

DRANKEN / DRINKS

Koffie	€ 3.50
Espresso	€ 3.50
Dubbele Espresso	€ 4.00
Cappuccino	€ 4.00
Koffie verkeerd	€ 4.00
Thee (diverse smaken)	€ 4.00
Verse muntthee	€ 4.00
Irish Koffie (met jameson whisky en slagroom)	€ 12.00
Franse koffie (Grand Marnier en slagroom)	€ 12.00
Italiaanse koffie (Amaretto en slagroom)	€ 12.00
Tulsi Special Koffie met Indiase rum en slaagroom	€ 13.00
Chai met Indiase kruiden en melk	€ 5.00
Fresh Ginger Tea	€ 4.00

LASSI & SHAKES

MANGO LASSI	€ 4.50
SWEET LASSI	€ 4.50
SALT LASSI	€ 4.50

FRIS / SOFT DRINKS

SOURCY BLUE	
SMALL / LARGE	€ 3.50 / € 6.50
SOURCY RED	
SMALL / LARGE	€ 3.50 / € 6.50
COLA	€ 3.50
COLA LIGHT / ZERO	€ 3.50
FANTA	€ 3.50
7UP	€ 3.50
BITTER LEMON	€ 3.50
GINGER ALE	€ 3.50
TONIC	€ 3.50
APPELSAP / ANANAS SAP	€ 4.50
TOMATEN SAP	€ 4.50
ORANJE JUICE FRESH	€ 6.50
ORANJE JUICE	€ 4.50
MANGO JUICE	€ 4.50
CASSIS	€ 3.50
ICE TEA/GREEN - SPARKLING	€ 4.50
FRISTI	€ 4.50
RED BULL	€ 5.00
LEMON WATER SWEET / SALTED	€ 5.00

BIER / BEER

AMSTEL	€ 4.00
WARSTEINER (bottle)	€ 5.00
KING COBRA (8%) (small/large)	€ 6.00 / € 13.00
INDIAN BEER COBRA (small/large)	€ 4.50 / € 8.50
INDIAN BEER KINGFISHER (small/large)	€ 4.50 / € 8.50
HEINEKEN (tap)	€ 4.00
HEINEKEN (bottle)	€ 4.00
HEINEKEN LARGE (tap)	€ 7.00
WIECKSE WITTE	€ 4.00
DUVEL	€ 6.00
PALM	€ 5.00
CORONA	€ 6.00
DESPERADOS	€ 6.00
AMSTEL (0%)	€ 4.00
HERTOG JAN (Bottle)	€ 4.00
HEINEKEN 0%	€ 4.00
LEFFE TRIPLE	€ 6.25
LEFFE BLOND	€ 6.25
BROUWERIJ	€ 6.25
GINGER BEER	€ 5.00
APPLE BENDIT	€ 5.50
LAGUNITAS (IPA) TAP	€ 6.25
AFFLIGEM TAP	€ 6.25
BRAND PILSENER	€ 5.00
PERONI	€ 5.25
LA CHOUFFE	€ 6.00
BUD	€ 5.00

WHISKY / GEDESTILLEERD (30ml)

MONKEY SHOULDER	€ 8.50
BALLANTINES	€ 7.50
JAMESON	€ 7.50
JACK DANIELS	€ 7.50
CHIVAS REGAL 12 YEARS	€ 8.50
CHIVAS REGAL 18 YEARS	€ 14.50
RED LABEL	€ 6.50
BLACK LABEL	€ 7.50
DUBBEL BLACK	€ 7.50
GREEN LABEL	€ 9.50
GOLD LABEL	€ 9.50
PLATINUM LABEL 18 YEARS	€ 17.00
BLUE LABEL	€ 27.00
GLENMORANGIE 14 YRS OLD	€ 17.50
CRAGGANMORE 12 YRS OLD	€ 13.00

SINGLE MALT

JURA SINGLE MALT 10 YEARS	€ 8.50
GLENFIDDICH 12 YEAR	€ 8.50
DALMORE 15 YEARS	€ 13.00
THE MACALLAN DOUBLE CASK	€ 14.50
THE SINGLETON	€ 9.00
AMRUT	€ 8.00
ABERFELDY 21 YEARS OLD	€ 30.00
CARDHU 18 YEARS OLD	€ 22.00
ARDBEG 10 YEARS OLD	€ 15.00
LAGAVULIN 16 YEARS OLD	€ 18.00
ABERLOUR 16 YEARS OLD	€ 16.00
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 YEARS OLD	€ 15.00
PEATS BEAST	€ 7.00
THE PAGUES	€ 7.00
SAMUEL GESLOTEN	€ 7.00
LOCH LAMOND 18 YEARS OLD	€ 14.50

JAPANESE WHISKY

YAMAZAKURA BLENDED	€ 7.50
NOBUSHI JAPANESE	€ 8.00
SUNTORY TOKI	€ 8.50
AKASHI RED BLENDED	€ 8.50
HSKUSHU DISTILLERS RESERVE	€ 17.00
TOGOUCHI BLENDED	€ 7.50

VODKA

SWIRNOFF	€ 6.00
KETEL ONE WODKA	€ 6.50
ABSOLUUT	€ 6.50
GREY GROOSE	€ 8.50
NIKKA COFFEY	€ 8.50
CIROC	€ 8.50

GIN

GORDONS DRY	€ 6.50
BOMBAY SAPPHIRE	€ 6.50
MONKEY 47	€ 9.00
HENDRICKS	€ 9.50
NORDES	€ 7.50
UKIYO JAPANESE BLOSSEM	€ 8.50
ZUIDAM DUTCH COURAGE	
OLD TOM	€ 8.50

RUM

INDIAN RUM	€ 6.50
BACARDI	€ 6.50
HAVANA CLUB 3 ANOS	€ 6.50
HAVANA CLUB 7 ANOS	€ 7.00
RON ZACAPA	€ 8.50

COGNAC

HENNESY VS	€ 8.50
REMY MARTIN	€ 8.50
CALVADOS	€ 8.50
COURVOISIER	€ 8.50

LIKEUREN

SAMBUCA	€ 6.50
GRAPPA	€ 6.50
DRAMBUIE	€ 6.50
TIA MARIA	€ 6.50
COINTREAU	€ 6.50
GRAND MARNIER	€ 6.50
DISSARANNO	€ 6.50
BAILEYS	€ 6.50
SHERRY MEDIUM DRY	€ 6.50
CAMPARI	€ 6.50
RED PORT	€ 6.50
JONG GENEVER	€ 6.50
MARTINY RED & WHITE	€ 6.50
MALIBU	€ 6.50
LICOR 43	€ 6.50
SIERRA TEQUILA	€ 7.00
DONJULIO TEQUILA	€ 7.50
VILLA MASSA (ITALIA)	€ 7.00
PAAN LIQUEUR (INDIAN)	€ 6.00
GINGER LIQUEUR (INDIAN)	€ 6.00

COCKTAILS

Mojito € 14,00

Fresh mint, lemon, white rum,
& sugar syrup

Blueberry Mojito € 14,00

Fresh mint, lemon, blueberry,
white rum & sugar syrup

Red Lady € 14,00

Vodka, dark berry juice, lemon,
mint & sugar syrup

Jameson Splash € 14,00

Jameson, sugar, tonic water,
ginger liquor & fresh mint

Wine & Pine € 14,00

Red wine, pineapple, sprite
& mint leaves

Strawberry Punch € 15,00

Strawberry, vodka,
bitter lemon & mint

Irish Espresso Tini € 15,00

Baileys, vodka, sugar syrup
& espresso

MOCKTAILS

Virgin Mojito € 12,00

Fresh mint, lemon, sprite
& sugar syrup

Pink Mocktail € 12,00

Strawberry, bitter lemon & mint

Golden Sunset € 12,00

Pineapple, mango juice,
sprite & lemon

Kill The Heat € 12,00

Pineapple, sprite,
green ice tea & mint

Virgin On The Peach € 12,00

Cranberry, orange, peach
& puree

Banada Colada € 12,00

Pineapple, lime, coconut,
banana & whipped cream

Special Tulsi Menu's

3 Course Vegetarian Menu

3 Gangen Vegetarisch Menu

€ 35.00 Per person (Minimum 2 Persons)

Starters / Voorgerechten:

Tomato Soup / Dal Soup / Samosa / Onion Bhajee

Main Course / Hoofdgerechten:

- Saag Paneer / Paneer Jalfrezi / Mix Veg Curry
 - Dal Makhni
- Rice + Nan + Salad + Raita

Dessert / Nagerechten:

Gulab Jamun / Kheer / Kulfi Pistache / Mango

3 Course Non-Vegetarian Menu

3 Gangen Non-Vegetarisch Menu

€ 40.00 Per person (Minimum 2 Persons)

Starters / Voorgerechten:

Chicken Tikka / Hot wings / Samosa

Main Course / Hoofdgerechten:

- Chicken Tikka Masala / Butter Chicken /
Lamb Jalfrezi / Chicken Jalfrezi
 - Dal Makhni
- Rice + Nan + Salad + Raita

