



INDIAN TAKEAWAY AND DELIEVERY

## Soup/Soepen

### 1. DAL SOUP €3.95

Indian mild spicy lentil soup/ Indiase milde gekruide linzensoep.

### 2. CHICKEN SOUP €4.95

Indian chicken soup/ Indiase kippensoep.

## Appetizers/Voorgerechten

### 3. VEGETABLE SAMOSA €4.20

Fried pastry with a savory stuffing of spiced potatoes, onion and peas. / Gefrituurd pasteitje met een hartige vulling van gekruide aardappelen, ui en erwten.

### 4. ONION BHAJI €4.20

Deep fried onion fritters: slices of onion coated with a batter of chickpea flour and deep fried. / Gefrituurde uienbeignets: gesneden ui gedoopt in een beslag van kikkererwtenmeel en vervolgens gebakken.

### 5. PANEER PAKORA €4.90

Maise stukken Indiase kaas bedekt met een knapperig gekruid beslag en gefrituurd.

### 6. HOT CHICKEN WINGS €5.95

Chicken wings marinated in yoghurt with Indian hot and spicy marinade and grilled in the clay oven. / Kippenvleugels gemarineerd in yoghurt met een pittige en gekruide marinade en gegrild in de klei oven.

### 7. MINT CHICKEN TIKKA €5.95

Gemarineerde en gegrilde kip bereid met muntsaus en Indiase kruiden.

### 8. BOTI KEBAB €7.95

Grilled pieces of lamb with peppers and onions, seasoned with herbs. /

### 9. SEEKH KABAB €7.95

Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in clay oven.

/ Maise rollen van lamsgehakt, gekruid en gegrild in de klei oven.

### 10. BUTTER FLY PRAWN (2 PIECES/STUKS) €5.95

King prawns coated in a crispy seasoned batter and deep fried. /

Tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruid beslag en gefrituurd.

## Tandoori Dishes/ Tandoori Gerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'.  
All the tandoori dishes are served with vegetable curry and basmati rice.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild' 'Medium' of 'Heet'.

Al onze tandoorigerechten worden geserveerd met groentecurry en basmatirijst.

### II. PANEER TIKKA TANDOORI MENU €14.95

Indian cheese cubes marinated in yoghurt with garlic-ginger paste and Indian spices. Indiase kaasblokjes gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en Indiase kruiden.

### 12. CHICKEN TANDOORI MENU €14.95

Chicken legs marinated in yoghurt with ginger-garlic paste and homemade tandoori spice-mix. Kippenpoten gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

### 13. CHICKEN TIKKA MENU €15.95

Boneless chicken marinated in yoghurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix. Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

### 14. GARLIC CHICKEN TIKKA TANDOORI MENU €16.95

Boneless chicken marinated in yoghurt with garlic-ginger paste, fresh garlic and homemade tandoori spice-mix. / Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta, verse knoflook en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

### 15. CHILLI CHICKEN TIKKA TANDOORI MENU €16.95

Boneless chicken marinated in yoghurt with garlic-ginger paste and a hot and spicy marinade. Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een pittige en gekruide marinade.

## 16. LAMB KEBAB TANDOORI

### MENU

€17.95

Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in clay oven. Maise rollen van lamsgehakt, gekruid en gegrild in de kleioven.

## 17. TANDOORI LAMB CHOP

### MENU

€20.95

Spiced marinated lamb chop grilled in the tandoor clay oven. Gekruid gemarineerd lamskotelet gegrild in de tandoor Klay oven.

## 18. KING PRAWN TANDOORI

### MENU

€21.95

King prawns marinated in yoghurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix. Tijgergarnalen gemarineerd in yoghurt met gember knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

## 19. MIXED TANDOORI MENU

€23.95

Tandoori chicken, Chicken tikka, Seekh Kebab, Lamb Chops & Hotwings Gegrilde tandoori kip, Kip Tikka, Seekh Kebab, Lamskoteletten & hotwings.

## Chicken Dishes / Kipgerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maag/tijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

## 20. CHICKEN TIKKA MASALA

€16.95

Boneless grilled chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion.

