



## VEGETARISCH & VEGAN VOORGERECHT

<b>Momo (Nepalese)  Vegan option  (UIT INDIA special)</b> Heerlijke dumplings met gekruide vulling. Ze zijn de meest populaire snacks en voorgerechten van de Nepalese keuken	<b>10.00</b>
<b>Stuffed Paneer Pakora</b> Gefrituurde driehoekjes zachte kaas met munt-, spinazie- en koriandervulling in een krokant goudbruin jasje	<b>10.00</b>
<b>Aloo Tikki  Vegan option </b> Krokante aardappelpasteitjes gevuld met linzen en kruiden	<b>8.00</b>
<b>Samosa  Vegan option </b> Super knapperig, vegetarische snack met hartige vulling en huisgemaakte chutney	<b>6.50</b>
<b>Dal Soup (Mulligatawny soup)  Vegan option </b> Een rijkelijk gearomatiseerde soep gekruid met kerrie poeder	<b>7.50</b>
<b>Onion Bhajee  Vegan option </b> Smakelijke kleine balletjes ui samengebonden met licht gekruid kikkererwtenmeel beslag	<b>6.50</b>
<b>Mixed Platter  Vegan option </b> Een gemengde schotel geselecteerd door de Chef	
❖ Voor een persoon	<b>10.00</b>
❖ Voor twee personen	<b>17.95</b>

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



## NIET-VEGETARISCH VOORGERECHT

<b>Chicken Momo (Nepalese) (UIT INDIA special)</b> Heerlijke dumplings met gekruide vulling. Ze zijn de meest populaire snacks en voorgerechten van de Nepalese keuken	<b>10.00</b>
<b>Hot Chicken Wings</b> Kippenvleugels gemarineerd met een pittige en gekruide marinade en gegrild in de kleioven	<b>8.00</b>
<b>Mint Chicken Tikka</b> Gemarineerde en gegrilde kip bereid met muntsaus	<b>9.50</b>
<b>Tandoori Seekh Kebab</b> Malse rollen van lamsgehakt, gekruid en gegrild in de kleioven	<b>10.00</b>
<b>King Prawns Pakora</b> Tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruide beslag	<b>10.95</b>
<b>Chicken Samosa</b> Gefrituurd bladerdeeg gevuld met gekruide groenten en kip	<b>7.50</b>
<b>Nepalese Noodle Soup</b> Heerlijke noedelsoep gemaakt in Nepalees stijl	<b>7.00</b>
<b>Chicken Soup</b> Kippensoep op smaak gebracht met diverse Indiase kruiden	<b>8.00</b>
<b>Uit India Mixed Platter (UIT INDIA special)</b> Een combinatie van meerdere voorgerechten geselecteerd door de Chef	
❖ Voor een persoon	<b>10.00</b>
❖ Voor twee personen	<b>17.95</b>

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



## VEGETARISCH & VEGAN HOOFDGERECHT

<b>Uit India Vegetarian Thali (UIT INDIA special)</b>	<b>24.50</b>
Een beroemd vegetarisch gerecht. Geserveerd met dal tadka (linzen), gemengde groentecurry en palak paneer (spinazie en paneer)	
<b>Punjabi Lababdar (UIT INDIA special)</b>	<b>22.00</b>
Onze topper! Punjabi gerecht van vegetarische 'kip' (quorn en soya) met een romige, mild zure, licht zoete, rijke sausijke jus	
<b>Palak Paneer</b>	<b>18.00</b>
Spinaziegerecht met zachte kaas en Indiase kruiden en specerijen	
<b>Butter Chicken  vegetarisch </b>	<b>21.00</b>
Vegetarische 'kip' stukjes (soya) in kruidige en rijke Mughlai saus van tomaten, cashewnoten, melk, room en boter	
<b>Nargisi Kofta Fantasy (UIT INDIA special)</b>	<b>22.00</b>
Een exotische curry met krokant gefrituurde van vegetarische gehakt 'lamsvlees' met Indiase vers gemalen kruiden	
<b>Chicken Masala  vegetarisch  (UIT INDIA special)</b>	<b>21.00</b>
Vegetarische 'kip' (quorn) curry met Indiase vers gemalen kruiden	
<b>Chana Masala  Vegan option </b>	<b>17.00</b>
Een gerecht met kikkererwten en Indiase vers gemalen kruiden	
<b>Paneer Butter Masala</b>	<b>18.50</b>
Indiase kaas bereid in een mild gekruide currysaus met verse tomaten en ui	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

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



## VEGETARISCH & VEGAN HOOFDGERECHT

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

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

**Vegetable Korma** 18.50  
Verschillende groenten in roomsaus met noten

**Dal Tadka |Vegan option|** 16.00  
Gekookte linzen afgeblust met in ghee gefrituurde kruiden en specerijen

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

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

### Gedeeld dineren voor 2 personen |Vegan option|

#### Voorgerecht

Mixed Platter

#### Hoofdgerecht

Palak Paneer, Dal Tadka  
Mixed Vegetables, Naan, Rice

#### Nagerecht/Koffie/Thee

Naar keuze

❖ 2 - gangen (per persoon) 33.00

❖ 3 - gangen (per persoon) 35.00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