Dessert / Nagerechten:

Gulab Jamun / Kheer / Kulfi Pistache / Mango

Menu for 4 Persons / Menu voor 4 Personen € 175,-

Starters / Voorgerechten:

Aloo Tikki + Samosa + Chicken Tikka + Amritsari Fish

Main Course / Hoofdgerechten:

- Mixed Grill + Malai Tikka + Butter Chicken + Paneer Jalfrezi
 - Dal Makhni + Rice + Nan + Salad + Raita

Dessert / Nagerechten:

Gulab Jamun / Kheer / Kulfi Pistache / Mango

Special Tulsi Menu's

Menu for 6 Persons

Menu voor 6 Personen

€ 240,-

Starters / Voorgerechten:

Aloo Papdi Chat + Onion Bhajee + Malai Tikka +
Amritsari Fish + Chicken Wings + Chicken Pakora

Main Course / Hoofdgerechten:

Tandoori Seekh Kebab + Tandoori Tangri Kebab + Saag Paneer
+ Butter Chicken + Lamb Jhalfrezi + Paneer Butter Masala
Dal Makhni + Rice + Nan + Salad + Raita

Dessert / Nagerechten:

Kheer + Gulab Jamun
Kulfi Mango + Kulfi Pistache
Vanilla ijs + Chocolate ijs

Menu for 10 Persons

Menu voor 10 Personen

€ 470,-

Starters / Voorgerechten:

Amritsari Fish + Hara Bhara Kebab + Aloo Tikki + Onion Bhaji +
Reshmi Tikka + Lucknowi Seekh Kebab + Mutton Gulafi + Pani Puri
Achari Soya Chap + Spicy Bhel Puri

Main Course / Hoofdgerechten:

2 Butter Chicken + 2 Lamb Rogan Josh + 2 Fish Masala +
2 Paneer Butter Masala + 2 Mix grill + 2 Dal Makhni +
Rice + Nan + Garlic Nan + Salad + Raita

Dessert / Nagerechten:

Kheer + Mango ice cream + Pistachio ice cream +
Gajer ka Halwa + Rasmalai

Special Tulsi Menu's

Menu for 20 Persons
Menu voor 20 Personen
€ 990,-

Starters / Voorgerechten:

3 Pani Puri + 4 Seekh Kebab +
4 Tulsi Paneer Tikka + 4 Chicken 65 +
4 Gobi Pakora + 4 Spicy Chicken Wings

Main Course / Hoofdgerechten:

4 Butter Chicken + 4 Lamb Karahi + 3 Fish Tikka Tandoori +
4 Paneer Tikka Lababdar + 3 Subz Diwani Handi +
3 chicken Balti + 2 Dal Makhni +
Rice + 5 Nan + 5 Garlic Nan + 5 Butter Nan +
5 Roti + Salad + Raita

Dessert / Nagerechten:

4 Gajer ka Halwa + 4 Gulab Jamun + 4 Kheer +
Kulfi Pistachio + 4 Vanilla ice cream

Children Menu

Kinder Menu

€ 22.50 Per person

Starters / Voorgerechten:

Frites / Tomato Soup

Main Course / Hoofdgerechten:

•Butter Chicken + Rice + Butter Nan

Dessert / Nagerechten:

Kheer

Tulsi Special Thali's

VEG THALI € 35.00 Per person

Hara Bara Kabab + Paneer Butter Masala +
Bartha + Dal Makhni + Mix Veg. +
Rice + Nan + Salad + Raita +
Gulab Jamun

NON VEG CHICKEN THALI NIET VEAGENTISCHE KIP THALI € 40.00 Per person

Reshmi Tikka + Butter Chicken +
Chicken Tikka Masala + Chicken Madras +
Dal Makhni + Rice + Nan + Salad + Raita +
Rasmalai

NON VEG LAMB THALI NIET VEAGENTISCHE LAMS THALI € 45.00 Per person

Mutton Seekh Kabab + Lamb Rogan Josh +
Lamb Karahi + Lamb Jalfrezi +
Dal Makhni + Rice + Nan + Salad + Raita +
Gajar Ka Halwa

VOORGERECHTEN / STARTERS

Alle voorgerechten worden geserveerd met sauzen.

All starters are served with sauces.

1. **MASALA PAPAD **** € 3.50
Crispy fried thin bread prepared from Indian lentils with spices.
Krokant gefrituurd flinterdun Indiaas bereidt uit linzen met kruiden.
2. **SAMOSA VEG *** € 6.00
with a vegetable blend, onions and potatoes in dough.
met een groentemelange, uien en aardappelen in deeg.
3. **ONION BHAJI *** € 5.50
Tasty small onion balls tied together with
lightly spiced gram flour batter.
Smakelijke kleine balletjes ui samengebonden
met licht gekruid kikkererwtenmeel beslag.
4. **ALOO PAPDI CHAAT **** € 6.50
Papdi chaat is very special and popular Indian street food where
Papdi's are lightly spiced crackers which are generally deep fried
or baked and mixed with potatoes, curd, chutneys and Indian spices.
Papdi chaat is heel bijzondere en populaire Indiase straat eten,
waar Papdi's licht gekruid crackers die over het algemeen
worden gefrituurd of gebakken en vermengd met aardappels,
kwark, chutneys en Indiase kruiden.
5. **MALAI TIKKA *** €11.00
Grilled chicken with cream and special spices.
Gegrilde kip met room en speciale kruiden.
6. **DAHI BHALLA *** € 7.50
Made of fried lentil balls served with yougurt and some chutneys.
Gemaakt van gebakken linzen balletjes geserveerd met yoghurt en saus.
7. **ALOO TIKKI **** € 6.50
Spicy potato cakes coated in a chickpea batter creating a
delicious little snack (Most popular Indian street food).
Spicy aardappelpoffertjes gecoat in een kikkererwten beslag creëren
van een heerlijke kleine snack (Meest populaire Indiase straat eten).
8. **TIKKA HARIYALI **** €10.00
Boneless chicken pieces in green paste of mint,
coriander, spinach and fenugreek leaves.
Kip stukjes zonder been in groene pasta met
munt, koriander, spinazie en fenegriek bladeren.
9. **MUTTON SEEKH KEBAB *** € 8.00
Marinated tender minced lamb flavored with Indian Spices, ginger,
garlic & green peppers, rolled around a skewer & grilled in the Tandoor.
Gemarineerd lamsgehakt op smaak gebracht met Indiase kruiden,
gember, knoflook en groene pepers, gerold om een spies
en gegrild in de Tandoor.
10. **SPICY CHICKEN WINGS***** € 7.00
Hot grilled chicken wings. / Hete gegrilde kippen vleugels.
11. **CHICKEN TIKKA **** € 8.00
Grilled pieces of chicken breast seasoned with a gentle garlic
marinade and Indian spices, cooked in the Tandoor.
Gegrilde stukjes kip filet gekruid met een zachte knoflook
marinade en Indiase specerijen, bereid in de Tandoor.

*Mild, **Normal hot, ***Medium hot, ****Hot, *****Extra hot

VOORGERECHTEN / STARTERS

- | | | |
|---|--|---------------|
| 12. HARA BHARA KEBAB ** | Steam or boiled potatoes mixed with peas, chopped spinach & green chilli paste and deep fried.
Gestoomd of gekookte aardappelen gemend met erwten, spinazie en groene pepers en gebakken. | € 6.50 |
| 13. TANGRI KEBAB ** 3 PCS. | Chicken drum sticks in a marination of garlic, ginger, turmeric and Indian spices and grilled.
Kippen drumstick gemarineerd met knoflook, gember, curcuma en Indiase kruiden en gegrild. | €12.00 |
| 14. GOBI PAKORA * | Deep fried pieces of cauliflower marinated in mildly spiced gram flour.
Gefrituurde stukjes bloemkool gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel. | € 7.00 |
| 15. PANEER PAKORA* | Deep fried pieces of Indian cheese (paneer) marinated in mildly spiced gram flour.
Gefrituurde stukjes Indiase kaas gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel. | € 6.50 |
| 16. CHICKEN PAKORA* | Deep fried pieces of chicken marinated in mildly spiced gram flour.
Gefrituurde stukjes kip gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel. | € 7.00 |
| 17. PRAWN PAKORA* 4 PCS. | Deep fried pieces of prawns marinated in mildly spiced gram flour.
Gefrituurde stukjes garnalen gemarineerd in mild gekruide gram bloem. | € 8.00 |
| 18. AMRITSARI FISH ** | Pieces of seasoned fish fried with Special Indian spices.
Stukjes vis gefrituurd speciaal Indiase kruiden. | € 7.50 |
| 19. SEEKH KEBAB ** | Marinated tender minced chicken flavored with Indian Spices, ginger, garlic and green peppers, rolled around a skewer and grilled in the Tandoor.
Gemarineerd kipgehakt op smaak gebracht met Indiase kruiden, gember, knoflook en groene pepers, gerold om een spies en gegrild in de Tandoor. | € 7.50 |
| 20. TULSI MIX STARTERS (Chef's speciality)* Veg/Non Veg) | Special assortment of starters, selected by our chef.
Een speciaal assortiment van voorgerechten geselecteerd door onze chef-kok. | €20.00 |
| 21. PANI PURI/ GOLGAPPAS ** | Crispy hollow pastry filled with sweet, spicy, tangy juice and chutneys (Most Popular Indian Street food).
Krokant holle bladerdeeg gevuld met zoete, kruidige, pittig sap en chutneys (Populairste Indisch voedsel van de straat). | € 7.00 |