Gegrilde kipfilet bereid in gekruide currysous met verse knoflook, tomaten en ui.

## 21. BUTTER CHICKEN

€16.95

Boneless chicken marinated, grilled and then cooked in a creamy curry sauce made with cream and varieties of nuts.

Kipfilet gemarineerd, gegrild, en daarna bereid in een romige currysous van room en diverse soorten noten.

## 22. CHICKEN ROGAN JOSH

€16.95

Boneless chicken cooked in a mildly spiced curry sauce with garlic paste, fresh tomatoes and yoghurt. Kipfilet bereid in een mild gekruide currysous met knoflookpasta, verse tomaten en yoghurt.

## 23. CHICKEN KARAHI

€16.95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, capsicum. Kipfilet bereid in een gekruide currysous met verse ui, tomaten en paprika.

## 24. CHICKEN SAAG

€16.95

Boneless chicken and spinach cooked in a spiced curry sauce with garlic. Kipfilet en spinazie bereid in een gekruide currysous met knoflook.

## 25. CHICKEN MUSHROOM

€16.95

Boneless chicken and fresh mushroom cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh onion, garlic and tomatoes. Kipfilet en verse champignons bereid in een mild gekruide currysous met verse ui, knoflook en tomaten.

## 26. CHICKEN MALAI

€16.95

Boneless chicken marinated, grilled, and then cooked in a creamy curry sauce with nuts and cheese. Kipfilet gemanneerd, gegrild, en daarna bereid in een romige currysous noten en kaas.

## 27. CHICKEN DHANSAK

€16.95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with lentils, mango chutney, and lemon juice.

Kipfilet bereid in een gekruide currysous met linzen, mangochutney en citroensap.

## 28. CHICKEN MADRAS

€16.95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with coconut, lemon and hot spices from South India. Kipfilet bereid in een gekruide currysous met kokos, citroen hete specerijen uit Zuid-India.

## 29. CHICKEN VINDALOO

€16.95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with very hot spices from South India. Kipfilet bereid in een gekruide currysous met zeer hete specerijen uit Zuid-India.

## 30. CHICKEN KORMA

€16.95

Boneless chicken cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.

Kipfilet bereid in een romige currysous van room, kokos en diverse soorten noten.

## 31. CHICKEN CURRY

€16.95

A dish composed with a sauce or gravy seasoned with a mixture of ground spices and coriander.

## Lamb Dishes/ Lamsgerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'heet'. Al onze currygerechten warden geserveerd met basmatirijst.

### 32. LAMB MASALA €18,95

Boneless grilled lamb cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion. Gegrild lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met verse knoflook, tomaten en ui.

### 33. LAMB KORMA €18,95

Boneless lamb cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts. Lamsvlees bereid in een romige currysaus van room, kokos en diverse soorten noten.

### 34. LAMB KARAHÍ €18,95

Boneless lamb cooked in spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes and capsicum. Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met verse ui, tomaten en paprika.

### 35. LAMB ROGAN JOSH €18,95

Boneless lamb cooked in a mildly spiced curry sauce with garlic paste, fresh tomatoes and yoghurt. Lamsvlees bereid in een mild gekruide currysaus met knoflookpasta, verse tomaten en yoghurt.

### 36. LAMB SAAG €18,95

Boneless lamb and spinach cooked in a spiced curry sauce with garlic. Lamsvlees en spinazie bereid in een gekruide currysaus met knoflook.

### 37. LAMB MUSHROOM €18,95

Boneless lamb and fresh mushroom cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, garlic and tomatoes. Lamsvlees en verse champignons bereid in een mild gekruide currysaus met ui, knoflook en tomaten.

### 38. LAMB DHANSAK €18,95

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with lentils, mango chutney and lemon juice. Lamsvlees bereid in gekruide currysaus met linzen, mangochutney en citroensap.

### 39. LAMB MADRAS €18,95

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut, lemon and hot spices from South India. Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met kokos, citroen en hete specerijen uit Zuid-India.

### 40. LAMB VINDALOO €18,95

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India. Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met kokos en zeer hete specerijen uit Zuid-India.

