

Al onze gehele gerechten Voorgerechten, Tandoori gerechten, Curries, Vis gerechten, Biryani, Rijstgerechten, Groente gerechten, Balti gerechten Speciaal Nepalese gerechten, Tandoori Brood, Bijgerechten en Nagerechten uit onze menu kunnen melk, noten, pinda's, gluten, mosterd, vis, schaaldieren, selderij, soja, sesam, eieren, lupine, & sulfiet bevatten.

Voor uitgebreid uitleg zie Menu á la carte!

SPECIAL MENU'S

Royal Pokhara Lamb Menu

Papperdam met 3 saus + Seekh Kebab + Boti Kabab
Lamb curry of Lamb Tikka Tandoori +
Naan of Rijst

Dessert: Ice Cream of Kheer of Gulab Jamun

€ 26,00 (per person min. 2 personen)

Royal Pokhara Chicken Menu

Papperdam met 3 saus + Hot wings + Chicken soup
Chicken Tikka Masala of Chicken Tandoori +
Naan of Rijst

Dessert: Ice Cream of Kheer of Gulab Jamun

€ 24,00 (per person min. 2 personen)

Royal Pokhara Vis Menu

Papperdam 3 saus + vis pakora + Butterfly King Prawn
Tandoori King Prawn of vis curry + Naan of Rijst

Dessert: Ice Cream of Kheer of Kulfi

€ 26,50 (per person min. 2 personen)

Royal Pokhara Veg. Menu ✓

Papperdam met 3 saus + Onion Bhaji + Samosa
Palak Paneer of Veg. Korma + Naan of Rijst

Dessert: Ice Cream of Kheer of Kulfi

€ 20,00 (per person min. 2 personen)

Kids Menu

Butter Chicken + Patat of Rijst of Naan

Dessert: Ice Cream



€ 10,00

Voor allergie uitleg zie menu á la carte. / For allergy explanation see menu á la carte.


Starters / Voorgerechten

Some of starter comes with Tamarind, Mango and Mint sauce.


Enkele van voorgerechten worden geserveerd met Tamarinde, Mango en Mint saus.

1. **JeeraPapperdam (1 piece)**  € 1,50
 Bereid uit linzen met komijn.
Lentil bread with cumin.



2. **Samosa Vegetables**  € 4,85
 Gemengde groenten, uien en aardappelen in deeg.
Mixed vegetables, onions and potatoes in pastry.



3. **Onion Bhajee** € 4,85
 Uien gefrituurd in een kruidige beslag.
Onions fried in gram flour and spices.

4. **Paneer Pakora**   € 5,50
 Indiase kaas gefrituurd in een kruidige beslag.
Indian cottage cheese fried in gram flour and spices.

5. **Gobi Pakora** € 4,65
 Bloemkool gefrituurd in een kruidige beslag.
Cauliflower fried in gram flour and spices.


6. **Chicken Pakora** € 6,55
 Kipfilet gefrituurd in een kruidige beslag.
Chicken fried in gram flour and spices.

7. **Prawn Pakora**  € 7,75
 Garnalen gefrituurd in een kruidige beslag.
Prawns fried in gram flour and spices.

8. **Fish Pakora**  € 6,70
 Vis gefrituurd in een kruidige beslag.
Fish fried in gram flour and spices.

9. **Hot Chicken Wings**   € 5,35
 Hete gegrilde kippenvleugels.
Hot grilled chicken wings.

10. **Chicken Tikka**  € 6,85
 Gemarineerde kipfilets gegrild in de tandoor.
Marinated chicken grilled in the tandoor.

11. **Seekh Kabab**  € 7,35
 Gegrild gehakt van lams met kruiden.
Grilled minced lamb with herbs.

12. **Boti Kabab**  € 8,00
 Gemarineerde stukjes lamsvlees uit de tandoori klei oven.
Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori clay oven.

13. **Mix Starters**    € 13,00
*Vegetables Samosa
 Gobi Pakora
 Hot Wings
 Chicken Pakora
 Seekh Kabab
 Lamb Choila*

Soups / Soepen

14. **Dal soup**  € 4,70
 Linzensoep

15. **Tomato soup**  € 5,00

16. **Chicken soup**  € 5,00

Tandoori Grill Dishes Tandoori Gerechten

Geserveerd met Aloo Matter Kerrie en rijst.

