

## Soups / Soepen

- 1. Dal Soup** € 4,50  
Indian mild spicy lentil soup / Indiase milde gekruide linzensoep.
- 2. Chicken Soup** € 5,75  
Indian chicken soup / Indiase kippensoep

## Appetizers / Voorgerechten

### Vegetarian Appetizers / Vegetarische Voorgerechten

- 4. Vegetable Samosa (2 pieces/stuks)** € 5,50  
Fried pastry with a savory stuffing of spiced potatoes, onion and peas.  
Gefrituurd pasteitje met een hartige vulling van gekruide aardappelen, ui en erwten.
- 5. Vegetable Momo** € 8,75  
Steamed momos stuffed with seasoned vegetables.  
Gestoomde momo's gevuld met gekruide groenten.
- 6. Onion Bhaji** € 5,95  
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.
- 7. Paneer Pakora** € 7,50  
Tender pieces of Indian cheese coated in a crispy seasoned batter and deep fried.  
Malse stukken Indiase kaas bedekt met een knapperig gekruid beslag en gefrituurd.
- 8. Mixed Platter (for 2 people / voor 2 personen)** € 12,75  
Vegetarian mixed appetizers selected by the Chef.  
Vegetarische gemengde schotel geselecteerd door de chef.

#### Special wishes:

1. Our vegetarian dishes can also be made for vegans.
2. We also pay attention to your allergies, please pass on the order.
3. We make your dishes to your taste eg sweet, mild, medium, hot and very hot (1-5). Please report e.g. ordering.

#### Speciale wensen:

1. Onze vegetarische gerechten kunnen ook voor veganisten gemaakt worden.
2. Wij letten ook op uw allergiën, graag doorgeven bij de bestelling.
3. Wij maken uw gerechten naar uw smaak bijv. zoet, mild, medium, heet en zeer heet (1-5). Graag melden bij de bestelling.



## Non-Vegetarian Appetizers

### Niet - Vegetarische Voorgerechten

- 9. Hot Chicken Wings** € 6,75  
Chicken wings marinated in yogurt 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 kleioven.
- 10. Mint Chicken Tikka** € 7,75  
Marinated and grilled chicken prepared with mint sauce and Indian spices. Gemarineerde en gegrilde kip bereid met muntsaus en Indiase kruiden.
- 11. Meat Momo (steamed / fried)** € 8,75  
Steamed / fried dumplings stuffed with seasoned minced chicken and lamb. Gestoomde / gebakken dumplings gevuld met gekruide kippen- en lamsgehakt.
- 12. Boti Kebab** € 9,75  
Grilled pieces of lamb with peppers and onions, seasoned with herbs. Gegrilde stukjes lam met paprika en uien, op smaak gebracht met kruiden.
- 13. Seekh Kebab** € 8,75  
Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in clay oven. Malse rollen van lamsgehakt, gekruide en gegrild in de kleioven.
- 14. Butterfly Prawn Pakora (2 pieces/stuks)** € 8,75  
King prawns coated in a crispy seasoned batter and deep fried. Tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruide beslag en gefrituurd.
- 15. Mixed Platter (for 2 persons / voor 2 personen)** € 14,75  
A non vegetarian mixed appetizers selected by the Chef. Een gemengde schotel geselecteerd door de Chef.



## Nepalese Menu

Nepalese dishes are medium spicy. If you would like to alter your spiciness, please let us know. Dish 16,17 and 18 are served with lentil soup as starter, the main course with rice and Gulab Jamun as sweet dessert.

Nepalese gerechten zijn medium pittig. Laat het ons weten als u wilt u uw bijmaak te veranderen. De gerechten 16,17 en 18 worden geserveerd met linzen soep als voorgerecht, de hoofdgerechten komen met basmatirijst en Gulab Jamun als nagerecht.

**16. Dal Bhat Tarkari (veg.) € 32,95**

A popular Nepali vegetarian three course dish. Served with mild spicy lentil soup as starter, black lentils, vegetable curry, saag aloo and.

