

'Shanthy' is een Sanskritische term die staat voor rust, vrede en kalmte.
'Shanthy' is a Sanskrit term meaning rest, peace and calmness.

Wij heten u van harte welkom bij Shanthy!

Jubileum

Al jaren genieten wij van het verrassen van onze gasten met heerlijke smaaksensaties, hartelijke gastvrijheid en een gemoedelijke sfeer. Ter ere van ons twintigjarig jubileum is het restaurant een gehele transformatie ondergaan en heropend met een modern en uitnodigend interieur. De inrichting is verrijkt met elementen in de stijl van verschillende Indiase staten en Ceylonese streken analoog aan de opbouw van onze kaart. Bovenal is er aandacht besteed aan luxe en comfort, zodat u en uw gezelschap vanavond kunnen genieten & ontspannen!

Ambitie

Onze ambitie is onveranderd gebleven: gasten laten proeven van de enorme rijkdom van de Indiase en Ceylonese keuken. Dit maakt dat wij iedere dag, als we de deuren openen, weer glimmen van trots. Bij Shanthy draait het om ultiem genieten: gastvrijheid staat daarom bij ons centraal.

Onze keuken

Onze keuken kenmerkt zich door passie, kwaliteit en vakmanschap. Het resultaat: robuuste smaken à la minute gecreëerd met dagverse ingrediënten in hun optima forma. Wij bieden een uitgebreide selectie van moderne en klassieke Indiase & Ceylonese gerechten. Nieuw zijn onder andere onze specials die wisselen per seizoen.

Dieetwensen

Laat het ons weten wanneer u allergieën of speciale dieetwensen heeft! Wij bieden u graag passende opties. Uiteraard zijn wij u ook graag van dienst als u advies wenst bij het samenstellen van uw menu, inclusief passende wijnen.

Wij zijn verheugd u te mogen ontvangen,

Team Shanthy

APPETIZER

Tasting platter (2p) (DF)

€ 14,75

Een selectie van voorgerechten: meat samosa, onion bhaji en chicken chad.

A selection of appetizers consisting of samosa, onion bhaji and chicken chad.

SOUP

Muligatwany soup (GF) (N)

€ 5,75

Rijk gekruide soep, bereid met gestoofde kipfilet, fijngesneden uien, gele linzen en komijnzaad.

A richly flavoured soup prepared with stewed chicken fillet, onion and yellow lentils.

MEAT STARTERS

Addu roast (GF)

€ 7,50

Gesneden zacht lamsvlees, gemarineerd met verse munt, yoghurt, uien, paprika en korianderzaad, vervolgens geroosterd in de tandoor-oven.

Tender lamb cubes marinated overnight in a yoghurt-based marinade with fresh mint, onions, bell pepper and coriander seeds, then chargrilled in the Tandoor.

Sheek kebab (GF) (DF)

€ 6,75

Lamsgehakt gemarineerd met garam masala en knoflook, geroosterd aan tandoor-spiezen.

Ground lamb complemented by the flavours of garam masala and garlic, cooked on a skewer

Chicken chad (GF) (DF)

€ 6,75

Kipfilet gemarineerd met koriander, uienzaad en citroen, geroosterd in de tandoor en gemengd met verse salade en chaat masala (een mengsel van gemalen specerijen).

Marinated chicken fillet, grilled in the tandoor and mixed with fresh salad and chaat masala.

Hot wings (GF) (DF) (S**)

€ 6,75

Geroosterde kippenvleugels en –pootjes gemarineerd met hete kruiden en garam masala.

Roasted, fiery chicken wings marinated with ground hot spices and garam masala.

Please note the following abbreviations we use: **GF** (gluten free), **DF** (dairy free), **N** (contains nuts and/or traces of nuts), **V** (vegetarian), **VEG** (vegan). **S*** (little spicy), **S**** (spicy), **S***** (very spicy).

PASTRIES

Meat samosa (DF) € 6,-

Pasteitjes met gestoofd lamsgehakt en erwten, omhuld met een knapperige croûte.
Crusty pastries with a savoury filling of slow-cooked, curried ground lamb and peas.

