











nagerechten € 6,50

-  **Kulfi** Vers gemaakt Indiaas roomijs met amandelen, kardamon en pistachenootjes
-  **Badam Kheer** Indiase rijstpudding met kaneel, kardamon, amandelen en rozijnen
-  **Mango sorbet** Mango- en vanilleijs met vruchten en slagroom
-  **Indiase Lassi** Romige yoghurt drank met mango en ijsblokjes
-  **Cocodream** Heerlijk kokosijs geserveerd met zachte spekkoek en slagroom
-  **Coupe King of India** Laat u per 2 personen verrassen door de kok

Kindermenu (t/m 12 jaar) € 9,50

-  • Rijst met chicken Tikka
 -  • Friet met kipfrikandel, appelmoes, mayonaise en salade
 -  • Friet met vissticks, appelmoes, mayonaise en salade
- Het kindermenu is inclusief kinderijsje

-  **Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut)**
-  **Melk (inclusief lactose)**
-  **Schaaldieren**
-  **Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)**







vegangerechten

- Allo Gobi** € 17,95
Een mix van verse bloemkool en aardappel in een heerlijke kruiden curry
- Groente Do Paeza** € 18,95
Heerlijke groentemix in een curry van gebakken ui, garam masala en koriander
- Tok Begun** € 18,95
Gebakken aubergine in een zoet zure curry met verse Citroensap, tomaat en koriander
- Chana Allo Bhuna** € 17,95
Een kikkererwten curry licht pittig van smaak met aardappel, knoflook en gember
- Chana Masala** € 17,95
Een kruidige curry van kikkererwten, ui en verse tomaat
- Sag Mushroom** € 18,95
Gebakken champignons in een curry van spinazie, paprika en knoflook
- Aubergine massala** € 18,95
Een rijke curry met aubergine, tomaat en koriander. Deze curry is aangemaakt met kokosmelk.
- Achaari Begun** € 18,95
Medium pittige curry van vers gebakken aubergine met mangopickle en tomaat

Alle gerechten worden geserveerd met rijst

thali

-  **thali vlees** € 21,95
-  **thali vis** € 21,95
-  **thali vegetarisch** € 19,95
-  **thali Royale** € 22,95

Alle Thali gerechten horen niet bij de driegang keuzemenu

menu

Een ware reis door de Indiase keuken

3 gangen Keuze menu € 28,95

Keuze uit voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht e.v.t. in plaats nagerecht, koffie of thee.

4 gangen menu van de chef € 35,00 p.p.

(per 2 personen)

Laat u verrassen door onze chefkok

a la carte

- Starters vanaf** € 6,50
- Hoofdgerechten vanaf** € 17,95
- Nagerechten** € 6,50

thali's vanaf € 19,95

Onze gerechten bevatten allergenen. De belangrijkste hebben wij vermeld op de menukaart. Voor meer informatie kunt u zich wenden tot het personeel.

Wij serveren geen kraanwater

starters

€ 6,50

- Dal soep** Traditionele Indiase linzensoep
- Muligatwany soep** Pittige soep uit Zuid-India getrokken van specerijen uit madras en op smaak gebracht met kokos, citroen en verse kruiden

starters vegetarisch

€ 7,50

- Samosa** Gefrituurd groente pastetje met kruiden
- Onion Bhaji** Knapperig gefrituurde bolletjes van ui, linzen en kikkererwtenmeel met specerijen
- Allo chat** Gemarineerde aardappel met een zoet-zure smaak. Opgemaakt met knapperige stukjes Papadam
- Garlic mushroom** Gebakken champignons in een romige saus met verse knoflook
- Panir Tikka** Indiase kaas gegrild in de Tandoori oven
- Muschroom tikka** Gegrilde champignons met een yoghurt marinade en authentieke indiaase kruiden uit de Tandooriroven
- Chana Puree** Kikkererwten gekruid met verse specerijen. Geserveerd met heerlijk zacht brood.

starters Vlees/Vis

€ 9,00

- Mixed Kebab** Verschillende soorten gekruid vlees bereid in de Tandoori oven
- Chickenchat** Gemarineerde kipfilet met een zoet-zure smaak. Opgemaakt met knapperige stukjes Papadam
- Sheek Kebab** Rolletjes lamsgehakt met verse kruiden heerlijk gegrild
- Chicken tikka** Stukjes gemarineerde kipfilet in Kruiden
- Tandoori chicken** Heerlijke gegrilde kip uit de beroemde Tandoori oven
- Chicken curry salad** Zachte stukjes kipfilet met gedroogd Fruitmix (rozijnen, ananas, papaya, moerbeien en kokosvlokken)
- Chicken spice** Pittige kipfilet uit de Tandoori oven
- Boti Kebab** Zacht lamsvlees op authentieke wijze bereid lekker pittig
- Prawn cocktail** Garnalencocktail met citroen, munt, specerijen en een zacht romige cocktailsaus
- Prawn Pakora** Krokante grote garnalen in een beslag van Kikkererwtenmeel. Geserveerd met champignons en paprika.