Served with Aloo Matter curry and rice.

(Pulao rice € 1,50 extra)

17. Tandoori Chicken €14,75

(with bone)

Gekruide gemarineerde kip, geroosterd in de Tandoor.

Spiced marinated chicken grilled in the tandoori oven.

18. Tandoori Chicken Tikka €15,75

(boneless)

Kipfilet gemarineerd met tandoori kruiden.

Chicken fillet marinated with tandoori herbs

19. Tandoori Mint Tikka €17,00

Kipfilet gemarineerd in mint saus.

Chicken fillet marinated in mint sauce.

20. Tandoori Garlic Tikka €17,00

Kipfilet gemarineerd in knoflooksaus.

Chicken fillet marinated in garlic sauce.

21. Tandoori Seekh Kabab €16,70

Gehakt van lams- en kippenvlees met special kruiden.

Minced lamb and chicken with special herbs.

22. Tandoori Lamb Tikka €18,00

In special kruiden gemarineerd lamsvlees.

With special herbs marinated lamb.

23. Tandoori Lamb Chop €18,50

Gekruide gemarineerde lamskotelet, geroosterd in de Tandoor.

Spiced marinated lamb chop grilled in the tandoori oven.

24. Tandoori King Prawn €20,25

Grote garnalen gegrild in de Tandoor.

King size prawns grilled in the tandoor.

25. Tandoori Mix Grill €19,75

Tandoori Kip, Rashmi Kabab, Lams Tikka, Lams kotelet en Kip Tikka.

Tandoori Chicken, Rashmi Kabab, Lamb Tikka, Lamb Chop and Chicken Tikka.

26. Tandoori Paneer Tikka €16,75

Kruidig gemarineerde Indiase kaas.

Spicy marinated Indian cottage cheese.

27. Zalm Tandoori €18,75

Gemarineerd zalmfilet, geroosterd in de Tandoor

Marinated salmon fillet, grilled in Tandoori oven

CURRIES

Chicken Dishes Kipgerechten

Geserveerd met rijst.

Served with rice.

(Pulao rice € 1,50 extra)

- 28. Chicken Curry (mild)**   €13,80
Kippenvlees in kerrie saus met speciale kruiden.
Served in a curry sauce with special herbs.
- 29. Chicken Jalferezi**   €15,70
Typisch Indiaas kip gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.
Typical Indian chicken dish with capsicum, onions, ginger, tomatoes and Indian herbs.
- 30. Chicken Madras**   €15,55
Kippenvlees bereid in een pittige Madras kerrie saus.
Chicken boneless served in a spicy Madras curry sauce.
- 31. Chicken Vindallo**   €15,55
Kippenvlees in een zeer hete kerrie saus met diverse kruiden.
Boneless chicken in a very hot spicy herb sauce.
- 32. Butter Chicken**     €15,75
Chef's special
Tandoori kipfilet bereid in een romige tomatensaus en noten.
Served in a creamy tomato based sauce and nuts.
- 33. Chicken Korma**    €14,75
Kip in een milde kerriesaus met amandel en kokos.
Chicken in a curry sauce with almond and coconut.
- 34. Chicken Tikka Massala**   €15,75
Gegrilde stukjes kipfilet in kerriesaus bereid met paprika.
Grilled pieces of chicken filet in a curry sauce cooked with paprika.
- 35. Chicken Dansak**  €15,45
Kippenvlees met bruine linzen en paprika in een pikante saus.
Chicken with brown lentil and capsicum in a spicy sauce.
- 36. Chicken Saag**   €15,70
Kippenvlees met spinazie en special kruiden.
Chicken with spinach and special herbs.
- 37. Chicken Aloo Mashroom**   €16,50
Kippenvlees met aardappelen, champignon en speciale kruiden.
Chicken with potatoes, mushrooms and special herbs.
- 38. Chicken Rogon Josh**   €16,50
(mild or med)
Typische Indiase kipkerrie.
Typical Indian chicken curry.