VOORGERECHTEN / STARTERS

- | | |
|---|---------------|
| 22. VODKA PANI PURI/ GOLGAPPAS ** 5 PCS | €32.00 |
| Crispy hollow pastry filled with vodka
Krokant holle bladerdeeg gevuld met vodka | |
| 23. BHEL PURI *** | € 8.00 |
| Very popular mumbai street food snack made with puffed rice, puri boiled peanuts, onions and chutney.
Zeer populaire straatvoedselsnack in Mumbai, gemaakt met gepofte rijst, gekookte puri pinda's, uien en chutney. | |
| 24. SEV PURI | € 8.00 |
| A popular Indian street food Sev Puri in a sweet spicy tangy.
Een populair Indiaas straatvoedsel Sev Puri in een zoet pittige smaak. | |
| 25. CAJUN SPICE POTATO ** | € 8.00 |
| A delicious appetizer recipe where crispy fried potato are topped with a creamy and spicy mayonnaise based
Een heerlijk aperitiefrecept waarbij krokant gebakken aardappel wordt gegarneerd met een romige en pittige mayonaise | |
| 26. KURKURI BHINDI * | € 8.50 |
| A spicy tasty and super crispy fries made with okra, gram flour and spices.
Een pittige lekkere en superkrokante friet gemaakt met okra, grammeel en kruiden. | |
| 27. PALAK PAKORA * | € 8.00 |
| Delicious Indian spinach fritters made with spinach leaves, gram flour, spices and herbs.
Heerlijke Indiase spinaziebeignets gemaakt met spinaziebladeren, grammeel, specerijen en kruiden | |
| 28. BUTTER GARLIC PRAWNS | €12.00 |
| Fried prawns cooked with butter, garlic. Finished with lemon.
Gebakken garnalen gekookt met boter, knoflook. Afgewerkt met citroen. | |
| 29. TULSI PANEER TIKKA | €10.00 |
| Cottage cheese marinated with basil pesto, yoghurt and hand pounded spice.
Indiase kaas gemarineerd met basilicumpesto, yoghurt en handgemalen kruiden. | |
| 30. PESHAWARI PANEER TIKKA | € 9.00 |
| Cottage cheese made with the lip-smacking cashew paste, yoghurt and the aroma of fenugreek leaf makes it an excellent flavour.
Indiase kaas gemaakt met de lip-smakende cashewpasta, yoghurt en het aroma van fenegriekblad maakt het een uitstekende smaak. | |
| 31. KANDAHAR PANEER TIKKA | € 9.00 |
| Cottage cheese marinate in pomegranate juice, red chilli powder, yoghurt and hand pounded spice.
Indiase kaas gemarineerd in granaatappelsap, rode chilipoeder, yoghurt en handgemalen kruiden. | |
| 32. SARSON KA PHOOL | € 8.00 |
| Made with the broccoli marinated with Greek yoghurt, yellow mustard paste, infused hand pounded spice.
Gemaakt met de broccoli gemarineerd met Griekse yoghurt, gele mosterdpasta, doordrenkt met de hand gestampte kruiden. | |

*Mild , **Normal hot , ***Medium hot , ****Hot , *****Extra hot

VOORGERECHTEN / STARTERS

- 33. SOYA MALAI CHAP** € 8.00
Marinated cashew nut and cheese paste soya chap, chef choice spice cooked in clay oven.
Gemarineerde cashewnoten en kaaspasta soja chap, chef-kok keuze kruiden gekookt in klei-oven.
- 34. ACHARI SOYA CHAP** € 8.00
Soya chap marinated with yoghurt, pickle pulp and Indian spices cooked in clay oven.
Soja chap gemarineerd met yoghurt, augurk pulp en Indiase kruiden gekookt in klei-oven.
- 35. BHARWAN TANDOORI KHUMB** €11.00
Button Mushroom marinated with yoghurt, spices and stuffed with cheese cooked in clay oven.
Champignons gemarineerd met yoghurt, kruiden en gevuld met kaas gekookt in de klei-oven.
- 36. ALOO KI NAZAKAT** € 8.50
Aloo Nazakat is a Tandoori starter dish where crispy fried potato shells are filled with a cottage cheese and potato mixture, marinated in a yoghurt sauce and baked in clay oven.
Aloo Nazakat is een Tandoori voorgerecht waarbij krokant gebakken aardappelschelpen worden gevuld met een Indiase kaas-aardappelmengsel, gemarineerd in een yoghurtsaus en gebakken in de klei-oven.
- 37. MOMOS VEG. 4 PCS.** €12.00
Traditioneel Nepalees gestoomde/gebakken dumplings gevuld met gekruide groenten.
Traditional Nepalese steamed/fried dumplings filled with spiced vegetables.
- 38. MOMO LAMB/CHICKEN 4 PCS.** €13.50
Traditioneel Nepalees gestoomde/gebakken dumplings gevuld met gekruide kip/lams gehakt.
Traditional Nepalese steamed/fried dumplings filled with seasoned chicken/lamb mince.
- 39. AFGHANI KALMI TANGDI 3 PCS.** €12.50
Kalmi Kebab is a delicious Kebab from the Mughlai cuisine, marinated with spices and yoghurt. Serve the starter along with mint relish.
Kalmi Kebab is een heerlijke Kebab uit de Mughlai keuken, gemarineerd met kruiden en yoghurt. Serveer het voorgerecht samen met munt smaak.
- 40. BHATTI KA CHUZA** €12.00
Bhatti ka Chuza is Baby chicken, marinated in roasted onion and cashew paste with yoghurt and hand pound flavourful spices.
Bhatti ka Chuza is babykip, gemarineerd in geroosterde ui en cashewpasta met yoghurt en smaakvolle kruiden.
- 41. MURG RESHMI TIKKA** €11.00
Chicken Reshmi tikka is made with pieces of boneless chicken breast, marinated in juicy mixture of curd, cream, cashew nuts and spices and cooked in clay oven.
Chicken Reshmi tikka is gemaakt met stukjes kipfilet, gemarineerd in een sappig mengsel van yoghurt, room, cashewnoten en kruiden en gekookt in de klei-oven.

VOORGERECHTEN / STARTERS

- | | |
|--|---------------|
| 42. RAWAL PINDI MURG | €10.00 |
| Rawal Pindi Murg made with chicken, whole spices and fresh tomatoes cooked with pure ghee it's belong to Pakistan. Rawal Pindi Murg gemaakt met kip, hele kruiden en verse tomaten gekookt met pure ghee, het is van Pakistan. | |
| 43. LUCKNOWI SEEKH KEBAB | € 8.50 |
| Lamb mince nicely mix with Indian spices cooked in clay oven. Lamsgehakt mooi vermengd met Indiase kruiden gekookt in de klei oven. | |
| 44. GILLAFI SEEKH KEBAB | € 8.50 |
| Chicken minced rolled on skewers coated with chopped capsicum, onion, tomato and cooked in tandoor. Kip gehakt gerold op spiesjes bedekt met gehakte paprika, ui, tomaat en gekookt in tandoor | |
| 45. BOTI AND RED WINE TIKKA | €16.00 |
| Baby lamb, peppers, garam masala, caraway seeds and merlot wine. Babylamsvlees, paprika, garam masala karwijzaad en merlotwijn | |
| 46. CHICKEN 65 | €11.50 |
| Boneless pieces of chicken breast marinated with salt, pepper, degi mirch, ginger garlic paste, starch, red chilli paste, curry leaves, deep fried. Stukjes kipfilet gemarineerd met zout, peper, degi mirch, gember, knoflook pasta, zetmeel, rode chili pasta, curry bladeren, gefrituurd. | |
| 47. PANEER CHILLI | €10,00 |
| A indian-chinese dish of fried Indian cheese with capsicum and green chilli's in an thick sauce. Een indiaas-chinees gerecht van gefrituurde Indiase kaas met paprika en groene pepers in een dik saus | |
| 48. CHICKEN CHILLI | €11,00 |
| A indian-chinese dish of fried chicken with capsicum and green chilli's in an thick sauce. Een indiaas-chinees gerecht van gefrituurde kip met paprika en groene pepers in een dik saus | |
| 49. MUSHROOM CHILLI | €10,00 |
| A indian-chinese dish of fried mushrooms with capsicum and green chilli's in an thick sauce. Een indiaas-chinees gerecht van gefrituurde champignons met paprika en groene pepers in een dik saus | |
| 50. PRAWN CHILLI | €15,00 |
| A indian-chinese dish of fried prawns with capsicum and green chilli's in an thick sauce. Een indiaas-chinees gerecht van gefrituurde garnalen met paprika en groene pepers in een dik saus | |
| 51. FISH FINGER WITH TARTER SAUCE | €10.00 |
| Thin pieces of fish fillet, marinated with salt, lemon, oregano, black pepper, bread crumbs, coating and deep fried served with tartar sauce (condimate made mayonnaise, chopped pickels, capers and herbs. Dunne stukjes visfilet, gemarineerd met zout, citroen, oregano, zwarte peper, paneermeel, coating en gefrituurd geserveerd met tartaarsaus (condimate made mayonaise, fijngehakte augurken, kappertjes en kruiden. | |

