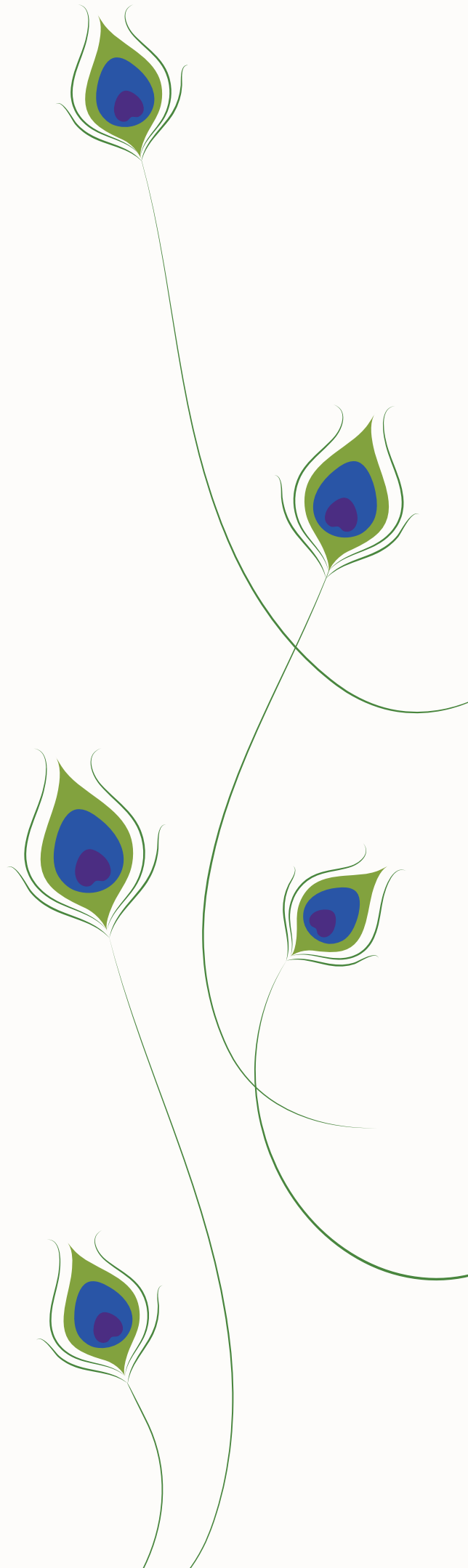






About Krishna Vilas

Krishna Vilas Restaurants are pleased to present an array of 100% Indian vegetarian dishes.

Our menu is designed by specialty cooks with years of experience working in major restaurants in India. We assure you an authentic and memorable Indian culinary experience as our cooks have mastered the classic cooking styles of North & South India.

Our kitchen is equipped with a traditional clay oven for the preparation of Indian breads. All our dishes are hygienically prepared using only natural ingredients. Adding more choice to our exotic menu, we serve a variety of Indo-Chinese dishes as well.

We also undertake catering orders for special events or functions. With our distinct aromas, flavours and our impeccable service, we are sure to treat you a truly gastronomic Indian food experience.

Krishna Vilas Restaurants presenteert graag een scala aan 100% Indiase, vegetarische gerechten.

Ons menu is ontworpen door specialiteitenkoks met jarenlange ervaring in grote restaurants in India. Wij verzekeren u een authentieke en onvergetelijke Indiase culinaire ervaring, omdat onze koks de klassieke kookstijlen van Noord en Zuid-India onder de knie hebben.

Onze keuken is uitgerust met een traditionele klei oven voor de bereiding van Indiase broden. Al onze gerechten worden hygiënisch bereid met alleen natuurlijke ingrediënten. Om meer keuze toe te voegen aan ons exotisch menu, serveren we ook een verscheidenheid aan Indo-Chinese gerechten.

We verzorgen ook cateringopdrachten voor speciale evenementen of bijeenkomsten. Met onze verschillende aroma's, smaken en onze onberispelijke service, zullen we u zeker trakteren op een echte gastronomische, Indiase eetervaring.

Bon Appetit!

Some foods may contain artificial colouring, gluten, dairy & nuts. Should you have any allergies, please inform our staff. Food pictures in the menu are for indicative purpose only, actual product may vary.

