



Diwali Palace



Namaste, Welcome to Diwali Palace Restaurant!

Namaste, Welkom bij Restaurant Diwali Palace!

नमस्ते दीवाली प्यालेस में आपका स्वागत है।

नमस्कार, दीवाली प्यालेसमा हजुरलाई हार्दिक स्वागत छ।

**4-Course Menu
(Vegetarian)
4-Gangen Menu
(Vegetarisch)**

Share with who you care.
(Minimum order 2 persons)

€ 29,95 p.p.

Dal Soup

Indian mildly spiced lentil soup. / Indiase milde gekruide linzensoep.

Appetizer / Voorgerecht Veg. Mixed Platter

Vegetarian mixed appetizers selected by the Chef.

Gemengde vegetarische schotel voorgerechten geselecteerd door de Chef.

Main Course / Hoofdgerecht

Served with Basmati rice and a choice of your Naan or Roti.

Geserveerd met basmatirijst en een naan of roti naar keuze.

Mixed Vegetables Curry

Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.

Verse seizoensgroenten bereid in een mild gekruide currysaus met ui, tomaten en paprika.

Paneer Karahi

Homemade paneer cooked in a creamy curry sauce with fresh capsicum, onion and tomatoes.

Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een romige currysaus met verse paprika, ui en tomaten.

Daal Tarka

Indian yellow lentils cooked with butter and fresh garlic, onion and tomatoes.

Indiase gele linzen bereid met boter en verse knoflook, ui en tomaten.

Mixed Green Salad

Mixed salad with tomato, cucumber, olives and olive oil. / Gemengde salade met tomaat, komkommer, olijven en olijfolie.

Dessert / Nagerecht

Pistache Kulfi

Homemade pistachio ice-cream. / Zelfgemaakte pistache ijs.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

**4-Course Menu
(Non-Vegetarian)
4-Gangen Menu
(Niet Vegetarisch)**

Share with who you care.
(Minimum order 2 persons)

€ 33,95 p.p.

Dal Soup

Indian mildly spiced lentil soup. / Indiase milde gekruide linzensoep.

Appetizer / Voorgerecht

Non-veg Mixed Platter

Non-veg. mixed appetizers selected by the Chef.

Gemengde schotel voorgerechten geselecteerd door de Chef.

Main Course / Hoofdgerecht

Served with Basmati rice and a choice of your Naan or Roti.

Geserveerd met basmatirijst en een naan of roti naar keuze.

Chicken Tikka Tandoori

Boneless chicken marinated in yoghurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.

Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

Lamb Karahi

Boneless lamb cooked with fresh onion, ginger, garlic, tomatoes, cream and spices.

Lamsvlees bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten, koksroom en kruiden.

Aloo Matar

A combination of potatoes and peas cooked in a spiced curry sauce.

Een combinatie van aardappelen en erwten bereid in een gekruide currysous.

Mixed Green Salad

Mixed salad with tomato, cucumber and red onion.

Gemengde salade met tomaat, komkommer en rode ui.

Dessert / Nagerecht

Pistache Kulfi

Homemade pistachio ice-cream. / Zelfgemaakte pistache ijs.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

Soups / Soepen

- 1. Dal Soup** € 4,50
Indian mildly spiced lentil soup. / Indiase milde gekruide linzensoep.
- 2. Chicken Soup** € 5,75
Indian chicken soup. / Indiase kippensoep.

Appetizers / Voorgerechten

Vegetarian Appetizers / Vegetarische Voorgerechten

- 4. Vegetable Samosa** (2 pieces / 2 stuks) € 5,25
Fried pastry with a savory stuffing of spiced potatoes, onion and peas.
Gefrituurd pasteitje met een hartige vulling van gekruide aardappelen, ui en erwten.
- 5. Vegetable Momo** € 6,75
Steamed momos stuffed with seasoned vegetables.
Gestoomde momo's gevuld met gekruide groenten.
- 6. Onion Bhaji** € 5,95
Deep fried onion fritters: slices of onion coated with a batter of chickpea flour.
Gefrituurde uienbeignets: gesneden ui gedoopt in een beslag van kikkererwtenmeel.
- 7. Paneer Pakora** € 6,75
Deep fried pieces of tender Indian cheese coated in a seasoned batter.
Gefrituurde stukken malse Indiase kaas, bedekt met een gekruid beslag.
- 8. Mixed Platter** (for 2 people / voor 2 personen) € 12,75
Vegetarian mixed appetizers selected by the Chef.
Vegetarische gemengde schotel geselecteerd door de Chef.