Een beroemd Nepalees drie gangen vegetarisch gerecht. Geserveerd met dal soep as voor, groentecurry, spinazie- en aardappelcurry

**17. Dal, Bhat ra Kukhura ko Masu € 33,95**

Boneless chicken cooked in Nepali traditional style with fresh tomatoes, onion, ginger and garlic. Served with vegetable curry, dal and achar.

Kipfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en knoflook. Geserveerd met groentecurry, dal en atjar.

**18. Dal, Bhat ra Khasi ko Masu € 35,95**

Boneless lamb cooked in Nepali traditional style with fresh tomatoes, onion, ginger and garlic. Served with vegetable curry, dal and achar.

Lamsvlees bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en knoflook. geserveerd met groentecurry, dal en atjar.



# Nepalese Curries & Rice

## Nepalese Curry's & Rijst

Nepalese dishes are medium spicy. If you would like to alter your spiciness, please let us know.

Nepalese gerechten zijn medium pittig.  
Als u wilt uw bijmaak te veranderen, laat het ons weten.

**20. Kukhura ko Masu (served with rice only) € 17,25**

Boneless chicken cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes and 8 other spices.

Kipfilet bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten en 8 andere kruiden.

**21. Khasi ko Masu (served with rice only) € 19,25**

Boneless lamb cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes, yogurt and 8 other spices. Lamsvlees bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten, yoghurt en 8 andere kruiden.

**22. Malekhu Fish Curry (served with rice only) € 20,25**

Fish fillets cooked with Himalayan herbs, and seasoned with mustard seed.

Visfilet bereid met kruiden uit het Himalayagebergte en gekruid met mosterdzaad.



# Momo

Exclusive Cuisines / Exclusieve gerechten!

Served with medium spicy momo chutney.

*Geserveerd met een milde pikante momo chutney.*

**23. Vegetable Momo** € 15,95

Steamed momos stuffed with seasoned vegetables.  
Gestoomde momo's gevuld met gekruide groenten.

**24. Meat Momo** € 17,50

Steamed momos stuffed with seasoned minced chicken and lamb.  
Gestoomde momo's, gevuld met gekruide kippen-en lamsgehakt.



# Chowmein

Exclusive Cuisines / Exclusieve gerechten!

**25. VEGETABLE CHOWMEIN** € 15.95

A very popular dish in Nepal, prepared with Nepali stir-fried noodles with vegetables, spices.

Een zeer populair gerecht in Nepal, bereid met Nepali noedels, groenten en specerijen.

**26. CHICKEN CHOWMEIN** € 15.95

A very popular dish in Nepal, prepared with Nepali stir-fried noodles with kip, spices.

Een zeer populair gerecht in Nepal, bereid met Nepali noedels, kip en specerijen.

**27. Prawn CHOWMEIN** € 16.95

A very popular dish in Nepal, prepared with Nepali stir-fried noodles with Lamb meat, spices.

Een zeer populair gerecht in Nepal, bereid met Nepali noedels, garnalen en specerijen.



# Tandoori Dishes / Tandoori Gerechten

## Special Indian Grilled Dishes

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.*

- 28. Paneer Tikka Tandoori Menu** € 18,25  
Indian cheese cubes marinated in yogurt with garlic-ginger paste and Indian spices. Indiase kaasblokjes gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en Indiase kruiden.
- 29. Chicken Tandoori Menu** € 17,95  
Chicken legs marinated in yogurt with ginger-garlic paste and homemade tandoori spice-mix. Kippenpoten gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
- 30. Chicken Tikka Tandoori Menu** € 18,95  
Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix. Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
- 31. Garlic Chicken Tikka Tandoori Menu** € 19,25  
Boneless chicken marinated in yogurt 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.
- 32. Chilli Chicken Tikka Tandoori Menu** € 19,25  
Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste and a hot and spicy marinade. Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een pittige en gekruide marinade.



