

INDIAN RESTAURANT



GANDHI

Sinds / Since 1990

Menu

DAMRAK 54 ~ 1012 LL AMSTERDAM

Tel.: 020 - 638 32 22 ~ E-mail: r.gandhi@chello.nl / info@r.gandhi.nl
www.indianrestaurantgandhi.com

INDIAN RESTAURANT



GANDHI

Sinds / Since 1990

In sommige producten kunnen verschillende soorten allergenen voorkomen, wij gebruiken geen pinda's en cashewnoten maar wel amandelpoeder en koksroom in meeste sauzen. Verder gebruiken wij maggi saus in soepen en birriani gerechten.

Als jullie allergisch zijn van soja laat dat ons weten.

Heeft u verder enig vraag over een gerecht, stel gerust die vraag aan een van onze medewerkers.

Different allergies can be found in our products. For instance we use almond powder and single cream in most sauces. We dont use peanuts and cashewnuts. Furthermore we use maggi sauce in soups and birriani dishes. If you are allergic to soya please let us know.

If you have any questions about allergies, please contact our staff members.

DAMRAK 54 ~ 1012 LL AMSTERDAM

Tel.: 020 - 638 32 22 ~ E-mail: r.gandhi@chello.nl / info@r.gandhi.nl
www.indianrestaurantgandhi.com

**These are the dishes/products with allergies mentioned.
Dit zijn de genoemde gerechten/producten met allergieën.**

muligtwany soup

sesam seeds



samosa

gluten



butter fly prawns

gluten+egg



fish pakora

fish



mix plate

fish



tandoori prawns

fish



tandoori mix

fish+gluten



lamb shahi kurma

milk+nuts



chicken kurma

milk+nuts



butter chicken

milk+nuts



king prawn kurma

milk+nuts



shahi paneer

milk+nuts



paneer massala

milk



saag paneer

milk



matter paneer

milk



vegetable kurma

milk



raita

milk



mint saus

vinegar+milk



mix pickles

mustard



pratha/roti/nan-/chees nan

gluten+milk



peshwari nan

gluten+milk+nuts



kheer

milk



kulfi

milk



patiala shahi

milk+nuts



gulab jamun

melk+cardamom



Speciaal Indiase Menu Special Indian Menu

(Voor nederlandse uitleg zie á la carte)
Thali can not be shared./Thali kunt u niet delen.

130 Vegetable Thali

Dal Soup

Matter Paneer **or** Palak Paneer+
Mixed Vegetables+Dal+Nan+
Basmati Rice+Green Salad

Dessert

Kheer

€ 20,95

133 Mumtaz Thali

Dal Soup

Chicken Tikka Tandoori+
Chicken Korma **or** Lamb Meat Massala+
Mixed Vegetables+Dal+Nan+
Basmati Rice+Green Salad

Dessert

Patiala (Kulfi + kheer

€ 25,95



131 Punjabi Thali

Dal Soup

Lamb Meat curry **or** Chicken curry+
Mixed Vegetables+Dal+Nan+
Basmati Rice+Green Salad

Dessert

Ice Cream

€ 22,95

134 Gandhi Special

Dal Soup

Tandoori Chicken+
Chicken Tikka Massala **or** Lamb Meat Massala+
Mixed Vegetables+Dal+Nan+
Basmati Rice+Green Salad

Dessert

Kulfi (Indian Ice Cream)

€ 54,95 for 2 persons



132 Shahi Thali

Dal Soup

1 pc. Tandoori Chicken+
Butter chicken **or** Chicken Tikka Massala+
Mixed Vegetables+Dal+Nan+
Basmati Rice+Green Salad

Dessert

Kulfi (Indian Ice Cream)

€ 24,95

135 Seafood Dinner

Fish Pakora

Tandoori Fish Tikka+
King Prawn Korma **or** King Prawn Massala+
Mixed Vegetables+Cream Dal+Nan+
Basmati Pilau Rice+Green Salad

