



VEGETARISCHE & VEGANISTISCHE VOORGERECHTEN

Stuffed Paneer Pakora (UIT INDIA specialiteit) V option Gefrituurde driehoekjes zachte kaas met munt-, spinazie- en koriandervulling in een krokant goudbruin jasje	10.00
Samosa V option Super crispy, vegetarische snack met hartige vulling en huisgemaakte chutney	6.00
Chat Pata Chicken Vegetarische (UIT INDIA specialiteit) Vegetarische 'kipstukjes' (quorn), gemarineerd in diverse specerijen	10.00
Dal Soup (Mulligatawny soup) V option Een rijkelijk gearomatiseerde soep gekruid met kerriepoeder	7.50
Pahadi Kebab Vegetarische (UIT INDIA specialiteit) Onze topper! Vegetarische 'kipstukjes' (soya) gemarineerd in diverse kruiden waaronder munt, specerijen en yoghurt en gegrild in de tandoor oven	10.00
Onion Bhajee V option Smakelijke kleine balletjes ui samengebonden met licht gekruid kikkererwtenmeel beslag	6.00
Momo (Nepalees) V option Heerlijke dumplings met gekruide vulling. Ze zijn de meest populaire snacks en voorgerechten van de Nepalese keuken	8.50
Mixed Platter V option Een gemengde schotel geselecteerd door de Chef	10.00

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



NIET-VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Hot Chicken Wings	8.00
Kippenvleugels gemarineerd met een pittige en gekruide marinade en gegrild in de kleioven	
Mint Chicken Tikka (UIT INDIA specialiteit) - Onze topper	9.50
Gemarineerde en gegrilde kip bereid met muntsaus	
Tandoori Seekh Kebab	10.00
Malse rollen van lamsgehakt, gekruid en gegrild in de kleioven	
King Prawns Pakora	10.95
Tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruide beslag	
Chicken Momo (Nepalees)	10.00
Heerlijke dumplings met gekruide vulling. Ze zijn de meest populaire snacks en voorgerechten van de Nepalese keuken	
Nepalees Noodle Soup	7.00
Heerlijke noedelsoep gemaakt in Nepalees stijl	
Chicken Soup	8.00
Kippensoep op smaak gebracht met diverse Indiase kruiden	
Uit India Mixed Platter (UIT INDIA specialiteit)	
Een combinatie van meerdere voorgerechten geselecteerd door de Chef	
❖ Voor een person	10.00
❖ Voor twee personen	17.95

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



VEGETARISCHE & VEGANISTISCHE HOOFDGERECHTEN

Punjabi lababdar (UIT INDIA specialiteit) V option 	22.00
Onze topper! Punjabi gerecht van vegetarische 'kip'(quorn en soya) met een romige, mild zure, licht zoete, rijke saus	
Palak Paneer V option 	17.00
Spinaziegerecht met zachte kaas en Indiase kruiden en specerijen	
Butter Chicken Vegetarische 	21.00
Vegetarische 'kip' stukjes (soya) in kruidige en rijke Mughlai saus van tomaten, cashewnoten, melk, room en boter	
Nargisi Kofta Fantasy (UIT INDIA specialiteit)	22.00
Een exotische curry met krokant gefrituurde dumplings van vegetarisch 'lamsvlees' met Indiase vers gemalen kruiden	
Chicken Masala (UIT INDIA specialiteit) Vegetarische 	21.00
Vegetarische 'kip' (quorn) curry met Indiase vers gemalen kruiden	
Chana Masala V option 	17.00
Een gerecht met kikkererwten en Indiase vers gemalen kruiden	
Dal Tadka V option 	16.00
Gekookte linzen afgeblust met in ghee gefrituurde kruiden en specerijen	
Murg Diwani Handi (Chef specialiteit) V option 	22.00
Vegetarische 'kip'stukjes (soya) en een verscheidenheid aan groenten	
Paneer Butter Masala	18.50
Indiase kaas bereid in een mild gekruide currysaus met verse tomaten en ui	

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



VEGETARISCHE & VEGANISTISCHE HOOFDGERECHTEN

Mixed Vegetable |V option| **16.50**
Een favoriete Indiase groente curry

Aloo-Gobhi |V option| **16.50**
Traditioneel Indiase aardappel- en bloemkool (gobhi) schotel in masala saus

Vegetable Korma |V option| **18.50**
Verschillende groenten in roomsaus met noten

Bhindi Bhaji |V option| **17.50**
De beste en simpelste Indiase groentecurry en smaakvolle okra in masalasaus

