

Voorgerechten / Entrées

SEEKH KEBAB

12.50 EUR

Gehakt van kip, gekruid met gember, komijn en gebakken in de tandooroven

Viande de poulet hachée de poulet épicée au gingembre et au cumin, cuite au four tandoor

CHICKEN SAMOSA

12.50 EUR

Gefrituurde bladerdeegdriehoekjes gevuld met kip

Triangles de pâte feuilletée frits, farcis au poulet

VEGETABLE PAKORA

12.50 EUR

Krokant gefrituurde beignets met gevarieerde groentevulling

Beignets frits croustillants aux légumes variés

VEGETABLE SAMOSA

12.50 EUR

Gefrituurde bladerdeegdriehoekjes gevuld met een groentenmengeling

Triangles de pâte feuilletée frits, farcis à un mélange de légumes

SCAMPI PAKORA

16.50 EUR

Gefrituurde gekruide scampi

Scampis épicés frits

LASOONI JHINGA

20.50 EUR

Lasooni Jhinga is een pittig, knoflookrijk gerecht met gamba's

Gambas épicées et riches en ail

PANEER CHILI

18.50 EUR

Paneer Chili is een gerecht waarbij blokjes paneer (indische kaas) worden gebakken en vervolgens gemengd met een pittige saus van chilisaus, uien, paprika's en kruiden.

Un plat composé de paneer (fromage indien) frits, puis mélangés avec une sauce épicée à base de sauce chili, d'oignons, de poivrons et d'épices.

MIX STARTER (2 pers.)

26.50 EUR

Seekh kebab, scampi pakora, vegetable pakora, chicken samosa

Tandoori grill (Incl. basmati rijst) / Grillades Tandoori (Incl. Riz Basmati)

Tandoori-gerechten zijn gerechten die bereid worden in een tandoor, een traditionele klei oven die zeer hoge temperaturen bereikt. Het vlees, de vis of het brood wordt gemarineerd in een gekruide yoghurtbasis en daarna in de tandoor gegaard, wat zorgt voor een unieke, rokerige smaak en een licht geroosterde textuur.

Le tandoori est une méthode de cuisson traditionnelle originaire d'Inde. Les aliments, souvent de la viande marinée dans un mélange d'épices, de yaourt et de jus de citron, sont cuits à très haute température à l'intérieur du tandoor, ce qui leur donne une saveur fumée unique et une texture tendre à l'intérieur avec une surface légèrement croustillante.

SEEKH KEBAB	21.00 EUR
CHICKEN TIKKA TANDOORI / POULET TIKKA TANDOORI	24.50 EUR
LAM TIKKA TANDOORI / AGNEAU TIKKA TANDOORI	26.50 EUR
KING PRAWN TANDOORI	28.50 EUR
TANDOORI MIX (2 pers.)	65.00 EUR

Biryani / Riz Aromatisé

26.50 EUR

Biryani is een feestelijk rijstgerecht uit de Zuid-Aziatische keuken, bestaande uit gekruide rijst, gemarineerd vlees of vis, en vaak gebakken uitjes, saffraan en kruiden. Het is een gelaagd gerecht dat wordt gestoomd, waardoor alle smaken in de rijst trekken.

(Keuze uit kip, lam, scampi of vegetarisch)

Le biryani est un plat traditionnel d'origine indienne, composé de riz parfumé (souvent du basmati) cuisiné avec des morceaux de viande, de poisson ou de légumes. Il est préparé en couches, avec du riz, des épices aromatiques, des herbes fraîches, des oignons frits et parfois des fruits secs comme les raisins ou les noix. (Servi avec du raita) (Au choix : poulet, agneau, scampi ou végétarien)

Hoofdgerechten (Incl. basmati rijst) / Plats principaux (Incl. Riz Basmati)

Kip Lam Vis
Poulet Agneau Poisson

MASALA CURRY – kip/poulet, lam/agneau, scampi of zalm/soumon € 22.50 - € 24.50 - € 26.50

Tomatensaus gekruid met saffraan, garam masala en verse koriander

Sauce tomate au safran, garam masala et coriandre fraîche

KARAI – kip/poulet, lam/agneau, scampi of zalm/soumon € 22.50 - € 24.50 - € 26.50

Het meest populaire gerecht uit het noordwesten van Punjab. Klaargemaakt met verse tomaten, look en garam masala

