



Spicy Grill

Indian Cooking

Suggestions

Menu suggestion - 29,90 / p.p.

Vegetable Samusa

-

Chicken Tikka Massala / Chicken Tikka Jalfrezi
Rice

-

Mangos Kulfi

-

Cafe

Menu Vegetarian - 27,90 / p.p.

Onion Bhaji

-

Paneer Tikka Massala / Vegetable Jalfrezi
Rice

-

Mangos Kulfi

-

Cafe

Menu 2 personnes - 65,00 / p.p.

Chicken Tandoori

-

Lamb Jalfrezi - Chicken Tikka Biryani - Mixed Vegetable Curry
Naan

-

Mangos Kulfi

-

Cafe



Starters - Entrées - Voorgerechten

- 1. Mix Starter** 8.90
(Sheek Kebab – Vegetable Samusa - Onion Bhaji)
- 2. Chicken Tandoori** 6.50
*Cuisse de poulet mariné au yoghourt, avec herbes et épices indiennes, grillé au four Tandoori
Kip dij gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Chicken Leg marinated in yoghurt, herbs and Indian spices, grilled in the Tandoori oven*
- 3. Chicken Tikka** 7.50
*Dés de poulet, marinés au yoghourt, avec herbes et épices; grillés dans le four Tandoori
Stukjes kip gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische kruiden; gegrild in de Tandoor-oven;
Boneless pieces of chicken marinated in yoghurt, herbs and spices; grilled in Tandoori oven*
- 4. Boti Kebab** 7.90
*Pièces d'agneau mariné au yoghourt et épices indiennes, grillé au four Tandoori
Stuk Lamvlees gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Piece of Lamb marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in the Tandoori oven*
- 5. Sheek Kebab** 7.90
*Agneau émincé (fait maison), mariné avec des herbes et épices; grillé au four Tandoori
Gehakt Lamvlees (zelfgemaakte) gemarineerd in aromatische en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoor-oven
Finely minced Lamb (homemade), marinated in herbs and spices; grilled in Tandoori oven*
- 6. Scampi Tandoori** 10.50
*Scampis marinés au yoghourt et épices indiennes, grillé au four Tandoori
Scampi's gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Scampi's marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in the Tandoori oven*
- 7. Fish Tandoori** 10.90
*Poisson mariné aux épices, grillé au four Tandoori
Vis gemarineerd in Indisch kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Fish marinated in Indian spices, grilled in the Tandoori oven*
- 8. Chicken Chaslik** 7.90
*Poulet préparé avec du soja, oignons, poivrons, ketchup, épices indiennes, grillé au four Tandoori
Kip gekookt met soja, ajuin, peper, ketchup, Indische kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Chicken cooked with soja, onions, peppers, Indian spices, grilled in the Tandoori oven*
- 9. Chicken Tikka Samusa** 5.90
*Chausson fourré avec du poulet tikka
Pasteitjes gevuld met kip tikka
Pastry filled with chicken tikka*
- 10. Meat Samusa** 5.50
*Chausson fourré à la viande d'agneau haché (fait maison)
Pasteitjes gevuld met gehakt Lamvlees (zelfgemaakte)
Pastry filled with finely minced Lamb (homemade)*
- 11. Vegetable Samusa** 5.50
*Chausson fourré avec des légumes
Pasteitjes gevuld met groenten
Pastry filled with vegetable*
- 12. Onion Bhaji** 5.50
*Beignets de fines tranches d'oignons et lentilles
Gebakken balletjes met ui en linzen
Mix of onions, lentils and Indian spices*

Soup - Soupe

13. Chicken Soup

5.50

*Soupe au poulet et épices indiennes
Soep met kip en Indische kruiden
Chicken soup with Indian spices*

14. Daal Soup

5.50

*Soupe de lentilles, avec citron et épices indiennes
Linzensoep met Citroensap en Indische Kruiden
Lentils soup, with lemon and spices*

Salad - Salades - Salads

15. Scampi Salad

13.50

Mixed salad avec Scampi Tandoori, Mixed salad met Scampi Tandoori, Mixed salad with Scampi Tandoori

16. Chicken Salad

10.90

Mixed salad avec Chicken Tikka, Mixed salad met Chicken Tikka, Mixed salad with Chicken Tikka

Tandoori Grill

23.50

17. Spicy Grill

Assortiments de viandes et scampis marinées au yoghurt et épices indiennes; grillé au four Tandoori; servi avec une sauce

Verschillende vlees en scampi's gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoor-oven; geserveerd met saus

Different meat and Scampi marinated in yoghurt and Indian spices; grilled in the Tandoori oven, served with sauce

22.50

18. Gambas Tandoori

*Gambas marinées au yoghurt et épices indiennes; grillé au four Tandoori; servi avec une sauce
Gamba's gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoor-oven; geserveerd met saus*