Biryani |V option| **17.50**
Biryani is een basmati rijst gerecht gemengd met noten, specerijen en groente

Dal Bhat Tarkari (Nepalees Thali) |V option| **24.00**
Een beroemd Nepalees vegetarisch gerecht. Geserveerd met dal, groentecurry, spinazie- en aardappelcurry

Shared dining voor 2 personen |V option|

Voorgerecht

Mixed Platter

Hoofdgerecht

Palak Paneer, Dal Tarka
Mixed Vegetable, Naan, Rice

Nagerecht

Gulab Jamun

1-gang (pp) **27.00**

2-gangen(pp) **33.00**

3-gangen(pp) **35.00**

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |

NIET-VEGETARISCH HOOFDGERECHTEN

CURRIES

Butter Chicken

21.00

Gegrilde kipfilet bereid in een romige currysaus van room, kokos en noten

Korma

Bereid in een romige currysaus met kokos en diverse soorten noten

Chicken Tikka Korma

21.00

Lamb Korma

22.20

Prawn Korma

23.50

Masala

Bereid in mild gekruide currysaus met verse knoflook, tomaten en ui

Chicken Tikka Masala

21.00

Lamb Masala

22.50

Prawn Masala

23.50

Saag

Spinazie bereid in mild gekruide kerriesaus met knoflook en kruiden

Chicken Tikka Saag

21.00

Lamb Saag

22.50

Prawn Saag

23.50

Karahi

Bereid in een gekruide currysaus met verse ui, tomaten en paprika

Chicken Tikka Karahi

21.00

Lamb Karahi

22.50

Jalfrezi

Bereid in de geheime saus van de Chef met citroensap, kruiden en specerijen

Chicken Tikka Jalfrezi

21.50

Prawn Jalfrezi

23.50

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



NIET-VEGETARISCH HOOFDGERECHTEN

CURRIES

Uit India Curry | Chef Speciaal |

Bereid in de speciale saus van de chef met kruiden en specerijen

Chicken Curry	21.50
Lamb Curry	22.50
Vis Curry	23.50

Madras 🌶️🌶️

Bereid in een gekruide currysaus met kokos en hete specerijen uit Zuid-India

Chicken Tikka Madras	21.00
Lamb Madras	22.50

Vindaloo 🌶️🌶️🌶️

Bereid in een gekruide currysaus zeer hete specerijen uit Zuid-India

Chicken Vindaloo	21.50
Lamb Vindaloo	22.50

TANDOORI GERECHTEN

Tandoori-gerechten zijn eerst in gember-knoflookpasta en zelfgemaakte tandoori-kruidenmix met yoghurt gemarineerd en worden daarna perfect gegrild in de traditionele Indiase klei oven

Chicken Tandoori (Kippenpoten)	18.50
Chicken Tikka Tandoori (Kipfilet)	20.00
Garlic Chicken Tikka Tandoori	21.00
Chilli Chicken Tikka Tandoori	21.00
Lamb Kebab Tandoori	22.00
King Prawn Tandoor	23.00
Mixed Tandoori (Chicken, Chicken Tikka, lamb Kebab, en Shrimp)	24.00

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



NIET-VEGETARISCH HOOFDGERECHTEN

Biryani

Bereid met basmatirijst, noten en kruiden, met Raita

Chicken Biryani

20.50

Lamb Biryani

22.50

Uit India Royal Khana Set (Thali)

29.50

Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Saag, Raita, Rice and Naan

Dal Bhat Ra Masu (Lamb) |Nepalees Thali|

26.00

Lamsvlees bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en knoflook. Geserveerd met groentecurry en dal

Dal Bhat Ra Kukhura Ko Masu (Chicken) |Nepalees Thali|

24.00

Kipfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en knoflook. Geserveerd met groentecurry en dal

Shared dining voor 2 personen

Voorgerecht

Mixed Platter
Papadums

Hoofdgerecht

Lamb Curry, Chicken Korma
Mixed Vegetable, Naan, Rice

Nagerecht

Gulab Jamun

2-gangen(pp)

35.00

3-gangen(pp)

37.00

Shared dining voor 4 personen of meer

Voorgerecht

Mixed Platter
Papadums

Hoofdgerecht

Butter Chicken Lamb Hariyali
Fish Curry, Chicken Tikka Tandoori
Chicken Tikka Masala, Rice, Naan

Nagerecht

Gulab Jamun

2-gangen(pp)

35.00

3-gangen(pp)

