



Welkom bij TAJ MAHAL

Restaurant Taj Mahal is al ruim 40 jaar een begrip in Utrecht. Door de authentieke warme uitstraling, unieke specialiteiten, zeer uitgebreide menukaart en uitermate vriendelijke bediening waant u zich voor heel even in gastvrije Indiase sferen.

Bij Taj Mahal draait het om u.

Wij bereiden uw eten met oprechte aandacht en staan voor u klaar zodat u ontspannen een Indiase beleving kan beleven. Wij hopen dat u zich bij ons thuis voelt.

Geniet van uw verblijf bij ons!

Namasté

Nazrul & Gul

Menu's 3 gangen

Taj Mahal menu

62,00

2 personen
Samosa (4) & Onion Bhaji (3)
Tandoori Mixed Grill (42)
Lamb Karai (77)
Chicken Tikka Massala (50)
Vegetable Bhaji (Q)
Basmati rice & nan
Mixed salad
Kulfi (II) or Kheer (I)

Anarkali menu

62,00

2 personen
Mulligat wani Soup (2)
Tandoori chicken (37)
Chicken Tikka Bhuna (54)
Butter chicken massala (49)
Vegetable Bhaji (Q)
Basmati rice & nan
Mixed salad
Kulfi (II)

Akber menu

62,00

2 personen
Tandoori Chicken Tikka (7)
Chicken Tikka Bhuna (54)
Lamb Balti (74)
Chicken Tikka Massala (50)
Vegetable Bhaji (Q)
Basmati rice & nan
Mixed salad
Kulfi (II) or Kheer (I)

Shahjahan menu

37,50

per persoon 🌶️🌶️🌶️ Real Spicy!
Hot wings (9)
Mixed kabab (10)
Lamb Karai (77)
Chicken Madras (82)
Vegetable Bhaji (Q)
Basmati rice & nan
Mixed salad & Indian chutneys
Kulfi (II) or Kheer (I)

Golden Bengal menu

35,00

per persoon
Fish Tikka (15)
Fish Djal Frezi (81)
Tandoori King Prawn (45)
Tarka Dal (N)
Prawn Bhuna (56)
Mixed salad rice nan
Kulfi (II) or Kheer (I)

Mumtaz menu

25,50

Dal soup (I)
Saag panir (C)
Tarka dal (N) & raita (A)
Nan en Paneer Bhuna (35)
Basmati rice & Kabli Chana
Mixed salad & Indian chutneys
Kulfi (II) of Kheer (I)

Voorgerechten Starters

1. Dal Soup

5,50

Milde Noord-Indiase linzensoep.
Mild North-Indian soup of lentils.

2. Mulligatwany Soup

6,75

Medium gekruide kerriesoep met linzen.
Medium spiced curry soup of lentils.

3. Onion Bhaji

5,50

Gefrituurde, mild gekruide uien beignet.
Fried spiced onion fritter.

4. Samosa Delhvi

6,50

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

5. Tandoori Chicken

7,75

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

8,50

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

7. Tandoori Chicken Tikka

8,50

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

8. 🍴 Boti Kabab

12,75

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

9. 🍴🍴🍴 Hot Wings

7,50

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

10. Tandoori Mixed Kabab

9,50

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

Voorgerechten Starters

11. Butterfly Prawns

11,50

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

12. Panir Tikka Nawabi

10,50

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

13. Bhuna Prawn on Puri

10,75

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

14. Spiced Potatoes

6,50

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

15. Tandoori Fish Tikka

10,50

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

16. Fish Pakora

9,75

Zee tong gebakken in licht gekruid beslag.
Sole baked in mildly spiced batter.

CHEF'S SPECIALTY

8,50

6. Sheek Kabab Bhopali

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



Hoofdgerechten *Main courses*

BIRYANI GERECHTEN / *BIRYANI DISHES*

- | | |
|--|-------|
| 17. Lamb Biryani | 22,50 |
| Biryani met in kruiden gekookte stukjes lamsvlees.
<i>Biryani with pieces of lamb cooked with herbs.</i> | |
| 18. Prawn Biryani | 19,50 |
| Biryani met in Noorse garnalen.
<i>Biryani with Norwegian shrimps.</i> | |
| 19. King Prawn Biryani | 26,50 |
| Biryani met mild gekruide grote garnalen gegrild in houtskool klei-oven.
<i>Biryani met mildly spiced king prawns - grilled in Tandoor clay oven.</i> | |
| 20. Chicken Biryani | 20,50 |
| Biryani met kipfilet uit de houtskool klei-oven.
<i>Biryani with boneless chicken from the Tandoor clay oven.</i> | |