Special wishes:

1. Our vegetarian dishes can also be made for vegans.
2. We also pay attention to your allergies, please pass on the order.
3. We make your dishes to your taste eg sweet, mild, medium, hot and very hot (1-5). Please report e.g. ordering.

Speciale wensen:

1. Onze vegetarische gerechten kunnen ook voor veganisten gemaakt worden.
2. Wij letten ook op uw allergiën, graag doorgeven bij de bestelling.
3. Wij maken uw gerechten naar uw smaak bijv. zoet, mild, medium, heet en zeer heet (1-5). Graag melden bij de bestelling.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

Non-Vegetarian Appetizers

Niet Vegetarische Voorgerechten

- 9. Hot Chicken Wings** € 6,75
Chicken wings marinated in yogurt with an hot Indian spiced marinade and grilled in the clay oven.
Kippenvleugels gemarineerd in yoghurt met een pittig gekruide marinade en gegrild in de kleioven.
- 10. Mint Chicken Tikka** € 6,75
Marinated and grilled chicken prepared with mint sauce and Indian spices.
Gemarineerde en gegrilde kip bereid met muntsaus en Indiase kruiden.
- 11. Meat Momo (steamed / fried)** € 7,75
Steamed / fried dumplings stuffed with seasoned minced chicken and lamb.
Gestoomde / gefrituurde dumplings gevuld met gekruide kippen- en lamsgehakt.
- 12. Boti Kebab** € 8,75
Grilled pieces of lamb with peppers, onions and seasoned with herbs.
Gegrilde stukjes lam met paprika, uien en op smaak gebracht met kruiden.
- 13. Seekh Kebab** € 7,75
Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in the clay oven.
Malse rollen van lamsgehakt, gekruide en gegrild in de kleioven.
- 14. Butterfly Prawn** € 7,75
King prawns coated in a crispy seasoned batter and deep fried.
Tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruide beslag en gefrituurd.
- 15. Mixed Platter (for 2 persons / voor 2 personen)** € 14,75
A non vegetarian mixed appetizers selected by the Chef.
Een niet-vegetarische gemengde schotel geselecteerd door de Chef.



Nepalese Menu

Nepalese dishes are medium spicy. If you would like to alter your spiciness, please let us know. Dish 16, 17 and 18 are served with lentil soup as starter, the main course comes with rice and Gulab Jamun as sweet dessert.

Nepalese gerechten zijn medium pittig. Laat het ons weten als u uw bijmaak wilt veranderen.

De gerechten 16, 17 en 18 worden geserveerd met linzen soep als voorgerecht, de hoofdgerechten komen met basmatirijst en Gulab Jamun als dessert.

- 16. Dal Bhat Tarkari (veg.)** € 25,95
A popular Nepali vegetarian three course dish.
With lentils, vegetable curry, saag paneer and achar as main course.
Een beroemd vegetarisch Nepalees drie gangen met groentecurry, spinazie- en Indiase kaas curry, linzen en atjar als hoofdgerecht.
- 17. Dal, Bhat ra Kukhura ko Masu** € 27,95
Boneless chicken cooked in Nepali traditional style with fresh tomatoes, onion, ginger and garlic.
Served with vegetable curry, lentils and achar.
Kipfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en knoflook.
Geserveerd met groentecurry, linzen en atjar.
- 18. Dal, Bhat ra Khasi ko Masu** € 29,95
Boneless lamb cooked in Nepali traditional style with fresh tomatoes, onion, ginger and garlic.
Served with vegetable curry, lentils and achar.
Lamsvlees bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en knoflook.
Geserveerd met groentecurry, linzen en atjar.