## Sea Food Dishes / Zeevruchtgerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

### 41. FISH MADRAS €18,95

Fish fillets cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India. Visfilet bereid in een gekruide currysaus met kokos en zeer pikante specerijen uit Zuid-India.

### 42. PRAWN MASALA €18,95

Prawns cooked in a spiced curry sauce with tomatoes, capsicum, and onion. Garnalen bereid in een gekruide currysaus met tomaten, paprika en ui.

### 43. PRAWN JALFREZI €18,95

Prawns cooked in Chef's secret curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes, chili and lemon juice. Garnalen bereid in de geheime saus van de Chef met verse knoflook, ui, paprika, tomaten, peper en citroensap.

## Vegetarian Curry Dishes / Vegetarische Gerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.  
Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

### 44. MALAI KOFTA 🍴 €14,95

Mashed potatoes and grated paneer cooked in a creamy curry sauce with nuts and cheese. Aardappelpuree en geraspte paneer bereid in een romige currysaus met noten en kaas.

### 45. SHAHI PANEER 🍴 €14,95

Homemade paneer cooked in a golden creamy curry sauce with butter. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een goudkleurige romige currysaus met boter.

### 46. BANGAN BHURTA 🍴 €14,95

Freshly roasted brinjal cooked in a medium spiced curry sauce with peas. Vers geroosterde aubergine met doperwtjes bereid met medium pittige bijzondere specerijen.

### 47. VEGETABLE KORMA 🍴 €14,95

Seasonal vegetables cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts. Seizoensgroenten bereid in een romige currysaus van room, kokos en verschillende soorten noten.

### 48. PANEER BUTTER MASALA 🍴 €14,95

Homemade paneer cooked in a creamy curry sauce with fresh capsicum, onion, and tomatoes. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een romige currysaus met verse paprika, ui en tomaten.

### 49. PANEER KARAHAI 🍴 €14,95

Homemade paneer cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, and capsicum. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een gekruide currysaus met verse ui, tomaten, paprika.

### 50. PALAK PANEER 🍴 €14,95

Homemade paneer and spinach cooked in a spiced curry sauce and aromatic spices. Indiase kaas bereid in een gekruide currysaus met spinazie en geurige kruiden.

### 51. MUTTER PANEER 🍴 €14,95

Homemade paneer cooked in a mild spiced curry sauce with peas. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een mild gekruide currysaus met erwten.

### 52. MIXED VEGETABLES CURRY 🍴 €14,95

Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum. Verse seizoensgroenten bereid in een milde gekruide currysaus met ui, tomaten en paprika.

### 53. ALOO GOBI 🍴 €14,95

Cauliflower and potatoes cooked in a mild spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum. Bloemkool en aardappelen bereid in een milde gekruide currysaus met ui, tomaten en paprika.

### 54. ALOO MUTTER 🍴 €14,95

A spicy combination of potatoes and peas cooked in a spiced curry sauce. Een kruidige melange van aardappelen en erwten bereid in een gekruide currysaus.

### 55. MUSHROOM MASALA 🍴 €14,95

Mushrooms cooked with fresh onion and tomatoes. Champignons bereid met verse ui en tomaten.

### 56. BHINDI MASALA 🍴 €14,95

Okra cooked with fresh onion, tomatoes, garlic and ginger. Okra bereid met verse ui, tomaten, knoflook en gember.

### 57. CHANA MASALA 🍴 €14,95

Indian chickpeas cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, onion, tomatoes and capsicum. Indiase kikkererwtjes bereid in een gekruide currysaus met verse knoflook, ui, tomaten en paprika.

### 58. DAAL TARKA 🍴 €14,95

Indian yellow lentils cooked with butter and fresh garlic, onion and tomatoes. Indiase gele linzen bereid met boter en verse knoflook, ui en tomaten.

### 59. DAAL MAKHANI 🍴 €14,95

Lentils cooked with butter, herbs, onions, garlic and ginger. Linzen gekookt met boter, kruiden, uien, knoflook en gember.

## Naan & Roti Indian Bread Indiase Broden

All our Naan and Roti are freshly baked in the traditional clay oven.