Roll mix (DF) € 6,-

Gestoofd lamsvlees en groenten in een gepaneerde deegbereiding, gefrituurd tot 'crispy roll'.
Slow-braised lamb meat and curried vegetables in a savoury, crispy deep-fried roll.

Fish

Mean porial (GF) (DF) € 8,50

Zalmfilet gemarineerd in Chettinadspecerijen, in de pan gebakken met paprika en uien.
Pan-fried marinated salmon fillet with bell pepper and brown onions.

Raal porial (GF) (DF) € 8,25

Gebakken tijgergarnalen met uien en tomaten en Chef's selectie van kruiden.
Baked tiger prawns with onions, tomatoes and hand-picked Chef's spices.

Vegetarian

Vegetarian tasting platter (2p) (DF) (V) (VEG) € 14,50

Een selectie van voorgerechten: vegetarische samosa, gobi-65 en onion bhaji.
A selection of starters consisting of vegetable samosa, gobi-65 and onion bhaji.

Dall soup (GF) (DF) (VEG) € 5,50

Rijk gekruide, Indiase linzensoep met komijnzaad, afgemaakt met verse koriander.
Rich, flavourful Indian lentil soup with cumin seeds, topped off with fresh coriander.

Vegetable samosa (DF) (VEG) € 6,-

Pasteitjes met een kruidig mengsel van groenten, omhuld met een knapperige croûte.
Crusty pastries with a savoury filling of curried vegetables.

Onion bhaji (DF) (VEG) € 5,75

Fijngesneden ui omhuld in een gekruide kikkererwtenmeelbeslag, gefrituurd tot krokante partjes.
Crispy onions lightly coated in gram flour batter and deep-fried into crusty fritters.

Please note the following abbreviations we use: **GF** (gluten free), **DF** (dairy free), **N** (contains nuts and/or traces of nuts), **V** (vegetarian), **VEG** (vegan). **S*** (little spicy), **S**** (spicy), **S***** (very spicy).

Gobi-65 (GF) (DF) (VEG)**€ 6,-**

Geblancheerde bloemkoolroosjes omhuld in een beslag met garam masala, knoflook en gember, gefrituurd tot knapperige hapjes.

Blanched cauliflower florets coated in a spiced gram flour batter flavoured with garam masala, garlic and ginger, then deep-fried until crunchy.

TASTE of India

SHANTHY (CHEF'S SPECIAL)

Appetizer (DF)

Meat samosa and roll mix

Main course (GF) (DF)

Tandoori Mixed Grill

Chicken *OR* Lamb Bhuna

Vegetable mix bhaji

Dessert (GF) (N) (V)Kulfi *OR* Payasam**(2 per.) € 52,75**

RADJA (fish)

Appetizer (GF) (DF)

Mean Porial (salmon fillet)

Main course (GF) (DF)

Raal curry (tiger prawns)

Vegetable mix bhaji

Dessert (GF) (N) (V)

Kulfi

p.p. € 27,50

“Thali” refers to a traditional Indian style meal made up of a selection of various dishes. The idea behind a Thali is to balance all the six different flavours of sweet, salt, bitter, sour, astringent and spicy on one single plate.

THALI (Meat)

Appetizer (GF) (N)

Muligatwany soup

Main course (GF) (DF)

Thengai koli curry (chicken)

Addu curry (lamb)

Vegetable mix bhaji and Raita

Dessert (GF) (N) (v)

Kulfi

p.p. € 26,50

THALI (VEGETARIAN)

Appetizer (DF) (veg)

Onion bhaji

Main course (GF) (v)

Saag Paneer

Dall Tarka

Vegetable mix bhaji

Dessert (GF) (N) (v)

Kulfi

p.p. € 24,50

Kids

Appetizer (GF) (DF)

Sheek kebab

Main course (GF) (DF)

Chicken tikka with rice or french fries

Dessert (v)

Ice coupe

p.p. € 13,75

TANDOORI (Grillgerechten)

Tandoor is the name of the famous Indian, cylindrical clay-oven heated with a charcoal fire.