VEGETARISCHE GERECHTEN / *VEGETARIAN DISHES*

- | | |
|---|-------|
| 21. Veganist Shahi Biryani | 17,50 |
| Biryani met verschillende soorten gekruide groenten.
<i>Biryani with spiced vegetables and herbs.</i> | |
| 22. Mushroom Biryani | 17,50 |
| Biryani met gekruide champignons en kikkererwten.
<i>Biryani with mushrooms and chickpeas.</i> | |
| 23. Chana panir | 18,50 |
| Kikkererwten met zelfgemaakte Indiase kaas, uien, paprika, knoflook, gember, medium cury.
<i>Chickpeas with homemade Indian cheese, onions, bell peper, garlic, ginger, medium cury.</i> | |
| 24. Saag Dal | 16,50 |
| Spinazie met linzen, knoflook, gember, citroenbladen, verse room, en medium curry.
<i>Spinach with lentils, garlic, ginger, lemon leaves, fresh cream and medium curry.</i> | |
| 25. Panir Makani | 17,50 |
| Zelfgemaakte indische kaas in milde massala cury.
<i>Home made cheese in midium massala cury.</i> | |

Hoofdgerechten *Main courses*

- 26. Navratan Djal Frezi** 16,50
Gemengde groenten in pittig gekruide saus.
Mixed vegetables in spicy sauce.
- 27. 🌶 Sabnam Tari** 14,75
Groentegerecht in zoete, zure en hete currysaus.
Vegetables in sweet, sour and hot spiced sauce.
- 28. Veg Shahi Korma** 18,50
Gemengde groenten in zoete romige currysaus met amandelen en kokosrasp.
Mixed vegetables in a creamy currysauce with al-monds, coconut.
- 29. Vegetable Tandoori Grill** 18,50
Mix van verschillende soorten groenten - bereid in de houtskool klei-oven.
Mixed Grill with vegetables - prepared in Tandoor clay oven.
- 30. Veganist Massala** 18,75
Gem. groenten in een zachte milde Tandoori saus met cashewnoten, amandelen en verse vega room.
Mixed vegetables in a mild Tandoori sauce, cashews, almonds, and fresh vega cream.
- 31. Malai kupta** 16,75
Gefrituurde groentebolletjes met cashewnoten, amandel, mild kokosroom.
Deep fried vegetable balls with cashew nuts, almond, mild coconut cream.
- 32. Vegetable Kupta Bhuna** 16,75
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.*
- 33. 🌶🌶 Panir Djal Frezi** 16,75
Zeltgemaakte kaas, gebakken in gekruide kerrysaus.
Fresh home made cheese in a spicy currysauce.
- 34. Haryana Karai** 16,25
Gemengde groenten in een Indiase panir, gekruider dan medium curry.
Mixed vegetables in a karai pan. A bit spicier than a medium curry.
- 35. Paneer Bhuna** 16,50
Paneer bhuna is een rijk gekruide indische paneer gerecht.
Paneer bhuna is a rich spiced Indian paneer dish.
- 36. Butter Veg Massala** 16,50
Gemengde groenten in een zachte milde Tandoori saus met cashewnoten en amandelen. *Mixed vegatbles in a soft and mild Tandoor sauce with cashews, almonds.*

Hoofdgerechten *Main courses*

TANDOORI GERECHTEN / *TANDOORI DISHES*

- | | |
|--|-------|
| 37. Chicken | 17,50 |
| 38. Chicken Tikka | 19,50 |
| 39. Garlic Chicken Tikka | 20,75 |
| 40. Chicken Shashlick ! | 20,75 |
| 41. Lamb Tikka | 23,50 |
| 42. Royal Tandoor Mix Grill | 24,50 |
| Mix van kip en lam stukjes, lamskotelet kip tandoori en sheek kabab.
<i>Combination of chicken and lamb tikka lamb chops, tandoori chicken and Sheek kabab.</i> | |
| 43. Tandoori Lamb Chops | 24,50 |
| Lamskoteletjes gemarineerd in Tandoori kruiden geroosterd in houtskool klei-oven.
<i>Lamb chops marinated in tandoor spices and roasted in tandoor clay oven.</i> | |
| 44. Fish Mixed Grill | 27,50 |
| Mix van zalm, zeebaars en garnalen gemarineerd in Tandoori kruiden en geroosterd in de klei-oven. <i>Combination of salmon, seabass and prawns roasted in tandoor clay oven.</i> | |
| 45. Tandoor King Prawn | 23,50 |
| Grote garnalen geroosterd in houtskool klei-oven.
<i>King prawns roasted in tandoor clay oven.</i> | |
| 46. Tandoor Fish Tikka | 22,50 |
| Gekruide visfilet, geroost. in houtskool klei-oven.
<i>Spiced fish filet, roasted tandoor clay oven.</i> | |
| 47. Tandoor Salmon Tikka | 24,50 |
| Gekruide zalmfilet, geroosterd in houtskool klei oven.
<i>Spiced fish filet, roasted tandoor clay oven.</i> | |