CHAAT STORY

- 52. RAJESTANI MIRCH CHAAT **** €10.00**
 Fresh big size slit green chilli, marinated with bengal gram, salt, kuti mirch, ginger garlic paste, deep fried and served with sprinkel of fresh chopped onion, tomato, green chilli, coriander leaves, layering of yoghurt and soaunth chutney
 Verse grote gesneden groene chilipeper, gemarineerd met bengaalse gram, zout, kuti mirch, gemberknoflookpasta, gefrituurd en geserveerd met vers gesneden ui, tomaat, groene peper, korianderblad, laagjes yoghurt en soaunth chutney
- 53. CRISPY PALAK PATTI CHAAT ** €10.00**
 Fresh leaf of spinach, marinated with bengal gram, salt, turmeric, green chilli, ginger garlic paste, deep fried and served with sprinkle of chaat masala
 Vers spinaziebladeren, gemarineerd met Bengaals gram, zout, kurkuma, groene peper, gember-knoflookpasta, gefrituurd en geserveerd met chaat masala
- 54. CHATPATE BHUNE ALOO CHAAT ** €10.00**
 Half baby potato boiled in salt, turmeric water, deep fried, served with sprinkle of chaat masala, degi mirch, fresh coriander, plain yoghurt, saunt chutney and chopped onion and tomato
 Half babyaardappel kook in zout, kurkumawater, gefrituurd, geserveerd met chaat masala, deggi mirch, verse koriander, yoghurt, saunth chutney en gesnipperde ui en tomaat
- 55. CHICKEN CHAAT * € 7.50**
 Roasted boneless chicken prepared with Indian spices, sweet/sour spiced.
 Geroosterd stukjes kipfilet met Indiase kruiden, zoet/zuur gekruidd.
- 56. JHINGA CHAAT * €10.00**
 Fried Prawns prepared with Indian spices, sweet/sour spiced.
 Gebakken garnalen met Indiase kruiden, zoet/zuur gekruidd.
- 57. SAMOSA CHAAT €10.00**
 Samosa served with chickpeas, sprinkle of chaat masala, degi mirch, fresh coriander, plain yoghurt, saunt chutney and chopped onion and tomato
 Samosa geserveerd met kikkererwten, chaat masala, deggi mirch, verse koriander, yoghurt, saunth chutney en gesnipperde ui en tomaat
- 57a. CHANNA CHAAT € 6.50**
 Boiled chickpeas prepared with Indian spices, sweet/sour spiced.
 Kekookte kikkererwten met Indiase kruiden, zoet/zuur gekruidd.

SOEPEN / SOUPS

- | | |
|--|---------------|
| 58. DAAL SOUP *
Lentil soup
Linzen soep | € 5.50 |
| 59. MULIGATAWNY SOUP*
Chicken soup with lentils
Kippensoep met linzen | € 5.50 |
| 60. CHICKEN SOUP *
Chicken soup
Kippensoep | € 6.00 |
| 61. TOMATO SOUP *
Tomato Soup
Tomatensoep | € 6.00 |
| 62. PRAWN SOUP *
Shrimps Soup / Garnalen soep | € 7.50 |
| 63. MUSHROOM SOUP *
Mushroom Soup / Champignonsoep | € 7.50 |
| 64. VEG SWEET CORN SOUP
Indo-chinese style corn soup made with
corn, veggies, spices and herbs.
Maïssoep in Indo-Chinese stijl gemaakt met
maïs, groenten, specerijen en kruiden. | € 7.00 |
| 65. CHICKEN SWEET CORN SOUP
Indo-chinese style corn soup made with
chicken, corn, veggies, spices and herbs.
Maïssoep in Indo-Chinese stijl gemaakt met
kip, maïs, groenten, specerijen en kruiden. | € 8.00 |

TANDOORI GERECHTEN / TANDOORI DISHES UIT DE KLEI OVEN / FROM THE CLAY OVEN

All Tandoori dishes are served with rice and special Chana curry.
Alle Tandoori gerechten worden geserveerd met rijst en speciaal Chana curry.

- | | |
|--|---------------|
| 66. MURG MALAI TIKKA (Chef's Speciality) | €23.00 |
| Grilled chicken with cream and special spices.
Gegrilde kip met room en speciale kruiden. | |
| 67. TIKKA HARIYALI | €23.00 |
| Grilled chicken with mint and special spices.
Gegrilde kip met munt en speciale kruiden. | |
| 68. MUTTON SEEKH KEBAB | €23.00 |
| Marinated tender minced lamb flavored with Indian Spices, ginger, garlic and green peppers, rolled around a skewer and grilled in the Tandoor.
Gemarineerd lamsgehakt op smaak gebracht met Indiase kruiden, gember, knoflook en groene pepers, gerold om een spies en gegrild in de Tandoor. | |
| 69. MIXED GRILL (Chef's Speciality) ** | €26.50 |
| A special combination of different Tandoori grill dishes (Tandoori Chicken, Seekh Kebab, Lamb Chop & Chicken Tikka).
Een speciale combinatie van verschillende Tandoori grillgerechten (Tandoori Chicken, Seekh Kebab, Lams Chop en Chicken Tikka). | |
| 70. TANDOORI CHICKEN** | €20.00 |
| Spiced marinated chicken, roasted in the Tandoor (Clay oven).
Gekruid gemarineerde kip, geroosterd in de Tandoor (klei oven). | |
| 71. CHICKEN TIKKA TANDOORI** | €21.50 |
| Chicken breast marinated in Indian spices, roasted in the Tandoor.
Kipfilet gemarineerd in Indiase specerijen, geroosterd in de Tandoor. | |
| 72. GARLIC CHICKEN TIKKA** | €21.50 |
| Chicken breast marinated with a garlic sauce and Indian spices, grilled in the Tandoor.
Kipfilet gemarineerd met een knoflook saus en Indiase specerijen, gegrild in de Tandoor. | |
| 73. TANDOORI LAMB TIKKA ** | €23.00 |
| Pieces of lamb marinated in yogurt and traditional special Tandoori spices, roasted in the Tandoor.
Stukjes lams filet gemarineerd in yoghurt en traditionele speciaal Tandoori specerijen, geroosterd in de Tandoor. | |
| 74. TANDOORI PANEER TIKKA ** | €21.50 |
| Spiced marinated homemade cottage cheese, roasted in the Tandoor.
Gekruid gemarineerde zelf gemaakte Indiase kaas, geroosterd in de Tandoor. | |

TANDOORI GERECHTEN / TANDOORI DISHES

- | | |
|--|---------------|
| 75. TANDOORI PANEER HARIYALI TIKKA | €21.50 |
| Grilled homemade cottage cheese with mint and special spices.
Gegrilde zelf gemaakte Indiase kaas met munt en speciale kruiden. | |
| 76. TANDOORI MUSHROOMS ** | €21.50 |
| Spiced marinated mushrooms, roasted in the Tandoor.
Gekruid gemarineerde champignons, geroosterd in de Tandoor. | |
| 77. TANDOORI SEEKH KEBAB ** | €22.00 |
| Marinated tender minced chicken flavored with Indian spices, ginger and garlic rolled around a skewer and grilled in the Tandoor.
Gemarineerd mals kippenvlees op smaak gebracht met Indiase specerijen, gember en knoflook gerold om een spies en gegrild in de Tandoor. | |
| 78. TANDOORI TANGRI KEBAB ** | €22.50 |
| Chicken cooked with onions, tomatoes, green pepper, paprika, ginger and garlic.
Kip bereid met uien, tomaten, groene peper, paprika, gember en knoflook. | |
| 79. FISH TIKKA TANDOORI ** | €23.00 |
| Spiced marinated fish, roasted in the Tandoor.
Gekruid gemarineerde vis, geroosterd in de Tandoor. | |
| 80. TANDOORI SALMON ** | €25.00 |
| Seasoned salmon roasted in the Tandoor.
Gekruide zalmfilets in de Tandoor gegrild. | |
| 81. TANDOORI LAMB CHOPS ** | €25.00 |
| Baked in the Tandoor, juicy lamb chops dipped in a tasty yogurt marinade.
Gebakken in de Tandoor, sappige lamskoteletjes gedoopt in een smakelijke yoghurt marinade. | |
| 82. TANDOORI JHEENGA (JUMBO PRAWN)* | €26.00 |
| King prawns marinated with Indian spices and grilled in Clay oven (Tandoor)
Grote garnalen gemarineerd met Indiase kruiden en gerild in de klei-oven. | |
| 83. AFGHANI KALMI TANGDI | €22.50 |
| Kalmi Kebab is a delicious Kebab from the Mughlai cuisine, marinated with spices and yoghurt. Serve the starter along with mint relish.
Kalmi Kebab is een heerlijke Kebab uit de Mughlai keuken, gemarineerd met kruiden en yoghurt. Serveer het voorgerecht samen met munt smaak. | |
| 84. BHATTI KA CHUZA | €22.50 |
| Bhatti ka Chuza is Baby chicken, marinated in roasted onion & cashew paste with yoghurt and hand pound flavourful spices.
Bhatti ka Chuza is babykip, gemarineerd in geroosterde ui en cashewpasta met yoghurt en smaakvolle kruiden. | |

