



Voorgerecht / Starters

1. Dal Soup 4,50 €

Milde Noord-Indiase linzensoep
Mildly North – Indian soup of lentils

2. Mulligatwany Soup 4,75 €

Medium gekruide kerriesoep met linzen
Medium spiced curry soup of lentils

3. Onion Bhaji 4,50 €

Gefrituurde, mild gekruide uien beignet
Fried spiced onion fritter

4. Samosa Delhvi 5,00 €

Gefrituurd groentepasteitje met kruiden en saus van tamarinde
Indian patties stuffed with mixed vegetables, served with tamarin

5. Tandoori Chicken 6,75 €

In kruiden, gember, knoflook, yoghurt gemarineerde kip-geroosterd in houtskool klei-oven
Chicken marinated in mixture of spices, ginger, garlic, yoghurt – roasted in Tandoor clay oven

6. Sheek Kabab Bhopali 7,00 €

Indiaas gekruide lamsgehakt rolletjes – geroosterd in houtskool klei-oven
Spicy minced lamb - roasted in Tandoor clay oven

7. Tandoori Chicken Tikka 7,50 €

Mild en verfijnd gekruide kipfilet – geroosterd in houtskool klei-oven
Mildly spiced boneless chicken - roasted in Tandoor clay oven

8. Boti Kabab 10,75 €

Gekruide stukjes mals lamsfilet, geroosterd in houtskool klei-oven
Spiced pieces of tender lamb – roasted in Tandoor clay oven

9. Hot Wings 6,50 €

Pittig gekruide kippenvleugels – geroosterd in houtskool klei-oven
Spicy chicken wings roasted in Tandoor clay oven

11. Tandoori Mixed Kabab 10,50 €

Mix van stukjes Tandoori gekruid lams- en kippenvlees en sheek kabab
Combination of chicken, lamb and sheek kabab in Tandoor spices

12. Butterfly Prawns 10,25 €

Grote garnalen gebakken in licht gekruid beslag
Fried king prawns in mildly spices batter

13. Panir Tikka Nawabi 9,50 €

Verse, zelfgemaakte, gefrituurde mild gekruide kaas – geroosterd in houtskool klei-oven
Home made, mildly spiced, deep fried soft cheese – roasted in Tandoor clay oven

14. Bhuna Prawn on Puri 8,75 €

Pasteitje van een medium gekruide Noorse garnalencurry
Patty of a medium spiced Norwegian prawn curry

15. Spiced Potatoes 5,50 €

Gekruide aardappels met knoflook en champignons
Spiced potatoes with garlic and mushrooms

16. Tandoori Fish Tikka 9,50 €

Gekruide visfilet geroosterd in houtskool klei-oven
Spiced fishfilet roasted in Tandoor clay oven

17. Fish Pakora 8,75 €

Zeetong gebakken in licht gekruid beslag
Sole baked in mildly spiced batter

Chefs specialty

6. Sheek Kabab Bhopali

Indiaas gekruide lamsgehakt rolletjes – geroosterd in houtskool klei-oven
Spicy minced lamb - roasted in Tandoor clay oven

7,00 €



Hoofdgerechten / main courses

Biryani gerechten / Biryani dishes

Biryani: gerechten bereid traditioneel licht gekruid. Voor de fijnproevers!
Biryani prepared mildly spiced


18. Lamb Biryani 20,50 €

19. King Prawn Biryani 24,50 €

19A. Prawn Biryani 18,50 €

20. Tandoori Chicken Tikka Biryani 19,50 €


Vegetarische gerechten / Vegetarian dishes

21. Shahi Biryani  16,50 €

Biryani met verschillende gekruide groenten, en panir
Biryani with spiced vegetables and herbs and panir

21A. Veganist Shahi Biryani  16,50 €


Biryani met verschillende soorten gekruide groenten
Biryani with spiced vegetables and herbs

21B. Mushroom Biryani  16,50 €

Biryani met gekruide champignons, gekookt ei en kikkererwten
Biryani with mushrooms, boiled egg and chickpeas