CURRIES

Lamb Dishes Lamsvleesgerechten

Geserveerd met rijst
Served with rice

(Pulao rice € 1,50 extra)

- 39. Lamb Curry**   € 14,85
Lamsvlees bereid in een traditionele kerrie saus.
Lamb in a traditional curry sauce.
- 40. Lamb Rogon Josh**   € 16,75
(mild/medium)
Typische Indiase lams kerrie.
Typical Indian lamb curry.
- 41. Lamb Jalfererzi**   € 16,75
Typisch Indiase lams gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.
Typical Indian lamb dish with capsicum, onions, ginger, tomatoes and Indian herbs.
- 42. Lamb Madras**    € 16,75
Lamsvlees bereid in een pittige Madras Kerrie saus.
Lamb served in a spicy Madras curry sauce.
- 43. Lamb Vindallo**    € 16,75
Lamsvlees in een zeer hete kerriesaus met diverse kruiden.
Lamb in a very hot spicy herb sauce.
- 44. Lamb Korma**    € 16,65
Zeer zacht lamsvlees in een milde kerrie saus met amandel en kokos.
Very soft lamb served in a mild curry sauce with almond and coconut.
- 45. Lamb Tikka Massala**   € 17,00
Gegrilde stukjes lamsvlees in kerriesaus bereid met paprika.
Grilled pieces of lamb meat in a curry sauce cooked with paprika.
- 46. Lamb Saag**   € 16,75
Lams met spinazie en special kruiden.
Lamb with spinach and special herbs.
- 47. Lamb Dansak**  € 16,70
Lams met bruine linzen en paprika in een pikante saus.
Lamb with brown lentil and capsicum in a spicy sauce.
- 48. Lamb Chop Massala**   € 18,50
Gekruide gemarineerde lamskoteletten bereid in kerriesaus.
Spiced marinated lamb chop with curry sauce.

Seafood Dishes Visgerechten



Geserveerd met rijst.
Served with rice.

(Pulao rice € 1,50 extra)

49. King Prawn Curry €17,70


Grote garnalenkerrie gerecht
King size prawn curry.

50. King Prawn Madras €18,95

Grote garnalen bereid in een pittige Madras kerrie saus.  
King size prawns served in a spicy Madras curry sauce.



51. King Prawn Vindallo €18,95

Grote garnalen in een zeer hete kerriesaus met diverse kruiden.  
King size prawns in a very hot spicy herb sauce.




52. Fish Curry €16,75

Vis bereid in een traditionele kerrie saus.
Fish in a traditional curry sauce.

53. Fish Madras €17,75

Vis bereid in een pittige Madras kerrie saus.
Fish served in a spicy Madras curry sauce.


54. Fish Vindallo €17,75

Vis in een zeer hete kerriesaus met diverse kruiden.   
Fish in a very hot spicy herb sauce.

Biryani rice Dishes Biryani Rijstgerechten

Geserveerd met Raita.
Served with Raita.

55. Vegetarian Biryani €14,70

 Speciale basmati rijst met gemengde groenten en Indiase kaas en noten.
Special basmati rice with mixed vegetables and Indian cottage cheese and nuts.




56. Lamb Biryani €17,70

Speciale basmati rijst met lamsvlees en noten.
Special basmati rice with lamb and nuts.

57. Chicken Biryani €16,70

Speciale basmati rijst met kipvlees en noten.
Special basmati rice with chicken and nuts.

58. King Prawn Biryani €20,55

Speciale basmati rijst met grote garnalen en noten.   
Special basmati rice with king size prawns and nuts.

Vegetable Dishes Groenten Gerechten

Geserveerd met rijst.
Served with rice.