Gambas marinated in yoghurt and Indian spices; grilled in the Tandoori oven; served with sauce

12.90

19. Chicken Tandoori

Cuisse de poulet mariné au yoghurt, avec herbes et épices indiennes, grillé au four Tandoori; servi avec une sauce

Kip dij gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven, geserveerd met saus

Chicken Leg marinated in yoghurt, herbs and Indian spices, grilled in the Tandoori oven, served with sauce

14.50

20. Chicken Tikka

*Dés de poulet, marinés avec herbes et épices; et grillés dans le four Tandoori; servi avec une sauce
Stukjes Kip gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoor-oven; geserveerd met saus*

Boneless pieces of Chicken, marinated in herbs and spices, grilled in Tandoori oven; served with sauce

28. Fish Tikka Massala	16.90
<i>Fish grillé au Tandoor, cuit dans une sauce à la crème et yoghurt ; et épices indiennes, amandes et pistaches</i>	
<i>Fish gegrild in de Tandoor en gebakken in een roomsaus met Indische kruiden en yoghurt, amandelen en pistache</i>	
<i>Fish roasted in the Tandoor and fried in a cream sauce with Indian spices and yoghurt, almonds, pistachio</i>	
29. Chicken Tikka Korai gosh	17.90
<i>Poulet Tikka avec des épices, tomates fraîches, oignons, poivrons, yoghurt, herbes aromatiques, moyennement épicé</i>	
<i>Kip Tikka met Indische kruiden, verse tomaten, uien, yoghurt,pepper, aromatische kruiden, medium spicy saus</i>	
<i>Chicken Tikka with spices, fresh tomatoes, onions, yoghurt,pepper,medium spicy</i>	
30. Lamb Korai gosh	17.90
<i>Agneau préparé avec des épices et herbes, tomates fraîches, oignons, poivrons, yoghurt, herbes aromatiques, moyennement épicé</i>	
<i>Lamsvlees gebakken met Indische kruiden, verse tomaten, uien, ,pepper yoghurt,pepper,aromatische kruiden, medium spicy saus</i>	
<i>Lamb cooked with spices and herbs, fresh tomatoes, onions, yoghurt, pepper, medium spicy</i>	
31. Chicken Patia	14.50
<i>Poulet préparé dans une sauce aigre-doux et moyennement épicé</i>	
<i>Kip gebakken in zoet-zuur en medium spicy saus</i>	
<i>Chicken cooked in a sweet-sour and medium spicy saus</i>	
32. Mixed Thali	23.50
<i>Mélange de légumes et différentes viandes; servis avec du riz et pain</i>	
<i>Verschillende groenten en vlees, rijst en brood</i>	
<i>Mixed vegetable and various meats; served with rice and bread</i>	
33. Vegetable Thali	22.50
<i>Différentes sortes de légumes cuits avec des épices variées servis avec du riz et du pain</i>	
<i>Verschillende gekookt groenten in Indische kruiden, rijst en brood</i>	
<i>Different types of vegetables cooked with various spices; served with rice and bread</i>	
34. Chicken Tikka Biryani	16.90
<i>Poulet Tikka frit dans une sauce de beurre avec des épices indiennes et sautées au riz Basmati préparé avec des raisins secs, noix de muscat et crème</i>	
<i>Kip Tikka gefrituurd in botersaus met Indische Kruiden en gekookt in Basmati-rijst met droge krenten, muscaat noten en room</i>	
<i>Chicken Tikka fried in butter sauce with Indian spices and cooked in Basmati rice, prepared with dry raisins, muscat nuts and cream</i>	
35. Lamb Mughlai Biryani	16.50
<i>Agneau frit dans une sauce de beurre avec des épices indiennes et sautées au riz Basmati préparé avec des raisins secs, noix de muscat et crème</i>	
<i>Lamsvlees gefrituurd in botersaus met Indische Kruiden en gekookt in Basmati-rijst met droge krenten, muscaat noten en room</i>	
<i>Lamb fried in butter sauce with Indian spices and cooked in Basmati rice, prepared with dry raisins, muscat nuts and cream</i>	
36. Vegetable Biryani	14.50
<i>Riz Basmati sauté à l'huile de beurre, préparé avec des épices indiennes et une variété de légumes</i>	
<i>Basmati rijst gesauteerd in boterolie, bereid met Indische kruiden en een varitie en groenten</i>	
<i>Basmati rice fried in butter olie, prepared with Indian spices and a variety of vegetables</i>	