- 20. Kukhura ko Masu** € 17,25
Boneless chicken cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes and 8 spices.
Kipfilet bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten en 8 soorten kruiden.
- 21. Khasi ko Masu** € 19,25
Boneless lamb cooked with fresh onion, ginger, garlic, tomatoes, yogurt and 8 spices.
Lamsvlees bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten, yoghurt en 8 soorten kruiden.
- 22. Malekhu Fish Curry** € 20,25
Fish fillets cooked with Himalayan herbs and seasoned with mustard seed.
Visfilet bereid met kruiden uit het Himalayagebergte en gekruid met mosterdzaad.

Tandoori Dishes / Tandoori Gerechten

Special Indian Grilled Dishes

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'.
All the tandoori dishes are served with vegetable curry and basmati rice

*Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben:
'Mild', 'Medium' of 'Heet'. Al onze tandoorigerechten worden geserveerd
met groentecurry en basmatirijst*

- 28. Paneer Tikka Tandoori Menu** € 18,25
Indian cheese cubes marinated in yogurt, with garlic-ginger paste and Indian spices.
Indiase kaasblokjes gemarineerd in yoghurt, met gember-knoflookpasta en Indiase kruiden.
- 29. Chicken Tandoori Menu** € 16,25
Chicken legs marinated in yogurt, with ginger-garlic paste and homemade tandoori spice-mix.
Kippenpoten gemarineerd in yoghurt, met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
- 30. Chicken Tikka Tandoori Menu** € 18,25
Boneless chicken marinated in yogurt, with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.
Kipfilet gemarineerd in yoghurt, met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

- 20. Kukhura ko Masu** € 17,25
Boneless chicken cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes and 8 spices.
Kipfilet bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten en 8 soorten kruiden.
- 21. Khasi ko Masu** € 19,25
Boneless lamb cooked with fresh onion, ginger, garlic, tomatoes, yogurt and 8 spices.
Lamsvlees bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten, yoghurt en 8 soorten kruiden.
- 22. Malekhu Fish Curry** € 20,25
Fish fillets cooked with Himalayan herbs and seasoned with mustard seed.
Visfilet bereid met kruiden uit het Himalayagebergte en gekruid met mosterdzaad.

Tandoori Dishes / Tandoori Gerechten

Special Indian Grilled Dishes

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'.
All the tandoori dishes are served with vegetable curry and basmati rice

*Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben:
'Mild', 'Medium' of 'Heet'. Al onze tandoorigerechten worden geserveerd
met groentecurry en basmatirijst*

- 28. Paneer Tikka Tandoori Menu** € 18,25
Indian cheese cubes marinated in yogurt, with garlic-ginger paste and Indian spices.
Indiase kaasblokjes gemarineerd in yoghurt, met gember-knoflookpasta en Indiase kruiden.
- 29. Chicken Tandoori Menu** € 16,25
Chicken legs marinated in yogurt, with ginger-garlic paste and homemade tandoori spice-mix.
Kippenpoten gemarineerd in yoghurt, met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
- 30. Chicken Tikka Tandoori Menu** € 18,25
Boneless chicken marinated in yogurt, with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.
Kipfilet gemarineerd in yoghurt, met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

31. Garlic Chicken Tikka Tandoori Menu € 19,25

Boneless chicken marinated in yogurt, with garlic-ginger paste, fresh garlic and homemade tandoori spice-mix.

Kipfilet gemarineerd in yoghurt, met gember-knoflookpasta, verse knoflook en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

32. Chilli Chicken Tikka Tandoori Menu € 19,25

Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste and a hot and spiced marinade.

Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een pittig gekruide marinade.

33. Lamb Tikka Tandoori Menu € 22,95

Boneless lamb cubes marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.

Lamsvlees gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

34. Lamb Kebab Tandoori Menu € 22,95

Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in the clay oven.

Malse rollen van lamsgehakt, gekruid en gegrild in de kleioven.

35. Tandoori Lamb Chop Menu € 22,95

Spiced and marinated lamb chop grilled in the clay oven.

