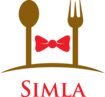
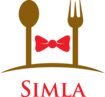


[Geef hier de samenvatting van het document op. De samenvatting is een korte beschrijving van de inhoud van het document. Geef hier de samenvatting van het document op. De samenvatting is een korte beschrijving van de inhoud van het document.]

[Geef de ondertitel van het document op]

Karim Hussain

**VOORGERECHT**

**Bij voorgerechten zonder hoofdgerechten rekenen wij**

**per voorgerecht €2.50 extra.**

1. **Samosa**

Driehoek van bladerdeeg gevuld met verschillende groenten en verse koriander. . €4.95

1. **Meat Samosa’s**

Driehoek van bladerdeeg gevuld met rundgehakt, bloemkool, spitskool en mix koriander. €5.95 .

1. **Chicken samosa** Driehoek van bladerdeeg gevuld met kip, bloemkool, spitskool en mix kruiden. . €5.50
2. **Bangal Puree** Vis kebab. Bereid met fijn gehakte uien, paprika, groene peper, verse kruiden en koriander. €5.95
3. **Simla puree**

Gekruide kleine garnalen met paprika uien en verse kruiden op een gebakken Indiaas brood. €6.95

.

1. **Pakura**

Gefrituurd groentenballetjes met bloemkool, aardappel, koriander, paprika, uien en mixkruiden. €4.95

1. **Murug Pakura**

Kleine stukjes gebakken kip.

Gemarineerd in Tandoori-saus en Indiase mixkruiden met chatmasala. €7.95

1. **Simla soep**

Kippensoep met champignon, Indiase curry-sauce, verse kruiden en koriander. . €4.95



1. **Malagatani soep**

Zeer pittige gekruide soep uit Zuid-India, met lamsvlees, groenten en verse . Indiaase kruiden €4.95

1. **Daal soep**

Zeer smaakvolle linzensoep met tomaten, uien, knoflook, verse koriander en kruiden. €4.95

1. **Sheek Kebab**

Gekruid lamsgehakt met gember, knoflook, Tandoorisaus, mixkruiden en koriander.. . €5.95



1. **Hot chicken wings**

Gepelde kippenvleugels, gekruid met chili en Tandoori saus.

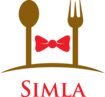
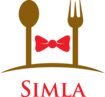
**Dit gerecht is zeer pittig van smaak.** €6.95

1. **Butterfly**

Grote garnalen met een mengsel van kruiden, Tandoori saus en verse koriander. Speciale wijze klaar gemaakt. €9.95

**samosa daalsoep pakura**

****

****

 **TANDOORI GERECHTEN**

**Wat is eigenlijk een ‘’Tandoori’’? Tandoori is een oventje afkomstig uit India, dat gemaakt is van klei. Het oventje ziet eruit als een amfoor. De Tandoori gerechten worden bereid door verhitting van gloeiend hete kolen, waardoor een heerlijke, echt typische Indiase smaak ontstaat. Hierdoor hebben de Tandoori gerechten faam verworven.**

1. **Murug Tandoori**

Een heerlijke kippenbout geroosterd in de Tandoori (klei-oven). Geserveerd met groenten curry. €16.50

1. **BotiKebab**

Heerlijke gekruide lamsfilet, geroosterd in de Tandoori (klei- oven). €18.50 .

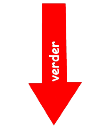
1. **Murug Tikka**

Heerlijke zachte stukjes kipfilet, geroosterd in de Tandoori (klei- oven).

