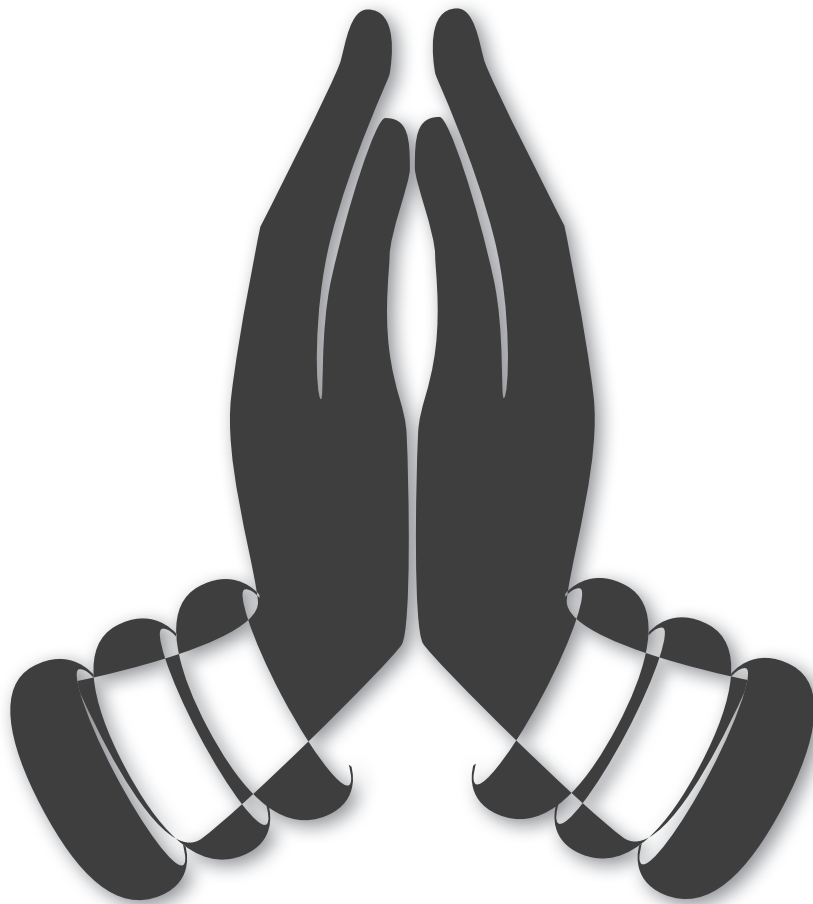


*Welkom*

*Namaste*



*Swagat*

Indiaas restaurant

*De Indiase keuken kent een rijke variëteit aan smakelijke gerechten.*

*Onze bekendste gerechten zijn curries, tandoori's en tikka's,  
die geserveerd worden met rijst en naanbrood.*

*Onze garam masala's - kerrievariëteiten - worden gemaakt van gemalen  
specerijen en verse kruiden. Daarnaast maken we veel gebruik van  
verschillende soorten rijst, granen, aardappelen, groenten,  
kippenvlees en kaas (paneer).*

# *Speciaal voor u samengestelde 3-gangen menu's*

*Sfeervol, romantisch Indiaas dineren. Alle menu's geven u een uitgebreide kennismaking met currygerechten, tandoori-gerechten en vegetarische gerechten uit de Indiase en Nepalese keuken.*

## ***1. Vegetarisch Menu 38,95 (p.p.)***

- \* Samosa & Onion Bhaji*
- \* Vegetarisch gerecht naar keuze*  
*Sag Alo*  
*Mix Salade*  
*Rijst of Naanbrood*
- \* Koffie of thee*

## ***2. Chefs Special Menu 78,95 (2 pers)***

- \* Mixed Kebab*
- \* Chicken Bhuna*  
*Tandoori Mixed Grill*  
*Mushroom Bhaji*  
*Gemengde Salade*  
*Basmati Rijst*  
*Naanbrood*
- \* Dameblanche of koffie /thee*

## ***3. Bangali menu 79,95 (2 pers)***

- \* King prawan Butterfly*
- \* Tandoori Mixed Grill*  
*King Prawn Bhuna*  
*Mushroom Bhaji*  
*Gemengde Salade*  
*Rijst en Naanbrood*
- \* Bangalore ijs /Koffie of thee*

