



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 nieuwtijdsgeschiedenis 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

- | | |
|--|-------------|
| 15. Tandoori stuffed mushrooms | 9.00 |
| Een elegante smaakmaker! Gevulde champignons in een jasje van tandoor-marinade met gekruide spinazie- en kaasvulling | |
| 16. Stuffed paneer pakora (UIT INDIA specialiteit) (V option) | 9.50 |
| Gefrituurde driehoekjes zachte kaas met munt-, spinazie- en koriandervulling in een krokant goudbruin jasje | |
| 18. Vegetable samosa (V option) | 6.00 |
| Super crispy, vegetarische snack met hartige vulling en huisgemaakte chutney | |
| 19. Mixed pakora (V option) | 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 option) | 7.50 |
| Een rijkelijk gearomatiseerde soep gekruid met kerriepoeder (jouw keuze: mild, medium of spicy) | |



Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan

22. 'Chicken' tikka

8.00

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)



26. Tandoori aloo

8.50

Met tandoori masala gekruide, crispy aardappelstukjes, gevuld met paneer (verse kaas) en gegrild in de tandoor oven



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



Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan

HOOFDGERECHTEN

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

Een populair Indiaas gerecht van verse Indiase kaasblokjes met romige spinazie

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 romige gele saus

34. 'Chicken' masala (UIT INDIA specialiteit) (V option) 18.50

Vegetarische 'kip' (quorn) curry met Indiase vers gemalen kruiden

35. Chana masala (V option) 15.00

Populair Indiaas gerecht met kikkererwten en Indiase vers gemalen kruiden



36. Rajma masala (V option) 16.00

Donkerrode kidneybonen in stevige tomaten-uien saus met Indiase vers gemalen kruiden

alle hoofdgerechten worden geserveerd met aromatische Indiase Basmati rijst

Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan / jouw keuze: mild, medium of spicy (vraag naar xs mild of xl spicy)

- | | |
|--|-------|
| 37. Daal tadka (V option) | 14.00 |
| Gekookte linzen afgeblust met in ghee gefrituurde kruiden en specerijen | |
| 38. Murg diwani handi (ultieme specialiteit van de chef) (V option) | 19.50 |
| Vegetarische 'kip'stukjes (soya) en een verscheidenheid aan groenten | |
| 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 option) | 15.00 |
| Traditioneel Indiase aardappel- en bloemkool (gobhi) schotel in masala saus | |
| 45. Vegetable korma (V option) | 17.00 |
| Een romig, licht zoet gerecht met cashewnoten, groenten, fruit en lotus-zaad garnering | |
| 46. Bhindi Bhaji (V option) | 16.50 |
| De beste en simpelste Indiase groentecurry: smaakvolle okra in masalasaus | |
| 49. Paneer tandoori tikka masala | 18.50 |
| Een Indiaas gerecht van gemarineerde huisgemaakte kaas in kruidige tomaten-uien saus en gegrild in de tandoor oven | |
| 50. Keema matar | 16.50 |
| Een heerlijke Indiase vegetarische 'gehakt'-doperwtjes curry | |



alle hoofdgerechten worden geserveerd met aromatische Indiase Basmati rijst

Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan / jouw keuze: mild, medium of spicy (vraag naar xs mild of xl spicy)

RIJST

52. Subz biryani (V option)	16.00
Groentemix met aromatische Indiase Basmati rijst	
53. Murg Biryani	19.00
Een rijk saffraan-rijstgerecht met vegetarische, spicy gemarineerde 'kip'stukjes (quorn en soya)	

WARM BROOD

57. Tandoori roti (V option)	2.75
58. Naan basis (V option)	2.75
59. Naan peshawari (met mango, gemengde noten en kokos)	4.50
60. Naan knoflook (V option)	4.00
62. Chili garlic naan (met chilli peper, paprika en knoflook) (V option)	4.50



Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan / jouw keuze: mild, medium of spicy (vraag naar xs mild of xl spicy)

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 option)	4.00
Frisse sla van het seizoen met walnoten en dressing van zoete dadel	
70. Extra portie basmati rijst	3.00
71. Extra papadum	2.00
Dun krokant rond brood van linzenmeel	

Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan / jouw keuze: mild, medium of spicy (vraag naar xs mild of xl spicy)

DESERT

- | | |
|---|------|
| 72. Gulab jamun | 6.00 |
| Dessert van khoa (ingedikte melk) in suikersiroop | |
| 74. Indian vegan kulfi V | 7.50 |
| Huisgemaakt traditioneel Indiaas vegan ijs met mango | |
| 75. Indian kulfi (UIT INDIA specialiteit) | 6.50 |
| Huisgemaakt traditioneel Indiaas ijs (keuze uit mango of pistache) | |
| 76. Chocolate-cheesecake dream (UIT INDIA specialiteit) | 8.00 |
| Yummy, romige, huisgemaakte chocolate cheesecake met kokosnoot en mango, geserveerd met ijs en slagroom | |
| 77. Ice-cream fantasy | 8.00 |
| Ice surprise van ambachtelijk vervaardigd schepijs en slagroom | |
| 78. Vegan delight (UIT INDIA specialiteit) V | 7.50 |
| Huisgemaakt vegan gebak van de dag met ijs en slagroom.
Glutenarm, suikervrij | |
| 79. Mini Vegan Choclote Carré (UIT INDIA specialiteit) V | 4.50 |
| Huisgemaakte mini vegan chocolade lekkernij met karamel-zeezout en biscuit bodem. Voor bij de koffie. Glutenarm, suikerarm. | |



Alle gerechten zijn vegetarisch, V = vegan

DRINKEN

FRIS

Lassi (mango/roos - in de zomer)	3.50
Tonic	2.75
Bitter Lemon	2.75
Sprite	2.75
Cassis	2.75
Fanta	2.75
Ginger Ale	2.75
Coca Cola	2.75
Coca Cola Zero Sugar	2.75
Ice Tea	2.75
Ice Tea Green	2.75
Mango/Guave sap	3.50
Rivella	2.75

NATURAL

Kokoswater 100% puur en bio	4.00
Applesap (biologisch, zonder suiker)	4.00
Sinaasappelsap (biologisch, 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	5.00
Wodka	5.00
Cognac Remi Martin Special	5.50

APERITIFS

Gin Tonic	7.00
-----------	------

LIKEUR

Tia Maria	4.50
Cointreau	4.50
Amaretto Disaronno	4.50

BIER

Hertog Jan 25cl	3.00
Leffe Blond 25cl	4.50
Indiaas bier Kingfisher/Cobra 33 cl	3.50
Alcohol vrij bier 33 cl	3.50
Erdinger Witbier 50 cl	6.00
Warsteiner Brewers Gold speciaalbier 33 c l	3.50
(refreshingly new, refreshingly different but a true Warsteiner!)	

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,-



KOFFIE, THEE

Chai Latte, Indiase thee met kruiden/melk	3.00
Koffie	2.50
Thee	3.00
Cafeïne vrije koffie	3.00
Cappuccino	2.75
Cappuchino havermelk	3.75
Cafe Latte Macchiato	3.00
Espresso	2.50
Dubbele Espresso	3.75
Koffie Verkeerd	2.75
Thee met gember, verse munt en een schijfje limoen	3.30
Thee met gember en verse sinaasappel	3.30
Verse munt thee/verse gember thee	3.30

AFTER DINER DRINKS

Special Coffee	
Irish Coffee, Whisky	8.00
Italian Coffee, Amaretto	8.00
French Coffee, Grand Marnier	8.00
Spanish Coffee, Tia Maria	8.00

