

Voorgerechten - Starters

*: Geserveerd met 2 sausjes. – Served with 2 sauces.

Papadam € 1,00

Gekruide krokante pannenkoek. 2 stuks. / *Spicy crispy pancake. 2 pieces.*

Murg Shorba (Chicken soup) € 3,50

Op Indiase wijze gekruide kippensoep. / *Indian style, spicy chicken soup.*

Mulligatawny Shorba (Dal Soup) € 3,50

Op Indiase wijze gekruide kerriesoep met linzen en een schijfje citroen.

Indian style, spicy curry soup with lentils and a slice of lemon.

Onion Bhaji * € 4,00

Julienne gesneden uien gemengd met medium hete Indiase kruiden, Kashmiri massala en kikkererwten meel, gefrituurd. / *Julienne cut onions mixed with medium hot Indian spices, Kashmiri masala and gram flour, deep-fried.*

Vegetable Samosa* € 4,00

In bladerdeeg gevulde groente gefrituurd. / *Vegetables filled in a pastry envelope, deep-fried.*

Chicken Samosa* € 4,00

Fijngehakte kipfilet gevuld in bladerdeeg, gefrituurd. / *Fine chopped chicken filled in a pastry envelope, deep-fried.*

Mint Tikka* € 4,75

Met Tandoori en mint gemarineerde stukjes kip uit de oven.

With Tandoori and mint marinated pieces of chicken from the oven.

Chicken Chaat € 4,75

Overheerlijke licht gekruide salade met warme stukjes kip en een dressing van honing en mosterd. / *A delicious, lightly spicy, salad prepared with hot chicken and a dressing of honey and mustard.*

Lamb Chaat € 4,75

Overheerlijke licht gekruide salade met warme stukjes lamsvlees en een dressing van honing en mosterd. / *A delicious, lightly spicy, salad prepared with hot lamb meat and a dressing of honey and mustard.*

Alle gerechten worden geserveerd met Indiase Basmati rijst, een Chapati (dun Indiaas brood), Dal (linzen).

All Dishes are served with Indian Basmati rice, a Chapati (Thin Indian bread), Dal (lentils).

Kip Schotels - Chicken Dishes

Chicken Rogan Josh € 11,00

Kipfilet bereid in een melange van Indiase kruiden, een scheutje yoghurt en veel tomaten. / *Boneless chicken prepared with Indian spices, a little bit of yoghurt and lots of tomatoes.*

Chicken Shahi Korma € 11,50

Mild gekruide kip bereid in een zoet romige saus, room, kokosnoot, amandelen, cashewnoten, rozijnen, kardemom, ananas en Indiase kerrie kruiden.

Mild spiced chicken cooked in a sweet creamy sauce, cream, coconut, Almonds, cashew nuts, raisins, cardamon, pineapple and Indian curry spices.

Chicken Kashmiri € 11,00

Kip bereid in een hete kerrie saus, bestaande uit: fenegriek bladeren, mint saus en hete Kashmiri masala. / *Chicken cooked in a hot curry sauce, which is made up of: Fenugreek leaves, mint sauce and hot Kashmiri masala.*

Chicken Madras € 11,00

Kip in een hete kerrie saus, bereid in een melange van sterke specerijen. *Chicken cooked in hot mixed curry spices.*

Chicken Mughalai € 11,50

Kip bereid met groene pepers, kokosnoot, amandelen, cashewnoten, rozijnen, fenegriek bladeren en Indiase kruiden. *Chicken cooked with green chillies, coconut, almonds, cashew nuts, Raisins, fenugreek leaves and Indian curry spices.*

Chicken Jalfrezi € 11,00

Kip bereid met paprika, groene pepers en uien in een medium gekruide saus. *Chicken prepared with paprika, green chillies and onions in a Medium spiced sauce.*

Saag Chicken € 11,00

Kip bereid in, op traditioneel Indiase wijze, medium gekruide spinazie. *Chicken cooked in, a traditional Indian style, medium spiced spinach.*

Chicken Balti Curry € 11,50

Kip bereid in een Kashmiri Punjabi stijl met verse koriander, groene pepers, knoflook, tomaten en fenegriek bladeren.