Geserveerd met groenten curry. €17.50

1. **Royal Tandoori**

Speciale combinatie van Tandoori gerechten. Met Kip- & lamsfilet, kippenbout en lamskebab. Geserveerd met groenten curry. €21.50



1. **Tandoori lam shop**

Gekruide lamskotelet, geroosterd in de Tandoori (klei- oven). Pikant van smaak. Geserveerd met groenten curry. €18.50

**19 King Prown Tandoori**

Grote garnalen, geroosterd in de Tandoori (klei-oven). Geserveerd met groenten curry. . €24.95



**Thali Special**

Een heerlijk gerecht dat gecombineerd wordt met lam,kip,sla,rijst en Nan. Geserveerd op een Thali (dienblad) in 4 kleine schaaltjes. Onze specialiteit uit India. Mild tot pikant van smaak. €22.50

**Thali Vegetarisch**

Verse oriental daggroenten combinatie. Geserveerd op een Thali (dienblad) in 4 kleine schaaltjes. €18.50

 **ALL YOU CAN EAT SPECIALS**

**Speciale Menu’s voor groepen (vanaf 2 personen)**

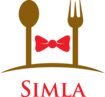
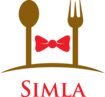
1e Speciale samenstelling van de chefkok met 3 soorten voorgerechten, 4 soorten hoofdgerechten, bijgerecht en nagerecht ( keuze uit ijs koffie of lassie). .Vanaf 2 personen €29,50 p.p.

Vanaf 4 personen €27.50 p.p.

Vanaf 6 personen €24.50 p.p

**Bij ieder Tandoori gerecht wordt rijst en een groentencurry geserveerd**



****

**VIS GERECHTEN**

1. **Jhinga Korai**

Kleine garnalen met tomaten, paprika, uien, gember, knoflook en verse koriander. **(Pikant van smaak)**  €17.50

1. **Jhinga Maly**

Grote garnalen met kokosmelk, cashewnoten, amandelen, mango en lychee. **(Mild van smaak)** €19.50

1. **Bengal Curry**

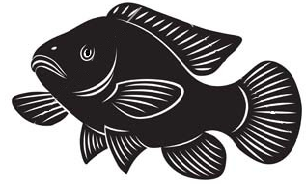
Grote garnalen met uien, paprika, gember, knoflook, tomaten en verse koriander.

**(Pikant van smaak)**  €19.50

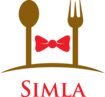
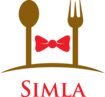
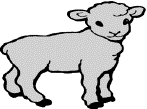
1. **Simla Machli ( TIJDELIJK NIET KOMEN )**
2. **Tandoori Machli**

Tilapia, bereid op een speciale wijze in Tandoori (klei-oven). Met een mengsel van gemalen kruiden, uien, paprika, tomaten en verse koriander. Gedrenkt met vis currysaus. €16.50

**Bij ieder hoofdgerecht wordt rijst geserveerd**





**** **LAMS GERECHTEN**

1. **Saag Gost**

Een speciale combinatie van lamsvlees en spinazie met mixkruiden, knoflook, uien, paprika en koriander. €16.50

1. **Baltie Curry**

lamsvlees met lichtgebakken paprika, tomaten, knoflook, mix balti kruiden en koriander. Geserveerd in een speciale balti uit India. Iets pikant en zurig van

1. **Korai Gost**

Lamsvlees met uien, paprika, tomaten, knoflook, gember en verse koriander. (pan gerecht). €16.50

1. **Lams dopeza**

Lamsvlees met lichtgebakken blokjes uien, paprika, tomaten, gember, knoflook en verse koriander. (pan gerecht) €16.50

1. **Lams Dansak**

Lamsvlees met linzen, citroen, peper, knoflooken verse koriander. (Pikant, zoet en zurig van smaak) €16.50

1.  **Lams Madras**

Lamsvlees bereid met chili, gember, knoflook en verse koriander. **Dit gerecht is zeer pittig van smaak.** €16.50

1. **Lams Bindaloo**

Lamsvlees gekruid met rode pepers, verse chili, tomaten en knoflook.  **Dit gerecht is veel pittiger dan alle andere gerechten !** €16.50

1. **Lams Kasmiri**

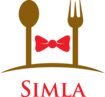
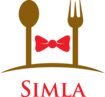
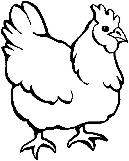
Een speciaal stukjes lamsvlees zacht gerecht, bereidt met kokos, mangopulp, lychees, cashewnoten, room en Tandoori saus. €16.50

1. **Lams Korma**

Stukjes lamsvlees bereidt met kokos, cashewnoten en roomsaus €16.50

Zacht van smaak.