All tandoori dishes will be served with steaming hot basmati rice.

Tandoori chicken (GF) (DF)

€ 15,75

Zachte kip, gemarineerd met verse kruiden, daarna tot perfectie gegrild in de tandoor.

Tender chicken on the bone marinated in fresh spices, then grilled in the tandoor.

Please note the following abbreviations we use: **GF** (gluten free), **DF** (dairy free), **N** (contains nuts and/or traces of nuts), **V** (vegetarian), **VEG** (vegan). **S*** (little spicy), **S**** (spicy), **S***** (very spicy).

Chicken tikka (GF) (DF) € 16,75

Kipfilet gemarineerd in een specerijenmelange, gegrild tot malse kipstukjes.

Supreme of chicken marinated in a special blend of spices and yoghurt, then chargrilled in the tandoor.

Lamb tikka (GF) (DF) € 18,25

Gemarineerde lamsfilet, geroosterd en geserveerd op een hete, sizzler plaat.

Lamb fillet marinated in tandoori spices, roasted in the clay-oven.

Mixed grill (GF) (DF) € 21,50

Een combinatie van kip, lam en gehakt, eerst gemarineerd in een mix van verschillende kruiden, vervolgens gegrild aan lange spiesen in de houtskooloven.

A combination of marinated chicken, lamb and ground meat, grilled in the tandoor.

Tiger prawn tikka (GF) (DF) € 19,75

Handgepelde tijgergarnalen, gemarineerd, vervolgens gegaard tot sissende garnalen.

Tiger prawns marinated in a blend of spices, cooked on a skewer.

BIRYANI

Aromatic preparation of slow-cooked basmati rice layered with your choice of either meat, shrimps or vegetables, garnished with nuts and raisins. Served with cucumber raita.

Chicken biryani (GF) (DF) (N) € 17,25

Lamb biryani (GF) (DF) (N) € 18,50

Small shrimp biryani (GF) (DF) (N) € 18,75

Tiger prawn biryani (GF) (DF) (N) € 19,75

Vegetable biryani (GF) (DF) (N) (veg) € 16,50

Please note the following abbreviations we use: **GF** (gluten free), **DF** (dairy free), **N** (contains nuts and/or traces of nuts), **V** (vegetarian), **VEG** (vegan). **S*** (little spicy), **S**** (spicy), **S***** (very spicy).

SPECIALTIES OF THE HOUSE

All dishes will be served with steaming hot basmati rice.

Chicken

Butter chicken (gf) (n)

€ 17,-

Gebraiseerde kipfilet in een romige saus met gemalen cashewnoten, amandel en rozijnen.
Chicken fillet in a creamy curry sauce with crushed cashew nuts, almonds and raisins.

Murgh Masalam (GF) (DF) (N)

€ 17,75

Stukjes kipfilet in een lamsgehaktsaus bereid met gerookte tomaten, uien en noten.
Morsels of roasted chicken simmered in a tomato-garlic gravy prepared with minced meat.

Lamb

Lamb Rachi keerai (GF) (DF)

€ 18,50

Bereid met zacht lamsvlees, verse spinazie, gesauteerde uien, knoflook en fenegriek.
Made with fresh spinach leaves, sautéed onions, tomatoes, garlic and fenugreek leaves.

Lamb Pasanda (GF) (N)

€ 18,75

Zachte saus met gemalen cashewnoten, kokos en room, afgeblust met Sauvignon blanc.
A velvety sauce with crushed cashew nuts and grated coconut, finished with Sauvignon blanc.

FISH

Marchy curry (GF) (DF)

€ 21,50

Gesneden verse tonijnfilet gegaard in een rijke currysous met garam masala.
Diced fillet of fresh tuna simmered in a rich curry sauce with garam masala.