Chicken cooked in a Kashmiri Punjabi style with garden fresh coriander, Green pepper, garlic, tomatoes and fenugreek leaves

Lamsvlees Schotels - Lamb Meat Dishes

Lamb Rogan Josh € 12,00

Lamsvlees bereid in een melange van Indiase kruiden, een scheutje yoghurt en veel tomaten. / *Lamb meat prepared with Indian spices, a little bit of yoghurt and lots of tomatoes.*

Lamb Shahi Korma €12,50

Mild gekruide lamsvlees bereid in een zoet romige saus met room, kokosnoot, amandelen, cashewnoten, rozijnen, kardemom, ananas en Indiase kerrie kruiden. / *Mild spiced lamb meat cooked in a sweet creamy sauce with cream, coconut, Almonds, cashew nuts, raisins, cardamom, pineapple and Indian curry spices.*

Lamb Kashmiri € 12,00

Lamsvlees bereid in een hete kerrie saus, bestaande uit : fenegriek bladeren, mint saus en hete Kashmiri masala. / *Lamb meat cooked in a hot curry sauce, which is made up of: fenugreek leaves, Mint sauce and hot Kashmiri masala.*

Lamb Madras € 12,00

Lamsvlees in een hete kerrie saus, bereid in een melange van sterke specerijen. / *Lamb meat cooked in hot mixed curry spices.*

Lamb Mughalai € 12,00

Lamsvlees bereid met groene pepers, kokosnoot, amandelen, cashewnoten, rozijnen, fenegriek bladeren en Indiase kruiden. / *Lamb meat cooked with green chillies, coconut, almonds, cashew nuts, Raisins, fenugreek leaves and Indian curry spices.*

Saag Lamb € 12,00

Lamsvlees bereid in, op traditioneel Indiase wijze, medium gekruide spinazie. / *Lamb meat cooked in, a traditional Indian style, medium spiced spinach.*

Lamb Punjabi Makhni € 12,50

Lamsvlees bereid met tomaten chutney, room, amandelen en mild gemengde kerrie kruiden. / *Lamb meat cooked with tomato chutney, cream, almonds and Mild mixed curry spices.*

Lamb Balti Curry € 12,50

Lamsvlees bereid in een Kashmiri Punjabi stijl met verse koriander, groene pepers, knoflook, tomaten en fenegriek bladeren. / *Lamb meat cooked in a Kashmiri Punjabi style with garden fresh coriander, Green pepper, garlic, tomatoes and fenugreek leaves*

Oven Specialiteiten - Oven Specialities

Chicken Tikka Tandoori € 12,75

Tandoori gemarineerde stukjes gefileerde kip uit de oven. / *Tandoori marinated pieces of boneless chicken from the oven.*

Butter Chicken € 12,75

Tandoori gemarineerde stukjes kip uit de oven bereid met tomaten chutney, room, amandelen, fenegriek en mild gemengde kerrie kruiden. / *Tandoori marinated pieces of chicken from the oven cooked with tomato chutney, Cream, almonds, fenugreek leaves and mild mixed curry spices.*

Chicken Tikka Masala € 12,75

Tandoori gemarineerde stukjes kip uit de oven bereid met uien in een medium hete saus. / *Tandoori marinated pieces of chicken from the oven prepared with Onions in a medium hot sauce.*

Vis Specialiteiten - Seafood Specialities

Fish Kashmiri € 12,75

Vis bereid in een hete kerrie saus, bestaande uit : fenegriek bladeren, mintsaus en hete Kashmiri masala. / *Fish cooked in a hot curry sauce, which is made up of : fenugreek leaves, mint sauce and hot Kashmiri masala.*

Fish Jaipuri € 12,75

Vis bereid in mango chutney en Indiase kruiden. Dit gerecht is licht heet en zoet. / *Fish cooked in mango chutney and Indian spices. This dish is mildly hot and sweet.*

Fish Punjabi Makhni € 13,75

Vis bereid met tomaten chutney, room, amandelen en mild gemengde kerrie kruiden. Dit gerecht is mild en licht zoet. / *Fish cooked with tomato chutney, cream, almonds and Mild mixed curry spices. This dish is mild and lightly sweet.*

Fish Bengali € 12,75

Vis, yoghurt, uien, tomaten en mint in een Medium gekruide Kerrie saus. / *Fish, yoghurt, onions, tomatoes and mint in a Medium spiced curry sauce.*

Fish Jalfrezi € 12,75

Vis, uien, paprika en tomaten chutney, in een medium gekruide kerrie saus. / *Fish, onions, paprika, tomato chutney in a Medium spiced curry sauce.*

Fish Balti Curry € 13,75

Vis bereid in een Kashmiri Punjabi stijl met verse koriander, groene pepers, knoflook, tomaten en fenegriek bladeren. / *Fish cooked in a Kashmiri Punjabi style with garden fresh coriander, Green pepper, garlic, tomatoes and fenugreek leaves*