CHEF'S SPECIALTY

24,50

42. Royal Tandoor Mix 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.



Hoofdgerechten *Main courses*

MILDE CURRY GERECHTEN / MILD CURRY DISHES

Romig en zoet

48. Kashmiri Chicken 18,50

Kipfilet in een zoete romige curry met cashewnoten en amandelen, kokos.
Fillet of chicken in a creamy curry, cashews, almonds, and coconut.

49. 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.

50. Chicken Tikka Massala 19,50

Tandoori stukjes kipfilet uit de houtskool klei-oven in een massala curry.
Met cashewnoten, amandelen, zoete room en tandoori saus.
*Tandoor chicken roasted in the tandoor clay oven with massala curry.
With cashews, almonds, cream, and tandoor sauce.*

51. Tandoori King Prawn Massala 25,75

Tandoori en Curry: grote garnalen uit een houtskool klei-oven
zoete room curry met cashewnoten, amandelen.
*Tandoor and Curry King Prawns grilled in the tan-door clay-oven
and served in a cream curry. A soft and mild taste of cashews, almonds.*

52. Chicken Passanda 20,50

Tandoori en Curry en wijn: kipfilet uit de houtskool klei-oven in een massala curry.
Met cashew noten, amandelen, room, zoete tandoori saus en bananen likeur.
Tandoor and Curry: fine boneless chicken grilled in the clay oven in a massala curry.

53. Lamb Passanada 23,75

Tandoori en Curry en wijn: lamsfilet uit de houtskool klei-oven in een massala curry.
Met cashew noten, amandelen, room, zoete tandoori saus en bananen likeur.
Tandoor and Curry: fine fillet of lamb in the clay oven in a massala curry.

CHEF'S SPECIALTY 19,50

50. Chicken Tikka Massala

Tandoori stukjes kipfilet uit de houtskool
klei-oven in een zoete massala curry.
*Tandoor chicken roasted in the tandoor
clay oven with massala curry.*



Hoofdgerechten *Main courses*

MEDIUM CURRY GERECHTEN / *MEDIUM CURRY DISHES*

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.

54. 🍴 Chicken Tikka Bhuna	18,50
55. 🍴 Lamb Bhuna	19,50
56. 🍴 Prawn Bhuna	19,00
57. 🍴 King Prawn Bhuna	22,50

Dansank: mix van zoet, zuur en heet, bereid in oosterse kruiden met linzen en ananas.

Mix of sweet, sour and hot, prepared using oriental spices and lentils pineapple.

58. 🍴 Chicken Dansank	18,50
59. 🍴 Lamb Dansank	19,50
60. 🍴 Prawn Dansank	19,00
61. 🍴 King Prawn Dansank	22,50

Hyderabadi: Uien in kipmarinade, geroosterde garam masala kruiden, yoghurt en gemalen kruiden.

Onions in chicken marinade, roast garam masala spices, yoghurt spices.

62. 🍴🍴 Garlic Chicken Hyderabad	18,50
63. 🍴🍴 Chicken Hyderabad	19,50
64. 🍴🍴 Lamb Hyderabad	21,50

Saag: Verfijnde medium gekruide gerechten bereid met spinazie.

Refined and medium spiced dishes, prepared using spinach.

65. 🍴 Chicken Saag	18,50
66. 🍴 Lamb Saag	21,50
67. 🍴 Prawn Saag	20,50
68. 🍴 King Prawn Saag	23,50
69. 🍴 Chicken Rogan Josh	18,50
70. 🍴 King Prawn Rogan Josh	21,50
71. 🍴 Prawn Rogan Josh	21,50
72. 🍴 Lamb Rogan Josh	23,50

Hoofdgerechten *Main courses*

MEDIUM CURRY GERECHTEN / *MEDIUM CURRY DISHES*

Balti: 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.

