



Hartelijk welkom bij UIT INDIA voor een ontspannen beleving van authentiek Indiase smaken, geuren en kleuren.

Eigenaar Maanish Abrol: 'Mijn droom voor mijn gasten is dat ze zich gewaardeerd voelen als een Maharadja (koning) en kunnen genieten van Indiaas, vegetarisch eten van vijf sterren klasse, maar voor een toegankelijke prijs.

In mijn restaurant werken talentvolle, ambitieuze, Indiase topkoks om de kwaliteit van traditioneel Indiaas eten te waarborgen, en tegelijkertijd wordt ook de hippe Indiase keuken omhelsd, die de avonturier blijft prikkelen.

Met India als geboorteland, goed eten als passie en spiritualiteit in mijn bloed, is het logisch om ook in mijn werk als restauranthouder mee te gaan in de nieuwtijdsgeest van groeiend bewustzijn op mentaal, emotioneel en praktisch gebied. Bij UIT INDIA vind je dan ook alleen vegetarische recepten en daarnaast ook enkele veganistische keuzes.

Mijn uitdaging is om zo lekker vegetarisch eten te serveren dat zelfs de vleeseters graag terug komen omdat ze het vlees niet hebben gemist of vinden dat "de nieuwe generatie nepvlees kan concurreren met 'the real thing'." (nrc next)

We werken met rijke ingrediënten als basis voor onze gerechten, zoals cashewnoten, ghee en echte saffraan. We stellen zelf onze kruidenmixen (masala's) samen en vermijden de magnetron.

Kies je voor mild, dan krijg je bij ons mild maar wel heerlijk vol van smaak.

Enthousiast? Vertel het door. Suggesties of klachten? Zeg het ons, zodat we verder kunnen groeien.

Mijn wens is een ervaring te verzorgen van proeven, genieten, samen zijn en mooie herinneringen creëren. Wees welkom!



AVOND

START

18. Vegetable samosa (V option) 6.00

Super crispy, vegetarische snack met hartige vulling en huisgemaakte chutney

Chatney verwijst naar een kruidenrij uit de Zuid-Aziatische keuken

19. Mixed pakora V 6.00

Gefrituurde snack van gemengde groente en huisgemaakte chutney

20. Chat Pata 'chicken' (UIT INDIA specialiteit) 9.00

Vegetarische 'kipstukjes' (quorn), gemarineerd in diverse specerijen (jouw keuze: mild, medium of spicy)

21. Mulligatawny soup V 7.00

Een rijkelijk gearomatiseerde soep gekruid met kerriepoeder (jouw keuze: mild, medium of spicy)

22. 'Chicken' tikka 7.50

Vegetarische 'kipstukjes' (soya) gemarineerd in specerijen en yoghurt.

23. Himalayan secret soup 8.00

Een surprise soep op basis van een geheim recept uit de Himalaya met verfijnde bergkruiden (jouw keuze: mild, medium of spicy)

Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan /

26. Tandoori aloo

8.00

Met tandoori masala gekruide, crispy aardappelstukjes, gevuld met huisgemaakte kaas en gegrild in de tandoor oven

Tandoori masala of Tandoori sauce is een mix van specifiek voor de tandoor of klei-oven bestemde specerijen in de traditionele keukens van het Indiase subcontinent. De specerijen verschillen enigszins per regio maar garam masala, knoflook, gember, ui en cayennepeper vind je in elke variatie terug

27. Pahadi kebab (UIT INDIA specialiteit)

9.00

Vegetarische 'kipstukjes' (soya) gemarineerd in diverse kruiden waaronder munt, specerijen en hanghop en gegrild in de tandoor oven

De Kebab, Kabab of Kebob cultuur is niet weg te denken uit het straatbeeld en bij festiviteiten over de hele wereld, maar we durven te beweren dat geen ander deel op de aardbol zoveel verschillende soorten kebab kent als Zuid Azië