(Pulao rice € 1,50 extra)

- 59. Dal Tarka**  **€ 12,00**
 ✓ Linzen met uien, tomaten en speciale kruiden.
Lentil with onions, tomatoes and special herbs.
- 60. Dal Makhani**   **€ 13,50**
 ✓ Mild gekruide linzen bereid met room en boter.
Delicacy of lentil cooked with cream and butter.
- 61. Paneer Jalferezi**    **€ 14,65**
 ✓ Chef's special
 Typisch Indiase kaas gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.
Typical Indian cheese dish with capsicum, onions, ginger, tomatoes and Indian herbs.
- 62. Matter Paneer**    **€ 13,95**
 ✓ Doperwten met Indiase kaas.
Peas with Indian cottage cheese.
- 63. Palak Paneer**    **€ 13,95**
 ✓ Verse spinazie met Indiase kaas.
Fresh spinach with Indian cottage cheese.
- 64. Aloo Matter**   **€ 11,70**
 ✓ Aardappelen en doperwten in een curry saus.
Potato and peas in a curry sauce.
- 65. Saag Aloo**   **€ 11,70**
 ✓ Verse spinazie met aardappelen.
Fresh spinach with potatoes.
- 66. Aloo Gobi**   **€ 12,75**
 ✓ Aardappelen met bloemkool.
Potato and cauliflower dish.
- 67. Chana Massala**   **€ 12,60**
 ✓ Gekookte grauwe erwten in een dikke saus.
Boiled chick peas in a thick sauce.
- 68. Mushroom Bhajee**    **€ 13,75**
 ✓ Champignons in een kruidige saus.
Mushrooms in a spicy sauce.
- 69. Bhindi Bhajee**  **€ 13,75**
 ✓ Okra's met uien en Indiase kruiden.
Ladyfingers with onions and Indian herbs.
- 70. Mixed Vegetables**   **€ 13,95**
 ✓ Gemengde groenten met Kerrie saus.
Mixed vegetables with curry sauce.
- 71. Mixed Korma**    **€ 14,15**
 ✓ Gemengde groenten in een romige saus en noten.
Mixed vegetables in a creamy sauce and nuts.
- 72. Began Bharta**  **€ 14,00**
 ✓ Aubergine uit de tandoor in saus.
Eggplant vegetable from the tandoor in sauce.
- 73. Rajma**   **€ 13,50**
 ✓ Gekookte kidney bonen in een dikke saus.
Boiled kidney beans in a thick sauce.
- 74. Butter Paneer**    **€ 14,65**
 Indiase kaas bereid in een romige tomatensaus met amandelen en noten.
Indian cottage cheese cooked in a creamy tomato based sauce with almonds and nuts.

Balti Dishes Balti Gerechten

Bereid in dikke saus en speciale kruiden.
Cooked in thick sauce and special spices.
Geserveerd in speciaal Indiase (Balti) pan.
Served in special Indian (Balti) pan.

(Pulao rice € 1,50 extra)

75. Chicken Tandoori Balti €18,00

Gegrilde stukjes kippenbout
in kerriesaus.

*Grilled pieces of chicken
with bone in curry sauce.*

76. Lamb Tikka Balti €19,00

Lamsvlees in kerriesaus,
bereid met paprika.

Lamb curry cooked with paprika.

77. King Prawn Balti €20,00

Garnalen bereid in North-West
Frontier Stijl.


*Prawns in North-West
Frontier Style.*

78. Fish Massala Balti €19,50

Visfilet bereid met paprika
en verse kruiden.

*Fish fillet cooked with
paprika and fresh herbs.*

79. Paneer Tikka Balti €19,50

 Zelfgemaakte Indiase kaas in
Kerriesaus, bereid met paprika.
*Homemade Indian cheese in
curry cooked with paprika.*

80. Butter Chicken Balti €20,50

chef's speical

Tandoori kipfilet bereid in een
romige tomatensaus en noten
*Served in a creamy tomato
based sauce and nuts*

SPECIAAL NEPALESE GERECHTEN SPECIAL NEPALI DISHES

Starter / Voorgerechten

81. Chicken Sadeko € 7,05

Gemarineerd kip met rood uien
en Nepalese specerijen


*Marinated chicken with red onion
& Nepalese herbs.*

82. Chicken Choila € 7,05

Gemarineerd kip met rauw gember,
knoflook en nepalese kruiden.



*Marinated chicken with raw
ginger, garlic & Nepalese herbs.*

83. Aloo Sadeko € 6,55

 Gemarineerd aardappels met
Nepalese herbs.