hoofdgerechten

curry gerechten

Deze curry's worden naar keuze bereid met:

Kipfilet € 19,95 • Lamsvlees € 21,95 • Rundvlees € 21,95
Pangafilet € 18,95 • Tilapiafilet € 18,95 • Garnalen € 21,95
Vega € 17,95 • Paneer € 19,95

- Tikka Massala** (zoet) Een zoete curry met rozijnen, noten en saus op yoghurtbasis
- Kashmiri** (zoet) Zoete curry met mango, lychees, gemalen noten en rozijnen
- Butter Curry** (zoet) Een zoete curry met ghee, rozijn, kokos, amandel
- Shahi Kurma** (zoet) Milde curry met gemalen noten, kokos, sperziebonen en rozijnen
- Marco Polo** (zoet) Een romige curry met gemalen noten, rozijnen en ananas
- Do Paeza** Een curry van gebakken ui, garam massala en verse koriander
- Curry Mushroom** Een milde curry met verse gebakken champignons
- Mughlai Maharani** Een mild pittige curry met de warme smaak van cashewnoten en de frisheid van yoghurt
- Bhuna** Traditionele curry uit India met aardappel verse knoflook en gember
- Sagwala** Een licht pittig gerecht met spinazie en paprika
- Rezala** Een romige medium curry, gekookt met kardamon, knoflook, gember mix, fijn gesneden ui, room en noten
- Balti** Een bijzondere curry met balti kruiden-pasta, ui, paprika, groene peper en koriander
- Rogan Josh** Medium pittig gerecht met gebakken knoflook en verse tomaten
- Dan Sak** Een curry met een zoet, zuur en pittige smaak bereid met oosterse kruiden, ananas, linzen en citroensap
- Jalfrezi** Kruidig gerecht met paprika, uien, verse peper en koriander
- Tikka Patia** Combinatie van de smaak van de Tandoori klei oven en een medium pittige curry. Zoet, zuur van smaak met citroensap
- Madras** Pittige currysous, verse citroen en koriander
- Vindaloo** Zeer pittige curry met aardappel en verschillende verse kruiden

tandoori gerechten

(Gerechten uit de traditionele Tandoori oven) • Kipfilet € 18,95
Lamsvlees € 20,95 • Shahi mixed grill (2 personen) € 39,90

- Chicken Malai Tikka** Kipfilet gemarineerd in een licht zoete romige yoghurt marinade.
- Chicken Tandoori** Kippenbout gemarineerd in een kruidenmengsel geroosterd in de Tandoori oven
- Lamb Tikka** Zacht lamsvlees traditioneel geroosterd in de Tandoori oven
- Chicken Tikka** Kipfilet gemarineerd in een geurige kruidenpasta geroosterd in de Tandoori oven
- Sheek Kebab** Gegrild lamsgehakt gekruid met gember, knoflook, ui en koriander
- Shahi mixed grill** Per 2 personen kunt u een heerlijke combinatie bestellen van onze Tandoori gerechten

biryani gerechten

(Een heerlijk licht pittige gerecht van basmatirijst, rozijnen, kokos, noten, verse kruiden en koriander gecombineerd met kip, vlees, garnalen of groenten) Kipfilet € 19,95 • Lamsvlees € 21,95 • Rundvlees € 20,95
Garnalen € 21,95 • Vegetable € 17,95 • King of India € 22,95

- Chicken biryani** Biryani met malse stukjes kipfilet
- Lamb biryani** Biryani met zacht lamsvlees
- Chicken tikka biryani** Biryani met kip uit de Tandoori oven
- Lamb tikka biryani** Biryani met lamsvlees uit de Tandoori oven
- Beef biryani** Biryani met malse stukjes rundvlees
- Prawn biryani** Biryani met garnalen
- Vegetarische biryani** Biryani met een mix van heerlijk groenten
- Biryani King of India** Biryani met een mix van vis, vlees en groenten

bijgerechten

€ 6,50

- Sag Bhajee** Spinazie met kruiden gestoofd
- Sag Dal** Spinazie met linzen
- Sag panir** Spinazie met Indiase kaas
- Sag Aloo** Spinazie met aardappel
- Dal Tarka** Linzen met garam masala, komijn en chilli
- Mix Vegetable** Gemengde groente in een currysous
- Bombay Aloo** Stukjes gekruide aardappel met ui, tomaat en verse koriander
- Mushroom** Medium heet gekruide champignons gebakken met groene peper

bij te bestellen

v.a. € 3,00

- Basmatirijst • Papadam met mangochutney • Nanbrood (plain) € 3,00
- Raita • Gemende Salade • Nanbrood garlic € 3,50
- Nanbrood aloo • Nanbrood peswari € 3,75
- Nanbrood cheese of keema € 3,75 •