**Bij ieder hoofdgerecht wordt rijst geserveerd**

****

**KIP GERECHTEN**

1. **Kip Kasmiri**

Speciale stukjes kipfilet dit is een zacht gerecht. Bereid met kokos, mangopulp, lychees, cashewnoten, met room en Tandoori saus.

**Dit is een mild gerecht. .** €14.95 **.**

1. **Kip korma**

Stukjes kipfilet bereid met kokos, cashewnoten en roomsaus. Dit gerecht is zacht van smaak.

**Dit is een mild gerecht.** €14.95 **.**

1. **Chicken Tika Masala**

Geroosterde stukjes kipfilet bereid met Tika saus, kokos, cashewnoten en roomsaus.

**Dit is een mild gerecht.** €14.95 **. .**

1. **Butter Chicken**

Malse geroosterde stukjes kipfilet met mangopulp, kokos, cashewnoten en roomsaus. **Dit is een mild gerecht.** €14.95 **. . . .** .  **. .**

1. **Korai Murug**

Stukjes kipfilet bereid met paprika, uien, tomaten, gember, knoflook en verse koriander.(Pangerecht)**.(Pittig van smaak)**  €14.95. . . . . . .

1. **Murug Dansak**

Stukjes kipfilet bereid met linzen, citroen, gember, knoflook, mix fruit en verse koriander. **(Pikant, zoet en zurig van smaak)** €14.95 . . .. .. .

1. **Saag Murug**

Stukjes kipfilet met een combinatie van spinazie, gember, knoflook, paprika, verse kruiden en verse koriander. €14.95 .

1. **Balti Murug**

Stukjes kipfilet met lichtgebakken paprika, knoflook, gember, tomaten, mix balti kruiden en verse koriander. Geserveerd in een speciale balti uit India.

**(Iets pikant en zurig van smaak)**  €14.95 . .

1. **Murug Tika Zalpeza**

Tandoori geroosterde stukjes kipfilet, gecombineerd met currysaus. Met gember, knoflook, uien, paprika, tomaten en verse mixkruiden. **(Pittig van smaak) .** €14.95

1. **Murug Dopeza**

Stukjes kipfilet met lichtgebakken blokjes uien, paprika, tomaten, gember, knoflook en mixkruiden**.** (Pan gerecht) **(Pittig van smaak)** €14.95



1. **Murug Madras**

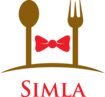
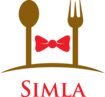
Stukjes kipfilet bereid met chili, knoflook, gember, verse kruiden en verse koriander. **(Dit gerecht is ZEER pittig van smaak)** €14.95



1. **Murug Vindaloo**

Stukjes kipfilet gekruid met rode pepers, verse chili, tomaten, knoflook en citroen. **(Dit gerecht is VEEL pittiger dan alle andere gerechten)** €14.95

**Bij ieder hoofdgerecht wordt rijst geserveerd**

**BEEF CURRY GERECHTEN**

****

1. **Beef Saag Curry**

Een combinatie van stukjes rundvlees en spinazie, mix kruiden, knoflook, paprika en verse koriander. €15.50

1. **Beef Kasmiri**

Speciale stukjes rundvlees dit is een zacht gerecht. Bereid met kokos, mangopulp, lychee, cashewnoten, roomsaus en Tandoori saus.€15.50

1. **Beef Korai**

Stukjes rundvlees met uien, paprika, tomaten, knoflook, gember en verse koriander. (Pan gerecht) €15.50

1. **Beef Dansak**

Stukjes rundvlees met linzen, citroen, peper, knoflook en verse koriander.