21C. Chana panir  16,50 €

Kikkererwten met zelfgemaakte Indiase kaas, uien, paprika, knoflook, gember, medium cury - Chickpeas with homemade Indian cheese, onions, bell pepper, garlic, ginger, medium cury

21D. Saag Dal  15,50 €

Spinazie met linzen, knoflook, gember, citroenbladen, verse room en medium cury - Spinach with lentils, garlic, ginger, lemon leaves, fresh cream and medium cury

22. Panir Makani  16,50 €

Zelfgemaakte indische kaas in milde massala cury
Home made cheese in medium massala cury

23. Navratan Djal Frezi  14,- €

Gemengde groenten in pittig gekruide saus
Mixed vegetables in spicy sauce

24. Sabnam Tari  13,75 €

Groentegerecht in zoete, zure en hete currysaus
Vegetables in sweet, sour and hot spiced sauce

25. Shahi Kurma  17,50 €


Gemengde groenten in zachte romige currysaus met amandelen en kokosraps - Mixed vegetables in a creamy currysauce with almonds, coconut

26. Tandoori Mixed Grill  18,- €

Mix van verschillende soorten groenten - bereid in de houtskool klei-oven - Mixed Grill with vegetables - prepared in Tandoor clay oven

27. Massala vegetable  17,- €

Gemengde groenten in een zachte milde Tandoori saus met cashewnoten, amandelen en verse room - Mixed vegetables in a mild Tandoori sauce with cashews, almonds, and fresh cream

27A. Veganist Massala  17,50 €

Gemengde groenten in een zachte milde Tandoori saus met cashewnoten, amandelen en verse vega room - Mixed vegetables in a mild Tandoori sauce with cashews, almonds, and fresh vega cream

27B. Malai kupta  15,75 €

Gefrituurde groentebolletjes met cashewnoten, amandel, mild kokosroom - Deep fried vegetable balls with cashew nuts, almond, mild coconut cream

27C. Vegetable Kupta Bhuna  15,75 €

Gefrituurde groenteballetjes met paprika, uien, tomaat verse koriander. Medium droge curry - Deep fried vegetable balls with bell pepper, onions, tomato fresh coriander. Medium dry curry

28. Panir Djal Frezi  15,75 €

Zelfgemaakte kaas, gebakken in gekruide kerrysaus
Fresh home made cheese in a spicy currysauce

29. Haryana Karai  16,25 €

Gemengde groenten in een Indiase panir, gekruider dan medium cury - Mixed vegetables in a karai pan. A bit spicier

29A. Paneer Bhuna  15,50 €

Paneer bhuna is een rijk gekruide indische paneer gerecht
Paneer bhuna is a rich spiced Indian paneer dish

Tandoori gerechten / Tandoori dishes

Tandoori: gerechten bereid in onze houtskool klei-oven
Tandoor prepared using roasted clay oven

30. Tandoori Chicken 16,50 €

31. Tandoori Chicken Tikka 19,50 €

33. Tandoori Chicken Shashlick  20,75 €

34. Tandoori Lamb Tikka 20,75 €

Chefs specialty

35. Royal Tandoori Mixed Grill

Mix van kip en lam stukjes, lamskotelet, kip tandoori en sheek kabab - Combination of chicken and lamb tikka, lamb chops, tandoori chicken and Sheek kabab

24,50 €

36. Tandoori Lamb Chops  23,50 €

Lamskoteletjes gemarineerd in Tandoori kruiden - geroosterd in houtskool klei-oven - Lamb chops marinated in Tandoor spices and roasted in Tandoor clay oven

36A. Fish Mixed Grill  26,50 €

Mix van zalm, zeebaars en garnalen gemarineerd in Tandoori kruiden en geroosterd in de klei-oven - Combination of salmon, seabass and prawns

37. Tandoori King Prawn 23,50 €

Grote garnalen geroosterd in houtskool klei-oven
King prawns roasted in Tandoor clay oven





Hoofdgerechten / main courses

Tandoori gerechten / Tandoori dishes

39. Tandoor Fish Tikka 21,50 €

Gekruide visfilet, geroosterd in houtskool klei-oven
Spiced fishfilet, roasted Tandoor clay oven