**33. Lamb Tikka Tandoori Menu € 22,95**

Boneless lamb cubes marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix. Lamsvlees gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

**34. Lamb Kebab Tandoori Menu € 23,95**

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

**35. Tandoori Lamb Chop Menu € 22,95**

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

**36. King Prawn Tandoori Menu € 24,95**

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

**37. Mixed Tandoori Menu € 25,95**

Tandoori chicken, Chicken tikka, seekh kebab and lamb chops & hot wings. Gegrilde tandoori kip, keep tikka, seekh kebab en lam chops & 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 maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.*

- 38. Chicken Tikka Masala** € 17,25  
Boneless grilled chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion.  
Gegrilde kipfilet bereid in gekruide currysaus met verse knoflook, tomaten en ui.
- 39. Butter Chicken** € 17,95  
Boneless chicken marinated, grilled and then cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.  
Kipfilet gemarineerd, gegrild, en daarna bereid in een romige currysaus van room, kokos en diverse soorten noten.
- 40. Chicken Korma** € 17,95  
Boneless chicken cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.  
Kipfilet bereid in een romige currysaus van room, kokos en diverse soorten noten.
- 41. Chicken Rogan Josh** € 17,25  
Boneless chicken cooked in a mildly spiced curry sauce with garlic paste, fresh tomatoes and yogurt. Kipfilet bereid in een mild gekruide currysaus met knoflookpasta, verse tomaten en yoghurt.
- 42. Chicken Karahi** € 17,25  
Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, capsicum.  
Kipfilet bereid in een gekruide currysaus met verse ui, tomaten en paprika.
- 43. Chicken Saag** € 17,50  
Boneless chicken and spinach cooked in a spiced curry sauce with garlic.  
Kipfilet en spinazie bereid in een gekruide currysaus met knoflook.
- 44. Chicken Mushroom** € 18,50  
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 currysaus met verse ui, knoflook en tomaten.
- 45. Malai Chicken** € 17,75  
Boneless chicken marinated, grilled and then cooked in a creamy curry sauce with nuts and cheese. Kipfilet gemarineerd, gegrild, en daarna bereid in een romige currysaus met noten en kaas.



- 46. Chicken Dhansak** € 17,25  
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.

- 47.1 Chicken Madras** € 17,90  
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.

- 47.2 Chicken Vindaloo** € 17,90  
Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India. Kipfilet bereid in een gekruide currysous met kokos en zeer hete specerijen uit Zuid-India.

## 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 worden geserveerd met basmatirijst.*

- 48. Lamb Masala** € 19,95  
Boneless grilled lamb cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion. Gegrild lamsvlees bereid in een gekruide currysous met verse knoflook, tomaten en ui.

- 50. Lamb Korma** € 19,95  
Boneless lamb cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts. Lamsvlees bereid in een romige currysous van room, kokos en diverse soorten noten.

- 51. Lamb Karahi** € 18,95  
Boneless lamb cooked in spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes and capsicum.  
Lamsvlees bereid in een gekruide currysous met verse ui, tomaten en paprika.

- 52. Lamb Rogan Josh** € 18,95  
Boneless lamb cooked in a mildly spiced curry sauce with garlic paste, fresh tomatoes and yogurt. Lamsvlees bereid in een mild gekruide currysous met knoflookpasta, verse tomaten en yoghurt.

- 53. Lamb Saag** € 17,75  
Boneless lamb and spinach cooked in a spiced curry sauce with garlic.  
Lamsvlees en spinazie bereid in een gekruide currysous met knoflook.



**54. Lamb Mushroom** € 18,50

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.

**55. Lamb Dhansak** € 18,50

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.

**56.1 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.

**56.2 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.*

**57. Fish Madras** € 19,95

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.

