

Verrassings Menu Surprise Menu

*3 gangen vis of 4 gangen vis menu
3 course fish or 4 course fish menu*

€ 44.00 p.p.

Min. 2 pers.

€ 47.00 p.p.

Min. 2 pers.

*3 gangen kip of 4 gangen kip menu
3 course chicken or 4 course chicken menu*

€ 40.00 p.p.

Min. 2 pers.

€ 43.50 p.p.

Min. 2 pers.

*3 gangen lams of 4 gangen lams menu
3 course lamb or 4 course lamb menu*

€ 42.50 p.p.

Min 2 pers.

€ 46.50 p.p.

Min 2 pers.

*Combinatie van vis, kip en lams
3 gangen of 4 gangen
Combination of fish, lamb & chicken
3 course or 4 course*

€ 47.50 p.p.

Min 2 pers.

€ 49.50 p.p.

Min 2 pers.

*3 gangen vegetarisch of 4 gangen vegetarisch menu
3 course vegetarian or 4 course vegetarian menu*

€ 37.50 p.p.

Min. 2 pers.

€ 39.50 p.p.

Min. 2 pers.

*Kindermenu: Milde boterkip en Tandoori kip met
rijst en salade en een heerlijk ijsje toe.*

*Child menu with mild butter chicken and
tandoori chicken with rice, salad and ice cream as
dessert*

€ 20.95 p.p.

Koude Voorgerechten / Cold Starters

Murgh Salad

Tandoori kip tikka salade.

Tandoori chicken tikka salad.

€ 9.95



Boti Ka Salad

Tandoori lams salade in een mint en yoghurt dressing.

Tandoori lamb salad in a mint and yoghurt dressing.

€ 12.95



Aloo Salad

Een hartige gekruide aardappelsalade.

A tartly spiced potato salad.

€ 8.50



Warme Voorgerechten / Warm Starters

Lamb Samosa

Driehoekjes van bladerdeeg gevuld met gekruid lamsgehakt.

Spiced lamb patties.

€ 9.75



Macchi Kebab

Kabeljauw filet in een beslag van Indiase kruiden en daarna gefrituurd.

Spiced fish patties.

€ 11.50

Jhinga Pakora

Gefrituurde garnalen met een licht dun gekruide beslag gemaakt met bloem.

Deep fried prawns coated in a light thin batter made with flour.

€ 14.50

Chicken Massala Kathi

Gekruide kipfilet in een sausje gewikkeld in een dunne roti.

An Anglo Indian starter, mildly spiced chicken fillet wrapped in a thin roti.

€ 14.25



Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan ons personeel! Do you have an allergy? Please inform our staff!

Chicken Tikka Kebab

Gekruide stukjes kipfilet uit de tandoor, gemarineerd in yoghurt en kruiden.

Spiced boneless chicken grilled in the clay oven.

€ 11.50



Chicken Tangri Kebab

Kip drumsticks gemarineerd in yoghurt, knoflook en gember gegrild in de kleioven.

Chicken drumsticks marinated in yoghurt, garlic and ginger grilled in the clay oven.

€ 11.75



Lamb mince Seekh Kebab

Gekruid lamsgehakt gegrild op spiesen gemaakt in de tandoor.

Spiced minced lamb grilled on skewers in the clay oven.

€ 12.75

Lamb Boti Kebab

Gemarineerde stukjes zacht lamsvlees uit de tandoor.

Marinated pieces of lamb grilled in the clay oven.

€ 13.50



King Size Prawn Kebab

Grote garnalen gemarineerd en gegrild in de kleioven.

Spiced king sized prawns marinated and grilled in the clay oven.

€ 15.95



Mix starter

Als u niet kunt beslissen dan maken wij het wel makkelijk voor u. Een mix van drie door ons voor u uitgekozen voorgerechten.

If you can't decide then we make it easy for you. A nice mix of three starters chosen by us

€ 12.75/14.95



Vegetarische Voorgerechten/ Vegetarian Starters

Mixed Vegetable Pakora

Aubergines, bloemkool en aardappelen overheerlijk Indiaas gefrituurd.

Spiced batter coated aubergines, cauliflower and potatoes.

