

Soepen en Voorgerechten

Papadum

Een van linzen gemaakte gefrituurde cracker

Dal soup

Linzen soep bereid met indische kruiden

Mulligatawani

Linzen soep met kippenbouillon en rijst

Vegetable Samosa

Een driehoekige met groente gevulde hartige snack

Onion Bhaji

Gefrituurde stukjes ui in een beslag van kikkererwtenmeel met Indiase kruiden

Mixed vegetable Pakora

Verschillende soorten groente in een beslag van kikkererwtenmeel

Paneer pakora

Huisgemaakte kaas gefrituurd in een beslag van kikkererwtenmeel

Fish pakora

Stukjes visfilet beslag van kikkererwtenmeel met Indiase kruiden gefrituurd

Chicken Chat

Stukjes kip en ananas (zoet, zuur, pikant)

King Prawn- Pineapple Chat

Grote garnalen en ananas (zoet, zuur, pikant)

Hot chickenwings

Kippenvleugeltjes met hete kruiden bereid in de tandoor

Hot King Prawn

Grote garnalen met hete kruiden bereid in de tandoor

Tandoori gerechten

De Tandoor is een traditionele Indiase oven gemaakt van klei

Alle tandoori gerechten zijn 24 uur gemarineerd in kruiden en yoghurt. Deze Tandoori gerechten worden geserveerd met een groente curry, salade, basmati rijst, nan en sauzen.

Tandoori Chicken

Kip in de tandoor bereid

Chicken Tikka

Kipfilet bereid in de tandoor

Chicken sheek kebab

Gemalen kipfilet aan een spies bereid in de tandoor

Lamb sheek kebab

Gemalen lamsfilet aan een spies bereid in de tandoor

Tandoori Lamb tikka

Speciaal gekruide malse stukjes lam filet geroosterd in de Tandoor

Tandoori Lamb rack

Lamsrack bereid in de tandoor

Mixed Tandoor

Een combinatie van 5 verschillende tandoori gerechten

Tandoori trout

Zalmforel ± 300 gram bereid in de tandoor

Tandoori Sea Bass

Zeebaars ± 400 gram bereid in de tandoor

Tandoori King Prawns

6 stukjes on gepelde grote garnalen bereid in de tandoor

Chicken Tikka Masala

Kipfilet bereid in de tandoor met een milde gekruide, romige saus

Klassieke Curries

*Alle Gerechten worden geserveerd met Dal, raita, basmati rijst en nan
Alle curry gerechten kunnen geheel naar uw smaak mild, medium of heet worden geserveerd.*

Chicken Curry

Stukjes kipfilet gebakken in een rijke traditionele curry

Butter Chicken

Stukjes kip bereid in een speciale milde saus bestaande uit boter, room en kruiden

Saag Chicken

Stukjes kipfilet bereid met kruidige, romige spinazie.

Chicken Korma

Kipfilet bereid met kokos, amandelen, en room.

Chicken do piaza

Kipfilet met gebakken uien en kruiden

Chicken jhal farezi

Kipfilet met tomaten en paprika medium heet

Chicken Rogan Josh

Kipfilet met gebakken uien, tomaten, gember en knoflook.

Chicken madras

Kipfilet met hete kruiden (garam masala) en peper

Chicken Vindaloo

Kipfilet met een hele hete curry.

Klassieke Curries

*Alle Gerechten worden geserveerd met Dal, raita, basmati rijst en nan
Alle curry gerechten kunnen geheel naar uw smaak mild, medium of heet worden geserveerd.*

Lamb Curry

Stukje Lamsvlees gebakken in rijke traditionele curry

Saag lamb

Stukjes lamsvlees bereid met kruidige, romige spinazie

Lamb Korma

Stukjes lamsvlees bereid met kokos, amandelen en room

Lamb do pizza

Stukjes lamsvlees met gebakken uien en kruiden

Lamb Jhal farezi

Stukjes Lamsvlees met tomaten en paprika, medium heet

Lamb Rogan Josh

Stukjes lamsvlees met gebakken uien, tomaten, gember en knoflook

Lamb Madras

Stukjes lamsvlees met hete kruiden (garam masala) en peper

Lamb Vindaloo

Stukjes lamsvlees met een hele hete curry

Vis gerechten

*Deze gerechten worden geserveerd met gemengde groente, salade, basmati rijst en nan
Alle curry gerechten kunnen geheel naar uw smaak mild, medium of heet worden geserveerd.*

King prawn Jhal farezi

Grote garnalen met tomaten en paprika (medium heet)

King Prawn Madras

Grote garnalen met hete kruiden (garam masala) en peper

King prawn vindaloo

Grote garnalen in een hele hete curry

Fish curry

Visfilet in een mild kruidige curry

Fish Jhal Farezi

Visfilet met tomaten en paprika (medium heet)