Le plat le plus populaire du nord-ouest du Pendjab. Préparé avec des tomates fraîches, de l'ail et du garam masala

BUTTER CHICKEN € 22.50

Butter chicken is een gerecht gemaakt van gemarineerde kip die in een rijke en romige tomatensaus wordt gekookt

Le Butter Chicken est un plat composé de poulet mariné, cuit dans une sauce tomate onctueuse et crémeuse

KORMA – kip/poulet, lam/agneau, scampi of zalm/soumon € 22.50 - € 24.50 - € 26.50

Zacht gekruid gerecht met room, geroosterde amandelen, pistachnoten en rozijnen

Plat délicatement épicé avec de la crème, des amandes grillées, des pistaches et des raisins secs

CHICKEN TIKKA MASALA € 26.50

Vlees gebakken in een tandooroven en geserveerd in yoghurtsaus met cashewnoten, room en methiblaadjes

Viande cuite dans un four tandoor et servie dans une sauce au yaourt avec des noix de cajou, de la crème et des feuilles de fenugrec (methi)

MADRAS – kip/poulet, lam/agneau, scampi of zalm/soumon € 22.50 - € 24.50 - € 26.50

Typisch gerecht uit Madras met ananas, limoen, kokosmelk, koriander en madrascurry (Medium pikant)

Plat typique de Madras à base d'ananas, de citron vert, de lait de coco, de coriandre et de curry madras (épicé moyen)

VINDALOO – kip/poulet, lam/agneau, scampi of zalm/soumon € 22.50 - € 24.50 - € 26.50

Pikante currysaus met tomaten, look, gember en rode peper (PAS OP -> Pikant)

Sauce curry épicée à base de tomates, d'ail, de gingembre et de piment rouge (Attention : très épicé)

JALFREZI – kip/poulet, lam/agneau, scampi of zalm/soumon € 26.50

Gemarineerde en gegrilde stukjes kip/lam of scampi in een vaste curry van paprika, ajuin, tomaat, look en gember

Morceaux marinés et grillés de poulet, d'agneau ou de scampi dans un curry consistant à base de poivron, d'oignon, de tomate, d'ail et de gingembre

BAINGANWALA – kip/poulet, lam/agneau, scampi of zalm/soumon € 28.50

Aubergine gekookt in een kruidige curry met specerijen zoals komijn, koriander, kurkuma en garam masala

Aubergine cuite dans un curry épicé avec des épices telles que le cumin, la coriandre, le curcuma et le garam masala

SAAGWALA – kip/poulet, lam/agneau, scampi of zalm/soumon € 28.50

Vlees bereid in een saus van bladspinazie en methiblaadjes

Viande préparée dans une sauce aux épinards en feuilles et aux feuilles de fenugrec (methi)

Vegetarische hoofdgerechten (Incl. basmati rijst) / Plats Végétariens (Incl. Riz Basmati)

ALOO GOBI - Vegan

18.50 EUR

Speciale bereiding van aardappelen en bloemkool, gegarneerd met groenten en koriander

Composé principalement de pommes de terre (aloo) et de chou-fleur (gobi) cuits avec des épices aromatiques comme le curcuma, le cumin, la coriandre et parfois du gingembre et de l'ail

BAINGAN BHARTA - Vegan

20.50 EUR

Geroosterde aubergine gepureerd en gebakken met ui, tomaat, knoflook en specerijen

Le Baingan Bharta est un plat traditionnel indien à base d'aubergines grillées puis écrasées, mélangées avec des oignons, des tomates, de l'ail, du gingembre et diverses épices

CHANA MASALA - Vegan

18.50 EUR

Currybereiding met kikkererwten, tomaat, gember en komijn

Préparation de curry aux pois chiches, tomates, gingembre et cumin

SAAG ALOO - Vegan

18.50 EUR

Curry van bladspinazie en methiblaadjes met aardappel

Curry aux feuilles d'épinards et feuilles de fenugrec (methi) avec des pommes de terre

DAL MAKHANI

18.50 EUR

Klassiek Noord-Indische saus met linzen, klaargemaakt met boter, gember en look

Sauce classique du nord de l'Inde à base de lentilles, préparée avec du beurre, du gingembre et de l'ail

PALAK PANEER

22.50 EUR

Indische kaas bereid in een curry met bladspinazie methiblaadjes

Fromage indien préparé dans un curry aux épinards et feuilles de fenugrec (methi)

