

## Voorgerechten

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 01. | Dahlsoup<br><i>Rode en gele linzensoep met verse tomaat en koriander.</i>   | € 4,50 |
| 02. | Onion Bhajee<br><i>Uien gefrituurd in een kikkererwtenbloembeslag met fenegriekbladen.</i>                        | € 4,50 |
| 03. | Vegetable Samosa<br><i>Driehoekig gevormd deeg gevuld met gekruide aardappelen en doperwten.</i>                  | € 4,50 |
| 04. | Dahi Bara<br><i>Gefrituurd beslag gemaakt van black-eye-linzen met kruiden geserveerd en met een yoghurtsaus.</i> | € 5,00 |
| 05. | Spicy Tandoori Wings<br><i>Kip gemarineerd in yoghurt, verse gember, knoflook en Indiase kruiden.</i>             | € 5,50 |
| 06. | Seekh Kebab<br><i>Gekruid rundergehakt met verse munt, koriander en Indiase kruiden.</i>                          | € 6,00 |

# Hoofdgerechten

## Noord-India

### Tandoorigerechten

07. Tandoori Chicken € 14,50

*Een hele kippenpoot gemarineerd in yoghurt, verse gember, knoflook en Indiase kruiden gegrild in de oven.*

08. Chicken Tikka € 15,50

*Kipdijfilet gemarineerd in yoghurt, verse gember, knoflook en Indiase kruiden gegrild in de oven.*

09. Lambchop Tandoori € 17,75

*Lambchop gemarineerd in yoghurt, verse gember, knoflook en Indiase kruiden gegrild in de oven.*

10. Black Tiger Prawn Tandoori € 20,00

*Black Tiger Prawn gemarineerd in yoghurt, verse gember, knoflook en Indiase kruiden gegrild in de oven.*

11. Mixed Grill € 23,00

*Een mix van Tandoori Chicken, Chicken Tikka en Lambchop Tandoori.*

## Kipgerechten

12. Chicken Madras € 15,25

*Stukjes malse kipfilet bereid met verschillende specerijen en ui.*

13. Butterchicken € 15,50

*Stukjes geroosterde kipfilet in tandoorikruiden en een romige saus met boter.*

14. Chicken Korma € 15,50

*Milde kipcurry gemaakt met yoghurt, ui, gember, knoflook en Indiase kruiden.*

15. Chicken Tikka Masala € 15,50

*Stukjes kip gemarineerd in tandoori-saus, gegrild en gekookt in Indiase kruiden.*

16. Chicken Jhalfrezi € 15,50

*Roerbak van stukjes kip met tomaat, paprika, ui en Indiase kruiden.*

17. Chicken Karahi € 15,50

*Stukjes kip bereid met verse gember, ui, knoflook en koriander.*

## Lamsgerechten

18. Lamb Saag € 16,50

*Stukjes lamsvlees gekookt in spinazie en Indiase kruiden.*

19. Lamb Madras € 16,25

*Stukjes lamsvlees bereid met verschillende specerijen en ui.*

20. Lamb Korma € 16,50

*Milde lamscurry gemaakt met yoghurt, ui, gember, knoflook en Indiase kruiden.*

21. Lamb Tikka Masala € 16,50

*Stukjes lam gemarineerd in tandoori-saus, gegrild en gekookt in Indiase kruiden.*

22. Lamb Jhalfrezi € 16,50

*Roerbak van stukjes lam met tomaat, paprika, ui en Indiase kruiden.*

23. Lamb Karahi € 16,50

*Stukjes lam bereid met verse gember, ui, knoflook en koriander.*

24. Lamb Rogan Josh € 16,50

*Stukjes lamsvlees gekookt met tomaat, gember, knoflook en anijs.*

25. Kofta Masala € 16,00

*Gehaktballetjes van rund- en lamsvlees met Indiase kruiden.*

26. Dahl Gosht € 16,50

*Lamscurry gekookt met rode linzen.*

27. Bhuna Gosht € 16,75

*Lamskotelet gemaakt met ui, knoflook, gember, tomaat, kaneel en laurierblad.*

### Visgerechten

28. Prawn Curry € 18,50

*Garnalen curry met Indiase viskruiden, geserveerd met witte rijst.*

29. Prawn Korma € 18,50

*Milde garnalencurry gemaakt met yoghurt, ui, gember, knoflook en Indiase kruiden.*

### Biryanigerechten

30. Vegetarian Biryani € 15,00

*Aromatische basmati-rijst met groenten en verse kruiden en yoghurt.*

31. Chicken Biryani € 15,50

*Aromatische basmati-rijst met kip, verse kruiden en yoghurt.*

32. Lamb Biryani € 16,50

*Aromatische basmati-rijst met stukjes lam, verse kruiden en yoghurt.*

33. Hydrabadi Pulao € 17,50

*Stukjes botloze lam met pulao-rijst, kaneel, laurierblad, geraspte kokosnoot en verse munt en koriander.*

34. Lakhnawi Chicken Biryani € 16,00

*Kippenpoot gemarineerd in yoghurt, gember, ui, knoflook, koriander en munt . Wordt met rijst laag voor laag in een pot gebakken met op de bovenste laag saffraan.*

### Vegetarische gerechten

35. Channa Masala € 13,00

*Kikkererwtencurry met tomaat, Indiase kruiden en gefrituurde roti.*

36. Aloo Matter € 13,00

*Erwten- en aardappelcurry met witte rijst.*

37. Aloo Gobi € 13,00

*Aardappel- en bloemkoolcurry met witte rijst.*

38. Mixed Vegetables € 14,00

*Gemengde groentencurry met witte rijst.*

39. Dahl Makahni € 15,00

*Drie verschillende soorten linzen en kidneybonen gemaakt met boter en Indiase kruiden. Wordt met witte rijst geserveerd.*

