



INDIAN TAKEAWAY AND DELIVERY

Soup/Soepen

1. DAL SOUP	€3.95
Indian mild spicy lentil soup/ Indiase milde gekruide linzensoep.	
2. CHICKEN SOUP	€4.95
Indian chicken soup/ Indiase kippensoep.	

Appetizers/Voorgerechten

3. VEGETABLE SAMOSA	€4.20
Fried pastry with a savory stuffing of spiced potatoes, onion and peas. / Gefrituurd pasteitje met een hartige vulling van gekruide aardappelen, ui en erwten.	
4. ONION BHAJI	€4.20
Deep fried onion fritters: slices of onion coated with a batter of chickpea flour and deep fried. / Gefrituurde uienbeignets: gesneden ui gedoopt in een beslag van kikkererwtenmeel en vervolgens gebakken.	
5. PANEER PAKORA	€4.90
Maise stukken Indiase kaas bedekt met een knapperig gekruid beslag en gefrituurd.	
6. HOT CHICKEN WINGS	€5.95
Chicken wings marinated in yoghurt with Indian hot and spicy marinade and grilled in the clay oven. / Kippenvleugels gemarineerd in yoghurt met een pittige en gekruide marinade en gegrild in de kleioven.	
7. MINT CHICKEN TIKKA	€5.95
Gemarineerde en gegrilde kip bereid met muntsaus en Indiase kruiden.	
8. SEEKH KABAB	€7.95
Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in clay oven. / Maise rollen van lamsgehakt, gekruid en gegrild in de kleioven.	
9. BUTTER FLY PRAWN (2 PIECES/STUKS)	€5.95
King prawns coated in a crispy seasoned batter and deep fried. / Tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruid beslag en gefrituurd.	

Tandoori Dishes/Tandoori Gerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the tandoori dishes are served with vegetable curry and basmati rice. Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild' 'Medium' of 'Hot'. Al onze tandoorigerechten worden geserveerd met groentecurry en basmatirijst.

10. PANEER TIKKA TANDOORI

MENU	€16.95
Indian cheese cubes marinated in yoghurt with garlic-ginger paste and Indian spices. Indiase kaasblokjes gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en Indiase kruiden.	

11. CHICKEN TANDOORI

MENU	€16.95
Chicken legs marinated in yoghurt with ginger-garlic paste and homemade tandoori spice-mix. Kippenpoten gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.	

12. CHICKEN TIKKA MENU

€18.95
Boneless chicken marinated in yoghurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix. Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

13. GARLIC CHICKEN TIKKA TANDOORI MENU

€19.45
Boneless chicken marinated in yoghurt with garlic-ginger paste, fresh garlic and homemade tandoori spice-mix. / Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta, verse knoflook en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

14. CHILLI CHICKEN TIKKA TANDOORI MENU

€19.45
Boneless chicken marinated in yoghurt with garlic-ginger paste and a hot and spicy marinade. Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een pittige en gekruide marinade.

15. LAMB KEBAB TANDOORI MENU

€20.45
Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in clay oven. Maise rollen van lamsgehakt, gekruid en gegrild in de kleioven.

16. TANDOORI LAMB CHOP MENU

€23.45
Spiced marinated lamb chop grilled in the tandoor clay oven. Gekruid gemarineerd lamskotelet gegrild in de tandoor Klay oven.

17. KING PRAWN TANDOORI €23.45**MENU**

King prawns marinated in yoghurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix. Tijgergarnalen gemaarneerd in yoghurt met gember knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.

18. MIXED TANDOORI MENU €23.95

Tandoori chicken, Chicken tikka, Seekh Kebab, Lamb Chops & Hotwings Gegrilde tandoori kip, Kip Tikka, Seekh Kebab, Lamskoteletten & hotwings.

Chicken Dishes / Kipgerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maa/tijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

19. CHICKEN TIKKA MASALA €18,95

Boneless grilled chicken cooked in a spiced currysauce with fresh garlic, tomatoes and onion
Gegrilde kipfilet bereid in gekruide currysaus met verse knoflook, tomaten en ui.

20. BUTTER CHICKEN €19,45

Boneless chicken marinated, grilled and then cooked in a creamy curry sauce made with Kipfilet gemaarneerd, gegrild, en daarna cream and varieties of nuts bereid in een romige currysaus van room en diverse soorten noten.

21. CHICKEN CURRY €18,95

Chicken simmered in a flavorful curry sauce with onions, tomatoes, and a blend of aromatic spices. Kip gesudderderd in een smaakvolle currysaus met uien, tomaten en een mix van aromatische kruiden.

22. CHICKEN ROGAN JOSH €18,95

Boneless chicken cooked in a mildly spiced curry sauce with garlic paste, fresh tomatoes and yoghurt. Kipfilet bereid in een mild gekruide currysaus met knoflookpasta, verse tomaten en yoghurt.

