

29. **Vegetable Biryani** € 15,25  
Een overheerlijke vegetarische Biryani bestaande uit een combinatie van rijst, diverse groenten, paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen.

### CHICKEN- and LAMBCURRY'S

30. **Kashmiri Chicken/Lamb (mild)** € 14,50  
Een bijzonder mild currygerecht. Bereid met gemalen noten, rozijnen, amandelen, mango en lychee.
31. **Chicken/Lamb Korma (mild)** € 14,75  
Gegrild en daarna bereid tot een curry met koks, rozijnen en amandelen.
32. **Balti Chicken/Lamb (medium)** € 14,75  
Kipfilet of lamsvlees in medium Balti pastasaus.
33. **Chicken/Lamb Sag (medium)** € 14,75  
Een bijzondere combinatie van kipfilet of lamsvlees met spinazie. Bereid met knoflook, gember en citroensap.
34. **Chicken/Lamb Bhuna (Medium)** € 14,75  
Curry van kipfilet of lamsvlees met tomaten, ui, paprika en verse kruiden. Zeer speciaal!
35. **Chicken/Lamb Dansak (medium)** € 14,75  
Een oorspronkelijk uit Perzië afkomstig gerecht, gekookt met citroen en Indiase linzen.
36. **Chicken/Lamb Jal-ferizi (medium - pittig)** € 14,75  
Een medium pittig gerecht met tomaten, paprika, gember en verse koriander. Favoriet gerecht.
37. **Chicken/Lamb Madras/Vindaloo (pittig)** € 14,95  
Pittige curry van kipfilet of lamsvlees bereid met madraskruiden, bestaande uit grof gemalen chili, gember, knoflook, citroen, tomatensaus en verse koriander.

### BIJGERECHTEN

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

38. **Sag Alu** € 5,50  
Curry met spinazie en aardappel.
39. **Mixed Vegetable Bhaji** € 5,50  
Combinatie van diverse verse groenten, licht gekruid met paprika, uien, tomaten en verse koriander.
40. **Mushroom Bhaji** € 5,50  
Verse champignons met uien, paprika, verse koriander en een vers kruidenmengsel.
41. **Bombay Potatoes** € 5,50  
Pittig gekruide curry van aardappeltjes in heerlijk saus.
42. **Alu Gobi** € 5,50  
Aardappel met bloemkool.
43. **Tark Dal** € 5,50  
Curry van rode linzen met knoflook.

### TANDOORI BRODEN

44. **Nanbrood** € 2,50  
Indiaas tandoori Naanbrood
45. **Keema Nanbrood** € 2,95  
Gevuld met gehakt.
46. **Peshwari Nanbrood (zoet)** € 2,95  
Gevuld met noten, rozijnen, amandel, kokos en casunoten.
47. **Garlic Nanbrood** € 2,95  
Gevuld met knoflook en kruiden.

### FRISDRANKEN / BIEREN & WIJN

48. **Cobra Indiaas Bier** € 3,50  
49. **Kingfisher Indiaas bier** € 3,50  
50. **Mangosap** € 2,50  
51. **Guavasap** € 2,50  
52. **Lassi** € 2,50  
53. **Fles Huiswijn: Wit of Rood** € 15,50

# AFHAALMENU



## Swagat

Indiaas restaurant

Wij verzorgen ook:  
Buffetten, Catering en  
Diner voor groepen

Oudestraat 194  
8261 CW Kampen

Tel. 038-3321605

[www.swagat.nl](http://www.swagat.nl)  
[info@swagat.nl](mailto:info@swagat.nl)

Dinsdag tot en met Zondag  
17:00 - 21:00 uur

## VOORGERECHTEN

- 1. Samosa** € 4,95  
Diverse groenten, verpakt in een driehoekje van bladerdeeg.
- 2. Onion Bhaji** € 4,25  
Gebakken balletjes ui met paprika, koriander, erwtenmeel en verse kruiden. Een heel bijzonder vegetarisch gerecht.
- 3. Chicken pakauda** € 4,50  
Gefrituurde kip, gemengd met Indiase kruiden en speciaal meel.
- 4. Tandoori Chicken** € 4,75  
Kippenpoot gegrild in de tandoori-oven gemarineerd met verse kruiden.
- 5. Chicken Tikka** € 5,25  
Gegrilde kipfilet uit de tandoori-oven.
- 6. Lamb Tikka** € 6,25  
Gemarineerd en gegrild lamsvlees uit de tandoori-oven.
- 7. Mixed Kabab** € 6,25  
Verschillende gerechten uit de tandoori-oven, zeer speciaal.