- | | |
|-------------------------|-------|
| 73. 🗡️ Balti Chicken | 19,50 |
| 74. 🗡️ Balti (lamb) | 20,50 |
| 75. 🗡️ Balti King Prawn | 23,75 |

Karai: 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.

- | | |
|-------------------------|-------|
| 76. 🗡️ Chicken Karai | 18,50 |
| 77. 🗡️ Lamb Karai | 21,50 |
| 78. 🗡️ King Prawn Karai | 23,75 |

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

- | | |
|-----------------------------|-------|
| 79. 🗡️🗡️ Chicken Djal Frezi | 18,50 |
| 80. 🗡️🗡️ Lamb Djal Frezi | 21,50 |
| 81. 🗡️🗡️ Fish Djal Frezi | 20,50 |

Madras: zeer pittig 🗡️🗡️ gekruide curry-gerechten bereid op Zuid Indiase wijze.
Very spicy curry dishes, South Indian style.

- | | |
|----------------------------|-------|
| 82. 🗡️🗡️ Chicken Madras | 17,50 |
| 83. 🗡️🗡️ Lamb Madras | 19,50 |
| 84. 🗡️🗡️ Prawn Madras | 19,00 |
| 85. 🗡️🗡️ King Prawn Madras | 22,50 |

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

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 86. 🗡️🗡️🗡️ Chicken Vindaloo | 18,50 |
| 87. 🗡️🗡️🗡️ Lamb Vindaloo | 19,50 |
| 88. 🗡️🗡️🗡️ Prawn Vindaloo | 19,00 |
| 89. 🗡️🗡️🗡️ King Prawn Vindaloo | 22,50 |

Bijgerechten Side dishes

A. Cucumber raita

3,00

Stukjes komkommer in fijngekruide yoghurtsaus.
Cucumber in mildly 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.

F. Chapati

3,50

Zelfgemaakt Indiaas brood van volkorenmeel.
Home made whole wheat bread.

G. Nan

3,00

Zelfgemaakt Indiaas brood uit de houtskool klei-oven.
Home made Indian bread, from the Tandoor clay oven.

H. Peswarinan

5,50

Zelfgemaakt Indiaas wit brood bereid met amandelen.
Home made Indian bread made of refined flour and almonds.

I. Cheese Nan

5,50

Zelfgemaakt Indiaas wit brood bereid met kaas.
Home made baked bread stuffed with cheese.

J. Keema Nan

6,50

Zelfgemaakt Indiaas wit brood bereid met gehakt.
Home made baked bread stuffed with meat.

K. Garlic Nan

4,50

Zelfgemaakt Indiaas wit brood bereid met knoflook, ui.
Home made baked bread stuffed with garlic and onion.

L. Parantha

4,75

Indiaas geroosterd bruin brood met boter bereid.
Dark Indian bread prepared with butter.

M. Mushroom Bhjai

6,50

Gebakken en pittig gekruide champignons.
Spicy fried mushrooms.

N. Tarka Dal

5,25

Beroemd Indiaas bijgerecht bereid met gele linzen.
Famous Indian side dish with yellow lentils.

O. Bindi Bhaji

7,50

Licht gekruide gebakken okers (-groentesoort).
Mildly spiced and fried ladyfingers.

P. Kabli Chana

7,50

Kikkererwten in zeer smakelijke curry met o.a. kardamom, kaneel, etc.
Chickpeas with the flavour of kardamom, cinnamon, etc.

Q. Mixed vegetable Bhaji

7,50

Gemengde groenten met Indiase kruiden.
Mixed vegetables with Indian herbs.

Nagerechten 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 7,50

Kaneelijs met slagroom.
Cinamom ice cream with whipped cream.

V. Kokos Arjuna 7,50

Natuurlijk kokos ijs (zonder geur en smaakstoffen) met slagroom.
Naturel kokos icecream with whipped cream.

VI. Mango Abhay 7,75

Natuurlijk mango ijs (zonder geur en smaakstoffen) met slagroom.
Naturel mango icecream with whipped cream.

VII. Pistache Aditi 7,50

Natuurlijk pistache ijs (zonder geur 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 7,50

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

X. Coupe Akanksha 8,75

Natuurlijk ijs: kokos, mango, pistache (zonder geur 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 dessertwijn.
Gemaakt van inheemse druivenrassen zoals Araufiac, Bourboulance en Gros Manseng. Per glas 5,50