23. CHICKEN KARahi €18,95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, capsicum. Kipfilet bereid in een gekruide currysaus met verse ui, tomaten en paprika.

24. CHICKEN SAAG €18,95

Boneless chicken and spinach cooked in a spiced curry sauce with garlic. Kipfilet en spinazie bereid in een gekruide currysaus met knoflook.

25. CHICKEN MUSHROOM €18,95

Boneless chicken and fresh mushroom cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh onion, garlic and tomatoes. Kipfilet en verse champignons bereid in een mild gekruide currysaus met verse ui, knoflook en tomaten.

26. CHICKEN MALAI €18,95

Boneless chicken marinated, grilled, and then cooked in a creamy curry sauce with nuts and cheese. Kipfilet gemaarneerd, gegrild, en daarna bereid in een romige currysaus noten en kaas.

27. CHICKEN DHANSAK €18,95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with lentils, mango chutney, and lemon juice.
Kipfilet bereid in een gekruide currysaus met linzen, mangochutney en citroensap.

28. CHICKEN MADRAS €18,95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with coconut, lemon and hot spices from South India. Kipfilet bereid in een gekruide currysaus met kokos, citroen hete specerijen uit Zuid-India.

29. CHICKEN VINDALOO €18,95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with very hot spices from South India. Kipfilet bereid in een gekruide currysaus met zeer hete specerijen uit Zuid-India.

30. CHICKEN KORMA €18,95

Boneless chicken cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts. Kipfilet bereid in een romige currysaus van room, kokos en diverse soorten noten.

31. CHICKEN JALFREZI €18,95

Chicken cooked in Chef's secret curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes, chili, and lemon juice.
Kip bereid in de geheime saus van de Chef met verse knoflook, ui, paprika, tomaten, peper en citroensap.

Lamb Dishes/ Lamsgerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

32. LAMB MASALA

€19,95

Boneless grilled lamb cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion. Gegrild lamsvlees bereid in een gekruide currysauw met verse knoflook, tomaten en ui.

33. LAMB KORMA

€19,95

Boneless lamb cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts. Lamsvlees bereid in een romige currysauw van room, kokos en diverse soorten noten.

34. LAMB KARAHİ

€19,95

Boneless lamb cooked in spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes and capsicum. Lamsvlees bereid in een gekruide currysauw met verse ui, tomaten en paprika.

35. LAMB ROGAN JOSH

€19,95

Boneless lamb cooked in a mildly spiced curry sauce with garlic paste, fresh tomatoes and yohgurt. Lamsvlees bereid in een mild gekruide currysauw met knoflookpasta, verse tomaten en yoghurt.

36. LAMB SAAG

€19,95

Boneless lamb and spinach cooked in a spiced curry sauce with garlic. Lamsvlees en spinazie bereid in een gekruide currysauw met knoflook.

37. LAMB MUSHROOM

€19,95

Boneless lamb and fresh mushroom cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, garlic and tomatoes. Lamsvlees en verse champignons bereid in een mild gekruide currysauw met ui, knoflook en tomaten.

38. LAMB DHANSAK

€19,95

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with lentils, mango chutney and lemon juice. Lamsvlees bereid in gekruide currysauw met linzen, mangochutney en citroensap.

39. LAMB DO PIAZA

€19,95

Lamb cooked with onions in two ways, blended with aromatic spices, tomatoes, and fresh herbs. Lamsvlees bereid met ui op twee manieren, gemengd met aromatische kruiden, tomaten en verse kruiden.

40. LAMB MADRAS

€19,95

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut, lemon and hot spices from South India. Lamsvlees bereid in een gekruide currysauw met kokos, citroen en hete specerijen uit Zuid-India.

€19,95

41. LAMB VINDALOO

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India. Lamsvlees bereid in een gekruide currysauw met kokos en zeer hete specerijen uit Zuid-India.

€19,95

42. LAMB JALFREZI

Lamb cooked in Chef's secret curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes, chili, and lemon juice.

Lamsvlees bereid in de geheime saus van de Chef met verse knoflook, ui, paprika, tomaten, peper en citroensap.

Sea Food Dishes / Zeevruchtgerechten

43. FISH MADRAS

€18,95

Fish fillets cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India. Visfilet bereid in een gekruide currysauw met kokos en zeer pikante specerijen uit Zuid-India.

44. FISH CURRY

€18,95

Fish cooked in a traditional curry sauce with aromatic spices, tomatoes, and fresh herbs. Vis bereid in een traditionele currysauw met aromatische kruiden, tomaten en verse kruiden.