40. Bengan Bharta € 14,00

*Geroosterde aubergine in Indiase kruiden geroerbakt. Wordt geserveerd met roti.*

41. Vegetarian Korma € 15,00

*Gemengde groenten en Indiase kaas (paneer) in een saus van cashewnoten en Indiase kruiden met witte rijst.*

42. Paneer Saag € 15,00

*Indiase kaas (paneer) gemaakt met Indiase spinazie. Wordt geserveerd met rijst.*

43. Chili Paneer € 15,00

*Roerbak met chili, paprika, rode ui en Indiase kaas (paneer). Wordt geserveerd met roti.*

44. Shahi Paneer € 15,00

*Gefrituurde paneer in een roomsaus met witte rijst.*

45. Paneer Tikka Masala € 15,00

*Gegrilde Indiase kaas (paneer) gemarineerd in tandoori kruiden met een yoghurtsaus. Wordt geserveerd met witte rijst.*

## Zuid-India

### Vegetarische gerechten

46. Idli Sambar € 14,50

*Zuid-Indiase vegetarische soep met linzen en groenten en gestoomde rijst / witte linzen dumplings.*

47. Sambar Vara € 14,50

*Zuid-Indiase vegetarische soep met linzen en groenten en gefrituurde rijst/witte linzen dumplings.*

48. OatsIdli Sambar € 15,50

*Zuid-Indiase vegetarische soep met linzen en groenten en gestoomde havermout dumplings.*

49. MilletIdli Sambar € 15,50

*Zuid-Indiase vegetarische soep met linzen en groenten en gestoomde gierstdumplings.*

50. Aloo Dosa € 13,50

*Krokante pannenkoek gemaakt van gefermenteerd rijstbeslag met gekruide aardappelvulling.*

51. Plain Dosa € 12,50

*Krokante pannenkoek gemaakt van gefermenteerd rijst beslag.*



52. Mysore Masala Dosa € 14,00

*Krokante pannenkoek met een zachte binnenkant gemaakt van gefermenteerd rijstbeslag met een groente, cashew en kokosnoot vulling.*

53. Onion Uttapam € 12,00

*Een dikke pannenkoek gemaakt van gefermenteerde rijst en linzenbeslag gevuld met een mix van ui, koriander, chili en tomaat.*

54. Appam € 12,00

*Komvormige pannenkoek gemaakt van een gefermenteerde rijst en kokosmelkbeslag gevuld met gestoofde groente.*

55. Vegetarian Upma € 12,00

*Gestoomde griesmeel met gemengde groenten getemperd in currybladeren en mosterdzaad.*

56. Egg Curry € 14,50

*Zuid-Indiase curry met hardgekookt ei en aardappelen. Wordt geserveerd met witte rijst.*

57. Avial € 13,50

*Gemengde groenten gemaakt in kokosmelk. Wordt geserveerd met idli of witte rijst.*

58. Chettinad Mushroom Curry € 14,50

*Pittige paddenstoelcurry. Wordt geserveerd met witte rijst.*

## Biryani-gerechten

59.	Vegetable Biryani	€ 14,50
60.	Chicken Biryani	€ 15,50
61.	Lam Biryani	€ 16,50

## Vleesgerechten

62.	Mutton Liver Curry	€ 16,75
63.	Mutton Keema Curry	€ 16,00
64.	Lam Curry	€ 16,50
65.	Spicy Pepper Mutton Curry	€ 16,75
66.	Lam Vindaloo	€ 16,75
67.	Pork Vindaloo	€ 16,75

## Visgerechten

68.	Karala Fish Curry	€ 19,50
69.	Krab Curry	€ 22,50
70.	Goa'n Prawn Curry	€ 20,50
71.	Fish in Banana Leave	€ 22,50
72.	Fried Fish	€ 16,50

## Chutneys en Dips

73.	Coconut Chutney	€ 2,50
74.	Tomato and Garlic Chutney	€ 2,50
75.	Tamarind Chutney	€ 2,50
76.	Tomato and Onion Chutney	€ 2,50

## Allerlei

### Indiase Broden

77.	Naan	€ 1,50
78.	Garlic Naan	€ 2,00
79.	Cheese Naan	€ 3,00
80.	Roti	€ 1,50
81.	Parantha	€ 2,50
82.	Stuffed Parantha	€ 3,50
83.	Karala Parantha	€ 3,00

### Bijgerechten

84.	Tomato Rice	€ 12,00
85.	Curd Rice	€ 11,00
86.	Lemon Rice	€ 12,00
87.	Tomato Rasam	€ 8,50
88.	Yoghurt Rasam	€ 8,50
89.	Tamarind Rasam	€ 8,50
90.	Cabbage Foogath	€ 12,50
91.	Chettinad Baingan Masala	€ 14,50
92.	Beetroot Koor Curry	€ 13,50

### Extra Porties

93.	White Rice	€ 2,50
94.	Raita	€ 2,50
95.	Salade	€ 2,50

### Chutneys en Dips

96.	Sweet Yoghurt Dip	€ 2,50
97.	Pudina Chutney	€ 2,50
98.	Mango Chutney	€ 3,50
99.	Achar / Mango Pickle	€ 3,50

## Nagerechten

100.	Kheer	€ 4,50
101.	Gulab Jamun	€ 4,50
102.	Gajar Halua	€ 4,50
103.	Bakbanaan	€ 3,50