€ 10.95



Onion Bhaji

Gehakte uien in deeg gemaakt van kikkererwtenmeel, kruiden en specerijen, en gefrituurd totdat het goudkleurig is.

Chopped onions incorporated into a dough made from rice and gram flour, spices, and herbs, then fried.

€ 9.75



Vegetarian Samosa

Driehoekjes van bladerdeeg gevuld met groenten, cashewnoten en rozijnen.

Spiced vegetable patties with cashew nuts and raisins.

€ 9.50



NOTEN



MELK

Paneer Pakora

Gefrituurde gekruide kaas uit eigen huis in een beslag van kruiden.

Spiced batter coated freshly made cottage cheese.

€ 9.25



Aloo Bhonda

Puree van aardappelen in een kikkererwten beslag.

Spiced mashed potatoes wrapped in a chickpeas batter.

€ 8.95

Soep/Soup

Dal soep

Romige en smaakvolle linzen soep gemaakt van zwarte linzen.

Creamy and tasty lentil soup made of black lentils

€ 9.95



MELK

Tomato soep

Aromatische Indiase tomaten soep.

Aromatic Indian style tomato soup.

€ 9.95



MELK

Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan ons personeel!

Do you have an allergy? Please inform our staff!



Onze Tandoori Specialiteiten

Our Tandoori Specialties

Een tandoor is een houtskool oven gemaakt van klei. Er wordt vis, lam, kip en groenten in geroosterd. Dit proces van koken bij droge hitte zorgt er voor dat de essentiële smaken gewaarborgd blijven.

A Tandoor is a charcoal oven made of clay. It bakes bread, roasts fish, lamb, chicken and vegetables. This process of cooking by dry heat retains the essential flavour.

Tandoori Murg

Kip aan het been, gemarineerd in kruiden, yoghurt, knoflook en gember, gebakken in de klei oven.

Chicken marinated in spices, yoghurt, garlic and ginger baked in the clay oven.

€ 25.25



Malai Tikka Murg

Kip filet gemarineerd in yoghurt, citroen, knoflook, kruiden en kaas. Een zachte romige kebab.

Boneless chicken marinated in yoghurt, fresh lime, garlic, herbs and cheese.

€ 25.95



Chicken Reshmi Kebab

Kipgehakt gemarineerd in yoghurt, verse citroen, knoflook en kruiden.

Creamy minced grilled chicken kebabs marinated in fresh lemon, garlic and spices

€ 24.95



Lamb Seekh Kebab

Gekruide lamsgehakt gegrild op spiesen

Spiced minced lamb grilled on skewers in the clay oven.

€ 26.50

Chicken Hariyali Kebab

Kip filet gemarineerd met veel groen zoals koriander, mint, verse spinazie en gegrild in de klei oven.

Boneless chicken pieces marinated with greens like coriander, mint, fresh spinach and grilled in the tandoor.

€ 26.95



Gosht Elaichi Pasanda

Gekruid en gemarineerd lams filet gegrild op spiesen uit de klei oven.
Spiced and marinated boneless lamb grilled on skewers in the clay oven.

€ 28.75



Lamb Adraki Champs

Lamskoteletten gemarineerd met kruiden, yoghurt, knoflook, gember, verse koriander en mint gegrild in de klei oven.

Lamb chops marinated with spices, yoghurt, garlic, ginger, fresh coriander and mint grilled in the clay oven.

€ 29.95



King Size Jhinga Kebab

Grote garnalen uit de tandoor gegrild, gemaakt met een speciaal kruid ajwain, citroensap en knoflook.

King size prawns grilled in the tandoor marinated with a special spice called Ajwain, lemon juice and garlic.

€ 31.50



Vegetarian Tandoori Paneer Tikka

Een echte hit voor de vegetariërs, een exotische kebab van huisgemaakte Indiase kaas.

This is a treat for vegetarians, an exotic kebab of home-made Indian cottage cheese.

€ 22.95



Tandoori Macchi

Zwaardvis gemarineerd en gehangen aan spiesen in de tandoor.

Swordfish marinated and prepared in the clay oven.