Dessert

Patiala (Kulfi + Kheer)

€ 64,95 for 2 persons

Voorgerechten / Starters

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 1 | Dal soup | 4,00 |
| | Indiase linzensoep (mild).
<i>Indian lentil soup (mild).</i> | |
| 2 | Papardam 2 stuks | 1,00 |
| 3 | Onion Bhajee | 5,00 |
| | Gebakken balletjes ui met erwtenmeel en Indiase kruiden.
<i>Fried round shaped Spanish onions with gram flour and Indian spices.</i> | |
| 4 | Samosa | 5,00 |
| | Groenten met specerijen, gefrituurd in bladerdeeg.
<i>Vegetable mixture with spices, deep fried in a pastry envelop.</i> | |
| 5 | Mix Veg. Starter | 13,00 |
| | Samosa, Onion Bhaji and Paneer Pakora. | |
| 6 | Fish Pakora | 8,50 |
| | Gebakken vis met erwtenmeel, Indiase kruiden en specerijen.
<i>Fish fried with gram flour, Indian spices and herbs.</i> | |
| 7 | King Prawn Pakora 3 stuks | 12,00 |
| | Gebakken garnalen met erwtenmeel, Indiase kruiden en specerijen.
<i>King prawns fried with gram flour, Indian spices and herbs.</i> | |
| 8 | Tandoori Chicken Tikka | 8,50 |
| | Stukjes rode kip uit de klei-oven.
<i>Pieces of red chicken from tandoor (clay oven).</i> | |
| 9 | Mix Non Veg. Starter | 13,00 |
| | Tandoori Chicken Tikka, Seekh Kebab and Hot Wings. | |
| 10 | Sheekh Kabab | 9,50 |
| | Rolletjes lamsgehakt met Indiase kruiden. in de tandoor klei oven geroosterd.
<i>Spicy minced lamb meat roasted on skewers in a tandoor clay oven.</i> | |
| 11 | Boti Kabab | 11,95 |
| | Gemarineerde stukjes lamsvlees uit de tandoor klei oven.
<i>Delicious marinated lamb pieces, roasted on skewers in de tandoor (clay oven).</i> | |
| 12 | Hot Chicken Wings | 8,95 |
| | Zeer hete kippenvleugels, een specialiteit uit Punjab.
<i>Very hot chicken wings, a speciality from Punjab.</i> | |



Tandoorigerechten / Tandoori Dishes

Alle tandoori gerechten worden geserveerd in speciaal Mogul stijl met rijst, groenten en groene salade.

All tandoori dishes are served in special Mogul style with rice, vegetables, curry and green salad.

- 13 Tandoori Chicken** **19,50**
Gekruide, gemarineerde kippenbouten 2 st. geroosterd op houtskool.
Spicy marinated 2 pieces of chicken legs, roasted on charcoal.
- 14 Chicken Tikka Tandoori** **20,50**
Ontbeende kip stukjes geroosterd in de klei-oven.
Boneless chicken pieces roasted on skewers in tandoor clay oven.
- 15 Rashmi Kabab** **22,50**
Ontbeende kip stukjes met cashewnootjes, kaas, creme en ei. mild/pittig
Boneless chicken pieces with cashew nuts, cheese, creme & egg. mild/hot
- 16 Sheekh Kabab** **21,75**
Rolletjes lamsgehakt met Indiase kruiden in de tandoori klei oven geroosterd.
Spicy minced lamb meat roasted on skewers in a tandoor clay oven.
- 17 Lamb Tikka** **23,25**
Lamsvlees uit de Tandoor klei-oven. Zeer Speciaal !
Boneless lamb meat roasted on skewers in tandoor clay oven.
- 18 Tandoori King Prawns.** **27,95**
Fijne gekruide grote garnalen uit de klei-oven.
King prawns marinated in spices and grilled in clay oven.
- 19 Tandoori Mixed Grill (SPECIAAL)** **25,95**
Een combinatie van alle grilgerechten een specialiteit van Gandhi.
Prawns, Tandoori chicken, kebab, lamb tikka grilled in tandoor clay oven.
- 20 Tandoori Fish Tikka** **23,95**
Gemarineerde visfilét gegrild in klei-oven.
Marinated fish pieces grilled in clay oven.
- 21 Tandoori Paneer Tikka** **21,95**
Gekruide gemarineerde Indiaas kaas gegrild in klei-oven.
Pieces of Indian cheese spicy marinated and grilled in clay oven.