28. Murg Kesari tikka (UIT INDIA specialiteit)

9.50

Tandoor gegrilde kebab (soya), gemarineerd in Indiase specerijen en saffraan

Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan

HOOFDGERECHT

- | | |
|---|-------|
| 30. Punjabi lababdar (UIT INDIA specialiteit) (V option) | 19.50 |
| Punjabi gerecht van vegetarische 'kip'(quorn en soya) met een romige, mild zure, licht zoete, rijke saus | |
| 31. Palak paneer (V option) | 15.00 |
| Gepureerde spinazie, huisgemaakte kaas en Indiase kruiden en specerijen | |
| 32. Butter 'Chicken' | 18.50 |
| Vegetarische 'kip' stukjes (soya) in kruidige en rijke Mughlai saus van tomaten, cashewnoten, melk, room en boter | |
| 33. Malai kofta | 18.50 |
| Een mix van huisgemaakte kaas dumplings in gele saus | |
| 34. 'Chicken' masala (UIT INDIA specialiteit) (V option) | 18.50 |
| Vegetarische 'kip' (quorn) in Indiase masala | |
| 35. Chana masala V | 15.00 |
| Populair Indiaas gerecht met kikkererwten en garam masala | |
| 36. Jammu ki rajma V | 15.00 |
| Een curry van donkerrode kidneybonen in een stevige saus van tomaten, ui en Indiase kruiden | |
| 37. Daal tadka (V option) | 13.00 |
| Gekookte linzen afgeblust met in ghee gefrituurde kruiden en specerijen | |

alle hoofdgerechten worden geserveerd met aromatische Indiase Basmati rijst

Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan / jouw keuze: mild, medium of spicy

40. Khumb do pyaza (V option) 15.00

Smaakvolle champignons, gekookt in aromatische kruiden in stevige saus.

43. Mixed vegetable (V option) 15.00

Een favoriete Indiase groente curry

44. Aloo-gobhi V 15.00

Traditioneel Indiase aardappel- en bloemkool (gobhi) schotel in masala saus

45. Vegetable korma (V option) 16.50

Een romig, licht zoet gerecht met cashewnoten, groenten en fruit

46. Bhindi Bhaji (V option) 16.00

De beste en simpelste Indiase groente curry: smaakvolle okra in masalasaus
(aanbevolen: selecteer ook Dahl tadka en naan)

49. Paneer Lababdar 18.50

Mughlai gerecht van huisgemaakte kaas met een romige, mild zure,
licht zoete, rijke saus

50. Keema matar

Een heerlijke Indiase vegetarische 'gehakt' - doperwtjes curry 16.50

alle hoofdgerechten worden geserveerd met aromatische Indiase Basmati rijst

RIJST

52. Subz biryani (V option) 16.00

Groente mix met aromatische Indiase Basmati rijst

53. Murg Biryani 19.00

Een rijk saffraan-rijstgerecht met vegetarische, spicy gemarineerde 'kip'stukjes
(quorn en soya)

Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan / jouw keuze: mild, medium of spicy

WARM BROOD

57. Tandoori roti V	2.00
58. Naan basis V	2.50
59. Naan peshawari (met aardappel, noten en specerijen)	4.50
60. Naan knoflook	4.00
61. Paneer kulcha parantha (met huisgemaakte kaas)	4.50

Raita is een gebruikelijke naam voor een kruidenrij van het Indiase subcontinent, gemaakt met dahi (hangop) en rauwe of gekookte groente, fruit, of, in het geval van boondi raita, met gefrituurde beslagdruppels van besan (kikkererwtenmeel)

ERBIJ

65. Kheera raita	4.00
Yoghurt met komkommer en Indiase specerijen	
66. Boondi raita	4.00
Yoghurt, balletjes van kikkererwtenmeel en Indiase specerijen	
69. Mixed salad V	4.50
Frisse sla van het seizoen met walnoten en dressing van zoete dadel	
70. Matar Pulao (V option)	4.00

Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan / jouw keuze: mild, medium of spicy

