. / pieces of lady fingers cooked with tomatoes, onions & green herbs.</i>	7,50	12,50
Saag Aloo 🌿 <i>Aardappelen met Indiase spinazie bereid in boter en aromatische kruiden. / Potatoes with Indian spinach cooked on butter and aromatic spices.</i>	7,50	12,50
Matter Paneer 🌿 <i>Indiase kaas met doperwten in curry saus. Indian cheese with peas in curry sauce.</i>	7,50	12,50
Aloo Bangen 🌿 <i>Zacht gekruide aardappelen met aubergine. Gently spiced potatoes with eggplant.</i>	7,50	12,50
Aloo Matter 🌿 <i>Aardappelen met doperwten in curry saus. Potatoes with peas in curry sauce.</i>	7,50	12,50
Mushroom Bhajee 🌿 <i>Medium gekruide Champignons. / Medium spiced mushrooms.</i>	7,50	12,50
Tarka Dal 🌿 <i>Indiase linzen bereid met boter, kruiden en tomaten. Indian lentils cooked with butter, spices and tomatoes.</i>	6,50	11,50
Bombay Patato 🌿 <i>Gekruide aardappelen in droge curry. Spices potatoes in dry curry.</i>	7,50	12,50
Channa Massala 🌿 <i>Medium Gekruide kikkererwten. / Medium spices Chickpeas.</i>	7,50	12,50
Shahi paneer 🌿	7,50	12,50

INDIAAS BROOD / INDIAN BREADS

Versgebakken in de Tandoor. / Freshly made in the Tandoor.

Roti / chapati <i>Klassiek Indiaas plat tarwebrood. A Indian classic brown wheat bread.</i>	1,75
Parantha <i>Tarwebrood in lagen met boter. / Brown bread in layers with butter.</i>	2,50
Naan <i>Druppelvormig wit brood. / Drop formed soft white bread.</i>	1,75
Mint Naan <i>Wit brood met mint. / White bread with mint.</i>	2,50

Garlic Naan	2,50
<i>Indiaas wit brood met vers knoflook. / White bread with fresh garlic.</i>	
Peshwari Naan	2,75
<i>Indiaas wit brood gevuld met cashewnoten, kokos en rozijnen. White bread filled with cashew nuts, coconut and raisins.</i>	
Cheese Naan	2,75
<i>Indiaas wit brood gevuld met Kaas / White bread filled with cheese.</i>	
Onion Naan	2,75
<i>Indiaas wit brood gevuld met uien. / White bread filled with onion.</i>	
Kulcha Naan	3,50
<i>Indiaas wit brood gevuld met groenten. / White bread filled with vegetables.</i>	
Butter Naan	2,50
<i>Wit brood in lagen met boter. / White bread in layers with butter.</i>	
Keema Nan	3,50
<i>Indiaas wit brood gevuld met lamsgehakt. / White Bread filled with minced meat</i>	

Bijgerechten / Side Dishes

Basmati Rice	2,50
Kashmiri Pulao	6,50
<i>Zoete rijst met amandelen en cocos. / Sweet Rice with almonds and coconut</i>	
Peas Rice	5,75
<i>Gebakken basmati rijst met doperwten / Fried basmati rice with peas</i>	
Mushroom Rice	5,75
<i>Gebakken basmati rijst met champignon en kruiden Fried basmati rice with mushroom and spices</i>	
Egg fried rice / Fried rice with eggs	6,50
Raita	3,75
<i>Yoghurt met tomaat, komkommer en verse koriander Yoghurt with tomato, cucumber and fresh corriander</i>	
Mango chutney	1,75
Mix pickles	1,75
Mix salade	2,50
Onion salade	2,50

SPECIAAL INDIAN DESSERTS

Gulab Jamun	4,75
<i>Gebakken bolletjes van melk en meel, ingedikt in warm suiker siroop met rozenwater</i> <i>Fried round shaped sweet made out of milk and flour dipped in hot sugar syrup with rose-water</i>	
Kulfi	4,75
<i>Huisgemaakt Indiaas ijs, bereid met noten, amandelen en kokos</i> <i>Home made Indian ice cream, made out of nuts, almond and coconut</i>	
Pistage Kulfi	5,75
<i>Huisgemaakt Indiaas ijs, bereid met noten, pistache</i> <i>Home made Indian ice cream, made out of nuts and Pistachio</i>	
Mango Kulfi	5,75
<i>Huisgemaakt indiaas mango ijs / Home made Indian mango ice cream</i>	
Kheer	4,75
<i>Een verfrissende Indiase rijstpudding / A refreshing Indian rice pudding</i>	
India Palace Special	6,75
<i>Een bijzondere combinatie van kulfi(indiaas ijs) en kheer(rijstpudding)</i> <i>A special combination between the kulfi and the kheer</i>	
Dame Blanche	5,25
<i>Bolletjes vanille ijs met chocolade saus + slagroom</i> <i>Scoop of vanilla ice cream with chocolate sauce + whippedcream</i>	
Pineapple & Ice	5,75
<i>Ananas met ijs / Pineapple with ice</i>	
Lychees & Ice	5,75
<i>Lychees met ijs / Lychees with ice cream</i>	
Ice cream	4,75
<i>Bolletje vanille ijs / Scoop of vanilla ice cream</i>	
Slagroom / Whipped cream	0,75

Special Dinners

*Alle menu's zijn te bestellen voor minimaal 2 personen
All Dinners can be ordered for minimum 2 persons*

Mumtaz Dinner (Vegetarian)

Dal Soup

*Shahi Paneer
Palak Paneer*

*Mix vegetables
Dal*

*Basmati Rice
Mix salad
Naan (Indian Bread)*

Dessert:

Ice cream or Indian Ricepudding

22,75 p.p.

Mogul Dinner

Dal Soup

*Tandoori Chicken
Lamb Jhalfrazi*

*Mix vegetables
Tadka Dal*

*Basmati Rice
Mix salad
Naan (Indian Bread)*

Dessert:

Ice Cream or Indian Ricepudding

24,75 p.p.

Akbar Dinner

Mulligatawny Soup

*Lamb chops Tandoori
Chicken Karahi*

*Mix vegetables
Tadka Dal*

*Basmati Rice
Mix salad
Naan (Indian Bread)*

Dessert:

Ice Cream or Indian Ricepudding

26,75 p.p.

India Palace Diner

(Romantische Dinner)

Mulligatawny Soup

*Tandoori Mix Grill
Butter Chicken*

*Mix vegetables
Tadka Dal*

*Basmati Rice
Mix Salad
Naan (Indian Bread)*

Dessert:

Your Choice (see menu)

28,75 p.p.

Seafood Dinner

Dal Soup

*Tandoori Fish Tikka
King prawns Korma*

*Mix vegetables
Tadka dal*

*Basmati Rice
Mix Salad
Naan (Indian Bread)*

Dessert:

Ice Cream or Indian Ricepudding

29,75 p.p.