Tiger Prawn Malayan special (GF) (DF) (S*)

€ 19,75

Grote garnalen in een licht pittige saus bereid met uien, tomaten en knoflook, afgeblust met een ruime scheut Malibu (kokoslikeur).
Tiger prawns in a little spicy sauce with onions and tomatoes, balanced with a dash of Malibu.

Please note the following abbreviations we use: **GF** (gluten free), **DF** (dairy free), **N** (contains nuts and/or traces of nuts), **V** (vegetarian), **VEG** (vegan). **S*** (little spicy), **S**** (spicy), **S***** (very spicy).

VEGETARIAN

Shahi paneer (GF) (V)

€ 16,50

Huisgemaakte paneer in een milde saus met garam masala, doperwten en verse room.

Homemade paneer simmered in a mild sauce with garam masala, peas and fresh cream.

Karaikudi vegetable curry (GF) (DF) (VEG)

€ 16,50

Gemengde groenten gesmoord in een saus met kokosmelk en garam masala.

Mixed vegetables simmered in a thick sauce flavoured with coconut milk and garam masala.

THE CLASSICS

Prepared with your choice of meat and served with steaming hot basmati rice.

Chicken

€ 17,-

Small shrimps

€ 18,75

Lamb

€ 18,50

Tiger prawns

€ 22,50

Vegetables

€ 16,50

Mild and creamy

Masala (GF) (N)

Fluwelige currysaus met garam masala, verse room, gemalen cashewnoten en amandel.

Satin smooth sauce with garam masala, fresh cream, crushed cashew nuts and almonds.

Kurma (GF) (N)

Een romige saus met gemalen cashewnoten, rozijnen en geraspte kokos.

A mild, creamy sauce with crushed cashewnuts, raisins and shredded coconut.

Medium to little spicy

Balti (GF) (DF)

Bereid met gesauteerde uien, tomaten, paprika, knoflook en een schep frisse yoghurt.

Sautéed onions, tomatoes, bell pepper, a little yogurt and garlic among other spices.

Please note the following abbreviations we use: **GF** (gluten free), **DF** (dairy free), **N** (contains nuts and/or traces of nuts), **V** (vegetarian), **VEG** (vegan). **S*** (little spicy), **S**** (spicy), **S***** (very spicy).

Roghan josh (gf) (DF)

Rijke saus met garam masala, afgemaakt met verse, gesmoorde tomaten en koriander.
A rich sauce flavoured with garam masala, finished with fresh, slow-cooked tomatoes.

Dhansak (GF) (DF) (S*)

Licht pittige saus, bereid met linzen, citroensap, tomaten, ananas en rode chillies.
A little spicy curry prepared with lentils, lemon juice, tomatoes, pineapple and red chillies.

Karahi (GF) (DF) (S*)

Gestoofd vlees of garnalen in een licht pittige saus met tomaten, paprika, knoflook en gember.
Slow-roasted meat or shrimps, infused with tomatoes, bell peppers, chillies, garlic and ginger.

Spicy

Madras (GF) (DF) (S**)

Pittige curry bereid met uien, knoflook, rode chillies en een melange van specerijen.
Spicy curry prepared with onions, garlic, red chillies and a melange of spices.

Vindaloo (GF) (DF) (S***)

Zeer pittige currysous bereid met gemalen rode chillies, tomaten, uien en garam masala.
Very spicy curry sauce made with ground red chillies, tomatoes, onions and garam masala.

CEYLONESE

All dishes will be served with steaming hot basmati rice.

Thengai koli curry (GF) (DF) (S*)

€ 17,25

Zachte kipfilet gekookt in een licht pittige saus met kokosmelk en Ceylonese curry leaves.
Supreme chicken cooked in a little spicy coconut milk sauce, tempered with curry leaves.

Addu curry (GF) (DF) (S*)

€ 18,75

Lamsvlees gesmoord in een rijke saus met gesauteerde uien, tomaten en kokosmelk.
Lamb cubes cooked in a rich gravy with sautéed onions, tomatoes and coconut milk.