KARAI PANEER

22.50 EUR

Indische kaas bereid met verse tomaten, look en garam masala

Fromage indien préparé avec des tomates fraîches, de l'ail et du garam masala

PANEER MAKHANI

22.50 EUR

Indische kaas in een saus met boter, room, gember en look

Fromage indien dans une sauce au beurre, à la crème, au gingembre et à l'ail

PANEER JALFREZI

26.50 EUR

Paneer jalfrezi is een pittig gerecht, gemaakt met paneer (Indiase kaas) en gekleurde paprika's, uien en tomaten, op smaak gebracht met een krachtige mix van specerijen

Le Paneer Jalfrezi est un plat épicé, préparé avec du paneer (fromage indien) ainsi que des poivrons colorés, des oignons et des tomates, relevé d'un mélange puissant d'épices

Indisch brood / *Pains Indiens*

NAAN

4.00 EUR

Een versgebakken plat broodje gebakken aan de binnenzijde van de tandoor oven

Un Pain plat fraîchement cuit, cuit sur la paroi intérieure du four tandoor.

GARLIC NAAN

4.50 EUR

Een versgebakken naanbroodje bereid met look

Naan à l'ail

CHEESE NAAN

5.50 EUR

Een versgebakken naanbroodje met een laagje gesmolten kaas

Naan au fromage fondu

Extra's / *Accompagnements*

YOGHURT / YAOURT

4.00 EUR

RAITA

4.00 EUR

Yoghurt met stukjes tomaat en komkommer vormen een verfrissend contrast

met de pikante curry's

Le yaourt avec des morceaux de tomate et de concombre offre un contraste rafraîchissant avec

les currys épicés

PAPERDAM

5.00 EUR

Een dunne, krokante Indiase bereiding

Une fine galette croustillante d'origine indienne, faite principalement de farine de pois chiches

PILAU RIJST

5.50 EUR

Basmati rijst met cashewnoten en rozijnen

Riz basmati aux noix de cajou et raisins secs

JEERA RIJST

5.50 EUR

Basmati rijst met komijn

Riz basmati au cumin

Dessert

GULAB JAMUN	8.50	EUR
Warme zoete beignets in rietsuiker, geparfumeerd met kardemom		
<i>Beignets chauds et sucrés roulés dans du sucre de canne, parfumés à la cardamome</i>		
MANGO KULFI	8.50	EUR
Huisgemaakte Indische mango ijs		
<i>Glace artisanale à la mangue indienne</i>		
PISTACHE KULFI	8.50	EUR
Huisgemaakte Indische pistache ijs		
<i>Glace artisanale à la pistache indienne</i>		
MANGO LASSI	6.00	EUR
Ijskoude verse yoghurtdrank met mango		
<i>Boisson fraîche au yaourt et à la mangue</i>		
VANILLE IJS / GLACE A LA VANILLE	8.50	EUR
THANDI GARAM (cold and hot)	10.00	EUR
Warme zoete beignets met vanille ijs		
<i>Beignets chauds et sucrés roulés dans du sucre de canne, parfumés à la cardamome avec glace à la vanille</i>		

Thee / Thé

Gember thee / Thé au gingembre	4.00	EUR
Masala Chai Tea (Indische kruiden met melk)	4.00	EUR
Munt thee / Thé à la menthe	4.00	EUR
Thee / Thé	4.00	EUR

Koffie / Café

Koffie / Café	3.50	EUR
Espresso	3.50	EUR
Cappuccino	4.50	EUR
Koffie Verkeerd / Café au lait	4.50	EUR
Irish Coffee / Italian Coffee / French Coffee	8.50	EUR

Rum

Old Monk (Indian Rum)	<i>42.8% vol</i>	10.00	EUR
Bacardi Rum	<i>40% vol</i>	8.00	EUR
Havana (brown rum)		8.00	EUR
+ supplement (Coca Cola – tonic)		3.50	EUR

Malt Whisky

12.00 EUR

Cardhu (Scotch Whisky)
Laphroaig (Scotch Whisky)
Glenfiddich (Scotch Whisky)

Likeuren & Digestieven

7.50 EUR

Cointreau / Amaretto / Baileys / Grand Marnier

Cognac

7.50 EUR

Drinks

Glas huiswijn	5.50	EUR
JB cola / Bacardi cola	10.00	EUR
Gin Tonic	14.50	EUR