**(Dit gerecht is pikant, zoet en zurig van smaak)** €15.50

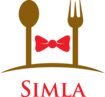
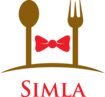


1. **Beef Madras Curry**

Stukjes rundvlees bereid met chili, gember, knoflook en verse koriander.

**(Dit gerecht is ZEER PITTIG VAN SMAAK!)** €15.50

**Bij ieder hoofdgerecht wordt rijst geserveerd**

****

**BIRYANI GERECHTEN**

**Biryani is een rijstschotel op speciale wijze bereid met lams- of kipfilet, groenten of garnalen. Gecombineerd met rijst, kokos, yoghurt, mixkruiden en cashewnoten.Iets pikant en zoet van smaak. Bij ieder Biryani gerecht wordt een apart groentencurry geserveerd.**

**51 Beef Biryani** ( Biryanie met rundvlees ) €17,50

**52 Lams Biryani** ( Biryani met stukjes lamsfilet) €18.50

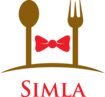
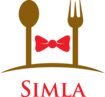
**53 Murug Biryani** ( Biryani met stukjes kipfilet ) €17.50

**54 Jinga Biryani** ( Biryani met kleine garnalen) €17.50

**55 King Prown Biryani** ( Biryani met grote garnalen) €24.95





** VEGETARISCHE GERECHTEN**

**56 Vegetarische Biryanie** Met mix groenten €16.50

**57 Paneer Mix curry**

Zelfgemaakte paneer met mixgroenten uien,paprica en tomaten. (pangerecht)

**Pikant van smaak**. €15,50

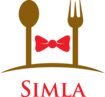
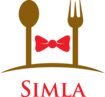
**58 Paneer Kashmiri** Zelf gemaakte paneer, in een zachte romige saus met, mango, cashewnoten, amandelen, kokos, ananas en lychee. . €15,50

**59 Shabjee kashmiri** Een speciaal zacht groentengerecht, bereid met cashewnoten, amandelen, ananas, mango, en lychee.Mild van smaak. €15.50



**Vegetarisch Tali** Verse oriental daggroenten-combinatie. Geserveerd op een Thali (dienblad) in 4 kleine schaaltjes. €18.50

**Mild tot pikant van smaak.**

 **BIJGERECHTEN**

**Bijgerechten zonder hoofdgerecht rekenen wij per bijgerecht €2.50 extra.**

**60 Nan** (Tandoori brood) €2.50

**61 Peswari Nan** (gevuld met cashewnoten, amandelen kokos) €3.50

**62 Garlik Nan** (gevuld met knoflook) €3.50

**63 Kema Nan** (gevuld met gekruide rundgehakt) €4.95

**64 Daal** (linzencurry) €5.50

**65 Sag Aloo** (Gebakken spinazie met gebakken aardappelen) €5.50

**66 Bomby Aloo** (gekookte aardappel met pittige currysaus) €5.50

**67 Sag Bhajee** (gebakken spinazie) €5.50

**68 Sag Paneer** (Spinazie met Indiaase kruiden kaas) €6,95

**69 Mix Groenten curry** €5.95

**70 Indiase Groenten** (okra) €5.50

**71 Mushroom Bhajee** (Gebakken champignons) €5.50

**72 Indiase Salade** (Verse salade met Indiase paneer en dressing) €3.50

**73 Raita / Chutny of mix Pickle** €2.50

**74 Exta Papadam p.stuk**  €0.80

🡨🡨okra

**Sinds 1996 in Sittard**

**We hopen dat u met onze gerechten snel vertrouwd zult worden en wij wensen u een gezellige en ontspannende avond toe.**

**There is no way to get success without work. There is no way to get healthy and delicious without a good chef.**

**Eet smakelijk !**