Curry gerechten / Curry dishes

Milde curries (romig en zoet)
Mild curries (creamy and sweet)

40. Chicken Korma 18,50 €

Kipfilet in een zacht romige curry met cashewnoten en mandelen, kokos - Fillet of chicken in a creamy curry, cashews, almonds and coconut

41. Lamb Korma 20,50 €

Lamsfilet in een zachte romige curry met cashewnoten en amandelen, kokos - Fillet of lamb in a creamy curry sauce with cashews, almonds, coconut

42. Butter Chicken Massala 18,50 €

Kipfilet in een zachte milde Tandoori saus met cashewnoten en amandelen
Chicken in a soft and mild Tandoor sauce with cashews, almonds

Chefs specialty

43. Chicken Tikka Massala 19,50 €

Een combinatie van Tandoori en Curry: stukjes kipfilet uit de houtskool klei-oven in een massala curry. Dit geeft een zachte milde smaak. Met cashewnoten, amandelen, room en Tandoori saus
A combination of Tandoor and Curry: fine pieces of boneless chicken roasted in the Tandoor clay oven and served in a massala curry. A soft and mild taste of cashews, almonds, cream and Tandoor sauce

44. Lamb Tikka Massala 22,75 €

Een combinatie van Tandoori en Curry: lamsfilet stukjes uit de houtskool klei-oven in een zacht milde massala curry. Met cashewnoten, amandelen, room en Tandoori saus
A combination of Tandoor and Curry: fillet of lamb roasted in the Tandoor clay oven and served in a massala curry. A soft and mild taste of cashews, almonds, cream and Tandoor sauce

45. Tandoori King Prawn Massala 24,75 €

Een combinatie van Tandoori en Curry: grote garnalen uit de houtskool klei-oven in een zacht milde massala curry. Met cashewnoten, amandelen, room en Tandoori saus
A combination of Tandoor and Curry: King Prawns grilled in the Tandoor clay oven and served in a massala curry. A soft and mild taste of cashews, almonds, cream and Tandoor sauce

46. Chicken Passanda 19,50 €

Een combinatie van Tandoori en Curry en wijn: kipfilet uit de houtskool klei-oven in een massala curry. Dit geeft een zachte milde smaak. Met cashewnoten, amandelen, room en Tandoori saus bereid met bananen likeur
A combination of Tandoor and Curry: fine boneless chicken grilled in the Tandoor clay oven and served in a massala curry. A soft and mild taste of cashews, almonds, cream and Tandoor sauce prepared using banana liqueur

47. Lamb Passanda 21,75 €

Een combinatie van Tandoori en Curry en wijn: lamsfilet uit de houtskool klei-oven in een massala curry. Dit geeft een zachte milde smaak. Met cashewnoten, amandelen, room en Tandoori saus bereid met bananen likeur
A combination of Tandoor and Curry: Fillet of lamb grilled in the Tandoor clay oven and served in a massala curry. A soft and mild taste of cashews, almonds, cream and Tandoor sauce prepared using banana liqueur

Curry gerechten / Curry dishes

Medium curries
Medium curries

Dopiaza: gerechten bereid met licht gebakken ui, koriander, kaneel, laurierblad, kardemom.
Prepared using fried onions, coriander, cinnamon, laurelleaf, cardamom

48. Chicken Dopiaza 17,50 €

49. Lamb Dopiaza 19,50 €

50. Prawn Dopiaza 19,50 €

51. King Prawn Dopiaza 22,50 €

Rogan Josh: gerechten bereid op Kashmir wijze, gebakken in gekruide olie en toevoeging van tomaten.
Prepared using Kashmir style, fried in spiced oil and tomatoes added

52. Chicken Rogan Josh 18,50 €

53. Lamb Rogan Josh 20,50 €

54. Prawn Rogan Josh 20,50 €

55. King Prawn Rogan Josh 23,50 €

Hoofdgerechten / main courses

Curry gerechten / Curry dishes

Medium curries
Medium curries

Bhuna: een iets drogere curry met de smaak van paprika, tomaten en een blad met verse kruiden
A curry with flavour of capsicum, tomatoes and a bouquet of fresh herbs