€ 29.95



Mixed Grill

Een combinatie van Chicken Tikka, Tandoori Murg, Boti Kebab, Chicken Reshmi Kebab en Seekh Kebab geserveerd op een sissende hete plaat.

A combination of Chicken Tikka, Tandoori Murg, Boti Kebab, Chicken Reshmi Kebab and Seekh Kebab served on a hot sizzling platter.

€ 32.95



Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan ons personeel!
Do you have an allergy? Please inform our staff!

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst en twee vegetarische gerechten van de dag.
All main dishes are served with rice and two vegetables preparations of the day.



Onze Curry Gerechten

Our Curry Dishes

Chicken / Lamb / Prawn Korma

Een korma is een Mughal creatie, rijk in verse kruiden en noten. Deze noten zijn overigens verpulverd en geven alleen heel veel smaak aan dit gerecht. Je ziet ze nauwelijks!

Dit gerecht is een gerecht voor u als u van mild houdt.

A korma is a Mughal creation, rich in fragrant spices and nuts.

Korma is the best known dish for guests who want to eat a mild lamb or chicken dish with a delicious curry.

€ 25.95 / € 27.75 / € 31.25



Mahkní Murg

Ook wel bekend als boterkip omdat het gemaakt is van boter, tomaten en verse room. Dit gerecht is voor gasten die van mild eten houden.

Een van de meest populaire Indiase maaltijden van de staat Punjab!

Also known as butter chicken as it is prepared in butter, tomatoes and fresh cream. This dish is for guests who like mild dishes.

One of the most popular Indian dishes from the State of Punjab!

€ 25.95



Chicken / Lamb Dhansak

Dit is de favoriet van de Indiase Parsi gemeenschap die erom bekend staan grote vlees eters te zijn. Dit gerecht wordt bereid met gele linzen.

This is the favourite of the Indian Parsi community who are renowned meat eaters. Lamb or Chicken is cooked with yellow lentils.

€ 24.95 / € 26.95

Massala Wala Murg

Dit is een specialiteit van Noord India, erg delicaat bereid, met uien, knoflook, gember, tomaten en verse koriander.

This is a chicken specialty of Northern India, very delicately spiced and prepared with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander.

€ 24.95

Chicken / Lamb Balti

Een fantastische bereiding van lam of kip in een overheerlijke saus van uien, knoflook en Indiase kruiden.

An excellent preparation of lamb or chicken.

Adequately spiced and in a thick onion garlic tomato curry.

€ 24.95 / € 26.95

Chicken / Lamb / Prawn Kadhai

Deze curry is bereid met verse kruiden, koriander, paprika, uien, tomaten en yoghurt. Een uitstekend gerecht voor iemand die graag een sausje met wat groentes wil hebben. Probeer dit gerecht eens iets pittiger.

The Kadhai dishes are prepared with fresh ground spices, coriander, capsicum, onions, tomatoes and have a fine flavour. Perfect for vegetable lovers! Try it a bit more spicy!

€ 25.25 / € 27.25 / € 31.25

Chicken / Lamb Spicy Meat Balls

Een specialiteit van de Noord Indiase keuken. Deze lamsgehakt balletjes worden in een redelijk hete curry opgediend met verse kruiden zoals garam massala .

A specialty of the northern region, these meat balls are served in an adequately hot curry full with fresh ground spices like garam massala.

€ 24.95 / € 27.75

Chicken / Lamb Bhuna

Deze curry is bereid met verse kruiden, garam massala en heeft een dikkere saus dan de andere curry's. Erg smakelijk!

This is a dish which is prepared in fresh ground spices, garam massala and has a thick gravy. Very tasty.

€ 24.95 / € 26.95

Chicken / Lamb with spinach

Een heerlijke combinatie van lam of kip met spinazie met kruiden zoals fenegriek en verse koriander .

The perfect combination of lamb or chicken and spinach prepared with herbs, spices, fenugreek leaves and fresh coriander.

€ 24.95 / € 26.95

Chicken / Lamb with lentils

Een typisch Noord Indiaas gerecht bereid met zwarte linzen in een curry.

This is a northern Indian dish prepared with deliciously spiced black lentils.