Sommige voedingsmiddelen kunnen kunstmatige kleurstoffen, gluten, zuivel en noten bevatten. Mocht u allergieën hebben, informeer dan onze medewerkers. Voedsel foto's in het menu zijn alleen ter indicatie, het daadwerkelijke product kan variëren.



Sweet Corn Veg Soup



Tomato Soup

Soup / Soep

- 101. Tomato Soup / Tomatensoep** € 4,50
Classic tomato soup served with bread croutons and cream.
Klassieke tomatensoep geserveerd met broodcroutons en room.
- 102. Sweet Corn Soup / Zoete Maissoep** € 4,50
Indian style soup made with corn kernels, carrot and french beans and thickened with cornstarch.
Soep in Indiase stijl gemaakt met maïskorrels, wortel en sperziebonen en verdikt met maizena.
- 103. Rasam** € 4,50
A South Indian spiced soup made with tamarind, tomatoes, spices and herbs. Mustard, cumin, fenugreek & black pepper are the key spices used to flavour it.
Een Zuid-Indiase, gekruide soep gemaakt van tamarinde, tomaten, kruiden en specerijen. Mosterd, komijn, fenegriek & zwarte peper zijn de belangrijkste kruiden die worden gebruikt om het op smaak te brengen.
- 104. Veg Manchow Soup** € 5,50
A vegetarian soup made with mixed vegetables, garlic, ginger, soya sauce, ground pepper.
Een vegetarische soep gemaakt met gemengde groenten, knoflook, gember, sojasaus, gemalen peper.
- 105. Hot and Sour veg Soup** € 5,50
A traditional hot and sour soup made with veggies, vinegar and red or green chilie.
Een traditionele hete en zure soep gemaakt met groenten, azijn en rode of groene pepers.

Accompaniments / Bijgerechten

- 151. Fresh Garden Salad** € 6,00
Slices of fresh vegetables (cucumber, tomato, carrot, onions, etc).
Plakjes verse groenten (komkommer, tomaat, wortel, uien, enz.).
- 152. Mixed Vegetable Raita** € 6,00
Diced cucumber, tomatoes & onion mixed with yoghurt and seasoned.
Blokjes komkommer, tomaten & ui gemengd met yoghurt en gekruid.
- 153. Masala Papad** € 3,50
Fried, chilly papad sprinkled with chopped onion and tomato, seasoned with Indian spices.
Gebakken, kruidige papad bestrooid met ui en tomaat, gekruid met Indiase kruiden.



Starters - Voorgerechten

Indian Delicacies / Indiase delicatessen

- 201. Idli (2 pcs)** 🌱 € 7,00
Soft & fluffy steamed cake made of fermented rice & lentil batter, served with sambar and varieties of chutney.
Zacht en luchtig gestoomde cake gemaakt van gefermenteerde rijst en linzenbeslag, geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.
- 202. Medhu Vada (2 pcs)** 🌱 € 7,00
A crispy deep fried savoury lentil snack served with sambar and coconut chutney.
Een knapperige, gefrituurde hartige snack van channa-linzen, geserveerd met chutney.
- 203. Masala Vada (2 pcs)** 🌱 € 7,00
A crsipy deep fried savoury of channa lentil snack served with chutney.
Een knapperige, gefrituurde hartige snack van channa-linzen, geserveerd met chutney.
- 204. Idli Vada (2 + 1 pcs)** 🌱 € 10,00
A combination of Idli and Vada served with sambar and varieties of chutney.
Een combinatie van Idli en Vada geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.
- 205. Mini Idli (10 pcs)** € 8,00
Mini Idlis dipped in sambar spread with clarified butter (Ghee), garnished with coriander and served with coconut chutney.
Mini Idlis ondergedompeld in sambar, besmeerd met geklaarde boter (Ghee), gegarneerd met koriander en geserveerd met kokoschutney.
- 206. Podi Idly (10 pcs)** € 8,50
Mini idlis dipped in chilli, lentil power & oil/ghee served with varieties of chutney.
Mini idlis gedoopt in chili met linzenpower & olie/ghee geserveerd met sambar en verschillende soorten chutney.
- 208. Sambar Vada (2 pcs)** 🌱 € 8,00
A crispy deep fried lentil savoury snack dipped in sambar and garnished with diced onion and served with coconut chutney.
Een krokante, gefrituurde hartige snack van linzen gedrenkt in sambar en gegarneerd met blokjes ui en geserveerd met kokoschutney.