56. Chicken Tikka Bhuna	17,50 €
57. Lamb Bhuna	19,50 €
58. Prawn Bhuna	19,- €
59. King Prawn Bhuna	22,50 €





Dansank: een combinatie van zoet, zuur en heet, bereid in oosterse kruiden en met linzen en citroensap
A combination of sweet, sour and hot, prepared using oriental spices and lentils and lemon

60. Chicken Dansank	17,50 €
61. Lamb Dansank	19,50 €
62. Prawn Dansank	19,- €
63. King Prawn Dansank	22,50 €

Curry gerechten / Curry dishes

Hete curries
Hot curries

Madras: zeer pittig gekruide currygerechten bereid op Zuid Indiase wijze
Very spicy curry dishes, South Indian style

64. Chicken Madras 	17,50 €
65. Lamb Madras 	19,50 €
66. Prawn Madras 	19,- €
67. King Prawn Madras 	22,50 €

Vindaloo

68. Chicken Vindaloo

Kip in zeer hete Madrascurry met extra gember, knoflook en peper
Chicken in very hot Madrascurry with extra ginger, garlic and pepper

17,50 €






Vindaloo: een zere hete Madrascurry met extra gember, knoflook en zwarte peper.
A very hot Madrascurry with extra ginger, garlic and pepper

68. Chicken Vindaloo 	17,50 €
69. Lamb Vindaloo 	19,50 €
70. Prawn Vindaloo 	19,- €
71. King Prawn Vindaloo 	22,50 €

Chef's specialiteiten / Chefs specialities

Hyderabadi gerechten / dishes: Uien in kipmarinade, geroosterde garam masala kruiden, yoghurt en gemalen kruiden
Onions in chicken marinade, roast garam masala spices, yoghurt spices

72. Garlic Chicken Hyderabadi 	18,50 €
73. Medium Curry Chicken Hyderabadi 	19,50 €
73A. Medium Curry Lamb Hyderabadi 	21,50 €

Karai gerechten / dishes: Lekkernij geserveerd in een Indiase pan. Iets gekruider dan een medium curry
Delicacy served in a Karai pan. A bit spicier compared to a medium curry

74. Chicken Karai 	18,50 €
75. Lamb Karai 	21,50 €
76. King Prawn Karai 	23,50 €

Djal Frezi gerechten / dishes: Een iets hetere currysaus bereid met uitjes, tomaten en paprika
A medium curry prepared using onions, tomato and capsicum

77. Chicken Djal Frezi 	18,50 €
78. Lamb Djal Frezi 	21,50 €
79. Fish Djal Frezi 	20,50 €
80. King Prawn Djal Frezi 	23,50 €

Saag gerechten / dishes: Verfijnde en medium gekruide gerechten bereid met spinazie
Refined and medium spiced dishes, prepared using spinach




81. Chicken Saag 	18,50 €
82. Lamb Saag 	21,50 €
83. Prawn Saag 	20,50 €
84. King Prawn Saag 	23,50 €



Hoofdgerechten / main courses

Chef's specialiteiten / Chefs specialities

Balti gerechten / dishes: een authentiek gerecht uit het Noorden van India, geserveerd in een traditionele Indiase pan. A specific dish from North India served in a traditional Indian pan

85. Balti Chicken  19,50 €
86. Balti Gosht (lamb)  20,50 €
87. Balti King Prawn  23,75 €

Bijgerechten / side dishes

- a. Cucumber raita 2,50 €
Stukjes komkommer in fijngekruide yoghurtsaus
Cucumber in mildy spiced yoghurt sauce
- b. Bombay potatoes 5,50 €
Pittig gekruide kerry aardappels
Spicy curry potatoes
- c. Saag Panir 7,50 €
Licht gekruide verse spinazie met zelfgemaakte kaas
Mildly spiced fresh spinach with fresh home made cheese
- d. Basmati Rice 4,00 €
Basmatirijst gekookt in Indiase kruiden
Basmati rice cooked in Indian herbs
- e. Egg Pilaw 5,75 €
Gebakken basmati rijst met ei
Fried basmati rice with egg