45. PRAWN CURRY

€19,45

Prawns simmered in a flavorful curry sauce with onions, tomatoes, and a blend of aromatic spices. Garnalen gesuderd in een smaakvolle currysauw met ui, tomaten en een mix van aromatische kruiden.

46. PRAWN MADRAS

€19,45

Prawns cooked in a hot and spicy Madras sauce with chili, tomatoes, and traditional Indian spices. Garnalen bereid in een pittige Madras-saus met peper, tomaten en traditionele Indiase kruiden.

47. PRAWN MASALA

€19,45

Prawns cooked in a spiced curry sauce with tomatoes, capsicum, and onion. Garnalen bereid in een gekruide currysauw met tomaten, paprika en ui.

48. PRAWN JALFREZI

€19,45

Prawns cooked in Chef's secret curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes, chili and lemon juice.

Garnalen bereid in de geheime saus van de Chef met verse knoflook, ui, paprika, tomaten, peper en citroensap.

49. PRAWN KORMA

€19,95

Prawns cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut, and varieties of nuts. Garnalen bereid in een romige currysauw van room, kokos en diverse soorten noten.

Vegetarian Curry Dishes / Vegetarische Gerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maa/tijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uwgerecht wenst te hebben: 'Mild' 'Medium' of 'heet'. Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

50. MALAI KOFTA €17,45

Mashed potatoes and grated paneer cooked in a creamy curry sauce with nuts and cheese. Aardappelpuree en geraspte paneer bereid in een romige currysauw met noten en kaas

51. SHAHI PANEER

Homemade paneer cooked in a golden creamy curry sauce with butter. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een goudkleurige romige currysauw met boter.

52. BANGAN BHURTA €16,95

Freshly roosterd bringle cooked in a medium spiced curry sauce with peas. Vers geroosterde aubergine met doperwten bereid met medium pittige bijzondere specerijen.

53. VEGETABLE KORMA €17,45

Seasonal vegetables cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts. Seizoensgroenten bereid in een romige currysauw van room, kokos en verschillende soorten noten.

54. PANEER BUTTER MASALA €16,95

Homemade paneer cooked in a creamy curry sauce with fresh capsicum, onion, and tomatoes. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een romige currysauw met verse paprika, ui en tomaten.

55. PANEER KARAHİ €16,95

Homemade paneer cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, and capsicum. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een gekruide currysauw met verse ui, tomaten, paprika.

56. PALAK PANEER €16,95

Homemade paneer and spinach cooked in a spiced curry sauce and aromatic spices. Indiase kaas bereid in een gekruide currysauw met spinazie en geurige kruiden.

57. MUTTER PANEER €16,95

Homemade paneer cooked in a mild spiced curry sauce with peas. Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een mild gekruide currysauw met erwten.

58. MIXED VEGETABLES CURRY €16,95

Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum. Verse seizoensgroenten bereid in een milde gekruide currysauw met ui, tomaten en paprika.

59. ALOO GOBI €16,95

Cauliflower and potatoes cooked in a mild spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum. Bloemkool en aardappelen bereid in een milde gekruide currysauw met ui, tomaten en paprika.

60. ALOO MUTTER €17,45

A spicy combination of potatoes and peas cooked in a spiced curry sauce. Een kruidige melange van aardappelen en erwten bereid in een gekruide currysauw.

61. MUSHROOM MASALA €17,45

Mushrooms cooked with fresh onion and tomatoes. Champignons bereid met verse ui en tomaten.

62. BHINDI MASALA €17,45

Okra cooked with fresh onion, tomatoes, garlic and ginger. Okra bereid met verse ui, tomaten, knoflook en gember.

63. CHANA MASALA €17,45

Indian chickpeas cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, onion, tomatoes and capsicum. Indiase kikkererwten bereid in een gekruide currysauw met verse knoflook, ui, tomaten en paprika.

64. DAAL TARKA €17,45

Indian yellow lentils cooked with butter and fresh garlic, onion and tomatoes. Indiase gele linzen bereid met boter en verse knoflook, ui en tomaten.

65. DAAL MAKHANI €17,45

Lentils cooked with butter, herbs, onions, garlic and ginger. Linzen gekookt met bater, kruiden, uien, knoflook en gember.

66. BOMBAY ALOO €17,45

Potatoes cooked with mustard seeds, cumin, and traditional Indian spices for a rich and flavorful dish. Aardappelen bereid met mosterdzaad, komijn en traditionele Indiase kruiden voor een rijke en smaakvolle gerecht.

67. ALOO PALAK €17,45

Spinach and potatoes cooked with garlic, cumin, and mild Indian spices for a wholesome dish. Spinazie en aardappelen bereid met knoflook, komijn en milde Indiase kruiden voor een voedzaam gerecht.