37.00

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig



WARM BROOD

Al onze broden worden gebakken in de tandoor. Naan is gemaakt van tarwemeel. Chapati en paratha zijn gemaakt van volkorenmeel

Butter Naan	5.00
Knoflook Naan V Option 	4.50
Chili Garlic Naan V Option 	4.50
Peshwari Naan	5.00
Cheese Naan	5.00
Plain Naan V Option 	3.50
Tandoori Roti V Option 	3.00

BIJGERECHTEN

Raita	4.50
Yoghurt met komkommer, koriander, rode uien en kruiden	
Mixed Salad V option 	4.50
Frisse sla van het seizoen met walnoten en dressing van zoete dadel	
Basmati Rijst	3.00
Egg Pulaw Rice (fried) V Option 	9.50
Papadum	2.50
Mango Chutney	3.00
Mixed Pickle	3.00



DESSERTS

Gulab Jamun

7.00

Dessert van khoa (ingedikte melk) in suikersiroop

Kulfi (UIT INDIA specialiteit)

Huisgemaakt traditioneel Indiaas ijs

Pistache Kulfi

8.00

Mango Kulfi |V Option|

8.00

Ice-cream Fantasy

9.00

Ice surprise van ambachtelijk vervaardigd schepijs en slagroom

Kheer

6.00

Zelfgemaakte Indiase rijstpudding



KOFFIE, THEE

Chai, (Indiase thee met kruiden en melk)	3.50
Koffie	3.00
Thee (vraag naar onze heerlijke theesoorten)	3.00
Cafeïnevrije koffie	3.00
Cappuccino	3.00
Cappuchino havermelk of soyamelk	4.00
Cafe Latte Macchiato	3.50
Espresso	3.00
Dubbele Espresso	4.00
Koffie Verkeerd	3.00
Thee met gember, verse munt en een schijfje limoen	3.50
Thee met gember en verse sinaasappel	3.50
Verse munt thee	3.50
Verse gember thee	3.50

AFTER DINER DRINKS

Special Coffee	
Irish Coffee, Whisky	8.50
Italian Coffee, Amaretto	8.50
French Coffee, Grand Marnier	8.50
Spanish Coffee, Tia Maria	8.50

DRINKEN

FRIS

Lassi (mango)	3.50
Tonic	3.00
Bitter Lemon	3.00
Sprite	3.00
Cassis	3.00
Fanta	3.00
Ginger Ale	3.00
Coca Cola	3.00
Coca Cola Zero Sugar	3.00
Ice Tea	3.00
Ice Tea Green	3.00
Mango sap	4.00
Guava sap	4.00
Rivella	3.00
Ginger beer	3.50

NATURAL

Kokoswater 100% puur en bio	4.50
Appelsap (biologisch, zonder suiker)	4.50
Sinaasappelsap (biologisch)	4.50
Mineraalwater (met of zonder prik)	3.00

GEDISTILLEERD

Whisky JW Black label	6.00
Whiskey Jack Daniels	6.00
Whiskey Dimple Scotch	6.00
Chevas Regal	6.00
Bacardi	5.50
Wodka	5.50
Cognac Remi Martin Special	6.00

APERITIFS

Gin Tonic	8.00
-----------	------

LIKEUR

Tia Maria	5.00
Cointreau	5.00
Amaretto Disaronno	5.00



BIER

Hertog Jan 25cl	3.50
Leffe Blond 25cl	5.00
Indiaas Bier Kingfisher 33cl	4.00
Indiaas Bier Cobra 33 cl	4.00
Nepalees Bier Gorkha 33 cl	4.00
Alcohol vrij bier 33 cl	4.00
Erdinger Witbier 50 cl	6.00
Speciaal bier van de maand	Vraag naar de prijs
King Cobra (Indiaas speciaal bier) 75 cl	12.00

WIJN

	Glas	Bottle
WIT		
Huiswijn Wit (licht, fris zuur, bloemig, fruitig)	5.25	25.00
Chardonnay (vol, zacht, karakter)	5.25	25.00
ROOD		
Huiswijn Rood (licht, fris zuur, bloemig, fruitig)	5.25	25.00
Merlot (elegant, soepel, fruitig)	5.25	25.00
Z1n (vol, cederhout, licht zoet)		37.50
Mara: vol, zacht, rood fruit, kersen		45.00
ROSE		
Huiswijn Rosé (licht, fris zuur, bloemig, fruitig)	5.25	25.00
Saint Roche (fruitig, fris, licht)		30.00