## ***4. Swagat menu 78,95 (2 pers)***

- \* Chicken Tikka*
- \* Chicken Madras*  
*Tandoori Mixed Grill*  
*Mixed Vegetable Bhaji*  
*Gemengde salade*  
*Rijst en Naanbrood*
- \* Kulfi ijs of koffie / thee*

## ***5. Tandoori Deluxe 79,95 (2 pers)***

- \* Samosa & Onion Bhaji*
- \* Royal. Tandoori Mix Grill*  
*Sag Lamb*  
*Mixed Vegetable Bhaji*  
*Rijst en Naanbrood*  
*Mix Salade*
- \* Kulfi ijs of koffie / thee*

## ***6. Kindermenu (a of b) 17,95 (p.p.)***

- | <i>(a)</i>            | <i>(b)</i>           |
|-----------------------|----------------------|
| <i>* Kip Pakauda</i>  | <i>* Kip Pakauda</i> |
| <i>* Tandoori Kip</i> | <i>* Kip Korma</i>   |
| <i>Peswari Nan</i>    | <i>Peswari Nan</i>   |
| <i>* Kinderijs</i>    | <i>* Kinderijs</i>   |

## Voorgerechten

- 7. Samosa** 6,95  
*Diverse groenten, verpakt in een driehoekje van bladerdeeg.*
- 8. Onion Bhaji** 6,75  
*Gebakken balletjes ui met paprika, koriander, erwtenmeel en verse kruiden. Heel bijzonder vegetarisch voorgerecht.*
- 9. King Prawn Butterfly** 7,95  
*Gepaneerde grote garnalen*
- 10. Chicken Pakauda** 6,50  
*Gefrituurde kipfilet, gemengd met Indiase kruiden en speciaal meel.*
- 11. Dal soep** 5,95  
*Linzensoep met verse koriander en citroensap.*
- 12. Botti Kabab** 7,95  
*Pittig gegrilde stukjes lamsvlees uit de tandooroven.*
- 13. Mixed Kabab** 7,95  
*Verschillende gerechten uit de tandooroven, zeer speciaal.*
- 14. Tandoori Chicken** 6,95  
*Kippenpoot gegrild in de tandooroven met verse kruiden gemarineerd.*
- 15. Chicken Tikka** 7,75  
*Gegrilde kipfilet uit de tandooroven.*
- 16. Lamb Tikka** 7,95  
*Heerlijk gemarineerd, in de tandooroven gegrild lamsvlees.*

## Specialiteiten van de Chef

- 17. Thali Royal (mild /medium)** 32,95  
*Dé manier om kennis te maken met curry's uit de Indiase keuken. Verschillende curry gerechten in kleine schaaltes geserveerd. (niet mogelijk in het weekend en bij drukte).*
- 18. Lams Rogan Josh (medium)** 20,95  
*Heerlijk zacht lamsvlees, gemarineerd in een mengsel van verse kruiden en daarna afgemaakt met heel fijne gember, knoflook en verse tomaten.*
- 19. Chicken Tikka Marco Polo (mild)** 19,95  
*Een combinatie van malse kipfilet uit tandoori-oven en daarna bereid met exotische vruchten, noten en room. Topgerecht uit de Indiase keuken.*

## *Tandoori-gerechten*

Niets in de wereld komt overeen met de smaak van het eten dat in een tandoori-oven is bereid! Deze kleipot werd duizenden jaren geleden uitgevonden en heeft zich ontwikkeld tot een perfect 'kookapparaat'. Bijna 2 miljard mensen in Azië bereiden er dagelijks hun maaltijden in. De tandoori-oven, in India 'tandoor' genoemd, is gemaakt van klei en heeft een kegelvorm als een bijenkorf. Hij wordt gestookt met houtskool en bereikt zeer hoge temperaturen. Hierdoor is het vlees, dat aan een spies geregen wordt, heel snel gaar. De tandoor is een echte oven en daarom kan er ook brood, 'naan', in worden gebakken. Dit wordt aan de binnenkant tegen de wand geplakt en is snel klaar.