Kipgerechten - Chicken Dishes

Alle gerechten worden geserveerd met rijst.

All dishes are served with rice.

- 22 Chicken Curry** **17,50**
Kip in milde kerriesaus. * *Chicken in light curry sauce.*
- 23 Chicken Korma** **19,50**
Stukjes kip in zeer milde kerriesaus, bereid met room boter, amandelen en kokosnoot.
Boneless chicken in very mild sauce cooked with cream, butter, almonds and coconut.
- 24 Chicken Saag Dopiazza** **18,50**
Stukjes kip bereid met geroosterd ui en spinazie.
Chicken pieces cooked with roasted onions and spinach.
- 25 Chicken Tikka Massala** **19,50**
Gegrilde stukjes kip in een verfijnde saus.
Grilled pieces of boneless chicken cooked in a delicate sauce.
- 26 Chicken Madras or Vindalo** **18,50**
Kip in zeer hete kerriesaus bereid met kokosnoot, afkomstig uit Zuid India.
Very hot, thick chicken curry cooked in an assortment of spices and coconut, mainly from South India.
- 27 Butter Chicken** **19,50**
Kip bereid in een verfijnde gouden kerriesaus met tomaten boter en amandelen.
Chicken cooked in a delicately flavored golden curry, tomatoes, butter and almonds.
- 28 Chicken Balti** **19,50**
Stukjes kip in kerriesaus, bereid met paprika.
Pieces of chicken in curry sauce, prepared with paprika.
- 29 Chicken Karahi (SPECIAAL)** **20,50**
Stukjes kip bereid met knoflook en gember, North-West Frontier stijl geserveerd in een speciale Karahi pan.
Boneless chicken cooked with garlic and ginger, North-West Frontier style, served in a Karahi.
- 30 Chicken Aloo** **18,50**
Stukjes kip gekookt met aardappels in milde kruiden uit Noord India.
Boneless chicken cooked with potatoes and spices from North India.
- 31 Chicken Mushroom.** **18,50**
Stukjes kip gekookt met champignons.
Chicken pieces cooked with mushrooms.
- 32 Chicken Dansak** **18,50**
Kip bereid met linzen. / *Medium boneless chicken cooked in lentil.*
- 33 Chicken Jhalfrazi** **18,50**
Kip bereid met tomaat, paprika, uien en kruiden. Medium van smaak.
Chicken cooked with tomatoes, onions, capsicum and green herbs.
- 34 Chicken Rogan Josh** **18,50**
Kip bereid met yoghurt, vers tomaat en mosterdzaad. Medium van smaak.
Chicken cooked with yoghurt, fresh tomatoes and mustard seeds.
- 35 Chicken Dopiazza** **18,50**
Stukjes kip bereid met geroosterde uien.
Pieces of chicken cooked with roasted onions.



Lamsvleesgerechten / Lamb Meat Dishes

Alle gerechten worden geserveerd met rijst.

All dishes are served with rice.