*Mild , **Normal hot , ***Medium hot , ****Hot , *****Extra hot

TANDOORI GERECHTEN / TANDOORI DISHES

- 85. MURG RESHMI TIKKA** €23.00
Chicken Reshmi tikka is made with pieces of boneless chicken breast, marinated in juicy mixture of curd, cream, cashew nuts and spices and cooked in clay oven. Chicken Reshmi tikka is gemaakt met stukjes kipfilet gemarineerd in een sappig mengsel van yoghurt, room, cashewnoten en kruiden en gekookt in de klei-oven.
- 86. LUCKNOWI SEEKH KEBAB** €23.50
Lamb mince nicely mix with Indian spices cooked in clay oven. Lamsgehakt mooi vermengd met Indiase kruiden gekookt in de klei-oven.
- 87. TANDOORI CHICKEN MOMOS** €21.00
Tandoori chicken momos chicken tikka filled inside these dumplings which are steamed and marinated with tandoori sauce. Tandoori chicken momos chicken tikka gevuld in deze dumplings die gestoomd en gemarineerd zijn met tandoorisaus.
- 88. MACHI KA KHAAS TIKKA** €23.00
Fish marinated with yoghurt and Indian spices with dominant flavour of kasoori methi. Vis gemarineerd met yoghurt en Indiase kruiden met dominante smaak van kasoori methi.
- 89. TANDOORI JAL PARI** €25.00
Pomfret marinated with curd, mint and carom seeds cooked in tandoor. Pomfret gemarineerd met wrongel, munt en carambole zaden gekookt in tandoor.
- 90. POMFRET TAWA FISH** €25.00
Pomfret marinated with salt, turmeric, yellow chilli powder, ginger garlic paste, mustard oil, yoghurt, lemon juice and shallow fry in tawa. Pomfret gemarineerd met zout, kurkuma, gele chilipoeder, gember-knoflookpasta, mosterdolie, yoghurt, citroensap en ondiep gebakken in tawa.
- 91. NIMBU ADRAK KA JHINGA** €27.00
King prawn marinated with yellow marinade with chopped ginger, green chilli, lemon zest, lemon juice, turmeric & yellow chilli powder. Garnalen gemarineerd met gele marinade met gehakte gember, groene peper, citroenschil, citroensap, kurkuma en gele chilipoeder.
- 92. GILLAFI SEEKH KEBAB** €23.00
Chicken minced rolled on skewers coated with chopped capsicum, onion, tomato and cooked in tandoor. Kip gehakt gerold op spiesjes bedekt met gehakte paprika, ui, tomaat en gekookt in tandoor.

TANDOORI GERECHTEN / TANDOORI DISHES

- | | |
|--|---------------|
| 93. BOTI AND RED WINE TIKKA | €26.00 |
| Baby lamb, peppers, garam masala, caraway seeds and merlot wine
Babylamsvlees, paprika, garam masala, karwijzaad en merlotwijn | |
| 94. TULSI PANEER TIKKA | €21.50 |
| Cottage cheese marinated with basil pesto, yoghurt and hand pounded spice.
Indiase kaas gemarineerd met basilicumpesto, yoghurt en handgemalen kruiden. | |
| 95. PESHAWARI PANEER TIKKA | €21.50 |
| Cottage cheese made with the lip-smacking cashew paste, yoghurt and the aroma of fenugreeks leaf makes it an excellent flavour.
Indiase kaas gemaakt met de lip-smakende cashewpasta, yoghurt en het aroma van fenegriekblad maakt het een uitstekende smaak. | |
| 96. KANDAHAR PANEER TIKKA | €21.50 |
| Cottage cheese marinate in pomegranate juice, red chilli powder, yoghurt and hand pounded spice.
Indiase kaas gemarineerd in granaatappelsap, rode chilipoeder, yoghurt en handgemalen kruiden. | |
| 97. SARSON KA PHOOL | €22.00 |
| Made with the broccoli marinated with Greek yoghurt, yellow mustard paste, infused hand pounded spice.
Gemaakt met de broccoli gemarineerd met Griekse yoghurt, gele mosterdpasta, doordrenkt met de hand gestamppte kruiden. | |
| 98. SOYA MALAI CHAP | €22.50 |
| Marinated cashew nut and cheese paste soya chap, chef choice spice cooked in clay oven.
Gemarineerde cashewnoten en kaas pasta soja chap, chef-kok keuze kruiden gekookt in klei-oven. | |
| 99. ACHARI SOYA CHAP | €22.50 |
| Soya chap marinated with yoghurt, pickle pulp and Indian spices cooked in clay oven.
Soja chap gemarineerd met yoghurt, augurk pulp en Indiase kruiden gekookt in klei-oven. | |
| 100. BHARWAN TANDOORI KHUMB | €23.00 |
| Button Mushroom marinated with yoghurt, spices and stuffed with cheese cooked in clay oven.
Champignons gemarineerd met yoghurt, kruiden en gevuld met kaas gekookt in de klei-oven. | |
| 101. ALOO KI NAZAKAT | €22.00 |
| Aloo Nazakat is a Tandoori starter dish where crispy fried potato shells are filled with a cottage cheese and potato mixture, marinated in a yoghurt sauce and baked in clay oven.
Aloo Nazakat is een Tandoori voorgerecht waarbij krokant gebakken aardappelschelpen worden gevuld met een Indiase kaas-aardappelmengsel, gemarineerd in een yoghurtsaus en gebakken in de klei-oven. | |

HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst.

All main dishes are served with rice.

KIP GERECHTEN / CHICKEN DISHES

- | | |
|--|---------------|
| 102. CHICKEN TIKKA MASALA ** | €21.00 |
| Grilled pieces of chicken filet cooked in a thick curry sauce with paprika.
Gegrilde stukjes kipfilet bereid in een dikke curry saus met paprika. | |
| 103. BUTTER CHICKEN* | €22.00 |
| Popular North Indian dish with tender pieces of marinated chicken breast, grilled in the Tandoor first, then cooked in a creamy tomato curry enriched with Indian spices.
Populair Noord-Indiaas gerecht met malse stukjes gemarineerd kip filet, eerst gegrild in de Tandoor, daarna bereid in een romige tomaten curry verrijkt met Indiase specerijen. | |
| 104. CHICKEN KORMA* | €22.50 |
| Chicken cooked in a creamy sauce of coconut, almonds and raisins.
Kippenvlees bereid in een romige saus van kokos, amandel en rozijnen. | |
| 105. CHICKEN COCONUT CURRY * | €21.50 |
| Chicken cooked with perfect combination of coconut milk.
Kip bereid met een perfecte combinatie van de kokosnootmelk. | |
| 106. CHICKEN BALTI** | €21.50 |
| Rich in flavor, pieces of chicken cooked in a curry sauce.
Rijk aan smaak, stukjes kipfilet gebakken in een gekruide currysous. | |
| 107. CHICKEN JALFREZI *** | €21.00 |
| Typical Indian dish with capsicum, onions, ginger, tomatoes and Indian herbs.
Typische Indiase gerechten met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden. | |
| 108. CHICKEN KARAHI** | €21.00 |
| Chicken breast cooked in a special Indian sauce with onions.
Kipfilet bereid in een speciale Indiase saus met uien. | |
| 109. CHICKEN SAAG * | €21.50 |
| Chicken cooked in spinach and special spices.
Kippenvlees bereid in spinazie en special kruiden. | |
| 110. CHICKEN KASHMIRI * | €21.00 |
| Tender chicken cooked in sweet spiced coconut sauce with dried fruits.
Malse kipfilet gestoofd in zoete gekruide kokossaus met gedroogde vruchten. | |

