

Speciale Cocktails

Cocktail India Port

Verschillende rum, cherry brandy, limoensap, jus d'orange en ananassap

€ 8.50

Speciale Dranken

<i>Jonge Kokossap</i>	€ 3.50
<i>Rijpe Kokossap</i>	€ 3.50
<i>Ananassap</i>	€ 3.50
<i>Passie Vruchtensap</i>	€ 3.50
<i>Mangosap</i>	€ 3.50
<i>Gemengde Vruchtensap</i>	€ 3.50
<i>Mango Lassi</i>	€ 3.75
<i>Lassi</i>	€ 3.50

Bieren

Tap

<i>Hertog Jan</i>	€ 2.85
<i>Hertog Jan Groot</i>	€ 5.50
<i>Hoegaarden Wit</i>	€ 3.25
<i>Hoegaarden Wit Groot</i>	€ 4.50

Fles

<i>Jupiler Malt</i>	€ 2.75
<i>Duvel</i>	€ 3.75
<i>Palm</i>	€ 3.75
<i>Kingfisher</i>	€ 3.75
<i>Kingfisher Groot</i>	€ 6.95
<i>Cobra</i>	€ 3.75
<i>Cobra Groot</i>	€ 6.95
<i>King Cobra (750ml)</i>	€ 9.50

Al onze wijnen zijn speciaal geselecteerd voor de Indiase keuken

Witte wijnen

Selection Cazal Viel, Frankrijk

Frisse aroma's van witte bloemetjes, licht gekruid

Glas

€ 4.25

Karaf

€ 15.95

Fles

€ 22.50

Bernkastler Kurfurstlay, Duitsland

Aangenaam zoet en zuiver van smaak

€ 4.25

€ 15.95

€ 22.50

Zenato Pinot Grigio, Italië

Sappig, fonkelend en zeer elegante wijn

€ 5.00

€ 17.25

€ 24.25

Montes Alpha Chardonnay, Chili

Zeer fruitige wijn met een perfecte balans tussen eikenhout en fruit. Boterachtige afdronk

€ 6.00

€ 21.50

€ 32.00

Rode Wijnen

Pavillac Merlot, Frankrijk

Sappig, fruitig en zacht van smaak

€4.25

€ 15.95

€ 22.50

Oxford landing Carbernet / Shiraz, Australië

Zeer geconcentreerd in kleur en smaak. Aroma's van rode bessen en munt, met een hint van vanille

€ 4.75

€ 16.75

€ 23.75

Montes Alpha Pinot Noit, Chili

Robijnrode wijn met intense geuren van aardbei en bloemen. Zuiver en zacht van smaak

€ 6.00

€ 21.50

€ 32.00

Rosé Wijnen

Elavado Selected Rosé, Argentinië

Elegante rosé van rood fruit, lange finale

€ 4.25

€ 15.95

€ 22.50

Champagne

Pol Roger Brut/Demi sec

Frisse, elegante Champagne met een fijne mousse

€ 55.00

Al onze wijnen zijn speciaal geselecteerd voor de Indiase keuken

Speciale Witte Wijnen

Martin Zahn Gewürztraminer, Elzas

De meest opvallende van de Elzaswijnen met bijzondere, bijna geparfumeerde aroma's

Fles

€ 24.50

Montes Sauvignon Blanc, Chili

Een knisperende fruitige wijn, met hinten van abrikoos, een lange finale

€ 25.50

Pouilly Fumé "Le Chant des Vignes", Loire

Mooie lichtgele kleur en aroma's van zuidvruchten en exotisch fruit. Met een "ronde" smaak

€ 28.00

Speciale Rode Wijnen

Montes Reserva Cabernet Sauvignon, Chili

Intense aroma's van cassis, aardbeien, zwarte kersen confiture en chocolade

€ 25.50

Faustino Rioja Familia, Spanje

Zeer mooi hout gerijpte rode Rioja, 100 procent tempranillo, uitstekende balans, zachte tannines en een lange afdronk

€ 26.50

Château la Gorce, Médoc

Dieprode kleur. Ingetogen fruit in het bouquet, zuiver en verfijnd, Stevige smaak met flinke structuur en aangename tannines

€ 27.00

Vegetarisch Menu Mumtaz

4 - gangen menu
(minimaal 2 personen)

* *Dal Soep*

* *Veg. platter*

* *Saag Paneer*
Tandoori Vegetables
Aloo Matter
Raita
Basmati Rijst
Nan

* *Kheer*

€ 28.75 per persoon

Menu Mughal

4 - gangen menu
(minimaal 2 personen)