€ 24.95 / € 26.95

Chicken / Lamb / Prawn Jalfrezi

Dit Noord Indiase gerecht wordt bereid met veel verschillende groentes, absoluut de moeite waard!

This northern Indian meat dish which is prepared with lots of mixed vegetables, worth trying!

€ 24.95 / € 26.95 / € 31.25



Gosht Pasanda Massala

Erg verfijnd lamsvlees zonder been, gegrild in de klei oven en bereid in een curry rijk in kruiden. Het is licht en de versheid is gegarandeerd. Een specialiteit van Hyderabad!

Very fine boneless lamb grilled in the tandoor and prepared in a massala rich in herbs. It is light, and its freshness is guaranteed, a Hyderabadi treat.

€ 26.95



Chicken Tikka Massala

Kip filet, eerst gemarineerd met verse Indiase kruiden en gegrild in de tandoor, daarna gekookt in een rijke curry. Een aanrader en tevens het meest gegeten gerecht in de UK!

Boneless chicken is first marinated and grilled in the tandoor and then cooked in a succulent massala curry. Very popular dish in the UK!

€ 24.75



Chicken / Lamb / Prawn Vindaloo

Dit gerecht is traditioneel erg pittig met veel verse pepers, koriander, azijn en citroensap.

Dit moet wel enige vocht op het voorhoofd tot gevolg hebben!

This dish is traditionally very pungent with lot of fresh green coriander, pepper, vinegar and lemon juice. Spicy! Should cause just a gentle sweat!

€ 24.95 / € 26.95 / € 31.25

Chicken / Lamb / Prawn Madras

Een heerlijk gekruid maar pittige maaltijd die origineel uit Zuid India komt.

Het heeft een redelijk dikke curry met veel hete pepers erin. Voor de waaghalzen onder ons die wel tegen een beetje "pittig" kunnen.

This is really a hot dish which originates from southern India.

Has a thick gravy with an assortment of hot spices. Spicy!

€ 24.95 / € 26.95 / € 31.25

Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan ons personeel!

Do you have an allergy? Please inform our staff!

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst en twee vegetarische gerechten van de dag.

All main dishes are served with rice and two vegetables preparations of the day.



Macchí Talía

Voor de liefhebbers van witte vis! Kabeljauwfilet in een zeer smakelijke kokoksnoot curry.

For white fish lovers. Cod fish in a scrumptious coconut curry.

€ 29.75

Jhínga Curry

Een romige garnalen curry. Als u van garnalen houdt in een milde saus dan raden we dit aan want het is gemaakt in een kokosnoot curry!

Creamy prawn curry. If you like prawns we recommend you to try this dish, prepared with coconut milk.

€ 31.50

Amrítzarí Macchí

Kabeljauwfilet maar dan gefrituurd. Gemaakt met een uniek kruid, ajwain genaamd. Lekker bruin gefrituurd.

Cod fish flavoured with a very unique Indian spice called ajwain and deep fried with a batter.

€ 28.95

Kadhái Jhínga

Met ajwain op smaak gebrachte garnalen in uien, knoflook, tomaten, paprika en verse koriander.

Ajwain flavoured prawns done in onions, garlic, and tomatoes garnished with sliced capsicum and fresh coriander.

€ 31.50

Kíng Prawn Massala

Grote garnalen gerild in de klei oven en bereid in een zeer delicaat gekruide saus van uien, tomaten, gember en verse koriander.

King prawns grilled in the clay oven and cooked in a very delicately spiced sauce prepared with onions.

garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander.

€ 34.50



Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan ons personeel!

Do you have an allergy? Please inform our staff!

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst en twee vegetarische gerechten van de dag.

All main dishes are served with rice and two vegetables preparations of the day.



Rijst Gerechten/Rice Dishes

Sofyaní Biryani

Een rijst gerecht op smaak gebracht met saffraan. Geserveerd met raita en de 2 groentes van de dag. Kan besteld worden met kip, lam en garnalen.

A saffron flavoured rice delicacy. Served with raita and 2 preparations of the day.

Can be ordered with lamb, chicken or prawns.