- 36 Lamb Curry** **20,25**
Lamsvlees in milde kerriesaus. / Lamb meat in light curry sauce.
- 37 Lamb Dansak** **21,25**
Lamsvlees bereid met linzen. / Medium boneless lamb cooked in lentil.
- 38 Lamb Madras or Vindalo** **21,25**
Lamsvlees in zeer hete kerriesaus bereid met kokosnoot, afkomstig uit Zuid India.
Very hot, thick lamb curry cooked in an assortment of spices and coconut, mainly from South India.
- 39 Lamb Meat Massala** **21,25**
Lamsvlees in milde kerriesaus.
Medium hot Lamb meat cooked in special assortment of spices mild curry sauce.
- 40 Lamb Meat Saag Dopiazza** **21,25**
Stukjes lamsvlees bereid met geroosterd uien en spinazie.
Pieces of lamb meat cooked with roasted onions and spinach.
- 41 Lamb Meat Korma** **22,25**
Lamsvlees in zeer milde currysous, bereid met room, boter, amandelen en kokosnoot.
Very very mild boneless meat curry, cooked with cream, butter, almonds and coconut.
- 42 Lamb Jhalfrazi** **21,25**
Lamsvlees bereid met tomaat, paprika en uien. Medium van smaak.
Lamb meat cooked with tomatoes, onions, capsicum and green herbs.
- 43 Lamb Meat Bhunna** **21,25**
Lamsvlees bereid met koriander. / *Lamb meat cooked with fresh coriander.*
- 44 Lamb Meat Mushroom** **21,25**
Stukjes lamsvlees, bereid met champignons en veel specerijen.
Boneless lamb meat curry cooked with mushrooms and rich spices.
- 45 Lamb Meat Karahi (SPECIAAL)** **23,25**
Stukjes lamsvlees bereid met knoflook en gember, North-West Frontier Stijl geserveerd in een speciale Karahi pan.
Lamb cooked with ginger and garlic, North-West Frontier style served in a Karahi.
- 46 Lamb Meat Aloo** **21,25**
Lamsvlees bereid met aardappels.
Pieces of lamb meat cooked with potatoes.
- 47 Lamb Meat Rogan Josh** **21,25**
Lamsvlees bereid met yoghurt, vers tomaat en mosterdzaad. Medium van smaak.
Lamb meat cooked with yoghurt, fresh tomatoes and mustard seeds.
- 48 Lamb Meat Balti** **22,25**
Stukjes lamsvlees in kerriesaus, bereid met paprika.
Pieces of lamb meat in curry sauce, prepared with paprika.



Garnaalgerechten - Prawn Dishes

Alle gerechten worden geserveerd met rijst.

All dishes are served with rice.

- 49 King Prawn Korma** **25,50**
Grote garnalen bereid in roomsaus met boter. Mild van smaak.
King Prawns cooked in cream sauce with butter, almonds and mild spices.
- 50 King Prawn Bhunna Massala** **25,50**
Grote garnalen gemarineerd in een melange van specerijen bereid met tomaten. Mild van smaak.
King prawns marinated in an assortment of rich spices, cooked with tomatoes. Medium hot.
- 51 King Prawn Jhalfrazi** **25,50**
Garnalen gemarineerd in melange van specerijen. Bereid met tomaat, knoflook, verse pepers en uien. Medium van smaak.
Shrimps marinated in assortment of rich spices. Cooked in tomatoes, garlic, fresh chilly and onions. Medium hot in taste.
- 52 King Prawn Madras or Vindalo** **25,50**
Grote garnalen in zeer hete kerriesaus bereid met kokosnoot, afkomstig uit Zuid India. / *Very hot, King prawns curry cooked in an assortment of spices and coconut, mainly from South India.*
- 53 King Prawn Dhansak** **25,50**
Grote garnalen bereid met linzen.
King prawns cooked in lentils.
- 54 King Prawn Curry** **25,50**
Grote garnalen in milde kerriesaus.
King prawns in light curry sauce.
- 55 King Prawn Saag** **25,50**
Grote garnalen bereid met ui.
King prawns cooked with roasted onions.
- 56 King Prawn Aloo** **25,50**
Grote garnalen gekookt met aardappels in milde kruiden uit Noord India.
King prawns cooked with potatoes and spices from North India.
- 57 King Prawn Karahi (SPECIAAL)** **27,50**
Grote garnalen bereid met knoflook en gember, North-West Frontier stijl geserveerd in een speciale Karahipan.
King prawns cooked with garlic and ginger, North-West Frontier style, served in a Karahi.