*Marinated potatoes with
Nepalese herbs.*

84. Chicken Momo (5 stuks) € 7,65

Dumpling gevuld met kip gehakt,
groenten en Nepalese kruiden.  

*Dumpling filled with chicken
minced meat, vegetable
and Nepalese herbs.*

85. Onion Rings € 4,95

Uien gefrituurd in een kruidige beslag.
*Fried onions rings with spiced gram
flour.*

Hoofd Gerechten / Main Dishes (Nepali Thali)

86. Chicken Thali €16,95

Traditioneel Nepalese maaltijd van rijst, kip curry, linzen, groente, spinazie amsoi, yoghurt en Achar.
Traditional Nepali Dishes served with rice, chicken curry, lentil, vegetable, spinach amsoi, curd and Achar.

87. Mutton Thali €17,65

Traditioneel Nepalese maaltijd van rijst, lams curry, linzen, groente, spinazie amsoi, yoghurt en Achar.
Traditional Nepali Dishes served with rice, lamb curry, lentil, vegetable, spinach amsoi, curd and Achar.

88. Vegetable Thali €15,25



Traditioneel Nepalese maaltijd van rijst, linzen, groente, kaas met spinazie amsoi, yoghurt en Achar.
Traditional Nepali Dishes served with rice, lentil, vegetable, cheese with spinach amsoi, curd and Achar.

89. Royal Pokhara Speciaal €15,60






Groente curry
Verse amsoi Nepalese Tayer, linzen en met Nepalese kruiden.
Fresh amsoi, Nepalese yam, lentil & with Nepalese herbs.

90. Chicken Chilli €15,15

Gebakken kipfilet met paprika, uien en chilisaus.
Fried chicken fillet with capsicum, onions and chilli sauce.

91. Vegetarisch Momo (10 stuks) €15,05



Dumpling gevuld met verse typisch Nepalese kaas, groente &    Nepalese kruiden.

Dumplings filled with fresh typical Nepalese cheese, vegetables & herbs.

92. Chicken Momo (10 stuks) €15,30

Dumpling gevuld met kip gehakt, groenten en Nepalese kruiden.

Dumpling filled with chicken minced meat, vegetable and Nepalese herbs.

93. Jhol Momo Vegetarisch (Soup momo vegetable) €16,25



6 stuks vegetarisch dumplings met speciaal Nepalese soup.


6 pieces of vegetable momo with special Nepalese soup.

94. Jhol Momo Chicken (Soup momo Chicken) €16,25

6 stuks kip dumplings met speciaal Nepalese soup.



6 pieces of chicken dumplings with special Nepalese soup.

95. Chicken Chilli Momo (10 st.) €17,20

Gebakken kip dumpling, paprika,  uien met chillisaus.

Fried chicken dumpling, bell papper, onions with chilli sauce.

96. Veg. Chilli Momo (10 st.) €17,10

Gebakken vegetarisch dumpling, paprika, uien met chillisaus.   

Fried vegetable dumpling, bell papper, onions with chilli sauce.

97. Chauwmin Chicken €16,10

Gebakken eiernoedels met kip en groente.


Fried egg noodles with chicken and vegetables.

98. Chauwmin Vegetarisch €15,95

Gebakken eiernoedels met groente.

Fried egg noodles with vegetables.

99. Chauwmin Garnalen €16,95













Gebakken eiernoedels met garnalen. 

Fried egg noodles with prawns.