Naan & Roti Indian Bread Indiase Broden

All our Naan and Roti are freshly baked in the traditional clay oven.

Al onze naan en roti worden vers gebakken in de traditionele kleioven.

68. PLAIN NAAN  €2,50

Indian soft white bread. Indiaas zacht wit brood.

69. BUTTER NAAN  €2,95

Indian multiple layered white bread with butter.

Indiaas zacht wit brood dat uit meerdere lagen bestaat, met boter.

70. GARLIC NAAN  €3,45

Indian soft white bread topped with garlic.

Indiaas zacht wit brood gegarneerd met knoflook.

71. CHEESE NAAN  €3,95

Indian soft white bread stuffed with cheese.

Indiaas zacht wit brood gevuld met kaas.

72. PESHWARI NAAN  €3,95

Indian soft white bread stuffed with varieties

of nuts; coconut, raisins, cashew nuts. Indiaas

zacht wit brood gevuld met diverse soorten

noten, kokos,

rozijnen en cashewnoten.

73. KULCHA NAAN  €4,50

Indian white bread stuffed with seasoned onion and paneer.

Indiaas wit brood gevuld met gekruide ui en paneer.

74. SPECIAL MIXED NAAN  €3,95

Indian white bread stuffed with cheese and

garlic. Indiaas wit brood gevuld met kaas en

knoflook.

75. KEEMA NAAN  €3,95

Indian white bread stuffed with seasoned minced lamb. Indiaas wit brood gevuld met gekruid lamsgehakt.

76. TANDOORI ROTI  €1,95

Indian whole wheat bread. Indiaas volkoren bruinbrood.

77. PARATHA  €2,95

Indian multiple layered brown bread with butter.

Indiaas bruin brood bestaande uit meerdere lagen met boter

Biryani Dishes Biryani Gerechten

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'Mild', 'Medium' or 'Hot'. All the biryani dishes are served with raita.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'Mild', 'Medium' of 'Heet'. Al onze biryani gerechten worden geserveerd met raita.

78. VEGETABLE BIRYANI  €16,95

Seasonal fresh vegetables prepared with basmati rice in combination with nuts and spices. Verse seizoensgroenten bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.

79. CHICKEN BIRYANI  €17,95

Boneless chicken prepared with basmati rice in combination with nuts and spices. Kipfilet bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.

80. LAMB BIRYANI  €18,95

Boneless lamb prepared with basmati rice in combination with nuts and spices. Lamsvlees bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.

81. PRAWN BIRYANI  €19,95

Prawns prepared with basmati rice in combination with nuts and spices. Garnalen bereid met basmatirijst in combinatie met noten en kruiden.

Extra's

82. MIXED GREEN SALAD

 €4,95

Mixed salad with tomatoes, cucumber red ui.
Gemengde salade met tomaat, komkommer,
rode ui.

83. BASMATI RICE  €3,95

Seasoned basmati rice Gekruide basmatirijst.

84. FRENCH FRIES  €3,95

85. RAITA  €2,95

Yogurt sauce prepared with cucumber and
spices. Yoghurtsaus bereid met komkommer
en kruiden.

**86. MANGO CHUTNEY/ MIXED
PICKLE**  €1,95

Indian pickle Indiaas atjarzuur

Desserts / Nagerechten

87. GULAB JAMUN €3,95

An exotic Indian sweet pastry prepared with
milk powder, fried and dipped in warm sugar
syrup. Een exotische lekkernij: zoete gefrituurde
balletjes op basis van melk, gedoopt in een
warmer suikerstroop.

88. KULFI €3,95

Homemade ice-cream (pistachios/ mango)
Zelfgemaakte ijs (pistache / mango)

89. KHEER  €3,95

Homemade rice pudding. Zelfgemaakte
rijstpudding.

90. MAGNUM DOUBLE CARAMEL €8,99

440 ML

91. MAGNUM WHITE CHOCOLATE €8,99

440 ML

92. BEN & JERRY'S COOKIE DOUGH €3,99

100ML

Drinks/Dranken

93. SWEET LASSI €3,20

94. SALT LASSI €3,20

95. MANGO LASSI €3,20

96. COLA/FANTA/Sprite 0.33L €2,50

97. COLA/FANTA/Sprite 1.5L €4,20

98. RED BULL €3,20

99. AA DRINK €3,20

100. Family Veg Menu

€36,95

PANNER BUTTER MASALA

MIXED VEGETABLES CURRY

DAAL TARKA

PLAIN NAAN

BASMATI RICE

KHEER

101. Family Non Veg Menu

€39,95

TANDOORI CHICKEN

CHICKEN TIKKA MASALA

DAAL TARKA

PLAIN NAAN

BASMATI RICE

KHEER