Banana Bajji

209. Rasam Vada (2 pcs) 🌿 € 8,00

A crispy deep fried lentil savoury snack dipped in rasam and garnished with diced onions and coriander.

Een knapperige, gefrituurde hartige snack van linzen, gedrenkt in rasam en gegarneerd met blokjes ui en koriander.

210. Upma € 6,00

An Indian porridge of roasted semolina cooked with vegetables and nuts, tempered with spices and served with coconut chutney.

Een Indiase pap van geroosterd griesmeel gekookt met groenten en noten, getemperd met kruiden en geserveerd met kokoschutney.

212. Bajji (Banana/Chilli/Onion) 🌿 € 6,00

Slices of raw banana/ long chillies /onion dipped in lentil batter, deep fried and served with mint chutney.

Plakjes groene banaan/ lange pepers/ui gedipt in linzenbeslag, gefrituurd en geserveerd met muntchutney.

214. Samosa (2 pcs) 🌿 € 6,00

One of the most popular snacks in India. Samosa is a fried pastry with a savoury potato filling served with special chutneys.

Een van de meest populaire snack uit India. Samosa is een gebakken pasteitje met een hartige aardappelvulling, geserveerd met speciale chutneys.

215. Paneer Tikka € 13,50

A popular Indian appetizer made with cubes of Indian cottage cheese & veggies marinated with yogurt & spices and traditionally grilled with tandoori pot.

Een populair Indiaas voorgerecht gemaakt met blokjes Indiase kwark & groenten gemarineerd met yoghurt & kruiden en traditioneel gegrild.

218. French Fries 🌿 € 4,00

219. South Indian starter platter € 14,50

Combination of 2 bajji, 1 medhu vada, 1 masala vada, 1 samosa.



Gobi Manchurian

Oriental Specialty / Oosterse specialiteit

- 251. Manchurian (Gobi/ Paneer)** 🌱 € 13,00
 A popular Indo chinese starter made with crispy fried cauliflower/ mushroom/ paneer tossed in a Sweet and spicy sauce made with garlic onion, chillies and oriental seasonings.
Een populair Indo-Chinees voorgerecht gemaakt met krokant gebakken bloemkool/champignon/paneer gegoooid in een zoete en pittige saus gemaakt met knoflookui, pepers en oosterse kruiden.
- 252. Chilli (Paneer / Baby corn)** 🌱 € 13,00
 A popular indo chinese starter made of paneer/ mushroom/ baby corn fried and tossed in a spicy chilli and soya sauce with peppers, onions and oriental seasonings.
Een populair indo-chinees voorgerecht gemaakt van paneer/paddenstoelen/babymais, gebakken en gegoooid in een pittige chili- en sojasaus met pepers, uien en oosterse kruiden.
- 253. Gobi 65 / Paneer 65** € 13,00
 A delicious spicy crisp fried appetizer made with your choice of cauliflower or paneer, spices, yogurt and herbs.
Een heerlijk pittig, krokant gebakken voorgerecht gemaakt van naar keuze bloemkool of paneer, kruiden en yoghurt.
- 254. Baby Corn Salt & Pepper** 🌱 € 13,00
 Crispy fried baby corn tossed in soya and chilli sauce seasoned with salt and black pepper.
Krokant gebakken babymais gegoooid in soja-chilisaus gekruid met zout en zwarte peper.
- 255. Vegetable Spring Rolls** 🌱 € 6,50
 Homemade assorted vegetable spring roll.
Zelfgemaakte, geassorteerde groenteloempia.