Al onze naan en roti warden vers gebakken in de traditionele kleioven.

**60. PLAIN NAAN** 🍷 €2,50  
Indian soft white bread. Indiaas zacht wit brood.

**61. BUTTER NAAN** 🍷 €2,95  
Indian multiple layered white bread with butter.  
Indiaas zacht wit brood dat uit meerdere lagen bestaat. met boter.

**62. GARLIC NAAN** 🍷 €3,45  
Indian soft white bread topped with garlic.  
Indiaas zacht wit brood gearneerd met knoflook.

**63. CHEESE NAAN** 🍷 €3,95  
Indian soft white bread stuffed with cheese.  
Indiaas zacht wit brood gevuld met kaas.

**64. PESHWARI NAAN** 🍷 €3,95  
Indian soft white bread stuffed with varieties of nuts: coconut, raisins, cashew nuts. Indiaas zacht wit brood gevuld met diverse soorten noten, kokos, rozijnen en cashewnoten.

**65. KULCHA NAAN** 🍷 €4,50  
Indian white bread stuffed with seasoned onion and paneer.  
Indiaas wit brood gevuld met gekruide ui en paneer.

**66. SPECIAL MIXED NAAN** 🍷 €3,95  
Indian white bread stuffed with cheese and garlic.  
Indiaas wit brood gevuld met kaas en knoflook.

**67. KEEMA NAAN** 🍷 €3,95  
Indian white bread stuffed with seasoned minced lamb. Indiaas wit brood gevuld met gekruid lamsgehakt.

**68. TANDOORI ROTI** 🍷 €1,95  
Indian whole wheat bread. Indiaas volkoren bruinbrood.

**69. PARATHA** 🍷 €2,95  
Indian multiple layered brown bread with butter.  
Indiaas bruin brood bestaande uit meerdere lagen met boter

## Biryani Dishes Biryani Gerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the biryani dishes are served with raita.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'heet'. Al onze biryani gerechten worden geserveerd met raita.

**70. VEGETABLE BIRYANI** 🍷 €14,95  
Seasonal fresh vegetables prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.

Verse seizoensgroenten bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.

**71. CHICKEN BIRYANI** €15,95  
Boneless chicken prepared with basmati rice in combination with nuts and spices. Kipfilet bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.

**72. LAMB BIRYANI** €16,95  
Boneless lamb prepared with basmati rice in combination with nuts and spices. Lamsvlees bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.

**73. PRAWN BIRYANI** €18,95  
Prawns prepared with basmati rice in combination with nuts and spices. Garnalen bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.

## Extra's

### 77. MIXED GREEN SALAD 🌿 €4.95

Mixed salad with tomatoes, cucumber red ui.  
Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode ui.

### 78. BASMATI RICE 🌿 €3.95

Seasoned basmati rice Gekruide basmatirijst.

### 79. FRENCH FRIES 🌿 €3.95

### 80. RAITA 🌿 €2.95

Yogurt sauce prepared with cucumber and spices. Yoghurtsaus bereid met komkommer en kruiden.

### 81. MANGO CHUTNEY/ MIXED PICKLE 🌿 €1.95

Indian pickle Indiaas atjarzuur

## Desserts / Nagerechten

### 82. GULAB JAMUN 🌿 €3.95

An exotic Indian sweet pastry prepared with milk powder, fried and dipped in warm sugar syrup.

Een exotische lekkernij: zoete gefrituurde balletjes op basis van melk, gedoopt in een warme suikerstroop.

### 83. KULFI 🌿 €3.95

Homemade ice-cream (pistachios/ mango)  
Zelfgemaakt ijs (pistache / mango)

### 84. KHEER 🌿 €3.95

Homemade rice pudding. Zelfgemaakte rijstpudding.

## Drinks/Dranken

85. SWEET LASSI €2.95

86. SALT LASSI €2.95

87. MANGO LASSI €2.95

88. COLA/FANTA/SPRITE 0.33L €2.25

89. COLA/FANTA/SPRITE 1.5L €3.95

90. RED BULL €2.95