g. Chapati 3,50 €
Zelfgemaakt Indiaas brood van volkorenmeel
Home made whole wheat bread

h. Nan 3,00 €
Zelfgemaakt Indiaas brood - uit de houtskool klei-oven
Home made Indian bread, from the Tandoor clay oven

i. Peswarinan 5,50 €
Zelfgemaakt Indiaas wit brood bereid met amandelen
Home made Indian bread made of refined flour and almonds

j. Cheese Nan 5,50 €
Zelfgemaakt Indiaas wit brood bereid met kaas
Home made baked bread stuffed with cheese

k. Keema Nan 6,50 €
Zelfgemaakt Indiaas wit brood bereid met gehakt
Home made baked bread stuffed with meat

l. Garlic Nan 4,50 €
Zelfgemaakt Indiaas wit brood bereid met knoflook, ui
Home made baked bread stuffed with garlic and onion

n. Parantha 4,75 €
Indiaas geroosterd bruin brood met boter bereid
Dark Indian bread prepared with butter

p. Mushroom Bhjai 6,50 €
Gebakken en pittig gekruide champignons
Spicy fried mushrooms

q. Tarka Dal 5,25 €
Beroemd Indiaas bijgerecht bereid met gele linzen
Famous Indian side dish with yellow lentils

r. Bindi Bhaji 7,50 €
Licht gekruide gebakken okers (=groentesoort)
Mildly spiced and fried ladyfingers

t. Kabli Chana 7,50 €
Kikkererwten in zeer smakelijke curry met o.a. kardamom, kaneel, koriander, kruidnagel
Chickpeas in a delicious curry with the flavour of cardamom, cinnamon, coriander and clove

u. Mixed vegetable Bhaji 7,50 €
Gemengde groenten met Indiase kruiden
Mixed vegetables with Indian herbs

v. Aloo Matar 6,50 €
Bijgerecht van aardappelen en doperwten
Slide dish with potatoes and garden peas



Nagerechten / Desserts

*Ijs specialiteiten en Indiase desserts
ice specialities and Indian desserts*

I. Kheer Kesarie **4,50 €**

*Rijstpudding met saffraansmaak en amandelen en rozijnen
Saffron flavoured rice pudding with almonds and raisins*

II. Kulfi **5,25 €**

*Beroemd handgemaakt Indiaas ijs met kokos, kardemom en pistache nootjes
Famous handmade Indian icecream with coconut, cardamom and pistachio nuts*

III. Patiala **6,25 €**

*Kheer gemend met Kulfi
Combination dish of Kheer and Kulfi*

IV. Cinnamom Ice cream **6,50 €**

*Kaneelijs met slagroom
Cinamom ice cream with whipped cream*

V. Kokos Arjuna **6,50 €**

*Natuurlijk kokos ijs (zonder geuren en smaakstoffen) met slagroom
Naturel kokos icecream with whipped cream*

VI. Mango Abhay **7,75 €**

*Natuurlijk mango ijs (zonder geuren en smaakstoffen) met slagroom
Naturel mango icecream with whipped cream*

VII. Pistache Aditi **7,00 €**

*Natuurlijk pistache ijs (zonder geuren en smaakstoffen) met slagroom
Naturel pistache icecream with whipped cream*

VIII. Dame Blanche **6,50 €**

*Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped*

IX. Yoghurt ice cream **6,50 €**

*Yoghurt ijs met slagroom
Yoghurt ice cream with whipped cream*

X. Coupe Akanksha **8,75 €**

*Natuurlijk ijs: kokos, mango, pistache (zonder geuren en smaakstoffen) met Indiaas fruit
Naturel Ice cream: cocos, mango, pistachio with Indian fruit*

XI. Gulab Juman **6,50 €**

*twee gefrituurde deegballetjes in suikerstroop met kokosijs.
Heeft een subtiele rozensmaak met een kruidige kardemom-
aroma.*

*two fried dough balls in sugar syrup with kokos icecream.
Has a subtle rose flavor with a spicy cardamom flavor*

