

## Indiaas Biryani Gerechten

Een gerecht van Basmati Saffraan rijst bereid met amandelen, gebakken uien en kruiden.

Het is een traditioneel gerecht.

Geserveerd met Indiaas kerrie groenten, mix Pickels & Papardams.

54. **Chicken Biryani** . . . . . € 17,50  
Stukjes kipfilet gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.
55. **Lams Biryani** . . . . . € 18,75  
Stukjes lamsvlees gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.
56. **Jhinga Biryani** . . . . . € 20,50  
Garnalen gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.
57. **Fish Biryani** . . . . . € 20,50  
Vis gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.
58. **Shahi Biryani** . . . . . € 20,50  
Een heerlijke combinatie van lams en kip met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.
59. **Vegetable Biryani** . . . . . € 17,00  
Gemengde groenten met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.

## Indiaas vegetarische Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst

60. **Aloo Matter** . . . . . € 13,75  
Een combinatie van aardappelen en dopererwten in kerrie saus.
61. **Dal Makhni** . . . . . € 13,75  
Beroemde Indiaas linzen bereid in een rijke kerrie saus.
62. **Shahi Raajhma** . . . . . € 13,75  
Indiaas bruine bonen bereid in een rijke kerrie saus.
63. **Palak Aloo** . . . . . € 13,75  
Een combinatie van aardappelen en spinazie met lichte specerijen.
64. **Palak Paneer** . . . . . € 15,00  
Vers gemaakte Indiaas kaas en spinazie met lichte kruiden.
65. **Paneer Makhni** . . . . . € 15,00  
Stukjes kaas bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
66. **Paneer korma** . . . . . € 15,00  
Stukjes kaas bereid in een romige saus met kokos, Amandelen en rozijnen.
67. **Paneer madras (vindaloo)** . . . . . € 15,00  
Stukjes kaas bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
68. **Navratan korma** . . . . . € 15,00  
Gemengde groenten in room en kokosnut saus met rozijnen en amandelen.

## Nagerecht

- Kulfi** . . . . . € 6,25  
Zelfgemaakte Indiaas ijs met noten, slagroom en kardemon.
- Mango kulfi** . . . . . € 6,75  
Zelfgemaakte Indiaas ijs met mango en slagroom.
- Gulaab jamun** . . . . . € 6,25  
Heerlijke zachte deegballetjes met kokos die gefrituurd worden en daarna met hete suikerstroop worden overgoten.
- Dame blanche** . . . . . € 6,25  
Vanille roomijs met slagroom en chocolade saus.

Afhaal kaart

*lunch en diner*  
**ohm**

RESTAURANT EN AFHAAL

SURINAAMS - INDIAAS SPECIALITEITEN

[www.ohmrestaurant.nl](http://www.ohmrestaurant.nl)



**WELKOM BIJ OHM!**

Midden in het gezellige centrum van Haarlem vindt u ons restaurant. Voor specialiteiten uit de Indiase en Surinaamse keuken zijn wij het restaurant in Haarlem.

Bij ons wilt u zijn, want wij bij ohm weten precies wat lekker is en adviseren u daar graag over.

**Langeveerstraat 30**  
**2011 DB Haarlem**  
**Tel. : 023 - 5320063**  
**Mob.: 06 - 16449521**

**Openingstijden:**

Dinsdag t/m Zondag  
15.00 - 22.00 uur

**We zijn ook op feestdagen geopend**

**Wij verzorgen ook Bedrijfs catering,  
Lunch, Vergaderingen.  
Koud en Warm buffet, feest en party hapjes.**



## Snacks / Voorgerechten

1. **Bara** . . . . . € 4,50  
Gekruid deeg met gele erwten, gefrituurd.
2. **Telo Bakkeljauw** . . . . . € 7,50  
Gefrituurd cassave geserveerd met Kabeljauw vis.
3. **Vegetarisch Samosa (2 stuks)** . . . € 6,50  
Groente in bladerdeeg pasteijs met specerijen, gefrituurd.
4. **Keema Samosa (2 stuks)** . . . . . € 6,75  
Lams gehakt in bladerdeeg pasteijs met specerijen, gefrituurd.
5. **Pakora** . . . . . € 6,50  
Gemengde groente in mild gekruid kikkererwtenmeel, gefrituurd.
6. **Seekh Kabab** . . . . . € 7,25  
Pikante worstjes van kip gehakt uit de tandoor oven.
7. **Chicken Tikka** . . . . . € 7,25  
Heerlijke malse stukjes kipfilet in een zachte knoflookmarinade geroosterd in de tandoor oven.
8. **Dal soup** . . . . . € 6,00  
Heerlijk gekruide linzen soep
9. **Papardams** . . . . . € 2,50  
Indiase linzen kroepoek.

