

Appetizers

Cocktail Samosa	6.75
Krokante driehoekige beignets gevuld met aardappelen, doperwten en Indiase kruiden geserveerd met een zoete tamarinde chutney en een verse munt chutney	
Hot Wings ***	6.00
Pittige gemarineerde kippenvleugels met Indiase kruiden, yoghurt en limoensap gegaard in de tandoor. <i>Bestel hierbij een mango lassi om te blussen</i>	
Lasooni Jhinga	12.50
Sappige garnalen gemarineerd met verse knoflook, koriander en Indiase kruiden, gegaard in de tandoor geserveerd op een bedje van krokante spitskool	
Amritsari Fish	7.75
Licht gemarineerde vis met Indiase smaken, gefrituurd tot een mooie gouden kleur waardoor er een perfecte crunch ontstaat en de vis lekker luchtig word	
Reshmi Khumb	6.50
Specialiteit van het huis; Zachte champignons gevuld met verschillende kazen met een krokante buitenkant geserveerd met een huisgemaakte saus op basis van basilicum	
Seekh Kebab *	6.50
Malse stukjes kebab gemaakt van lamsgehakt op smaak gebracht met gember, knoflook, paprika, koriander zaadjes en Indiase kruiden geserveerd met een verse munt chutney	
Veg Platter	8.75
Een zalige combinatie van cocktail samosa, pakora en paneer pakora geserveerd met een zoete tamarinde chutney en een verse munt chutney	
Tandoori Mix	9.75
Een royale combinatie van pittige hot wings, sappige stukjes munt tikka en zeer malse lams tikka	

TASTE OF INDIA – THAALI (Indian Rice table)

Een royala thaali wordt opgediend met een voorgerecht en verschillende hoofdgerechten om zo de mooie gerechten van de Indiase keuken te proeven en om de maaltijd af te maken een heerlijk dessert

Veg thaali – een feest voor vegetariërs

19.50

Pakora, saag paneer, daal makhani en een seizoensgroente geserveerd rijst, nan, papadums, salade, zuur en yoghurt. Om te maaltijd af te sluiten een heerlijke zoete rijstpudding verrijkt met amandelschaafsel en rozijnen

Chicken thaali – geserveerd met heerlijke curries

21.50

Hot wings, homestyle chicken curry, daal makhani en een seizoensgroente geserveerd met rijst, nan, papadums, salade, zuur en yoghurt. Om de maaltijd af te sluiten een heerlijke zoete rijstpudding verrijkt met amandelschaafsel en rozijnen

Lamb thaali – zeer malse lamscurry

23.50

Seekh Kebab, rogan josh, daal makhani, en een seizoensgroente geserveerd met rijst, nan, papadums, salade, zuur en yoghurt. Om de maaltijd af te maken een heerlijke zoete rijstpudding verrijkt met amandelschaafsel en rozijnen

Mix thaali – combinatie van lamsvlees en kip

25.50

Seekh Kebab, tandoori chicken, rogan josh, daal makhani, en een seizoensgroente geserveerd met rijst, nan, papadums, salade, zuur en yoghurt. Om de maaltijd af te maken een heerlijke zoete rijstpudding verrijkt met amandelschaafsel en rozijnen

CHICKEN DISHES

- Chicken Haddiwalla** **14.50**
Zeer malse stukken kip op bot bereid in een lichte traditionele home style curry op basis van tomaten, knoflook, gember en afgemaakte met verse koriander
- Chicken Madras **** **16.00**
Sappige stukjes kipfilet bereid in een pittige curry uit Zuid India met hints van citroen en afgemaakt met koriander en sesamzaad
- Saag Wala Murgh** **16.75**
Een zeer bekend gerecht uit Noord India; aromatische licht pittige Indiase spinazie met zachte stukjes kip afgemaakt met verse gember en boter
- Butter Chicken** **17.00**
Een vorstelijk gerecht; malse stukjes kip gemarineerd met yoghurt, Indiase kruiden, citroensap en fenegriek overgoten met een zachte curry op basis van tomaten, room, boter en afgemaakt met amandelschaafsel
- Chicken Tikka Massala** **17.50**
Een zeer bekend gerecht dat is ontstaan door de Britten; zalige stukjes kip gemarineerd met Indiase kruiden en gegaard in de tandoor afgemaakt in een heerlijke curry op basis van tomaten, room gearneerd met kokosrasp en amandelschaafsel
- Kadhai Chicken** **16.00**
Heerlijk gerecht uit Noord India; gekruid kipgerecht bereid in een dikke curry met paprika en uien
- Anda & Alloo Curry** **14.50**
Een zalig en fijn gerecht bereid met aardappelen en gekookte eieren waarbij de combinatie van specerijen goed is gebalanceerd gearneerd met verse koriander