Agneau – Lamsvlees – Lamb

- 46. Lamb Korma** 14.90
Agneau cuit dans une sauce de beurre avec des épices indiennes, crème fraîche, des raisins secs et noix de coco
Lamsvlees gebakken in een botersaus met Indische kruiden en verse room, krenten en coco noten
Lamb fried in a butter sauce with Indian spices and cream, raisins and coconuts
- 47. Lamb Dopiaza** 13.90
Agneau cuit dans une sauce de poivres et des oignons
Lamsvlees gebakken in pepersaus en ajuin
Lamb fried in a pepper sauce and onions
- 48. Lamb Rogon Gosht** 14.50
Agneau cuit dans une sauce de tomate avec du yoghurt, des épices indiennes et des herbes aromatiques
Lamsvlees gebakken in een tomatensaus met yoghurt, Indische Kruiden and aromatische kruiden
Lamb fried in a tomato sauce with yoghurt and Indian spices
- 49. Lamb Danzak** 14.50
Agneau cuit avec des lentilles, jus de citron, moyennement épicés
Lamsvlees gekookt in linzensaus met Indische kruiden, citroensap
Lamb cooked with lentils, lemon juice, and medium spicy
- 50. Lamb curry** 12.90
Agneau cuit dans une sauce curry
Lamsvlees gestoofd in currysaus
Lamb cooked in curry sauce
- 51. Lamb Madras** 13.90
Agneau cuit dans une sauce Madras (épices et poudre curry de Madras), et noix de coco
Lamsvlees bereidt in een Madrassaus (Kruiden en Madras currysaus), en coco noten
Lamb prepared in a Madras sauce (Spices and Madras curry powder), and coconuts
- 52. Lamb Jalfrezi** 14.50
Agneau cuit avec du piment, poivrons, oignons, coriandre, épices indiennes et herbes aromatiques
Lamsvlees gekookt met chili, peper, ajuin, koriander, Indische en aromatische kruiden
Lamb cooked cooked with fresh chilli, pepper, onions, coriander, aromatic and Indian Spices
- 53. Lamb Vindaloo** 13.90
Agneau cuit dans une sauce pimentée
Lamsvlees gebakken in zeer pikante saus
Lamb cooked in spices sauce



73. Bombay Aloo	11.50
<i>Pommes de terre cuites avec des tomates, coriandre et épices</i> <i>Aardappelen gekookt met tomaten, koriander en kruiden</i> <i>Potato cooked with tomato, coriander and other spices</i>	
74. Palok Paneer	12.50
<i>Epinards hachés et fromages cuits aux herbes aromatiques et aux épices indiennes</i> <i>Spinazie en kaas gebakken in gearomatiseerde en Indische kruiden</i> <i>Spinach and cheese cooked in aromatic and Indian Spices</i>	
75. Daal Tarka	11.50
<i>Lentilles jaunes et épices indiennes flambés aux oignons et ail hachés</i> <i>Gele linzen met Indische kruiden geflambeerd in ajuin en gehakte look</i> <i>Yellow lentils and Indian spices fried in onions and smashed garlic</i>	
76. Bhindi Bhaji	12.50
<i>Okra préparés avec des épices indiennes, tomates, oignons</i> <i>Okra bereidt met kruiden, tomaten, ajuins</i> <i>Okra (ladies fingers) prepared with spices, onions and tomatoes</i>	
77. Mushroom Bhaji	12.50
<i>Champignons préparés dans une sauce à la crème avec des épices indiennes et oignons</i> <i>Paddestoelen bereiden in een roomsaus met Indische kruiden en ajuins</i> <i>Mushroom prepared in a cream sauce with Indian spices and onions</i>	

Accompagnement Légumes – Bijbehorende Groenten – Vegetable Side Dish

78. Mixed Vegetable curry	7.90
<i>Légumes variés cuits dans une sauce curry</i> <i>Groenten gestoofd in currysous</i> <i>Mixed Vegetable cooked in curry sauce</i>	
79. Bombay Aloo	7.90
<i>Pommes de terre cuites avec des tomates, coriandre et épices</i> <i>Aardappelen gekookt met tomaten, koriander en kruiden</i> <i>Potato cooked with tomato, coriander and other spices</i>	
80. Sag Bhaji	8.50
<i>Epinards préparés avec des épices indiennes, tomates, ail, coriandre</i> <i>Spinazie bereidt met kruiden, tomaten, look, coriandre</i> <i>Spinach prepared with spices, tomatoes, garlic, coriander</i>	
81. Daal Tarka	7.50
<i>Lentilles jaunes et épices indiennes flambés aux oignons et ail hachés</i> <i>Gele linzen met Indische kruiden geflambeerd in ajuin en gehakte look</i> <i>Yellow lentils and Indian spices fried in onions and smashed garlic</i>	
82. Dahee Raita	
<i>Yaourt naturel avec tomates, concombres et épices indiennes</i> <i>Natuur yoghurt met tomaten, komkommer en Indische kruiden</i> <i>Natural Yoghurt with tomato, cucumber and Indian spices</i>	