*Mild , **Normal hot , ***Medium hot , ****Hot , *****Extra hot

KIP GERECHTEN / CHICKEN DISHES

- | | |
|---|---------------|
| 111. CHICKEN DHANSAK ** | €21.00 |
| Chicken cooked with lentils, in a sauce.
Kipfilet bereid met linzen, in een saus. | |
| 112. CHICKEN MADRAS **** | €20.50 |
| Chicken cooked in a hot spicy Madras curry sauce with a blend of special herbs and lemon.
Kippenvlees bereid in een zeer pittige Madras kerrie saus met een melange van speciale kruiden en citroen. | |
| 113. CHICKEN VINDALOO ***** | €20.50 |
| Hugely popular in Goa, chicken and potatoes in a fiery chili sauce.
Enorm populair in Goa, stukjes kip en aardappel in een vurige chili saus. | |
| 114. RAWAL PINDI MURG | €22.00 |
| Rawal Pindi Murg made with chicken, whole spices and fresh tomatoes cooked with pure ghee it's belong to Pakistan.
Rawal Pindi Murg gemaakt met kip, hele kruiden en verse tomaten gekookt met pure ghee, het is van Pakistan. | |
| 115. MURG HANDI LAZEEZ | €21.00 |
| A very unique preparation of chicken with full of nuts richness & cheese gravy with yellow combination
Een zeer unieke bereiding van kip vol notenrijkdom & kaas met gelejus combinatie | |
| 116. LAHORI METHI MURG | €21.00 |
| Chicken cooked with fenugreek leaves & spices
Kip gekookt met fenegriekbladeren en kruiden | |
| 117. CHICKEN REZALA | €21.00 |
| A very famous Bengali chicken recipe cooked with poppy seed & cashew nut paste.
Een zeer beroemd Bengaals kiprecept gekookt met maanzaad en cashewnotenpasta | |
| 118. CHICKEN CHETINAD | €21.00 |
| Chicken marinated in yoghurt turmeric with South Indian spices.
Kip gemarineerd in yoghurt-kurkuma met Zuid-Indiase kruiden. | |
| 119. CHICKEN KOLAHAPURI | €22.50 |
| Chicken with curry leaves, coconut in thick special gravy.
Kip met kerrieblaadjes, kokos in dikke speciale jus. | |

LAMS GERECHTEN / LAMB DISHES

Alle lams gerechten worden geserveerd met rijst.

All Lamb dishes are served with rice.

- | | |
|---|---------------|
| 120. LAMB TIKKA MASALA ** | €22.00 |
| Grilled pieces of lamb filet cooked in a thick curry sauce with paprika.
Gegrilde stukjes lamsvlees bereid in een dikke curry saus met paprika. | |
| 121. LAMB CHOP MASALA ** | €25.50 |
| Lamb chops marinated in a seasoned yogurt sauce, grilled in the Tandoor then cooked with special spices and curry sauce.
Lamskoteletten gemarineerd in een gekruide yoghurtsaus, gegrild in de Tandoor daarna bereid met speciaal kruiden in curry saus. | |
| 122. LAMB KORMA * | €23.00 |
| Lamb cooked in a creamy sauce with coconut powder, almond, sugar & raisins.
Lamsvlees gestoofd in een romige saus met kokospoeder, amandelen, suiker en rozijnen. | |
| 123. LAMB BALTI ** | €22.00 |
| Grilled pieces of lamb prepared in a thick curry with special Indian spices.
Gegrilde stukjes lams in een dikke curry met special Indiase kruiden. | |
| 124. LAMB KARAHAI ** | €22.00 |
| Lamb prepared in a special Indian sauce with onions.
Lamsvlees bereid in een speciale Indiase saus met uien. | |
| 125. LAMB SAAG** | €23.50 |
| Lamb cooked with spinach and mustard.
Lamsvlees gekookt met spinazie en mosterd. | |
| 126. LAMB JALFREZI *** | €22.00 |
| Lamb cooked with onions, tomatoes, green pepper, capsicum, ginger & garlic.
Lamsvlees bereid met uien, tomaten, groene peper, paprika gember & knoflook. | |
| 127. LAMB ROGAN JOSH ** | €22.50 |
| Medium Lamb curry with lots of tomato paste & fresh tomato.
Mild Lamsvlees curry met veel tomatenpuree en vers tomaat. | |
| 128. LAMB DHANSAK ** | €22.00 |
| Lamb cooked with lentils, in a sauce.
Lamsvlees bereid met linzen, in een saus. | |
| 129. LAMB MADRAS **** | €22.50 |
| Lamb curry cooked with lemon in thick gravy.
Lamsvlees curry gestoofd met citroen in dikke saus. | |
| 130. LAMB VINDALOO ***** | €22.50 |
| Lamb curry cooked with potatoes in thick gravy.
Lamsvlees curry gestoofd met aardappel in dikke saus. | |

*Mild , **Normal hot , ***Medium hot , ****Hot , *****Extra hot

LAMS GERECHTEN / LAMB DISHES

- | | |
|--|---------------|
| 131. MUTTON BHUNA** | €25.00 |
| <p>Classic goat on bone curry made with spices, fresh fenugreek leaves (methi leaves) and bell pepper. Klassieke geitenvlees met bot curry gemaakt met kruiden, verse fenegriek (methi bladeren) en paprika.</p> | |
| 132. MUTTON ROGAN JOSH ** | €25.00 |
| <p>Originating from Kashmir, Rogan Josh is known for its red colored hot sauce. The color is derived from using Kashmiri red chili liberally, however since lot of non-Indians are not used to the chili we use tomato purée/paste for the color. Afkomstig uit Kashmir, Rogan Josh bekend om zijn rode gekleurde hete saus. De kleur kan gebruiken Kashmiri rode peper rijkelijk, maar omdat veel niet-indianen niet worden gebruikt om de chili we gebruiken tomatenpuree/pasta voor de kleur.</p> | |
| 133. MUTTON LAAL MAAS | €25.00 |
| <p>Prepared in a sauce of yoghurt and hot spices such as red mathania chillies. This dish is very hot and rich in garlic. Bereid in een saus van yoghurt en hete kruiden zoals rode mathania pepers. Dit gerecht is erg heet en rijk aan knoflook</p> | |
| 134. MUTTON RARA GOSHT | €25.00 |
| <p>is made using mutton pieces and mutton mince. is gemaakt met stukjes vlees en gehakt.</p> | |
| 135. MUTTON KOLAHAPURI | €26.00 |
| <p>Mutton with curry leaves in coconut thick spiced gravy. Stukjes vlees met kerrieblaadjes in dikke gekruide kokosjus.</p> | |
| 136. MUTTON SAAG | €26.00 |
| <p>Mutton cooked with spinach and mustard. Stukjes vlees gekookt met spinazie en mosterd.</p> | |
| 137. MUTTON DALCHE | €26.00 |
| <p>Mutton cooked with yellow lentils with creamy flavour. Stukjes vlees gekookt met gele linzen met romige smaak.</p> | |

VIS GERECHTEN / FISH DISHES

Alle vis gerechten worden geserveerd met rijst.

All fish dishes are served with rice.

Vissoort = Victoria baars

Fish kind = Victoria perch

- | | |
|---|----------------------|
| <p>138. FISH CURRY**
To make this famous Goan dish are chunks whitefish simmered in a lightly spiced coconut sauce.
Voor het maken van dit beroemde Goan gerecht worden brokken witvis gestoofd in een licht gekruide kokossaus.</p> | <p>€21.50</p> |
| <p>139. FISH MASALA **
Coarse pieces subtly massaged with a Punjabi spice mixture and then baked in a curry sauce with paprika.
Vis stukken subtiel gemasseerd met een Punjabi kruidenmengsel en vervolgens gebakken in een currysous met paprika.</p> | <p>€22.00</p> |
| <p>140. FISH SALMON CURRY **
Easy Medium Spicy Salmon curry made in Travancore style.
Makkelijk Gemiddeld Spicy Zalm curry gemaakt in Travancore stijl.</p> | <p>€23.50</p> |
| <p>141. FISH MADRAS ****
Fish cooked in a very spicy madras curry sauce with a blend of special spices with lemon.
Fish cooked in a very spicy madras curry sauce with a blend of special spices en citroen.</p> | <p>€22.50</p> |
| <p>142. FISH VINDALOO *****
Fish cooked with potatoes in a very spicy curry from South India.
Vis bereid met aardappel in een zeer pittige curry afkomstig uit Zuid-India.</p> | <p>€22.50</p> |
| <p>143. MACHI HARA MASALA
Fish cooked with onion, curd & Spanish with chef authentic flavoured spice.
Vis gekookt met ui, wrongel en Spaans met authentieke kruiden van de chef.</p> | <p>€22.00</p> |
| <p>144. MALBAR FISH CURRY
Mouth watering delicacy, fish prepared with coconut milk and mustard seed.
Heerlijke delicatessen, vis bereid met kokosmelk en mosterdzaad</p> | <p>€23.00</p> |

GARNALEN GERECHTEN/ PRAWN DISHES

Alle garnalen gerechten worden geserveerd met rijst.
All prawn dishes are served with rice.