**58. Prawn Masala** € 19,95

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

**59. Prawn Jalfrezi** € 19,95

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.*

- 60. Malai Kofta** € 16,25  
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
- 61. Shahi Paneer** € 16,75  
Homemade paneer cooked in a golden creamy curry sauce with butter. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een goudkleurige romige currysaus met boter.
- 62. Bangan Bhurta** € 16,25  
Freshly roosterd bringle cooked in a medium spiced curry sauce with peas. Vers geroosterde aubergine met doperwtten bereid met medium pittige bijzondere specerijen.
- 63. Vegetable Korma** € 16,25  
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.
- 64. Paneer Butter Masala** € 16,75  
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.
- 65. Paneer Karahi** € 16,25  
Homemade paneer cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, capsicum. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een gekruide currysaus met verse ui, tomaten, paprika.
- 66. Palak Paneer** € 16,25  
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.
- 67. Mutter Paneer** € 16,95  
Homemade paneer cooked in a mild spiced curry sauce with peas. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een mild gekruide currysaus met erwten.



**68. Mixed Vegetables Curry € 15,95**

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.

**69. Aloo Gobi € 15,50**

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.

**71. Aloo Mutter € 14,50**

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.

**72. Mushroom Masala € 16,95**

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

**73. Bhindi Masala € 16,95**

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

**74. Chana Masala € 14,50**

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

**75. Daal Tarka € 14,75**

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

**76. Daal Makhani € 15,75**

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





## 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.*

- 77. Vegetable Biryani** € 16,25  
Seasonal fresh vegetables prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.  
Verse seizoensgroenten bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.
- 78. Chicken Biryani** € 17,25  
Boneless chicken prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.  
Kipfilet bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.
- 79. Lamb Biryani** € 19,95  
Boneless lamb prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.  
Lamsvlees bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.
- 80. Prawn Biryani** € 21,25  
Prawns prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.  
Garnalen bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.





## Extra's

**82. Mixed Green Salad** € 5,50

Mixed salad with tomatoes, cucumber red ui.

Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode ui.

**87. Basmati Rice** € 3,95

Seasoned basmati rice

Gekruide basmatirijst.

**88. French Fries** € 4,95

**89. Raita** € 3,50

Yogurt sauce prepared with cucumber, tomatoes and spices.

Yoghurtsaus bereid met komkommer, tomaat, en kruiden.

**90. Mango Chutney / Mixed Pickle** € 2,50

Indian pickle

Indiaas atjarzuur





## Naan & Roti Indian Bread

### Indiase Broden

All our Naan and Roti are freshly baked in the traditional clay oven.  
*Al onze naan en roti worden vers gebakken in de traditionele kleiven.*

- |   |        |
|---|--------|
| <b>91. Plain Naan</b>   | € 2,50 |
| Indian soft white bread.<br>Indiaas zacht wit brood.  |        |
| <b>92. Butter Naan</b>  | € 3,95 |
| Indian multiple layered white bread with butter.<br>Indiaas zacht wit brood dat uit meerdere lagen bestaat, met boter.  |        |
| <b>93. Garlic Naan</b>  | € 3,95 |
| Indian soft white bread topped with garlic.<br>Indiaas zacht wit brood gegarneerd met knoflook.   |        |
| <b>94. Cheese Naan</b>  | € 4,50 |
| Indian soft white bread stuffed with cheese.<br>Indiaas zacht wit brood gevuld met kaas.  |        |
| <b>95. Peshwari Naan</b>  | € 4,50 |
| Indian soft white bread stuffed with varieties of nuts; coconut, raisins, cashew nuts.<br>Indiaas zacht wit brood gevuld met diverse soorten noten, kokos, rozijnen en cashewnoten. |        |
| <b>96. Kulcha Naan</b>  | € 4,50 |
| Indian white bread stuffed with seasoned onion and paneer.<br>Indiaas wit brood gevuld met gekruide ui en paneer.   |        |
| <b>97. Special Mixed Naan</b>   | € 4,50 |
| Indian white bread stuffed with cheese and garlic.<br>Indiaas wit brood gevuld met kaas en knoflook.  |        |
| <b>98. Keema Naan</b>   | € 4,50 |
| Indian white bread stuffed with seasoned minced lamb.<br>Indiaas wit brood gevuld met gekruid lamsgehakt.   |        |
| <b>99. Tandoori Roti</b>  | € 2,50 |
| Indian whole wheat bread.<br>Indiaas volkoren bruinbrood.   |        |
| <b>100. Paratha</b>   | € 4,50 |
| Indian multiple layered brown bread with butter.<br>Indiaas bruin brood bestaande uit meerdere lagen met boter  |        |