Visgerechten - Fish Dishes

Alle gerechten worden geserveerd met rijst.
All dishes are served with rice.

- 58 Fish Curry** **19,00**
Kabeljauw in milde kerriesaus.
Boneless fish in very light curry sauce.
- 59 Fish Masala** **19,75**
Visfilets bereid met paprika en verse kruiden.
Fish pieces cooked with capsicum and green coriander.
- 60 Fish Madras or Vindalo** **19,75**
Visfilets in een hete kerriesaus bereid met kokosnoot.
Fish in a hot, thick curry, cooked with an assortment of hot spices and coconut.
- 61 Fish Jhalfrazi** **19,75**
Visfilets gemarineerd in melange van specerijen. Bereid met tomaat, knoflook, verse pepers en uien. Medium van smaak.
Fish pieces marinated in assortment of rich spices. Cooked in tomatoes, garlic, fresh chilly and onions. Medium hot in taste.
- 62 Fish Korma** **19,75**
Visfilets bereid in roomsaus met boter. Mild van smaak.
Fish pieces cooked in cream sauce with butter, almonds and mild spices.
- 63 Fish Aloo** **19,75**
Visfilets gekookt met aardappels in milde kruiden uit Noord India.
Fish pieces cooked with potatoes and spices from North India.
- 64 Fish Karahi (SPECIAAL)** **22,00**
Visfilets bereid met knoflook en gember, North-West Frontier stijl geserveerd in Karahi pan.
Fish pieces cooked with garlic and ginger, North-West Frontier style, served in a Karahi.

Biryani Rijstgerechten / Biryani Rice Dishes

- 65 Chicken Biryani** **18,00**
Stukjes kip met Basmati rijst geserveerd met Raita.
Chicken pieces cooked with Basmati rice served with Raita.
- 66 Lamb Meat Biryani** **21,00**
Lamsvlees met Basmati rijst geserveerd met Raita.
Lamb meat cooked with Basmati rice served with Raita.
- 67 King Prawn Biryani** **25,00**
Grote garnalen met Basmati rijst geserveerd met Raita.
Large sized prawns cooked with Basmati rice served with Raita.
- 68 Vegetable Biryani** **18,00**
Verschillende soorten groenten met Basmati rijst geserveerd met Raita.
Different kind of vegetables cooked with Basmati rice served with Raita.
- 69 Fish Biryani** **20,00**
Stukjes vis met Basmati rijst geserveerd met Raita.
Fish pieces cooked with Basmati rice served with Raita.