LAMB DISHES

- Goat Curry** **16.50**
Sappige stukjes geitenvlees met bot bereid in een zalige dikke curry gebaseerd op tomaten, gember, knoflook en uien afgetopt met verse koriander en rode chilli
- Rogan Josh** **16.75**
Een heerlijke traditionele gerecht uit Kashmir; zachte stukjes lamsvlees in een aromatische curry met specerijen, zoals de Maharadja's deze prefereerden. De curry word afgemaakt met verse gember en koriander. *Zeker een aanrader*
- Bawarchi Special Lamb Chop** **23.50**
Een speciaal gerecht bereid door de chef; Sappige lamskoteletten bereid in een dikke curry bereid met een speciaal mengsel van kruiden en specerijen afgemaakt met verse koriander
- Balti Gosht** **17.50**
Een gezonde curry bereid met paprika, uien en tomaten met malse stukjes lamsvlees in een currysous verrijkt met Indiase kruiden en specerijen
- Lamb Vindaloo ***** **18.25**
Een Portugees gerecht dusdanig geïntegreerd in Goa dat men het als een Indiaas gerecht ziet. Zelig lamsvlees gerecht bereid in een gebalanceerde zeer pittige curry en aardappelen - voor de waaghals
- Punjabi Lambshank Curry **** **26.50**
Specialiteit van het huis; een zeer uniek gerecht waarvoor de gasten van ver komen. Een heerlijke lamsbout in een zeer smakelijke curry met een mengsel van specerijen uit regio Punjab

FISH & SEAFOOD

- Goan Fish Curry** **15.50**
Geliefd gerecht onder de visgerechten uit Goa; vis bereid in een curry met geroosterde specerijen en knoflook afgemaakt met kokosmelk, tomaten en tamarinde
- Jhinga Shabnam** **20.50**
Zalige garnalen bereid in een lichte curry gebaseerd op tomaten, knoflook, gember en paprika afgemaakt met verse koriander
- Kerela Style Fish** **24.50**
Verse zeebaars filet gemarineerd met Indiase kerrie blad, 'khada massala' verpakt in verse bananenbladeren, gegrild op onze grill
- Jhinga Madras** **21.50**
Grote garnalen bereid in een pittige curry gebaseerd op de Zuid Indiase keuken met hints van citroen en afgemaakt met een verse koriander en sesamzaad

VEGETARIAN DISHES

- Paneer Bhari Mirch** **18.75**
Specialiteit van het huis; Paprika gevuld met gekruide paneer (Indiase kaas), cashewnoten, rozijnen afgemaakt met een zachte romige curry bereid van tomaten en uien
- Bagara Baingan** **16.75**
Een heerlijk gerecht uit Hyderabad gemaakt van aubergines in een zeer rijke curry van pinda's, maanzaad, tamarinde en kokosnoot
- Khajoori Kofta** **18.50**
Kofta's gemaakt van gemengde groenten en noten met een zoete kern van dadels in een milde romige lichte curry
- Dal Makhani** **14.50**
Zalig linzengerecht die naar een eeuwenoud recept is bereid waarbij de linzen tot wel 9 uur langzaam worden gekookt. Dit word afgemaakt met boter en room
- Channa Massala** **14.50**
Smakelijk kikkererwten gerecht bereid in een lichte curry met Indiase kruiden, tomaten afgemaakt met verse koriander en rode uien ringen
- Shahi Paneer** **15.50**
Verse huisgemaakte paneer (Indiase kaas) bereid in een heerlijke curry verrijkt met tomaten, room en boter afgemaakt met amandelen
- Saag Paneer** **15.50**
Een groot favoriet onder de vegetariërs; Verse huisgemaakte paneer (Indiase kaas) in een licht gekruide Indiase spinazie
- Mattar Paneer** **15.00**
Een overheerlijke combinatie van vers huisgemaakte paneer (Indiase kaas) en doperwten in een lichte curry
- Mumbai Potato** **14.50**
Stukjes aardappel apart gekookt met Indiase kruiden en specerijen daarna samen aan de kook gebracht met een pittige rode curry gearneerd met verse koriander en rode chilli