DESSERT

- | | |
|---|------|
| 72. Gulab jamun | 6.00 |
| Dessert van khoa (ingedikte melk) in suikersiroop | |
| 75. Indian kulfi (UIT INDIA specialiteit) (V option) | 6.00 |
| Huisgemaakt traditioneel Indiaas ijs (mango of pistache) | |
| 76. Chocolate-cheesecake dream (UIT INDIA specialiteit) | 7.50 |
| Yummy, romige, huisgemaakte chocolate cheesecake met kokosnoot en mango, geserveerd met ijs en slagroom | |
| 77. Ice-cream fantasy | 7.50 |
| Ice surprise van ambachtelijk vervaardigd schepijs | |
| 78. Vegan delight (UIT INDIA specialiteit) V | 7.50 |
| Huisgemaakt vegan gebak van de dag, geserveerd met vegan sorbetijs en slagroom | |
| 79. Mini Vegan Chocolate Carré (UIT INDIA specialiteit) V | 4.00 |
| Huisgemaakte mini vegan chocolade lekkernij met karamel-zeezout en biscuit bodem. Voor bij de koffie. | |

Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan

DRINKEN

FRIS

Lassi (mango/roos - in de zomer)	3.00
Tonic	2.50
Bitter Lemon	2.50
Sprite	2.50
Cassis	2.50
Fanta	2.50
Ginger Ale	2.50
Coca Cola	2.50
Coca Cola Zero Sugar	2.50
Ice Tea	2.50
Ice Tea Green	2.50
Mango/Guave sap/Multi Fruit	3.50

NATURAL

Kokoswater 100% puur en bio	4.00
Applesap (biologisch, zonder suiker)	4.00
Sinaasappelsap (biologisch, zonder suiker)	4.00
Appel-Aardbeisap (zonder suiker)	4.00
Mineraalwater (met/zonder prik)	2.50
Fles Mineraalwater, 0,75L (met/zonder prik)	4.00

GEDISTILLEERD

Whiskey JW Black label	5.50
Whiskey Jack Daniels	5.50
Whiskey Dimple Scotch	5.50
Chevas Regal	5.50
Bacardi	4.50
Wodka	4.50
Cognac Remi Martin Special	5.50

APERITIFS

Jenever (jong/oud)	3.50
Gin Tonic	7.00

LIKEUR

Tia Maria	4.50
Cointreau	4.50
Amaretto Disaronno	4.50

BIER

Hertog Jan 25cl		2.75
Leffe Blond 25cl		4.00
Indiaas bier Kingfisher/Cobra 33 cl		3.50
Alcohol vrij bier 33 cl		3.00
Erdinger Witbier 50 cl		5.00

WIJN

	Glas	Bottle
WIT		
Huiswijn Wit (licht, fris zuur, bloemig, fruitig)	4.75	22.50
Chardonnay (vol, zacht, karakter)	4,75	22.50
ROOD		
Huiswijn Rood (licht, fris zuur, bloemig, fruitig)	4.75	22.50
Merlot (elegant, soepel, fruitig)	4,75	22.50
Z1n (vol, cederhout, licht zoet)		35.00
Mara (vol, zacht, rood fruit, kersen)		40.00
ROSE		
Huiswijn Rosé (licht, fris zuur, bloemig, fruitig)	4.75	22.50
Saint Roche (fruitig, fris, licht)		30,00



KOFFIE, THEE

Chai Latte, Indiase thee met kruiden/melk	3.00
Koffie	2.30
Thee	2.50
Cafeïne vrije koffie	2.50
Cappuccino	2.50
Cappuchino havermelk	3.00
Cafe Latte Macchiato	2.90
Espresso	2.20
Dubbele Espresso	3.20
Koffie Verkeerd	2.50
Slagroom	0.50
Thee met gember, verse munt en een schijfje limoen	3.00
Verse munt thee/verse gember thee	2.75

AFTER DINER DRINKS

SPECIAL COFFEE	
Irish Coffee, Whisky	7.00
Italian Coffee, Amaretto	7.00
French Coffee, Grand Marnier	7.00
Spanish Coffee, Tia Maria	7.00