TIP

*Geen zin in een nagerecht?
Neem een overheerlijke Mango Lassie 3,25*

Dranken/ Drinks

Warme dranken/ Hot drinks

Cappuccino **3,50 €**

Espresso **2,50 €**

Koffie **3,00 €**

Koffie verkeerd **3,75 €**

Koffie cafeïnevrij **3,00 €**

Indiase thee per kopje (versie kruiden) **2,50 €**

Munt (vers) thee per kopje **3,75 €**

Indian chai per kopje (melkthee) **3,50 €**

Thee – per potje **4,75 €**

Gember Thee **3,75 €**

Koude dranken/ cold drinks

Lassie zoet **3,50 €**

Mango sap **3,50 €**

Frisdrank **3,00 €**

Ice tea **3,50 €**

Verse jus d' orange **4,25 €**

Chaudfontaine rood of blauw (flesje) **3,00 €**

Chaudfontaine rood of blauw 0,75 l **6,50 €**

Bier/ beer

Bier (tap) per glas **3,50 €**

Wit bier **4,50 €**

Indiaas bier – per flesje **4,00 €**

Koninck – per flesje **4,00 €**

Corona – per flesje **5,50 €**

Radler 0% - per flesje **4,00 €**

Alcoholvrij bier 0% – per flesje **3,50 €**



Dranken/ drink

Dranken/ Drinks

Rum	6,50 €
Jenever – vieux	3,50 €
Whisky	6,50 €
Wodka	6,00 €
Franse cognac	6,00 €
Cognac - VSOP	6,75 €
Franse likeur	6,00 €
Italiaanse likeur	6,00 €

Speciale koffiedranken/ special coffees

Irish coffee	7,50 €
Jamaica coffee	7,50 €
Café Parisienne	7,50 €
Spanish coffee	7,50 €
Brazilian coffee	7,50 €

Wijnkaart/ Wine list

Rode wijnsoorten/ red wines

Huiswijn - per glas	4,00 €
Huiswijn - per halve liter	12,50 €
Huiswijn - per fles van 0,75 liter	18,50 €
Bordeaux	35,50 €
<i>Chateau Grand Rigaud Puisweg - St. Emilion ac. - Complete, vriendelijke en smakelijke wijn</i>	
Bourgogne	33,50 €
<i>Beaujolais Cote de Brouilly Adorabele wijn, heeft alles wat een wijn lekker maakt</i>	
Bourgogne	33,50 €
<i>Fleurie Chateau des Labourons Een ware 'Fleurie', vol fruit en complex</i>	

Rhone 45,50 €

Dom. Marcoux '96 - Chateauneuf du Pape - Stoere, vurige en behaagelijke wijn met veel diepgang

Witte wijnsoorten/ White wines

Huiswijn - per glas	4,00 €
Huiswijn - per halve liter	12,50 €
Huiswijn - per fles van 0,75 liter	18,50 €

Alsac 28,50 €

Pinot Gris Bott Freres Ribeauville Een zachte, kruidige en elegante wijn

Alsac 29,50 €

Gewurztraminer Bot Freres Ribeauville Uitgesproken karaktervolle wijn met veel stijl

Tabali Viognier Reserva 33,50 €

Een spannende wijn uit Chili van de modieuze viognier druif. Aromatisch en rond, met frisheid.

Loire 35,50 €

Sancerre Domaine Paul Prieur – Verdigny – zuiver en evenwichtig van smaak

Loire 35,50 €

Pouilly fume Domaine Thibault

Bourgogne 39,50 €

Chablis Domaine de L'Eglantiere Jean Durup - Maligny - Voorbeeldige, elegante en zeer verfijnde wijn

Dessert wijn/ Desser wine

Rive Haut Pacherenc 29,50 €

Een heerlijke dessertwijn van uitzonderlijke kwaliteit. Gemaakt van inheemse druivenrassen zoals Arauflac, Bourboulence en Gros Manseng. Prijs per glas 4,50

Rosé wijnsoorten/ rosé wines

Huiswijn - per glas	4,00 €
Huiswijn - per halve liter	12,50 €
Huiswijn - per fles van 0,75 liter	19,00 €