Gekruid en gemarineerd lamskotelet gegrild in de kleioven.

36. King Prawn Tandoori Menu € 24,95

King prawns marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.

Tijgergarnalen gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

37. Mixed Tandoori Menu € 25,95

A mix of tandoori chicken, chicken tikka, seekh kebab, lamb chops and a hot chicken wings

Een mix van gegrilde tandoori kip, kip tikka, seekh kebab, lamskotelet en hotwings

Chicken Dishes / Kipgerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'Heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

38. Chicken Tikka Masala € 17,25

Boneless grilled chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion.

Gegrilde kipfilet bereid in een gekruide currysous met verse knoflook, tomaten en ui.

39. Butter Chicken € 17,95

Boneless chicken marinated, grilled and then cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut, tomato and a variety of nuts.

Kipfilet gemarineerd, gegrild en daarna bereid in een romige currysous van room, kokos tomaat en diverse soorten noten.

40. Chicken Korma € 17,95

Boneless chicken cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.

Kipfilet bereid in een romige currysous van room, kokos en diverse soorten noten.

41. Chicken Rogan Josh € 17,25

Boneless chicken cooked in a mildly spiced onion curry sauce with garlic paste, fresh tomatoes and yogurt.

Kipfilet bereid in een mild gekruide currysous van ui met knoflookpasta, verse tomaten en yoghurt.

42. Chicken Karahi € 17,25

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, capsicum.

Kipfilet bereid in een gekruide currysous met verse ui, tomaten en paprika.

43. Chicken Saag € 17,50

Boneless chicken and spinach cooked in a spiced curry sauce with garlic.

Kipfilet en spinazie bereid in een gekruide currysous met knoflook.

44. Chicken Mushroom € 17,50

Boneless chicken and fresh mushroom cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh onion, garlic and tomatoes.

Kipfilet en verse champignons bereid in een mild gekruide currysous met verse ui, knoflook en tomaten.



45. Malai Chicken € 17,75

Boneless chicken marinated, grilled and then cooked in a creamy curry sauce with nuts and cheese
Kipfilet gemarineerd, gegrild, en daarna bereid in een romige currysous met noten en kaas.

46. Chicken Dhansak € 17,25

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with lentils, mango chutney and lemon juice.
Kipfilet bereid in een gekruide currysous met linzen, mango chutney en citroensap.

47.1 Chicken Madras € 17,25

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with coconut, lemon and hot spices from South India.
Kipfilet bereid in een gekruide currysous met kokos, citroen en hete specerijen uit Zuid-India.

47.2 Chicken Vindaloo € 17,25

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India.
Kipfilet bereid in een gekruide currysous met kokos en zeer hete specerijen uit Zuid-India.

Lamb Dishes / Lamsgerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'Heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

48. Lamb Masala € 18,95

Boneless grilled lamb cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion.
Gegrild lamsvlees bereid in een gekruide currysous met verse knoflook, tomaten en ui.

50. Lamb Korma € 18,95

Boneless lamb cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.
Lamsvlees bereid in een romige currysous van room, kokos en diverse soorten noten.

51. Lamb Karahi € 17,75

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes and capsicum.
Lamsvlees bereid in een gekruide currysous met verse ui, tomaten en paprika.

52. Lamb Rogan Josh € 17,75

Boneless lamb cooked in a mildly spiced curry sauce with garlic paste, fresh tomatoes and yogurt.
Lamsvlees bereid in een mild gekruide currysous met knoflookpasta, verse tomaten en yoghurt.

53. Lamb Saag € 17,75

Boneless lamb and spinach cooked in a spiced curry sauce with garlic.
Lamsvlees en spinazie bereid in een gekruide currysous met knoflook.

54. Lamb Mushroom € 17,75

Boneless lamb and fresh mushroom cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, garlic and tomatoes.
Lamsvlees en verse champignons bereid in een mild gekruide currysous met ui, knoflook en tomaten.

55. Lamb Dhansak € 17,75

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with lentils, mango chutney and lemon juice.
Lamsvlees bereid in gekruide currysous met linzen, mango chutney en citroensap.