Please note the following abbreviations we use: **GF** (gluten free), **DF** (dairy free), **N** (contains nuts and/or traces of nuts), **V** (vegetarian), **VEG** (vegan). **S*** (little spicy), **S**** (spicy), **S***** (very spicy).

Mean kullambu (GF) (DF) (S*) € 21,50
Tonijn en zalmfilet gegaard in een mild-pittige saus met tomaten en een scheutje kokosmelk.
Tuna and salmon fillet simmered in a tangy sauce of tomato and a tinge of coconut milk.

Raal curry (GF) (DF) (S*) € 19,75
Tijgergarnalen gekookt in een currysaus met geroosterde Ceylonese kruiden.
Tiger prawns cooked in a coconut milk curry sauce flavoured with roasted Ceylonese spices.

Keerai parrupu (GF) (DF) (veg) € 16,50
Verse spinazie en linzen gekookt in een saus met knoflook en uien.
Fresh spinach leaves and lentils cooked in a garlic and onion.

ACCOMPANIMENTS

Breads, Rice, Sauces & Pappadums

Nan (v) € 2,50 Zacht Indiaas brood uit de tandoor oven. <i>Soft Indian bread from the tandoor oven.</i>	Cheese nan (v) € 4,50 Zachte nan gevuld met paneer. <i>Soft nan stuffed with paneer.</i>
Garlic nan (v) € 3,75 Zachte nan met verse knoflook. <i>Soft nan cooked with freshly diced garlic.</i>	Fried rice € 3,50 Rice € 3,-
Peshwari nan (v) € 3,75 Brood gevuld met kokos, rozijn en amandel <i>Nan stuffed with coconut, raisins and almonds.</i>	Pappadums (2pcs) (GF) (DF) (VEG) € 2,- Hot curry sauce (GF) (DF) (VEG) € 2,50 Mango chutney (GF) (VEG) € 2,75
Keema nan € 4,50 Zachte nan gevuld met gekruid gehakt. <i>Nan stuffed with spiced, ground meat.</i>	Raita (GF) (V) € 2,75 Mixed pickle (GF) (DF) (VEG) € 2,75 Small salad (GF) (DF) (VEG) € 2,50

Please note the following abbreviations we use: **GF** (gluten free), **DF** (dairy free), **N** (contains nuts and/or traces of nuts), **V** (vegetarian), **VEG** (vegan). **S*** (little spicy), **S**** (spicy), **S***** (very spicy).

ACCOMPANIMENTS

Vegetables

Vegetable mix bhaji (gf) (df) (veg) € 7,75

Een mix van diverse groenten in een medium currysaus.

A mix of vegetables in a medium curry sauce.

Gunpowder Potatoes (gf) (df) (veg) (s*) € 7,75

Pittige aardappelcurry.

Spicy potato curry.

Dall Tarka (gf) (df) (veg) € 7,75

Gele linzen in een currysaus met knoflook, gebakken uitjes en koriander.

Medley of yellow lentils with garlic, fried diced onion and fresh coriander leaves.

Saag Paneer (gf) (v) € 8,25

Spinazie en huisgemaakte paneer in een currysaus.

Spinach leaves and homemade paneer (Indian cheese) in a curry sauce.

Saag Allo (gf) (df) (veg) € 7,75

Spinazie en aardappel in een currysaus.

Spinach leaves and potatoes in a curry sauce.

Bhindi bhaji (gf) (df) (veg) € 7,75

Okra's gebakken met tomaten, paprika, koriander en kruiden.

Okra's tossed with tomatoes, bell pepper, coriander and freshly ground spices.

Katarikai fry (gf) (df) (veg) € 7,75

Gesneden, gemarineerde aubergine, daarna gebakken met tomaten, paprika en ui.

Slices of marinated aubergine, then pan-fried with tomatoes, bell-peppers and onions.

Please note the following abbreviations we use: **GF** (gluten free), **DF** (dairy free), **N** (contains nuts and/or traces of nuts), **V** (vegetarian), **VEG** (vegan). **S*** (little spicy), **S**** (spicy), **S***** (very spicy).