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



## NIET-VEGETARISCH HOOFDGERECHT

### Butter Chicken

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

21.00

### Korma

Bereid in een romige currysaus met kokos en diverse soorten noten

- Chicken Tikka Korma
- Lamb Korma
- Prawn Korma

21.00

22.20

23.50

### Masala

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

- Chicken Tikka Masala
- Lamb Masala
- Prawn Masala

21.00

22.50

23.50

### Saag

Spinazie bereid in mild gekruide kerriesaus met knoflook en kruiden

- Chicken Tikka Saag
- Lamb Saag
- Prawn Saag

21.00

22.50

23.50

### Karahi

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

- Chicken Tikka Karahi
- Lamb Karahi

21.00

22.50

### Jalfrezi

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

- Chicken Tikka Jalfrezi
- Prawn Jalfrezi

21.50

23.50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

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



## NIET-VEGETARISCH HOOFDGERECHT

### Uit India Curry |Chef Special|

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

- Chicken Curry 21.50
- Lamb Curry 22.50
- Fish 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 DISHES

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

- 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 Tandoori 23.00
- Mixed Tandoori (Chicken, Chicken Tikka, Lamb Kebab and Shrimp) 24.00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

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



## NIET-VEGETARISCH HOOFDGERECHT

### Biryani

Bereid met basmatirijst, noten en kruiden, met Raita

- Chicken Biryani 20.50
- Lamb Biryani 22.50

### Uit India Royal Khana Set (Thali)

Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Saag (Spinach), Rice and Naan

29.95

### Dal Bhat Ra Masu (Lamb) | Nepalese Thali

Lamsvlees wordt op traditionele Nepalese wijze bereid met verse tomaten, ui, gember en knoflook. Geserveerd met gemengde groentecurry en dal tadka (linzen)

26.95

### Dal Bhat Ra Kukhura Ko Masu (Chicken) | Nepalese Thali

Kipfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en knoflook. Geserveerd met gemengde groentecurry en dal tadka (linzen)

24.95

### Gedeeld dineren voor 2 personen

#### Voorgerecht

Mixed Platter

#### Hoofdgerecht

Lamb Curry, Chicken Korma  
Mixed Vegetables, Naan & Rice

#### Nagerecht/Koffie/Thee

Naar keuze

- ❖ 2 - gangen (per persoon) 35.00
- ❖ 3 - gangen (per persoon) 37.00

### Gedeeld dineren voor 4 personen of meer

#### Voorgerecht

Mixed Platter

#### Hoofdgerecht

Butter Chicken, Lamb Hariyali  
Fish Curry, Chicken Tikka Tandoor  
Chicken Tikka Masala, Rice & Naan

#### Nagerecht/Koffie/Thee

Naar keuze

- ❖ 2 - gangen (per persoon) 35.00
- ❖ 3 - gangen (per persoon) 37.00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

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



## Warm Brood

Al onze broden worden gebakken in de tandoor.  
Naan is gemaakt van Maida (fijngemalen tarwemeel).  
Tandoor Roti is gemaakt van volkorenmeel.

<b>Butter Naan</b>	<b>5.00</b>
<b>Garlic Naan</b>	<b>4.50</b>
<b>Chili Garlic Naan</b>	<b>4.50</b>
<b>Peshwari Naan</b>	<b>5.00</b>
<b>Cheese Naan</b>	<b>5.00</b>
<b>Plain Naan</b>	<b>3.50</b>
<b>Tandoori Roti  Vegan Option </b>	<b>3.00</b>

## Bijgerechten

<b>Raita</b>	<b>4.50</b>
Yoghurt met komkommer, koriander, rode uien en kruiden	
<b>Basmati Rice</b>	<b>3.00</b>
<b>Egg Pulaw Rice (fried)</b>	<b>9.50</b>
<b>Papadum</b>	<b>2.50</b>
<b>Mango Chutney</b>	<b>3.00</b>
<b>Mixed Pickle</b>	<b>3.00</b>



## *Desserts*

**Rasmalai (UIT INDIA special) 8.00**

Klassiek Indiaas dessert bestaande uit sappige Indiase kaas (chenna) pasteitjes gedrenkt in gezoete, ingedikte melk, op smaak gebracht met kardemom en gegarneerd met noten.

**Kulfi (UIT INDIA special)**

Huisgemaakt traditioneel Indiaas ijs

- **Pistachio Kulfi** 8.00
- **Mango Kulfi [Vegan Option]** 8.00

**Ice Cream Fantasy 9.00**

Ijsverrassing van diverse van de lekkerste ijsjes specialiteiten met slagroom

**Gulab Jamun 6.50**

Indiaas dessert van gefrituurde deegballetjes geserveerd in een warme pan en geurige suikersiroop

**Gulab Jamun & Ice Cream 7.00**

Gulab Jamun met ijs

**Rasgulla 7.00**

Zachte en sponsachtige Indiase kwarkbolletjes gedrenkt op zoete siroop.