56.1 Lamb Madras € 18,95

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut, lemon and hot spices from South India.
Lamsvlees bereid in een gekruide currysous met kokos, citroen en hete specerijen uit Zuid-India.

56.2 Lamb Vindaloo € 18,95

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India.
Lamsvlees bereid in een gekruide currysous met kokos en zeer hete specerijen uit Zuid-India.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

Seafood Dishes / Zeevruchtgerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'Heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

57. Fish Madras € 19,95

Fish fillets cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India.

Visfilet bereid in een gekruide currysaus met kokos en zeer pikante specerijen uit Zuid-India.

58. Prawn Masala € 19,95

Prawns cooked in a spiced curry sauce with tomatoes, capsicum and onion.

Garnalen bereid in een gekruide currysaus met tomaten, paprika en ui.

59. Prawn Jalfrezi € 19,95

Prawns cooked in Chef's secret curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes, chili and lemon juice.

Garnalen bereid in de geheime saus van de Chef met verse knoflook, ui, paprika, tomaten, peper en citroensap.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

Vegetarian Curry Dishes Vegetarische Gerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'Heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

60. Malai Kofta € 16,25

Mashed potatoes and grated paneer balls cooked in a creamy curry sauce with nuts and cheese.

Aardappelpuree en geraspte paneer balletjes bereid in een romige currysaus met noten en kaas.

61. Shahi Paneer € 16,75

Homemade paneer cooked in a golden creamy curry sauce with butter.

Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een goudkleurige romige currysaus met boter.

62. Bangan Bhurta € 16,25

Freshly roasted eggplant cooked in a medium spiced curry sauce with peas.

Vers geroosterde aubergine met doperwten bereid met medium pittige specerijen.

63. Vegetable Korma € 16,25

Seasonal vegetables cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and a varieties of nuts.

Seizoensgroenten bereid in een romige currysaus van room, kokos en verschillende soorten noten.

64. Paneer Butter Masala € 16,75

Homemade paneer cooked in a creamy curry sauce with fresh capsicum, onion and tomatoes.

Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een romige currysaus met verse paprika, ui en tomaten.

65. Paneer Karahi € 16,25

Homemade paneer cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, capsicum.

Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een gekruide currysaus met verse ui, tomaten, paprika.

66. Palak Paneer € 16,25

Homemade paneer and spinach cooked in a spiced curry sauce with aromatic spices.

Indiase kaas bereid in een gekruide currysaus met spinazie en geurige kruiden.

67. Mutter Paneer € 14,25

Homemade paneer cooked in a mildly spiced curry sauce with peas.

Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een mild gekruide currysaus met erwten.

www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

- 68. Mixed Vegetables Curry** € 15,95
Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.
Verse seizoensgroenten bereid in een mild gekruide currysous met ui, tomaten en paprika.
- 69. Aloo Gobi** € 14,50
Cauliflower and potatoes cooked in a mildly spiced curry with onion, tomatoes and capsicum.
Bloemkool en aardappelen bereid in een mild gekruide curry met ui, tomaten en paprika.
- 71. Aloo Mutter** € 14,50
A combination of potatoes and peas cooked in a spiced curry sauce.
Een combinatie van aardappelen en erwten bereid in een gekruide currysous.
- 72. Mushroom Masala** € 16,95
A curry with mushrooms, cooked with fresh onion and tomatoes.
Een curry van champignons, bereid met verse ui en tomaten.
- 73. Bhindi Masala** € 16,95
A curry with okra, cooked with fresh onion, tomatoes, garlic and ginger.
Een curry van okra, bereid met verse ui, tomaten, knoflook en gember.
- 74. Chana Masala** € 14,50
Indian chickpeas cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, onion, tomatoes and capsicum.
Indiase kikkererwten bereid in een gekruide currysous met verse knoflook, ui, tomaten en paprika.
- 75. Daal Tarka** € 13,25
Indian yellow lentils cooked with butter, fresh garlic, onion and tomatoes.
Indiase gele linzen bereid met boter, verse knoflook, ui en tomaten.
- 76. Daal Makhani** € 14,75
Lentils cooked with butter, herbs, onions, garlic and ginger.
Linzen gekookt met boter, kruiden, uien, knoflook en gember.
- 81. Vegetarian Chicken** € 21,95
Our chefs also make delicious in a curry with rice, biryani or nicely spiced in tandoori herbs and as a basis for your favorite (chicken) dish for vegans. Vegatarich chicken contains 93% soybean structure (water, soy protein concentrate, salt), sunflower oil, natural flavor. You can determine spiciness yourself!
Onze chefs maken ook lekker in een curry met rijst, biryani of lekker gekruid in tandoori kruiden en als basis voor jouw favoriete (kip)gerecht voor veganisten. Vegatarich kip bevat 93% soja structuur (water, soja-eiwit concentraat, zout), zonnebloemolie, natuurlijk aroma. U kunt pittigheid zelf bepalen!