## Surinaamse Broodjes

Bara of Roti rol

10. **Kipfilet Kerrie met kousenband** € 7,75
11. **Lamsvlees met kousenband** . . . € 8,25
12. **Vegetarisch met Tofu & Tempé.** € 7,75
13. **Bakkeljauw met kousenband.** . . € 8,00
14. **Garnalen Kerrie met kousenband** € 8,50

## Bijgerechten & Brood

15. **Mixed Pickels** . . . . . € 3,00
16. **Mango Chutney** . . . . . € 3,00
17. **Roti Bread** . . . . . € 3,25
18. **Garlic Bread** . . . . . € 4,25

## Surinaamse Roti Gerechten

Geserveerd met kerrie aardappelen, mix groente en roti plat

bij speciaal kousenband en kerrie ei = € 3,00 extra

19. **Roti met kipfilet kerrie** . . . . . € 14,75
20. **Roti met Lamsvlees** . . . . . € 15,25
21. **Roti met Bakkeljauw** . . . . . € 15,75
22. **Roti met Garnalen Kerrie** . . . . . € 17,25
23. **Roti Vegetarisch** . . . . . € 14,00

## Surinaamse Bami Gerechten

Geserveerd met mix groente

bij speciaal kousenband en kerrie ei = € 3,00 extra

24. **Bami met kipfilet kerrie** . . . . . € 14,75
25. **Bami met lamsvlees** . . . . . € 15,25
26. **Bami met Bakkeljauw** . . . . . € 15,75
27. **Bami met garnalen kerrie.** . . . . € 17,25
28. **Bami vegetarisch** . . . . . € 14,00

## Surinaamse Rijst Gerechten

Geserveerd met mix groente

bij speciaal kousenband en kerrie ei = € 3,00 extra

29. **Rijst met kipfilet kerrie** . . . . . € 14,75
30. **Rijst met lamsvlees** . . . . . € 15,25
31. **Rijst met Bakkeljauw** . . . . . € 15,75
32. **Rijst met garnalen kerrie** . . . . . € 17,25
33. **Rijst vegetarisch.** . . . . . € 14,00

## Indiaas Kip Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst

34. **Chicken Curry** . . . . . € 15,75  
stukjes kipfilet bereid in speciale rijke kerrie saus.
35. **Chicken (vindaloo)** . . . . . € 16,25  
Stukjes kipfilet bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
36. **Chicken Dhansak** . . . . . € 16,75  
Een heerlijke combinatie van linzen en kipfilet met een bijzondere smaak.
37. **Chicken Saag** . . . . . € 16,75  
Een heerlijke combinatie van spinazie en kipfilet met een bijzondere smaak.
38. **Chicken Makhni** . . . . . € 16,75  
Stukjes kipfilet bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
39. **Chicken korma.** . . . . . € 16,75  
stukjes kipfilet bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.

## Indiaas Lams Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst

40. **Lamb Curry.** . . . . . € 16,50  
stukjes lamsvlees bereid in een speciale rijke kerrie saus.
41. **Lamb Madras (vindaloo)** . . . . . € 17,00  
stukjes lamsvlees bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
42. **Lamb Dhansak** . . . . . € 17,50  
Een heerlijke combinatie van linzen en lamsvlees met een bijzondere smaak.
43. **Lamb Saag** . . . . . € 17,50  
Een heerlijke combinatie van spinazie en lamsvlees met een bijzondere smaak.
44. **Lamb Makhni.** . . . . . € 17,50  
Stukjes lamsvlees bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
45. **Lamb Korma** . . . . . € 17,50  
stukjes lamsvlees bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.

## Indiaas Fish Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst & Papardams

46. **Fish Curry** . . . . . € 18,75  
Visfilet bereid met tomaten, lichte kruiden en curry saus.
47. **Fish Madras (vindaloo)** . . . . . € 19,25  
Visfilet bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
48. **Fish Makhni** . . . . . € 19,75  
Visfilet bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
49. **Fish Korma** . . . . . € 19,75  
Visfilet bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.

## Indiaas Garnalen Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst & Papardams

50. **Jhinga Curry** . . . . . € 19,50  
Garnalen bereid met tomaten, lichte kruiden en curry saus.
51. **Jhinga Madras (vindaloo)** . . . . . € 20,00  
Garnalen bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
52. **Jhinga Makhni** . . . . . € 20,50  
Garnalen bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
53. **Jhinga Korma** . . . . . € 20,50  
Garnalen bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.