€ 26.75 / € 28.25 / € 31.00



Mix Sofyaní Biryani

Een rijst gerecht gemengd met kip/lams en garnalen. Geserveerd met raita en de 2 groentes van de dag

A saffron flavoured rice delicacy. Served with raita and 2 preparations of the day.

€ 32.25



Vegetable Biryani

Rijst gerecht voor vegetariërs, geserveerd met raita.

Rice treat for vegetarian. Served with raita and 1 preparation of the day.

€ 24.95



Bijgerecht

Side Dish

Plain Yoghurt

€ 4.50

Raita

Een yoghurt dressing met o.a. chat massala en komkommer.

Delicately spiced yoghurt with cucumber and spices.

€ 5.25



Indian Salad

Vers gesneden uien met groene pepers.

Freshly chopped onions and green chillies.

€ 3.50



Kachumber Salad

Frisse salade met een mix van komkommers en tomaten en aromatische kruiden.

Refreshing salad with a vibrant blend of cucumbers, tomatoes and aromatic herbs.

€ 4.25



Vegetarische gerechten/Vegetarian Dishes

Laziz Khumb

Een heerlijk gerecht met een combinatie van champignons en paprika, op smaak gebracht met Indiase kruiden met als garnering koriander.

A delicious dish with a combination of mushrooms and capsicum very nicely spiced and garnished with fresh coriander.

€ 20.95



Shahi Paneer

Huisgemaakte Indiase kaas (vers bereid) in boter, tomaten en verse room.

House made Indian cottage cheese (freshly made) prepared in butter, tomatoes and fresh cream.

€ 21.25



Palak Paneer

Spinazie en huisgemaakte Indiase kaas, heerlijk groen, en mooi zacht met verse kruiden.

Spinach and house made cottage cheese cooked with fresh herbs and spices.

€ 20.95



Kadhai Paneer

Een klassiek Noord Indiaas gerecht met huisgemaakt Indiase kaas (vers bereid) met paprika's, uien en aromatische kruiden.

A classic North Indian dish featuring succulent house made paneer cooked with bell peppers, onions and aromatic spices.

€ 21.25



Aloo Gobi

Bloemkool en aardappelen met uien, knoflook, gember, tomaten en verse koriander.

Cauliflower and potatoes prepared with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander.

€ 20.50



Baigan Bartha

Aubergines eerst gebakken in de tandoor, gestampt, gekruid en gekookt met verse kruiden en uien en tomaten.

Aubergines baked in the tandoor mashed, seasoned and cooked with onions, garlic and tomatoes.

€ 21.25



Kadhai Chholey

Kikkererwten in de kadhai gekookt (speciale Indiase pan). Een absolute "must" in de noordelijke provincies van India.

Chickpeas cooked in the Kadhai is unquestionably the most versatile delicacy in the North of India.

€ 20.95



Subzi Kofta

Gemixte groenteballetjes gemaakt van de verse ingrediënten in een lekkere curry! Absoluut het proberen waard!

Mixed vegetable balls prepared with fresh vegetables in a fine curry. A must try!

€ 21.95



Bombay Aloo

Een speciaal aardappel gerecht uit de westelijke regionen van India, voor het eerst gemaakt door de Anglo Indiase bevolking uit Bombay!

A very special potato dish from the western part of the country started by Anglo Indians in Bombay.

€ 20.95



Saag Aloo

Spinazie en fenegriek bladeren gekookt met aardappelen in aromatische kruiden

Spinach and fenugreek leaves cooked with potatoes in aromatic spices.

€ 20.95



Okra

Ook wel "vrouwenvingers" genoemd of "Bhindi". Een groen gerecht wat misschien wel het meest qua uiterlijk op een sperzieboon lijkt, maar qua smaak toch heel erg anders is.

Also called ladyfingers, a fresh green vegetable cooked with onions and spices.

€ 21.95



Tarka Dal

Gele linzen, zeer geliefd bij vele mensen uit India.

Yellow lentils, loved by many people in India.

€ 18.95



Dal Maharani

Romige linzen gekookt met verse kruiden. Aanrader!

Creamed black lentils cooked with spices.