## TANDOORI HOOFDGERECHTEN

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Tandoori Nanbrood of Basmatirijst**

- 8. Tandoori Chicken** € 14,75  
Malse kippenboutjes, gemarineerd en gegrild in de tandoori-kleioven.
- 9. Chicken Tikka** € 16,25  
Malse stukjes kipfilet gemarineerd in verse kruiden en daarna gegrild in de tandoori-kleioven.
- 10. Lamb Tikka** € 17,25  
Medium gekruid en gemarineerd zacht lamsvlees, gegrild in de tandoori-kleioven.
- 11. Tandoori King Prawn** € 18,75  
Grote garnalen uit de Golf van Bengalen, gemarineerd in verse kruiden en daarna gegrild in de tandoori-kleioven.

- 12. Royal Tandoori Mixed Grill** € 18,50  
Combinatie van verschillende gegrilde gerechten en grote garnalen.

## SPECIALITEITEN VAN DE CHEF

- 13. Chicken Tikka Massala (mild)** € 15,75  
Milde, met curry gemarineerde kip, eerst gegrild in de tandoori-oven en daarna bereid met kokos, rozijnen, amandelen.
- 14. Rogen Jos (medium)** € 16,50  
Heerlijk zacht lamsvlees, gemarineerd in een mengsel van verse kruiden en daarna afgemaakt met heel gember en kruiden.
- 15. King Prawn Bhuna (medium)** € 17,25  
Grote garnalen uit de Golf van Bengalen, eerst gemarineerd in een combinatie van verse kruiden en specerijen, daarna gegrild in de tandoori-kleioven.
- 16. Chicken Tikka Marco Polo (mild)** € 15,95  
Een combinatie van malse kipfilet uit de Tandoorioven en daarna bereid met exotische vruchten, noten en room. Een topgerecht in de Indiase keuken.

## VEGETARISCHE GERECHTEN

- 17. Navratan Kurma (mild)** € 14,75  
Een heerlijk mild vegetarisch gerecht bestaande uit een combinatie van diverse groenten en exotische vruchten. Bereid met noten, rozijnen, amandelen en room.
- 18. Palak Paneer (medium)** € 15,50  
Een combinatie van zelfgemaakte Indiase kaas en verse spinazie met een aroma van citroensap en verse kruiden. Een zeer populair gerecht in Noord India.
- 19. Navratan Jal-ferizi** € 14,75  
Een medium pittig vegetarische gerecht bestaande uit een combinatie van diverse groenten, tomaten, paprika, gember en verse koriander. Afgemaakt met een groene peper.

- 20. Vegetable Dansak (medium)** € 14,75  
Een oorspronkelijk uit Perzië afkomstig gerecht, gekookt met citroen en linzen.

- 21. Paneer Madras(Pittig)** € 15,50  
Zelfgemaakte kaas met Madrasie kruiden, bestaande uit heel gemalen chili, gember, citroen, tomatensaus en verse koriander.

## VISGERECHTEN

- 22. Vis Bhuna (medium)** € 15,50  
Vis bereid met paprika, uien, tomaten en Indiaas kruiden.
- 23. Vis korma (mild)** € 15,50  
Vis bereid met noten, rozijnen, kokos en amandelen. Gekookt in romige saus.
- 24. King prawn korma (mild)** € 17,25  
Grote garnalen, bereid met noten, rozijnen, kokos en amandelen. Gekookt in romige saus.
- 25. Kingprawn mushroom Balti (M)** € 17,50  
Grote garnalen uit de Golf van Bengalen, eerst gemarineerd een speciale Balti pasta. Daarna gegrild in de tandoori-kleioven en geserveerd met champignons

## BIRYANI SPECIALITEITEN

- 26. Chicken Tikka Biryani** € 15,75  
Een combinatie van rijst, mals gegrilde kipfilet bereid met paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandel.
- 27. Lamb Tikka Biryani** € 16,75  
Een combinatie van rijst, mals gegrilde lamsvlees, bereid met paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen.
- 28. King Prawn Biryani** € 17,95  
Een verrassende combinatie van grote garnalen, rijst, paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen.