



VOORGERECHT / APPETIZER

TASTING PLATTER (2P) (DF)

€ 14,75

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

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

SOEP / SOUP

MULIGATWANY SOUP (GF) (N)

€ 5,75

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

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

VLEES / 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 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.

Minced 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**)

€ 6,50

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

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

PASTEITJES / 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 minced 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.

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).



VISI/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.

VEGETARISCH/VEGETARIAN

VEGETARIAN TASTING PLATTER (2P) (DF) (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.

GOBI-65 (GF) (DF) (VEG)

€ 6,-

Geblandeerde bloemkoolrosjes 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)

VOORGERECHT / APPETIZER (DF)

Meat samosa en Roll mix

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE (GF) (DF)

Tandoori Mixed Grill

Kip of Lam Bhuna / *Chicken or Lamb Bhuna*

Vegetable mix bhaji

DESSERT (GF) (N) (V)

Kulfi of Payasam

(2 per.) € 52,75

RADJA (VIS / FISH)

VOORGERECHT / APPETIZER (GF) (DF)

Mean Porial (zalmfilet / *salmon fillet*)

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE (GF) (DF)

Raal curry (grote garnalen / *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 (VLEES / MEAT)

VOORGERECHT / APPETIZER (GF) (N)

Muligatwany soep

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE (GF) (DF)

Thengai koli curry (kip / *chicken*)

Addu curry (lam / *lamb*)

Vegetable mix bhaji en Raita

DESSERT (GF) (N) (V)

Kulfi

p.p. € 26,50

THALI (VEGETARIAN)

VOORGERECHT / APPETIZER (DF) (VEG)

Onion bhaji

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE (GF) (V)

Saag Paneer

Dall Tarka

Vegetable mix bhaji en Raita

DESSERT (GF) (N) (V)

Kulfi

p.p. € 24,50

KIDS

VOORGERECHT / APPETIZER (GF) (DF)

Sheek kebab

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE (GF) (DF)

Chicken tikka met rijst of friet / *Chicken tikka with rice or french fries*

DESSERT (V)

Ijscoupe / *ice cream*

p.p. € 13,75

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).



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.

CHICKEN TIKKA (GF) (DF) € 17,-

Kipfilet gemarineerd in een specerijenmelange, gegrild tot malse kipstukjes.

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

LAMB TIKKA (GF) (DF) € 17,75

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) € 20,75

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

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

TIGER PRAWN TIKKA (GF) (DF) € 19,75

Handgepelde tiggergarnalen, 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 fresh raita.

CHICKEN BIRYANI (kipfilet) (GF) (DF) (N) € 17,-

LAMB BIRYANI (lamsvlees) (GF) (DF) (N) € 18,-

SMALL SHRIMP BIRYANI (kleine garnalen) (GF) (DF) (N) € 18,75

TIGER PRAWN BIRYANI (grote garnalen) (GF) (DF) (N) € 19,75

VEGETABLE BIRYANI (groenten) (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).



HUISSPECIALITEITEN/ *SPECIALTIES*

All dishes will be served with steaming hot basmati rice.

KIP/ *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.

LAM/ *LAMB*

LAMB RACHI KEERAI (GF) (DF)

€ 18,25

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)

€ 18,50

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.

VIS/ *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*)

€ 20,75

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.

VEGETARISCH/ *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.

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).



DE KLASSIEKERS/ *THE CLASSICS*

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

KIP/ <i>CHICKEN</i>	€ 17,-
KLEINE GARNALEN/ <i>SMALL SHRIMPS</i>	€ 18,75
LAM/	€ 18,25
GROTE GARNALEN/ <i>TIGER PRAWNS</i>	€ 20,75
GROENTEN/ <i>VEGETABLES</i>	€ 16,50

ZACHT & ROMIG/ *MILD & 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 cashew nuts, raisins and shredded coconut.

MEDIUM TOT LICHT PITTIG/ *MEDIUM TO LITTLE SPICY*

BALTI (GF)

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.

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.

KARAHÍ (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.

PITTIG/ *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 currysaus bereid met gemalen rode chillies, tomaten, uien en garam masala.

Very spicy curry sauce made with ground red chillies, tomatoes, onions 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).



CEYLONEES / 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.

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 sauce with garlic and onion.

BIJGERECHTEN / ACCOMPANIMENTS

BROOD, RIJST & SAUZEN / BREADS, RICE & SAUCES

NAN (V)

€ 2,50

Zacht Indiaas brood uit de tandoor oven.
Soft Indian bread from the tandoor oven.

GARLIC NAN (V)

€ 3,75

Zachte nan met verse knoflook.
Soft nan with freshly diced garlic.

PESHWARI NAN (V)

€ 3,75

Brood gevuld met kokos, rozijn en amandel.
Nan stuffed with coconut, raisins and almonds.

KEEMA NAN

€ 4,50

Zachte nan gevuld met gekruid gehakt.
Nan stuffed with spiced, minced meat.

CHEESE NAN (V)

€ 4,50

Zachte nan gevuld met paneer.
Soft nan stuffed with paneer.

FRIED RICE

€ 3,50

RICE

€ 3,-

PAPPADUMS (2PCS) (GF) (DF) (VEG)

€ 2,-

HOT CURRY SAUCE (GF) (DF) (VEG)

€ 2,50

MANGOCHUTNEY (GF) (VEG)

€ 2,75

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).



BIJGERECHTEN/ ACCOMPANIMENTS

GROENTEN/ 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 FRV (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.