- 20. Tandoori Chicken (medium)** **19,95**  
*Malse kippenboutjes, gemarineerd en gegrild in de tandoori-kleioven.*
- 21. Lamb Tikka of Chicken Tikka (medium)** **22,95**  
*Medium gekruid en gemarineerd zacht kipfilet of lamsvlees (€ 1,- extra voor lamsvlees), gegrild in de tandoori-kleioven.*
- 22. Tandoori King Prawn (medium)** **24,95**  
*Grote garnalen uit de Golf van Bengalen, gemarineerd in verse kruiden en daarna gegrild in de tandoori-kleioven.*
- 23. Royal Tandoori Mixed Grill (medium)** **24,95**  
*Een complete introductie van de Indiase Tandoori-keuken. Gemarineerde kip filet, kippenboutjes, zacht lamsvlees en gambas. Gegrild in de tandoorikleioven en geserveerd met basmati rijst of vers Nanbrood.*

## *Biryani Specialiteiten*

- 24. Chicken of lams Biryani** **20,95**  
*Een combinatie van rijst en mals gegrilde kipfilet/ lamsfilet, bereid met paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen. (€ 1,- extra voor lamsvlees)*
- 25. King Prawn Biryani** **22,95**  
*Verrassende combinatie van grote garnalen, rijst, paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen.*
- 26. Vegetable Biryani** **19,95**  
*Een overheerlijke vegetarische Biryani. Een combinatie van rijst, diverse groenten, paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen.*

# Chicken Curry Specialiteiten

Gerechten uit de Indiase keuken, bereid met kippenvlees, groenten, kruiden en saus.

- 27. Chicken Tikka Masala** **19,95**  
*Een overheerlijke milde kip curry, gemarineerde malse kipfilet, eerst gegrild in de tandooroven, daarna bereid met kokos, rozijnen, amandelen en verse kruiden.*
- 28. Kashmiri Chicken (mild)** **19,95**  
*Een mild currygerecht. Malse kipfilet bereid met fijn gemalen noten, rozijnen, amandel, mango en lychee. Daarna afgemaakt met heerlijk room.*
- 29. Butter Chicken (mild)** **19,95**  
*Gegrilde kipfilet met gemengd kokosroom, rozijnen, amandelen en romige saus.*
- 30. Chicken Sag (medium)** **19,95**  
*Een bijzondere combinatie van zacht kipfilet met spinazie, bereid met knoflook, gember en citroensap.*
- 31. Chicken Bhuna (medium)** **19,95**  
*Curry van kipfilet met tomaten, ui, paprika en verse kruiden. Zeer speciaal!*
- 32. Chicken Dansak (medium)** **19,95**  
*Een oorspronkelijk uit Perzië afkomstig gerecht, gekookt met citroen en linzen.*
- 33. Chicken Jal-ferizi (medium /pittig)** **19,95**  
*Een gerecht van roergebakken gekruid kipfilet met tomaten, paprika, gember en verse koriander. Een aanrader voor de liefhebber van een iets pittiger gerecht.*
- 34. Chicken Madras (vrij pittig)** **20,95**  
*Zachte kipfilet bereid met madras kruiden, bestaande uit heel fijn gemalen chili, gember, knoflook, citroen, tomatensaus en verse koriander.*
- 35. Chicken Vindaloo (zeer pittig)** **20,95**  
*Pittig kipgerecht, met zwarte peper, gember en rode chilipeper.  
Zeer pittig van smaak.*

# Lams Curry Specialiteiten

Gerechten uit de Indiase keuken, bereid met lamsvlees, groenten, kruiden en saus.

- 36. Kasmiri Lamb (mild)** **20,95**  
*Een mild currygerecht. Malse lamsfilet bereid met fijngemalen noten, rozijnen, amandel, mango en lychee. Daarna afgemaakt met room.*
- 37. Lamb Tikka Masala (mild)** **20,95**  
*Een overheerlijke milde curry. Gemarineerde malse lamsfilet, eerst gegrild in de tandoori-oven. Daarna bereid met kokos, rozijnen, amandelen en verse kruiden.*
- 38. Sag Lamb (medium)** **21,95**  
*Een bijzondere combinatie van zacht lamsvlees met spinazie, bereid met knoflook, gember en citroen.*
- 39. Lams Bhuna (medium)** **21,95**  
*Curry van lamsfilet met tomaten, ui, paprika, en verse kruiden.*
- 40. Lamb Madras (vrij pittig) / Vindaloo (zeer pittig)** **22,95**  
*Dit gerecht is afkomstig uit Madras, het zuidelijk deel van India. Zacht lamsvlees bereid met madras kruiden, bestaande uit heel fijn gemalen chili, gember, knoflook, citroen, tomatensaus en verse koriander.*