Rijst Specialiteiten - Rice Specialities

- Navrattan Biryani** € 10,75
 Paprika, doperwten, aardappelen, bloemkool, champignons, kokosnoot, amandelen, cashewnoten, rozijnen, kardemom en Basmati rijst gebakken in Medium hete kruiden.
Paprika, green peas, potatoes, cauliflower, mushrooms, coconut, almonds, Cashew nuts, raisins, cardamom and Indian Basmati rice prepared in Medium hot spices.
- Chicken Biryani** € 11,75
 Kipfilet, paprika, kokosnoot, amandelen, cashewnoten, rozijnen, kardemom en Indiase Basmati rijst gebakken in medium hete kruiden.
Chicken, paprika, coconut, almonds, cashew nuts, raisins, cardamom And Indian Basmati rice prepared in medium hot spices.
- Lamb Biryani** € 12,75
 Lamsvlees, paprika, kokosnoot, amandelen, cashewnoten, rozijnen, kardemom en Indiase Basmati rijst gebakken in medium hete kruiden.
Lamb meat, paprika, coconut, almonds, cashew nuts, raisins, cardamom And Indian Basmati rice prepared in medium hot spices.

Vegetarische Hoofdgerechten Vegetarian Main Dishes

Deze gerechten worden geserveerd met Basmati rijst, een Chapati (dun Indiaas brood) en Dal (linzen).
 These Dishes are served with Basmati rice, a Chapati (thin Indian bread) and Dal (lentils).

- Mattar Paneer** € 9,75
 Zelfgemaakte kaas en doperwten bereid in een medium heet kerrie saus van Indiase gemengde kruiden en yoghurt.
Home made cheese and green peas cooked in a medium hot curry sauce of Indian mixed curry spice and yoghurt.
- Saag Paneer** € 9,75
 Zelfgemaakte kaas bereid in, op traditioneel Indiase wijze, Medium gekruide spinazie.
Home made cheese cooked in, a traditional Indian style, Medium spiced spinach.
- Alu Chana** € 9,50
 Kikkererwten, aardappelen, tomaten chutney, amandelen en groene pepers bereid in een medium heet kerrie saus van Indiase gemengde kruiden.
Chickpeas, potatoes, tomato chutney, almonds and green chillies Cooked in a medium hot curry sauce of Indian mixed curry spices.
- Alu Gobhee** € 9,50
 Bloemkool en aardappelen bereid in een medium heet kerrie saus Van Indiase gemengde kruiden.
Cauliflower and potatoes cooked in a medium hot curry sauce Of Indian mixed curry spices.
- Paneer Jalfrezi** € 9,75
 Zelfgemaakte kaas bereid met paprika, groene pepers en uien in een medium gekruide of hete kerrie saus.
Homemade cheese prepared with paprika, green chillies and onions in a medium spiced or hot curry sauce.
- Mushroom Paneer** € 9,75
 Champignons en zelfgemaakte kaas bereid in een medium heet kerrie saus van Indiase gemengde kruiden.
Mushrooms and homemade cheese cooked in a medium hot curry sauce of Indian mixed curry spices.
- Mushroom Alu** € 9,50
 Champignons, aardappelen en bereid in een medium heet kerrie saus van Indiase gemengde kruiden. / *Mushrooms, potatoes cooked in a medium hot curry sauce of Indian mixed curry spices.*
- Navrattan Korma** € 10,75
 Aardappelen, bloemkool, champignons en zelfgemaakte kaas bereid in een mild en zoet romige saus met room, kokosnoot, amandelen, cashewnoten, rozijnen, kardemom, ananas en Indiase Kerrie kruiden.
Potatoes, cauliflower mushrooms and homemade cheese cooked in A mild and sweet creamy sauce with cream, coconut, almonds, Cashew nuts, raisins, cardamom, pineapple and Indian curry spices.
- Navrattan Madras** € 10,75
 Aardappelen, bloemkool, champignons en zelfgemaakte kaas in een hete kerrie saus, bereid in een melange van sterke specerijen.
Potatoes, cauliflower, mushrooms and homemade cheese cooked in hot mixed curry spices.
- Shahi Paneer** € 11,75
 Zelf gemaakte kaas bereid met tomaten chutney, room, amandelen, fenegriek en mild gemengde kerrie kruiden.
Home made cheese cooked with tomato chutney, cream, almonds, Fenugreek leaves and mild mixed curry spices.

Bijgerechten – Side Dishes

Punjabi Raeta

€ 2,50

Gekruide yoghurt met stukjes komkommer, tomaat en uien.

Spicy yoghurt with pieces of cucumber, tomato and onions.

Mixed Salad

€ 2,50

Verse sla, tomaat, komkommer.

Fresh lettuce, tomatoes, cucumber

Saag (Palak)

€ 4,00

Gekruide spinazie. / *Spicy spinach*

Jeera Alu

€ 4,00

Gekruide aardappelen. / *Spicy potatoes.*

Alu Palak

€ 5,00

Gekruide spinazie met aardappelen.

Spicy spinach with potatoes