€ 19.25



Een vegetarisch bijgerecht kan alleen besteld worden indien u allen aan tafel reeds een hoofdgerecht heeft besteld. Het bijgerecht kost € 12.50-.,.

A vegetarian side dish can only be ordered when all of you at the table have already ordered a main course. The side dish costs € 12.50-.,.

Alle vegetarische gerechten worden geserveerd met rijst en een vegetarisch gerecht van de dag!

All vegetarian dishes served with rice and a vegetable preparation of the day.



Indiaas brood

Indian Breads

Tandoori Roti

Bruin brood gebakken in de tandoor.

Unleavened whole wheat flour bread baked in the Tandoor.

€ 4.50



Tawa Chapatti

Een plat, dun bruin brood uit Noord India gemaakt van tarwe bloem.

A flat, unleavened bread of northern India, made of wheat flour.

€ 4.50



Naan

Heerlijk traditioneel gerezen wit brood uit de klei oven.

Deliciously leavened flour bread baked in the clay oven.

€ 4.95



Garlic Naan

Hetzelfde als Naan maar dan met knoflook.

The same as Naan but with garlic.

€ 5.75



Butter Naan

Naan met boter

Naan with butter

€ 5.75



Cheese Naan

Naan met overheerlijke kaas

Naan with delicious cheese

€ 6.25



Cheese Naan with garlic

Naan met overheerlijke kaas met knoflook

Naan with delicious cheese and garlic

€ 6.75



Chilly Naan

Pittige naan met groene pepers

Spicy naan with green chillies

€ 6.25



Peshwari Naan

Naan met gedroogd fruit en nootjes.
Soft bread stuffed with dried fruit and nuts.
€ 6.95



Keema Naan

Naan gevuld met lamsgehakt.
Naan stuffed with minced lamb.
€ 7.25



Poori

Brood uit centraal India. Mooi opgeblazen brood, gefrituurd.
Bread of central India. Unleavened puffed bread, deep fried.
€ 4.50



Bhatura

Een gefrituurd brood van tarwe bloem, heerlijk in combinatie met Kadhai Cholley (kikkererwten) uit onze vegetarische lijst.
A deep fried flour bread which goes well especially well with Chholey in our vegetarian list.
€ 5.25



Lachha Paratha

Dit is een rijkere versie van de chapatti.
Brood van tarwe bloem bereid met boter.
It is a richer version of the chapatti.
Rich whole wheat flour bread prepared with butter.
€ 5.75



Aloo Paratha

Paratha gevuld met aardappelen.
Paratha stuffed with potatoes.
€ 5.95



Mint and Coriander Paratha

Brood met boter, mint en koriander gebakken in de klei oven.
A bread with butter, mint and coriander, baked in the clay oven.
€ 5.95



Nagerechten

Desserts

Chef's special

Een mix dessert, de beste keuze om de Indiase desserts te proberen.

Rasmallai, Kulfi, Mango Kulfi en Gulab Jamun!

A mixed dessert. Guaranteed best choice to try out Indian desserts!

Rasmallai, Kulfi, Mango Kulfi and Gulab Jamun!

€ 14.50



Dame Blanche

Vanille ijs met warme chocolade saus.

Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce.

€ 9.50



Rasmallai

Een dessert om van te watertanden. Het is gemaakt van paneer en heeft als ingrediënten melk, citroensap, amandelen en kardemom.

Made from paneer and has as ingredients milk, lemon juice, cashewnut paste, almonds and cardemom.

€ 8.50



Kulfi

Huis gemaakt Indiaas ijs met amandelen en pistache.

Home-made Indian ice cream with almonds and pistachio.

€ 12.00



Mango kulfi

Indiaas ijs gemaakt van de fijnste mango's.

Home-made Indian mango ice cream, with the finest quality of Indian mangoes.

€ 12.75



Gulab Jamun

Een absolute topper uit Noord India! Bruin gekleurde balletjes van deeg, onder gedompeld in een suiker siroop. Voor de zoetekauw!

A favourite of northern Indians. Brown coloured dumplings of dried milk soaked in a sugar syrup. For the sweet tooth

€ 8.25