## Vegetarische gerechten

*De vegetarische keuken van India is alom bekend. Veel Indiërs zijn vegetariër en de vegetarische keuken is daarom uitgebreid.*

- 41. Navratan Kurma (mild)** **19,95**  
*Een heerlijk mild vegetarisch gerecht. Een combinatie van diverse groenten en exotische vruchten bereid met noten, rozijnen, amandelen en room.*
- 42. Palak Paneer (medium)** **19,95**  
*Een combinatie van zelfgemaakte Indiase kaas en verse spinazie met een aroma van knoflook, citroensap en verse kruiden. Zeer populair in Noord India.*
- 43. Navratan Jal-ferizi (medium)** **19,95**  
*Een medium pittig vegetarisch gerecht. Combinatie van diverse groenten met tomaten, paprika, gember en verse koriander.*
- 44. Paneer Madras (pittig)** **20,95**  
*Dit gerecht met zelf bereide kaas met madras kruiden zoals, fijn gemalen chili, gember, knoflook, citroen, tomatensaus en verse koriander.*
- 45. Vegetable Dansak (medium)** **19,95**  
*Een oorspronkelijk uit Perzië afkomstig gerecht, gekookt met citroen en linzen.*

## Visgerechten

- 46. Fish Bhuna (medium)** 20,95  
*Vis bereid met paprika, uien, tomaten en Indiase kruiden.*
- 47. Prawn Madras (pittig)** 22,95  
*Gerecht met kleine garnalen, bereid met Madras kruiden, bestaande uit heel fijn gemalen chili, gember, knoflook, citroen, tomatensaus en verse koriander.*
- 48. Fish Korma (mild)** 21,95  
*Vis bereid met noten, rozijnen, kokos en amandelen. Gekookt in romige saus.*

## Bijgerechten

*Deze gerechten zijn bereid met verse kruiden, ui en zachte kerriesaus.*

- 49. Sag Aloo** 8,50  
*Curry met spinazie en aardappel.*
- 50. Mushroom Bhaji** 8,50  
*Verse fijngesneden champignons met uien, paprika, verse koriander en een vers kruidenmengsel.*
- 51. Tarka Dal** 8,50  
*Curry van rode linzen met knoflook.*
- 52. Mix vegetable Bhaji** 8,50  
*Combinatie van diverse verse groenten, licht gekruid met paprika, uien, tomaten en verse koriander.*
- 53. Bombay Potatoes** 8,50  
*Pittig gekruide curry van aardappeltjes in heerlijke saus.*
- 54. Alu Gobi** 8,50  
*Aardappel met bloemkool.*
- 55. Mixed Salade** 3,95  
*Gemengde salade van verse seizoengroenten.*
- 56. Basmati Pillaw** 3,50  
*Rijst*
- 57. Raita** 3,50  
*Yoghurt met komkommer en tomaten.*

## *Tandoori Broden*

- 58. Naanbrood** **3,50**  
*Indiaas brood.*
- 59. Keema Naan** **4,50**  
*Naanbrood met gehakt.*
- 60. Peshwari Naan (zoet)** **4,50**  
*Naanbrood met noten, rozijnen, amandel, kokos en cashewnoten.*
- 61. Garlic Naan** **4,50**  
*Naanbrood met knoflook.*

## *Nagerechten*

- 62. Dameblanche** **7,50**  
*Vanille-ijs met chocolade saus en slagroom.*
- 63. Kulfi ijs** **7,50**  
*Zelfgemaakt Indiaas ijs met mangosmaak en cashewnoten.*
- 64. Bangalore** **7,50**  
*Kokos-ijs met amandel, rozijn en slagroom.*
- 65. Mango ijs** **7,50**  
*Mango-ijs met slagroom.*
- 66. Kinderijs** **5,95**  
*Aardbei- en vanilleijs met slagroom.*

*Heeft u voedselallergie of intolerantie, vraag ons dan gerust,  
wellicht kunnen wij het gerecht voor u aanpassen.*