- | | |
|--|---------------|
| 145. KING PRAWN KORMA * | €23.00 |
| Prawns cooked in a creamy sauce with coconut powder, almond, sugar & raisins.
Garnalen gestoofd in een romige saus met kokospoeder, amandelen, suiker en rozijnen. | |
| 146. KING PRAWN CURRY ** | €23.00 |
| Prawns cooked in a curry sauce with coconut.
Garnalen gekookt in een kerriesaus met kokos | |
| 147. KING PRAWN JHALFREZI *** | €23.50 |
| Marinated king prawn, grilled and cooked in a curry sauce with capsicum, tomatoes, onions, garlic, ginger and Indian spices.
Grote gemarineerde garnalen gegrild en gestoofd in een kerriesaus met tomaten, uien, paprika, knoflook, gember en Indiase kruiden. | |
| 148. KING PRAWN MADRAS **** | €23.50 |
| Marinated king prawn,grilled and cooked with lemon in thick gravy.
Grote gemarineerde garnalen, gegrild en gestoofd met citroen in dikke saus. | |
| 149. KING PRAWN VINDALOO ***** | €23.50 |
| Marinated king prawn, grilled and cooked with potatoes in thick gravy.
Grote gemarineerde garnalen, gegrild en gestoofd met aardappel in dikke saus. | |
| 150. MANGO PRAWN CURRY | €23.50 |
| Traditional dish from Kerala prawn and raw mangoes cooked in creamy coconut sauce
Traditioneel gerecht van Kerala-garnalen en rauwe mango's gekookt in romige kokossaus | |

GROENTE BIJGRECHTEN / VEGETABLE SIDE DISHES

- | | |
|---|---------------|
| 151. NAVRATAN KURMA * | €16.00 |
| A traditional merging of nine different vegetables and nuts cooked in mild sauce.
Een traditionele samenvoegen als negen verschillende groenten en noten gekookt in milde saus. | |
| 152. MIX VEGETABLE CURRY ** | €15.00 |
| Mix vegetable cooked in thick gravy.
Groente mix gestoofd in een dikke saus. | |
| 153. DAL MAKHNI * | €16.00 |
| Lentils with butter, onions, garlic ginger.
Linzen met roomboter, uien, knoflook en gember. | |
| 154. MALAI KOFTA | €15.00 |
| Deep fried homemade Cheese en potato balls in smooth, cream, onion en tomato gravy.
Gefrituurde zelfgemaakte kaas en aardappelballetjes in zachte, romige uien en tomaten curry. | |
| 155. PANEER JALFREZI *** | €15.00 |
| Typical Indian dish made with homemade cottage cheese, capsicum, onions, ginger, tomatoes and Indian herbs.
Typische Indiase gerechten met huisgemaakte Indiase kaas, paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden. | |
| 156. PANEER BHURJI | €16.50 |
| Scrambled homemade Cheese cooked in Indian spices, tomatoes and green peas.
Gekrabbelde zelfgemaakte kaas gekookt in Indiase kruiden, tomaten en groene erwten. | |
| 157. PANEER BUTTER MASALA ** | €15.00 |
| Homemade cheese cooked in a thick tomato curry sauce.
Zelfgemaakte kaas bereid in een dikke tomaten curry saus | |
| 158. AMRITSARI CHOLE | €14.00 |
| Boiled white chickpeas slowly simmered with onion, tomato and spices.
Gekookte witte kikkererwten, langzaam gestoofd met ui, tomaat en kruiden. | |
| 159. SAAG PANEER * | €15.00 |
| Homemade cheese cooked in spinach.
Zelfgemaakte kaas bereid met spinazie. | |
| 160. LASUNI PALAK | €14.00 |
| Spinach cooked with onions, tomato and garlic flavour
Spinazie gekookt met uien, tomaat en knoflooksmak | |

GROENTE BIJGRECHTEN / VEGETABLE SIDE DISHES

- | | |
|---|---------------|
| 161. DAL PALAK | €14.00 |
| Spinach and lentils cooked with onions and tomato
Spinazie en linzen gekookt met uien en tomaat | |
| 162. DAL BUKHARA | €16.50 |
| Rich creamy slow cooked whole urad dal
with tomato, pure butter and cream
Rijke romige langzaam gegaarde hele urad dal
met tomaat, echte boter en room | |
| 163. SAAG ALOO * | €14.00 |
| Spiced spinach puree with slices
of lightly fried potatoes.
Gekruide spinazie puree met stukjes
licht gefrituurde aardappelen. | |
| 164. ALOO GOBHI * | €15.00 |
| Potatoes and cauliflower in curry saus.
Aardappelen en bloemkool in currysous. | |
| 165. MATTER PANEER ** | €14.00 |
| Peas and homemade cheese in curry sauce.
kaas van het huis en erwtjes in currysous. | |
| 166. BHINDI BHAJI ** | €15.50 |
| Fresh okra, medium hot with
onion and fresh tomato.
Verse okra, mild heet, met
uien en verse tomaten. | |
| 167. BHARTHA ** | €15.50 |
| Pureed roasted eggplant mixed
with onions and tomatoes.
Gepureerde geroosterde aubergine
gemengd met uien en tomaten. | |
| 168. ALOO MATTER ** | €14.00 |
| Potatoes and peas in curry saus.
Aardappelen en erwten in kerriesous. | |
| 169. JEERA ALOO ** | €14.00 |
| Seasoned Potatoes with cumin.
Gekruide aardappelen. | |
| 170. DAL TARKA ** | €14.50 |
| Golden Yellow Indian lentils cooked
with garlic, ginger and butter.
Gouden geel Indiase linzen bereid
met knoflook, gember en boter. | |
| 171. KALA CHANA CURRY * | €15.00 |
| Black chickpeas cooked in tomatoes, onions, ginger
and garlic, tossed with fresh coriander leaves.
Zwarte kikkererwten gekookt in tomaten, uien,
gember en knoflook met verse koriander. | |

GROENTE BIJGRECHTEN / VEGETABLE SIDE DISHES

- | | |
|---|---------------|
| 172. CHOLE BHATURE | €20.00 |
| <p>Boiled white chickpeas cooked with onion, tomato and spices and Bhatura is fried leavened flat bread.
Gekookte witte kikkererwten bereid met ui, tomaat en kruiden en Bhatura is gefrituurd, gezuurd, plat brood.</p> | |
| 173. PAV BHAJI | €20.00 |
| <p>A spicy curry of mixed vegetables cooked in a special blend of spices and served with soft buttered rolls (bread bun shallow fried in butter).
Een pittige curry van gemengde groenten gekookt in een speciale melange van kruiden en geserveerd met zachte beboterde broodjes (broodje ondiep gebakken in boter).</p> | |
| 174. PANEER TIKKA LABABDAR | €17.00 |
| <p>Paneer tikka cooked in a rich lababdar gravy.
Paneer tikka gekookt in een rijke lababdar curry.</p> | |
| 175. SUBZ DIWANI HANDI | €17.00 |
| <p>Vegetables cooked with spinach, onion, tomato, masala and finished with Indian spices.
Groenten gekookt met spinazie, ui, tomaat, masala en afgewerkt met Indiase kruiden.</p> | |
| 176. TANDOORI SOYA CHAP MASALA | €17.00 |
| <p>Grilled pieces of soya chap cooked in thick curry sauce.
Gegrilde stukjes soja bereid in een dikke curry sauce.</p> | |
| 177. VEG KOLAHAPURI | €18.00 |
| <p>Mixed vegetables with curry leaves, coconut in thick special gravy.
Gemengde groenten met kerrieblaadjes, kokos in dikke speciale jus.</p> | |
| 178. BUTTER GARLIC VEGETABLE DRY | €15.50 |
| <p>Vegetables with garlic in butter.
Groenten met knoflook in boter.</p> | |
| 179. ANJEER KA KOFTA | €16.00 |
| <p>Deep fried homemade cheese and fig in potato balls.
Gefrituurde huisgemaakte kaas en vijg in aardappelballetjes.</p> | |
| 180. BIRBAL KE HANDI | €18.00 |
| <p>Vegetables, baby corn and mashroom in brown gravy.
Groenten, babymais en champignon in bruine jus.</p> | |

BIRIYANI

Geserveerd met Raita / served with Raita.

- | | |
|--|----------------------|
| <p>181. SAKAHARI BIRYANI **
Seasonal vegetable selection with herbs and spices, then combined with fragrant Basmati rice.
Seizoensgebonden groenteselectie met kruiden en specerijen, vervolgens gecombineerd met geurige Basmati rijst.</p> | <p>€19.00</p> |
| <p>182. CHICKEN BIRYANI **
Special Basmati rice with chicken.
Speciale Basmati rijst met kip.</p> | <p>€21.00</p> |
| <p>183. LAMB BIRYANI **
Lamb cooked with rice and spices.
Lamsvlees bereid met rijst en kruiden.</p> | <p>€22.00</p> |
| <p>184. SAMUNDRI BIRYANI **
Prawns cooked with Basmati rice and spices. Finished with a garnish of chopped nuts.
Gamba's bereid met Basmati rijst en kruiden. Afgewerkt met een garnering van gehakte noten.</p> | <p>€24.50</p> |
| <p>185. Mix BIRYANI **
Chicken, lamb and prawns cooked with rice and spices.
Kip, lams en garnalen bereid met rijst en kruiden.</p> | <p>€26.00</p> |
| <p>186. JACK FRUIT BIRYANI **
Seasonal jack fruit selection with herbs and spices, then combined with fragrant Basmati rice.
Seizoensgebonden jack fruit selectie met kruiden en specerijen, vervolgens gecombineerd met geurige Basmati rijst.</p> | <p>€25.00</p> |
| <p>187. MUTTON BIRYANI **
Goat meat with bone cooked with rice and spices.
Geitenvlees met bot bereid met rijst en kruiden.</p> | <p>€27.00</p> |