## Desserts / Nagerechten

- 101. Gulab Jamun** € 6,50  
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.
- 101. Kulfi** € 5,95  
Homemade ice-cream (pistachios / mango)  
Zelfgemaakt ijs (pistache / mango)
- 102. Kheer** € 5,50  
Homemade rice pudding.  
Zelfgemaakte rijstpudding.
- 103. Ice-cream Kheer** € 5,95  
Homemade rice pudding served with ice-cream.  
Zelfgemaakte rijstpudding geserveerd met roomijs.
- 104. Ice-cream combination 2 pieces** € 6,90  
Vanilla / Pistachio / Mango / Coconut  
Vanille / Pistache / Mango / Kokos
- 105. Sorbet** € 6,90  
Mango / Coconut  
Mango / Kokos



**YOUR ALLERGY MATTERS TO US!**

*Packing of "restfood" is possible, which cost € 1,50.  
We will transfer this amount to good purpose projects in Diwali.*



**3-Course Menu**  
**(Non-Vegetarian)**  
**3-Gangen Menu**  
**(Niet Vegetarisch)**

(€ 15,50 for children 3-12 years old)

**Share with who you care to.**

(Minimum order 2 persons)

**€ 35,95 p.p.**

**Appetizer / Voorgerecht**

**Dal Soup**

Indian mild spicy lentil soup.

Indiase milde gekruide linzensoep.

**Main Course / Hoofdgerecht**

**Mix Tandoori**

Non-veg. mixed appetizers selected by the Chef.

Gemengde schotel geselecteerd door de Chef.

Served with Basmati rice and a choice of your Naan or Roti.

Geserveerd met basmatirijst en een naan of roti naar keuze.

**Lamb Karahi**

Boneless lamb cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes, sweet koksroom and spices.

Lamsvlees bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten, koksroom en kruiden.

**Butter Chicken**

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

coconut and varieties of nuts. Kipfilet gemarineerd, gegrild, en daarna bereid in een romige currysous van room, kokos en diverse soorten noten.

**Mixed Green Salad**

Mixed salad with tomato, cucumber red ui.

Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode ui.

**Dessert / Nagerecht**

**Pistache Kulfi**

Homemade ice cream.

Zelfgemaakt ijs.



## **3-Course Menu (Vegetarian)**

## **3-Gangen Menu (Vegetarisch)**

(€ 15,50 for children 3 - 12 years old)

**Share with who you care to.**

(Minimum order 2 persons)

**€ 33,95 p.p.**

### **Appetizer / Voorgerecht**

#### **Dal Soup**

Indian mild spicy lentil soup.

Indiase milde gekruide linzensoep.

### **Main Course / Hoofdgerecht**

#### **Paneer Chili Grill**

Fried paneer cubes are tossed in a sweet, sour, spicy chatpati flavorful sauce that just takes its taste.

Served with Basmati rice and a choice of your Naan or Roti.

Geserveerd met basmatirijst en een naan of roti naar keuze.

#### **Mixed Vegetables Curry**

Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.

Verse seizoensgroenten bereid in een milde gekruide currysous met ui, tomaten en paprika.

#### **Butter Paneer Massala**

Paneer, potatos, capsicum, onions and seasonal

vegetables marinated in yoghurt and garlic-ginger paste and homemade tandoori spice mix.

#### **Mixed Green Salad**

Mixed salad with tomato, cucumber red and green oak leaf lettuce, arugula, olives and olive oil.

Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode en groene eikenbladsla, rucola, olijven en olijfolie.

### **Dessert / Nagerecht**

#### **Pistache Kulfi**

Homemade ice cream.

Zelfgemaakt ijs.