Fish Madras

Visfilet met hete kruiden (garam masala) en peper

Fish Vindaloo

Visfilet in een hele hete curry

Vegetarische Hoofdgerechten

*Alle Gerechten worden geserveerd met dalh, raita, salade, basmati rijst and roti
Alle curry gerechten kunnen geheel naar uw smaak mild, medium of heet worden geserveerd.*

Paneer Jhal farezi

Huis gemaakte kaas met tomaten en paprika (medium heet)

Saag Paneer

Huis gemaakte indische kaas met een kruidige spinazie

Matter Paneer

Een klassieke combinatie van huis gemaakte kaas en doperwten in een kruidig curry

Dal Makhani

Linzen gekookt met echte boter, licht gekruid

Kathori Vegetarian Thali

Dal, Palak paneer, mixed vegetables, raita, salade, basmati rijst en roti.

Biryani gerechten

Deze gerechten worden geserveerd met salade en raita

Chicken Biryani

Een kruidige rijst gerecht met kip ,

Jhinga Biryani

Een rijstgerecht met grote garnalen en kruiden

Vegetable Biryani

Een rijst gerecht met gemengde groente en kruiden.

Lamb Biryani

rijst gerecht met lamsvlees

Roti/Nan/Parantha

Versgebakken in de Tandoor

Roti

Klassiek Indiaas tarwebrood

Naan

Verse brood uit de tandoor oven

Methi Roti

Klassiek Indiaas plat tarwebrood met fenegriekpoeder

Cheese Naan

Druppelvormig wit brood bedekt met kaas

Fresh Garlic Naan

Druppelvormig wit brood met verse knoflook

Peshawari Naan

Wit Brood ggevuld met cashewnoten en rozijnen

Parantha

Tarwebrood in lagen met boter gevuld

Bhara Parantha

Tarwebrood in lagen en fijngemalen fenegriekpoeder

Alloo Parantha

Tarwe brood in lagen met echte roomboter gevuld met pittige aardappelpuree

Nagerechten

Kulfi

Indiase roomijs met amandelen en kokos (huisgemaakt)

Himalaya Mix

3 soorten roomijs met slagroom en geraspte melk chocolade

Phal ahar

Vers fruit met een bolletje vanille ijs en slagroom

Kheer

Zoete rijstpudding met indiase specerijen en kruiden

Koffie/ coffee

Espresso

Cappuccino

Koffie verkeerd

Thee/ Tea (different kinds of tea available)

Indiase Thee /Indian Tea

Cafeïne vrije koffie

Café D.O.M

Baileys cream coffee

Irish or French coffee

“Voor de dag speciaal vraag uw ober”

Frisdranken en Bier /Liquers

1. *Alle frisdranken*
 2. *Verse jus d'orange*
 3. *Mango Lassi/Plain Lassi*
 4. *Spa rood/ blauw ½ liter*
 5. *Mango/Guava/Cocktail Juice*
 6. *Bier van de tap Warsteiner*
 7. *Pull Warsteiner ½ liter*
 8. *Witbier (fles)*
 9. *Donker bier (verboden vrucht) (fles)*
 10. *Kingfisher (Fles)*
 11. *Courvoisier*
 12. *Martell*
 13. *Remy Martin*
 14. *Remy V.S.O.P.*
 15. *Armagnac*
 14. *Calvados*
 15. *Cointreau*
 16. *Tia Maria*
-
22. *Jenever (jong & oud)*
 23. *Bessenjenever / Vieux*
 24. *Sherry medium/dry*
 25. *Port rood/wit*
 26. *Martini rood/wit/dry*
 27. *Campari / Gin / Wodka*
 28. *Balantines*
 29. *Johnnie Walker red label*
 30. *Johnnie Walker black label*
 31. *Dimple / Chivas Regal*
 32. *Johnnie walker green label*
 33. *Johnnie walker gold label*
 34. *Johnnie walker blue label*
 35. *Kahlua*
 36. *Drambuie*
 37. *Grand Marnier*
 38. *Grappa*
 39. *Sambuca*
 40. *Amaretto*
 41. *Baileys*
 42. *Liquor 43*
 43. *Benedictine*
 44. *Safari*
 45. *Malibu*
 46. *Ricard*
 47. *Tequilla*

Wijnenes








Huiswijn Argentijnse Astica Mendoza

Rood (malbec-merlot) wit(savignon blanc- semillion)




Glas huiswijn : rood, wit of rose

Fles huiswijn: rood, wit of rose

Rode wijnen

-  *Aberdeen Angus Cabernet Savignon*
-  *Finca flichman Malbec*
-  *Trapiche Cabernet Savignon*
-  *Trapiche malbec oak cask*
-  *Trapiche syrah oak cask*
-  *Trapiche Broquel Malbec*
-  *Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon Reserva*

Witte wijnen

-  *Trapich sauvignon blanc*
-  *Trapische oak cask chardonnay*
-  *Trapiche Broquel Torrontes*

Rosè

Rosado Rosario chilli