Bijgerechten / Side Dishes

- 70 Vegetable Kofta** **15,50**
Groenten balletjes in romig kerriesaus.
Vegetables balls cooked in rich creamy curry sauce.
- 71 Tarka Dal** **10,00**
Indiase linzen bereid met boter, tomaten en kruiden.
Indian lentils cooked with butter, tomatoes and spices.
- 72 Channa Massala** **10,00**
Kikkererwten in milde kerriesaus. Medium hot.
Chickpeas in mild curry sauce. Medium hot.
- 73 Mixed Vegetables** **10,00**
Verse gekruide groenten. * *Fresh seasonal vegetables.*
- 74 Palak Paneer / Aloo Palak** **10,00**
Indiase kaas en spinazie / aardappel bereid met aromatische kruiden.
Indian cheese and Indian spinach/potato cooked in butter and aromatic spices.
- 75 Aloo Matter/Matter Paneer** **10,00**
Een kruidige melange van aardappelen / Indiase kaas en erwtjes in kerriesaus.
A spicy combination of potatoes / Indian cheese and peas in curry sauce.
- 76 Bombay Potato** **10,00**
Aardappel in kerriesaus. / *Potatoes in curry sauce.*
- 77 Mushroom Bhajee** **10,00**
Champignons in een matig hete kerriesaus.
Mushrooms in a medium hot curry sauce.
- 78 Aloo Gobi** **12,50**
Aardappelen en bloemkool in currysous.
Potatoes and cauliflower in curry saus.
- 79 Paneer Karahi (SPECIAAL)** **15,00**
Stukjes Indiase kaas bereid in a North-West Frontier stijl geserveerd in een speciale Karahipan.
Pieces of Indian cheese cooked in a North-West Frontier style served in a special Karahi pan.
- 80 Shahi Paneer Makhni** **15,00**
Stukjes Indiase kaas bereid in kerriesaus met boter en slagroom.
Pieces of Indian cheese cooked in curry sauce with butter en wiped cream.
- 81 Bhindi Bhajee** **12,50**
Okras met uien en Indi ase kruiden.
Lady fingers with onions and Indian herbs.
- 82 Began Barta** **12,50**
Aubergine uit de Tandoor in saus.
Egg plant vegetable from the Tandoor in sauce.
- 83 Vegetable Korma** **12,50**
Groenten bereid in roomsaus met boter. Mild van smaak.
Vegetables cooked in cream sauce with butter, almonds and mild spices.
- 84 Paneer Madras or Vindalo** **12,50**
Indiaas kaas in een hete kerriesaus.
Indian cheese in a hot, thick curry, cooked with an assortment of hot spices.
- 85 Vegetable Madras or Vindalo** **12,50**
Groente in een hete kerriesaus.
Vegetable in a hot, thick curry, cooked with an assortment of hot spices.



Speciaal Indiase Broodm / Special Indian Bread

86 Nan	2,50
Indiaas brood uit de tandoor klei oven. <i>Indian bread from the tandoor clay oven.</i>		
87 Keema Nan	4,50
Indiaas brood gevuld met lams gehakt. <i>Indian bread with minced lamb meat from the tandoor clay oven.</i>		
88 Cheese Nan	4,50
Indiaas brood met kaas. <i>Indian bread stuffed with cheese from the tandoor clay oven.</i>		
89 Garlic Nan	4,50
Indiaas brood met knoflook. <i>Indian bread stuffed with garlic from the tandoor clay oven.</i>		
90 Pishwari Nan	4,50
Indiaas brood met fruit en droog fruit. / <i>Indian bread with fruits and nuts.</i>		
91 Kulcha Nan	4,50
Indiaas brood met groenten. / <i>Indian bread with vegetables.</i>		
92 Cheese Chilli Nan Special	4,50
Indiaas brood met kaas en peper. <i>Indian bread stuffed with cheese & peper from the tandoor clay oven.</i>		
93 Cheese garlic Nan	4,50
Indiaas brood met kaas en knoflook. <i>Indian bread stuffed with cheese & garlic from the tandoor clay oven.</i>		
94 Onion Kulcha	4,50
Indiaas brood met uien. <i>Indian bread stuffed with onions from the tandoor clay oven.</i>		
95 Roti	2,25
Bruin brood. / <i>Brown bread.</i>		
96 Paratha	4,50
Bruin brood met boter. / <i>Brown bread stuffed with butter.</i>		
97 Methi Paratha	4,50
Bruin brood met fenugreek. / <i>Brown bread stuffed with fenugreek.</i>		

Extra's

98 Basmati Rice.	3,00
99 Peas Pulaw Rice.	4,50
100 Jeera Rice	4,50
101 Fresh Green Salad	5,75
102 Onion Salad	3,75
103 Raita	3,75
Yoghurt met komkommer, uien en tomaat <i>Curd with cucumber, onions and tomato</i>		
104 Mix Pickel	1,25
105 Mango Chutney	1,25