Tandoori Bread Tandoori Brood

- 100. Roti**  € 2,25
 ✓ Klassiek Indiaas tarwebrood.
An Indian classic brown wheat bread.
- 101. Naan**   € 2,25
 ✓ Verse brood uit de tandoor oven.
Fresh bread from the tandoor oven.
- 102. Methi Roti**  € 3,00
 ✓ Klassiek Indiaas plat tarwebrood met fenegriekpoeder.
An Indian classic brown wheat bread mixed with fenugreek powder.
- 103. Onion Kulcha**  € 3,50
 ✓ Indiaas wit brood met gekruide uien
Indian white bread with spicy onions.
- 104. Fresh Garlic of Cheese Naan**   € 3,10
 ✓ Druppelvormig wit brood met verse knoflook/Indiase kaas.
Drop formed soft white bread with fresh garlic/Indian cottage cheese.
- 105. Peshawari Naan**    € 3,00
 ✓ Wit brood gevuld met cashewnoten poeder en rozijnen.
Drop formed soft white bread filled with cashew nuts powder and raisins.
- 106. Keema Naan**  € 4,00
 Wit brood met gehakt.
white bread with minced meat.
- 107. Aloo Paratha**  € 3,00
 ✓ Tarwe brood in lagen met echte roomboter gevuld met pittige aardappelpuree.
Brown bread in layers with clarified butter filled with spicy mashed potatoes.

Bijgerechten Side Dishes

- 108. Mix Pickels**  € 2,50
- 109. Basmati Rice**  € 3,50
- 110. Mushroom Bhaji**    € 6,50
 ✓ Champignons met hete curry.
Mushrooms with hot curry.
- 111. Rajma**   € 6,00
 ✓ Gekookte kidney bonen in een dikke saus.
Boiled kidney beans in a thick sauce.
- 112. Pulao Rice**  € 3,75
- 113. Raita**    € 3,50
 ✓ Yoghurt met komkommer, tomaten en verse koriander.
 Yoghurt with cucumber, tomato and fresh coriander.
- 114. Fresh Home Made Mint Sauce**   € 2,50

Desserts / Nagerechten

- 115. Kheer Badami**   € 4,65
 Indiase rijst pudding met amandelen, rozijnen en cashewnoot.
Indian rice pudding with almonds, raisins and cashew nut.
- 116. Kulfi**   € 5,00
 Zelfgemaakt Indiaas ijs met mango.
Home-made Indian ice cream with mango flavour.
- 117. Gulab Jamun (2 pieces)**   € 4,00
 Fried milk balls, soaked in syrup.
- 118. Vanilla Ice Cream**  € 4,75

Soft drinks / Frisdranken

Bitter Lemon	€ 2,95
Coca Cola	€ 2,95
Coca Cola Light	€ 2,95
Sprite / Sinas	€ 2,95
Cassis	€ 2,95
Ice Tea	€ 2,95
Tonic	€ 2,95
Soft Drinks Large	€ 5,15
Mineral Water ½ liter	€ 3,10
Sparkling Water ½ liter	€ 3,10

Beer / Bier

Indian Beer Small	€ 4,55
Indian Beer Large	€ 8,55
Nepali Beer Small	€ 4,55
Nepali Beer Large	€ 8,55
Heineken	€ 3,25
Large Heineken	€ 5,55
Afflingen Blond 0.0	€ 3,90
Afflingen Blond	€ 4,15

Whiskey


Jameson / Ballantine	€ 5,15
Johnny Walker Red Label	€ 5,15
Johnny Walker Black Label	€ 6,50
Jack Daniels	€ 6,50
Dimple / Chivas Regal	€ 7,00



Dutch Distillates

Nederlands Gedistilleerd

Jonge Jenever	€ 3,50
Oude Jenever	€ 3,50

Special Indian Drinks Speciale Indiase Dranken

Lassie(sweet / salted)  € 4,00
Gemaakt met yoghurt en rozenwater.
Made with yogurt and rose water.

 Large Lassie (sweet / salted) € 6,50
 Mango Lassie € 4,55
Gemaakt met yoghurt, mango
en rozenwater.
*Made with yogurt, mango
and rose water.*

Large Mango Lassie  € 7,50

Fruit Juices

Fruit Sappen

Apple Juice	€ 3,50
Orange Juice	€ 3,50
Mango Juice	€ 3,50

Coffee & Tea

Koffie & Thee

Massala Tea  Melk	€ 3,25
Black Tea	€ 2,75
Coffee / Espresso	€ 2,95
Double Espresso	€ 3,20
Decafé	€ 3,25
Cappuccino / Verkeerd  Melk	€ 3,25
Irish Coffee  Melk	€ 7,00
French Coffee  Melk	€ 7,00
Verse munt thee	€ 3,60
Verse gember thee	€ 3,60