* *Tomato Soep*

* *Tandoori Mix*

* *Bottie Kebab*
Chicken Madras 
Aloo Matter
Raita
Basmati Rijst
Nan

* *Kheer*

€ 31.75 per persoon

Menu Shah Jahan

**4 - gangen menu
(minimaal 2 personen)**

** Dal Soep*

** Prawn Pakora*

** Royal Tandoori Mix Grill*

Saag Wala Murgh

Aloo Matter

Raita

Basmati Rijst

Nan

** Kheer*

€ 34.75 per persoon

Menu Romantisch

**6 - gangen menu
(minimaal 2 personen)**

** Verrassings Menu van de Chef;*

*Een zalig combinatie van 16 verschillende
overheerlijke gerechten gekozen door de chef.*

€ 46.75 per persoon

Soepen

197. **Dal Soep** € 5.50
Traditionale linzensoep
198. **Tomato Soep** € 5.50
Op Indiase manier bereid
199. **Madras Soep** € 5.50
Een pittige kerriesoep

Voorgerechten

200. **Samosa (2 stuks)** € 6.50
Beignet gevuld met lamsgehakt en doperwten
201. **Vegetarische Samosa (2 stuks)** € 5.75
Beignet gevuld met aardappelen en doperwten
202. **Pakora** € 5.75
Groenten gemarineerd in kikkererwten meel
203. **Prawn Pakora** € 9.75
Specialiteit van de chef: gemarineerde gefrituurde grote garnalen

Specialiteiten Voorgerechten

204. **Lams Tikka** € 8.50
Gemarineerde lamsfilet uit de klei-oven
205. **Hot Wings** € 6.50
Zeer pittig gekruide kippenvleugels uit de klei-oven
206. **Amritsari Fish** € 7.75
Gemarineerde visfilet gefrituurd
207. **Mint Tikka** € 6.75
In munt gemarineerde kipfilet uit de klei-oven
208. **Tandoori Mix** € 9.75
Overheerlijke combinatie van lamb tikka, hot wings en mint tikka
209. **Veg. Platter** € 8.75
Zalige combinatie van vegetarische samosa, pakora en paneer pakora

Kip Gerechten

Onderstaande gerechten worden geserveerd met rijst en salade

301. **Chicken Curry** € 15.75
Malse kipfilet bereid in een traditionele lichte kerriesaus
302. **Butter Chicken** € 16.75
Gegrilde kipfilet uit de tandoor bereid in een milde saus van tomaat, room en boter
303. **Saag Wala Murgh** € 16.75
Malse kipfilet in een gekruide spinazie
304. **Chicken Tikka Massala** € 17.75
Gegrild kipfilet uit de tandoor geserveerd in een dikke kerriesaus met tomaat, paprika, amandelen en ei
305. **Chicken Madras**  € 17.75
Malse kipfilet in een pittige kerriesaus uit het Zuiden van India
306. **Chicken Vindaloo**  € 17.75
Malse kipfilet in een zeer pittige kerriesaus met stukjes aardappel
307. **Chicken Kashmiri** € 17.75
Malse kipfilet bereid in een milde zoete roomkerrie met amandelen, kokos en gemengde vruchten

Lamsvlees Gerechten

Onderstaande gerechten worden geserveerd met rijst en salade

401. **Rogen Josh** € 17.75
Traditioneel lamsvlees gerecht in kerriesaus met uien, tomaat en gember
402. **Saag Wala Gosth** € 17.75
Lamsvlees in een gekruide spinazie
403. **Lamb Tikka Massala** € 18.75
Gegerilde lamsvlees uit de tandoor geserveerd in een dikke kerriesaus met tomaat, paprika, amandelen en ei
404. **Lamb Madras**  € 17.75
Lamsvlees in een pittige kerriesaus uit het Zuiden van India
405. **Lamb Vindaloo**  € 18.75
Lamsvlees in een zeer pittige kerriesaus met stukjes aardappel
406. **Lamb Kashmiri** € 18.75
Lamsvlees bereid in een milde zoete roomkerrie saus met amandelen, kokos en gemengde vruchten
407. **Lamb Chop Curry** € 22.75
Specialiteit van de chef; Malse lamskoteletten bereid in een kerriesaus



Tandoori Specialiteiten

Onderstaande gerechten worden geserveerd met rijst en salade

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 601. | Tandoori Murgh | € 16.75 |
| | Kip gemarineerd in yoghurt en gegrild in de tandoor | |
| 602. | Chicken Tikka | € 17.75 |
| | Kipfilet gemarineerd in yoghurt, citroen en knoflook | |
| 603. | Seekh Kebab  | € 17.75 |
| | Gekruid lamsgehakt met knoflook, gember en rode paprika | |
| 604. | Bottie Kebab | € 18.75 |
| | Lamsvlees gemarineerd in yoghurt, citroen en knoflook | |
| 605. | Tandoori Prawn | € 26.50 |
| | Gemarineerde grote garnalen geroosterd in de klei-oven | |
| 606. | Royal Tandoori Mix Grill | € 24.50 |
| | Kennismaking met een overheerlijke combinatie van tandoori murgh, chicken tikka, seekh kebab en bottie kebab | |
| 607. | Tandoori Vegetables | € 18.75 |
| | Zalige combinatie van verschillende groenten gemarineerd in yoghurt en knoflook | |