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

- | | |
|---|--------|
| 188. FRITES | € 5.00 |
| 189. PAPADUM (2 pieces)
Crispy lentil wafers.
Knapperige linzen broodjes. | € 1.50 |
| 190. MANGO CHUTNEY
As a side dish, a slightly spicy,
based on mango jelly.
Als bijgerecht, een licht pikante,
op mango gebaseerde gelei. | € 3.00 |
| 191. MIX PICKLE
For an extra touch to your meal, pickled
and spiced mango, lime and vegetables.
Voor een extra accent aan uw maaltijd,
ingemaakte en gekruide mango,
limoen en groenten. | € 3.50 |
| 192. RAITA
Yogurt with cucumber, tomato, spices and salt.
Yoghurt met komkommer, tomaat, kruiden en zout. | € 3.00 |
| 193. BARANI RAITA
Yogurt flavoured with garlic, roasted cumin
powder, red chilli, spices and salt.
Yoghurt op smaak gebracht met
knoflook, geroosterde komijnpoeder,
rode peper, kruiden en zout. | € 5.50 |
| 194. PINEAPPLE RAITA
Yogurt with pineapple, spices and salt.
Yoghurt met ananas, kruiden en zout. | € 5.50 |
| 195. MIXED SALAD | € 7.00 |
| 196. RED ONION SALAD | € 5.00 |
| 197. JEERA RICE
Steamed plain white Basmati rice with cumin.
Gestoomde effen witte Basmati rijst met komijn. | € 4.00 |

BREADS / BROOD

- | | |
|--|---------------|
| 198. NAAN | € 4.00 |
| Indian bread baked in the Tandoori oven.
Indiaas brood uit klei oven. | |
| 199. BUTTER NAAN | € 4.25 |
| Indian bread baked in the Tandoori oven.
Indiaas brood uit klei oven. | |
| 200. GARLIC NAAN | € 4.50 |
| Indian bread filled with garlic.
Indiaas brood gevuld met knoflook. | |
| 201. CHEESE NAAN | € 5.50 |
| Naan filled with homemade cheese.
Naan gevuld met zelfgemaakte kaas. | |
| 202. ONION NAAN | € 4.25 |
| Indian bread filled with onion and spices.
Indiaas brood gevuld met uien en kruiden. | |
| 203. KEEMA NAAN | € 5.50 |
| Indian bread filled with Spicy minced lamb.
Indiaas brood gevuld met gekruid lamsgehakt. | |
| 204. PESHWARI NAAN | € 5.50 |
| Indian bread filled with sugar, cashew powder & raisins.
Indiaas brood gevuld met suiker, ashew notenpoeder & rozijnen. | |
| 205. LACHA PARANTA | € 4.50 |
| Layered whole wheat bread made with butter.
Gelaagd volkorenbrood bereid met boter. | |
| 206. METHI PRANTHA | € 4.50 |
| Layered whole wheat bread cooked with fenugreek leaves & butter.
Gelaagd volkorenbrood bereid met fenegriek bladeren en boter. | |
| 207. ALOO PARANTA | € 4.50 |
| Layered whole wheat bread with seasoned potatoes.
Gelaagd volkorenbrood met gekruide aardappelen. | |
| 208. KULCHA NAAN | € 4.50 |
| Indian bread filled with vegetables and spices.
Indiaas brood gevuld met groente en kruiden. | |
| 209. MINT PRANANTA | € 4.50 |
| Brown bread with fresh mint herbs.
Bruin brood met verse munt kruiden. | |
| 210. MIX NAAN TOKRI | €16.00 |
| Special combination of four different types of Indian bread.
Naan, Roti, Garlic Naan, cheese naan.
Bijzondere combinatie van 4 verschillende soorten Indiaas brood.
Naan, Roti, Garlic Naan, cheese Naan. | |
| 211. CHEESE CHILLI GARLIC NAAN | € 6.50 |
| Indian bread filled with garlic. / Indiaas brood gevuld met knoflook. | |
| 212. GARLIC CHILLI NAAN | € 6.00 |
| Indian bread filled with garlic. / Indiaas brood gevuld met knoflook. | |
| 213. TANDOORI ROTI | € 3.50 |

PLANTAARDIGE GERECHTEN / PLANT BASED DISHES

- 214. BUTTER CHICKEN*** €22.00
Popular North Indian dish with tender pieces of marinated plant based chicken, grilled in the Tandoor first, then cooked in a creamy tomato curry enriched with Indian spices.
Populair Noord-Indiaas gerecht met malse stukjes gemarineerd Plantaardige kip filet, eerst gegrild in de Tandoor, daarna bereid in een romige tomaten curry verrijkt met Indiase specerijen.
- 215. CHICKEN SAAG** €22.00
Plant based Chicken cooked in spinach and special spices.
Plantaardige kip bereid in spinazie en special kruiden.
- 216. CHICKEN TIKKA MASALA **** €21.00
Grilled pieces of Plant based chicken filet cooked in a thick curry sauce with paprika.
Gegrilde stukjes Plantaardige kipfilet bereid in een dikke curry saus met paprika.
- 217. CHICKEN MADRAS ****** €21.00
Plant based chicken cooked in a hot spicy Madras curry sauce with a blend of special herbs and lemon.
Plantaardige kip bereid in een zeer pittige Madras kerrie saus met een melange van speciale kruiden en citroen.
- 218. CHICKEN VINDALOO ******* €21.00
Hugely popular in Goa, Plant based chicken and potatoes in a fiery chili sauce.
Enorm populair in Goa, stukjes Plantaardige kip en aardappel in een vurige chili saus.
- 219. CHICKEN COCONUT CURRY *** €21.00
Plant based chicken cooked with perfect combination of coconut milk.
Plantaardige kip bereid met een perfecte combinatie van de kokosnootmelk.

NAGERECHTEN / DESSERT

- | | |
|--|---------------|
| 220. KHEER | € 5.50 |
| Indian rice pudding with almonds, raisins and pistachios.
Indiase rijstpudding met amandelen, rozijnen en pistachenoten. | |
| 221. RASMALAI | € 7.00 |
| Dumplings made from cottage cheese soaked in sweetened, thickened milk delicately flavored with cardamom.
Dumplings gemaakt van kwark gedrenkt in gezoete, ingedikte melk subtiel op smaak gebracht met kardemom. | |
| 222. KULFI PISTACHIO/MANGO | € 6.00 |
| Pistachio ice cream.
Pistache ijs. | |
| 223. GULAB JAMUN 2PCS | € 5.00 |
| Fried milk balls soaked in syrup.
Gebakken melk ballen, gedrenkt in siroop. | |
| 224. VANILLA ICE CREAM | € 6.00 |
| Vanilla ice cream with whipped cream.
Vanille ijs met slagroom. | |
| 225. MANGO ICE CREAM | € 6.00 |
| Homemade Indian ice cream with mango flavor.
Zelfgemaakte Indiase ijs met mango smaak. | |
| 226. CHOCOLATE ICE CREAM | € 6.00 |
| Indian ice cream with almonds chocolate and pistachios.
Indiase ijs met amandelen chocolade en pistachenoten. | |
| 227. PATIALA SHAHI | €10.00 |
| Combination dessert Kulfi and Kesari Kheer.
Combi-dessert van Kulfi en Kheer Kesari. | |
| 228. TULSI SPECIAL | €13.00 |
| Chef's speciality.
Specialiteit van de chef. | |
| 229. GULAB JAMUN MET IJS EN SLAGROOM | €10.00 |
| Warm Indiaas dessert met vanille-ijs.
Warm Indian dessert accompanied with vanilla ice cream. | |
| 230. GAJAR KA HALWA | € 9.00 |
| A delicious blend of grated carrot with milk and sugar in butter
Een heerlijke melange van geraspte wortel met melk en suiker in boter | |

NAGERECHTEN / DESSERT

- 231. MONG DAL HALWA** € 9.00
A classic Indian sweet dish made with moong lentils, sugar, ghee and cardamom powder.
Een klassiek Indiaas zoet gerecht gemaakt met moong linzen, suiker, ghee en kardemompoeder
- 232. PISTACHIO ICE CREAM** € 6.50
Pistachio ice cream made with pistachio nuts flavoring
Pistache-ijs gemaakt met pistache noten smaak
- 233. STRAWBERRY ICE CREAM** € 6.50
Strawberry ice cream made with fresh strawberry flavoring with eggs
Aardbeienijs gemaakt met verse aardbeiensmaak met eieren
- 234. BANANA ICE CREAM** € 6.50
Banana ice cream with milk cream, eggs en banana
Bananenijs met melkroom, eieren en banaan
- 235. MIX ICE CREAM** € 7.50
Combination of chocolate, vanilla and pistachio
Combinatie van chocolade, vanille en pistasche