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

Biryani Dishes Biryani Gerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the biryani dishes are served with raita.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'Heet'. Al onze biryani gerechten worden geserveerd met raita.

- 77. Vegetable Biryani** € 16,25
Seasonal fresh vegetables prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.
Verse seizoensgroenten bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.
- 78. Chicken Biryani** € 17,25
Boneless chicken prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.
Kipfilet bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.
- 79. Lamb Biryani** € 18,25
Boneless lamb prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.
Lamsvlees bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.
- 80. Prawn Biryani** € 21,25
Prawns prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.
Garnalen bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

Extra's

- 82. Mixed Green Salad** € 4,95
Mixed salad with tomatoes, cucumber and red onion.
Gemengde salade met tomaat, komkommer en rode ui.
- 87. Basmati Rice** € 3,95
Seasoned basmati rice.
Gekruide basmatirijst.
- 88. French Fries** € 3,95
- 89. Raita** € 2,95
Yogurt sauce prepared with cucumber and spices.
Yoghurtsaus bereid met komkommer en kruiden.
- 90. Mango Chutney / Mixed Pickle** € 1,95
Indian pickle.
Indiaas atjarzuur.



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

Naan & Roti Indian Bread Indiase Brood

All our Naan and Roti are freshly baked in the traditional clay oven.
Al onze naan en roti worden vers gebakken in de traditionele klei oven.

- 91. Plain Naan** € 2,50
Indian soft white bread. / Indiaas zacht wit brood.
- 92. Butter Naan** € 3,95
Indian multiple layered white bread with butter.
Indiaas zacht wit brood dat uit meerdere lagen bestaat, met boter.
- 93. Garlic Naan** € 3,95
Indian soft white bread topped with garlic. / Indiaas zacht wit brood gegarneerd met knoflook.
- 94. Cheese Naan** € 3,95
Indian soft white bread stuffed with cheese. / Indiaas zacht wit brood gevuld met kaas.
- 95. Peshwari Naan** € 4,50
Indian soft white bread stuffed with a varieties of nuts, coconut, raisins and cashew nuts.
Indiaas zacht wit brood gevuld met diverse soorten noten, kokos, rozijnen en cashewnoten.
- 96. Kulcha Naan** € 4,50
Indian white bread stuffed with seasoned onion and Indian cheese.
Indiaas wit brood gevuld met gekruide ui en Indiase kaas.
- 97. Special Mixed Naan** € 4,50
Indian white bread stuffed with cheese and garlic. / Indiaas wit brood gevuld met kaas en knoflook.
- 98. Keema Naan** € 4,50
Indian white bread stuffed with seasoned minced lamb.
Indiaas wit brood gevuld met gekruide lamsgehakt.
- 99. Tandoori Roti** € 2,50
Indian whole wheat bread. / Indiaas volkoren bruinbrood.
- 100. Paratha** € 3,95
Indian multiple layered brown bread with butter.
Indiaas bruin brood bestaande uit meerdere lagen met boter



www.diwalipalace.nl

Like us in Facebook for actual information updates and offers:
Help us to improve by dropping recencies at Google and Facebook.