Vis en Garnalen Gerechten

Onderstaande gerechten worden geserveerd met rijst en salade

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 701. | Jhinga Shabnam | € 22.75 |
| | Grote garnalen bereid in een overheerlijke kerriesaus met tomaat, knoflook en paprika | |
| 702. | Jhinga Madras  | € 23.75 |
| | Grote garnalen in een pittige kerriesaus uit het Zuiden van India | |
| 703. | Karahi Jhinga | € 24.50 |
| | Grote garnalen bereid in een zalige dikke kerriesaus en geserveerd in een speciale 'karahi' stoofpan | |
| 704. | Jhinga Vindaloo  | € 24.75 |
| | Grote garnalen in een zeer pittige kerriesaus met stukjes aardappel | |
| 705. | Fish Curry | € 21.75 |
| | Heerlijke visfilet bereid in een delicate kerriesaus met uien, tomaat en gember | |

Vegetarische Gerechten

Onderstaande gerechten worden geserveerd met rijst en salade

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 801. | <i>Channa Massala</i> | € 14.75 |
| | Kikkererwtten bereid in een gekruide kerriesaus | |
| 802. | <i>Aloo Gobi</i> | € 14.75 |
| | Bloemkoolrosjes vergezeld met aardappelen in een milde kerriesaus | |
| 803. | <i>Aloo Matter</i> | € 13.75 |
| | Een authentiek combinatie van aardappel en doperwtten | |
| 804. | <i>Shahi Paneer</i> | € 16.75 |
| | Zelfgemaakte Indiase kaaas in een milde zoete kerriesaus verrijkt met amandelen en kokos | |
| 805. | <i>Saag Paneer</i> | € 16.50 |
| | Zelfgemaakte Indiase kaas in een gekruide spinazie | |
| 806. | <i>Matter Paneer</i> | € 16.50 |
| | Een overheerlijke combinatie van zelfgemaakte Indiase kaas en doperwtten | |
| 807. | <i>Dal Tarka</i> | € 13.95 |
| | Linzen bereid in een saus van tomaten, uien, kruiden en gember | |
| 808. | <i>Baingan Bharta</i> | € 15.50 |
| | Vers geroosterde aubergine met doperwtten, uien en gember | |
| 809. | <i>Mumbai Potato</i>  | € 13.75 |
| | Gekruide stukjes aardappel in een pittige kerriesaus | |
| 810. | <i>Bhindi Bhaji</i> | € 15.75 |
| | Verse stukjes okra gesauteerd met uien en speciale specerijen | |

Rijstgerechten

Onderstaande gerechten worden geserveerd met raita

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 906. | <i>Navrattan Biryani</i> | € 16.75 |
| | Gebakken rijst licht gezoet verrijkt met groenten, kokos, amandelen en rozijnen | |
| 907. | <i>Hyderabadi Chicken Biryani</i> | € 17.75 |
| | Gegrild kipfilet gehutselt in gebakken rijst met kruiden en amandelen | |
| 908. | <i>Laknavi Gosht Biryani</i> | € 18.75 |
| | Stukjes gegrild lamsvlees in gebakken rijst met kruiden en amandelen | |
| 909. | <i>Jhinga Biryani</i> | € 22.75 |
| | Grote garnalen in gebakken rijst met amandelen en specerijen | |

Overigen

Onderstaande broden worden op ambachtelijke wijze bereid in de tandoor

551. Roti		€ 2.50
	Indiaas plat tarwebrood	
552. Nan		€ 3.00
	Indiaas wit brood	
553. Parantha		€ 3.50
	Indiaas plat tarwebrood in lagen met boter	
554. Onion Kulcha		€ 3.75
	Nan gevuld met gekruide ui	
555. Garlic Nan		€ 3.75
	Nan gevuld met verse knoflook en koriander	
556. Peshwari Nan		€ 4.75
	Nan gevuld met kokos, rozijnen, anijs en amandelen	

Extra's

557. Indian Chai		€ 3.75
	Indiase thee gekookt met melk, speciale specerijen en suiker	
558. Papperdums		€ 2.50
	Indiase linzencrackers met verschillende sausjes	
559. Raita		€ 3.75
	Yoghurt gemengd met tomaten, komkommer en specerijen	
560. Mixed Pickle		€ 2.75
	Gemengde gekruide pickles	
561. Mango Chutney		€ 2.75
	Zoet-zure mango	
562. Mixed Salad		€ 5.50
	Gemengde salade van tomaat, komkommer, ijsbergsla en wortels	
563. Basmati Rice		€ 4.75
	Basmati rijst	