TANDOORI SIZZLERS

All the dishes below come from a traditional clay oven and will be served on a hot iron plate with onions

- | | |
|--|--------------|
| Tandoori Murg | 15.50 |
| Het meest populaire gerecht uit India; sappige kip op bot gemarineerd met Punjabi kruiden en yoghurt geeraard in onze tandoor | |
| Kalmi Kebab | 22.50 |
| Specialiteit van de chef; overheerlijke stukken kip gemarineerd met een pasta van cashewnoten, zwarte peper, limoen sap, yoghurt en Indiase kruiden geeraard in onze tandoor | |
| Punjabi Tikka | 16.50 |
| Zeer malse stukjes kippendij filet gemarineerd met een eigen creatie aan specerijen, yoghurt, limoensap daarna geeraard in onze tandoor | |
| Afghani Kebab | 18.50 |
| Malse stukjes kipfilet gemarineerd met Indiase kruiden, yoghurt, limoensap en knoflook daarna geeraard in onze tandoor | |
| Tandoori Lamb Chop | 21.50 |
| Naar perfectie geeraarde lamskoteletten gemarineerd met heerlijke kruiden en specerijen daarna geeraard in onze tandoor | |
| Botti Kebab | 19.75 |
| Zeer malse stukjes lamsfilet gemarineerd met een zalige blend aan kruiden, yoghurt en limoensap daarna geeraard in onze tandoor | |
| Seekh Kebab | 18.50 |
| Licht gekruide lamskebab bereid met lamsgehakt, gember, knoflook, paprika, korianderzaad en Indiase kruiden daarna geeraard in onze tandoor | |
| Tandoori Fish Tikka | 22.50 |
| Mooie sappige stukken vis gemarineerd met yoghurt, kurkuma, limoensap en specerijen voorzichtig geeraard in onze tandoor | |
| Tandoori Paneer Tikka | 16.00 |
| Huisgemaakte paneer (Indiase kaas) gemarineerd met Tandoori kruiden, gember, yoghurt en limoensap geeraard in onze tandoor | |
| Tandoori Sabzi | 18.50 |
| Zalige combinatie van verschillende groenten en paneer (Indiase kaas) gemarineerd met yoghurt, limoensap en Indiase kruiden bereid in onze tandoor | |
| India Port Mix grill | 24.50 |
| Een zeer smakelijke combinatie van tandoori murgh, afghani kebab, seekh kebab en botti kebab geeraard in onze tandoor | |

Indian bread

Nan (V) Zacht Indiase wit brood	2.50
Garlic Nan (V) Indiase witbrood met verse knoflook en koriander	3.25
Keema Nan Indiase witbrood gevuld met licht gekruide lamsgehakt	4.50
Peshwari Nan (V) Indiase witbrood gevuld met kokosrasp, amandelschaafsel en rozijnen <i>Tip: ook een aanrader als dessert</i>	4.00
Green Chilli Nan (V) Indiaas witbrood afgemaakt met verse groene peper en koriander	4.00
Blue cheese Nan (V) Specialiteit van het huis; Indiaas witbrood gevuld met blauwe kaas	6.50
Aloo Kulcha Indiaas witbrood gevuld met fijngesneden rode ui, koriander en Indiase kruiden	4.00
Roti (V) Indiaas bruinbrood	2.00
Lacha Parantha (V) Indiaas bruinbrood met boter in de verschillende laagjes	3.00