Krishna Vilas

Signature Dishes / Kenmerkend Gerecht

- 301. Stuffed Paratha** (Aloo / Gobi / Paneer / Onion) € 8,00
 Choice of potato / cauliflower / paneer mixed with aromatic spices stuffed in whole meal bread baked on hot plate, served with yoghurt and pickle.
Keuze uit aardappel / bloemkool / paneer gemengd met aromatische kruiden gevuld in volkorenbrood, gebakken op een hete plaat en geserveerd met yoghurt en pickle.
- 302. Poori Bhaji** € 8,50
 Deep fried whole meal bread served with potato masala and coconut chutney.
Gefrituurd volkorenmeelbrood geserveerd met aardappel masala en kokoschutney.
- 303. Parotta Kurma** € 8,50
 A leavened flat bread made with self-raising flour, served with a coconut based mixed vegetable curry and raita.
Een gelaagd, plat brood gemaakt van zelfrijzend meel geserveerd met een, op kokosnoot gebaseerde, gemengde groentecurry en raita.
- 304. Chappati Kurma** € 8,50
 A whole meal flat bread served with a coconut based mixed vegetable curry and raita.
Een volkoren, plat brood geserveerd met een gemengde groentecurry op basis van kokosnoot en raita.
- 305. Channa Batura** € 12,00
 Channa masala is a spicy curry made with white chickpeas. Batura is a soft puffed deep fried Indian bread made with self-raising flour.
Channa masala is een pittige curry gemaakt van witte kikkererwten. Batura is een gefrituurd, gebladereerd, Indiaas brood gemaakt van zelfrijzend meel.
- 306. Tiffin Combo** € 15,00
 A combination of an idli, vada, mini masala dosa, upma/pongal and sweet of the day.
Een combinatie van een idli, vada, mini masala dosa, upma/pongal en zoetigheid van de dag.



Tiffin Combo

307. South Indian Thali 🌱 € 17,50

A platter of poori (2) with vegetable kurma, steamed rice, vegetable sambar, karakuzhambu (or) more kuzhambu, rasam, poriyal, kootu, yogurt, papad, pickle and Kesari (or) Payasam.

Een schotel met poori (2), plantaardige kurma, gestoomde rijst, plantaardige sambar, karakuzhambu (or) more kuzhambu, rasam, poriyal, kootu, yoghurt, papad, pickle en Kesari (or) Payasam.



308. North Indian Thali

€ 19,50

A platter of chappati (2), paneer curry, channa masala, dry vegetable, dal (lentil curry), pulao, raita, salad, papad, pickle and sweet of the day.

Een schotel met chappati (2), paneer curry, channa masala, droge groente, dal (linzencurry), pulao, raita, salade, papad, pickle en zoetigheid van de dag.

Add-ons/Extra

S 1.	Clarified Butter (Ghee) / Geklaarde Boter	€ 0,50
S 2.	Papad (South / North) / Papad (Zuid / Noord)	€ 0,50
S 3.	Poori (1) for Thali / Poori (1) voor Thali	€ 1,00
S 4.	Chappati (1) for Thali / Chappati (1) voor Thali	€ 1,00
S 5.	South Indian Thali Accompaniments (each) / (elk)	€ 1,00
S.6.	North Indian Thali Accompaniments (each) / (elk)	€ 1,50
S 7.	Steamed Rice (for Thali) / Gestoomde Rijst (voor Thali)	€ 2,00
S 8.	Single Idly / single Vada	€ 3,75
S 9.	Pulao (for Thali) / Pulao (voor Thali)	€ 3,00
S 10.	Extra Poori / Chappati / Parotta (1)	€ 2,50
S 11.	Extra Batura	€ 3,00
S 12.	Extra Channa / Kurma	€ 4,00

Main course / Hoofdgerecht Dosas

- 401. Plain Dosa** 🌱 € 8,00
A dosa sprinkled with Chilli & lentil powder served with sambar and varieties of chutney.
Lekkernij uit Zuid-India is een snelle maaltijd gemaakt van gefermenteerde linzen en rijstbeslag. Het is een dunne pannenkoek, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.
- 402. Podi Dosa** 🌱 € 9,50
A dosa sprinkled with Chilli & lentil powder served with sambar and varieties of chutney.
Een dosa bestrooid met chili met linzenpoeder geserveerd met sambar en verschillende soorten chutney.
- 403. Masala Dosa** 🌱 € 9,00
A dosa filled with potato masala, onions mixed with Indian spices, served with sambar and varieties of chutney.
Een dosa gevuld met aardappel masala, ui en doperwten gemengd met Indiase kruiden en geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.
- 404. Mysore Masala Dosa** 🌱 € 10,00
An extremely popular variety of dosa from the city of Mysore. The uniqueness of this dosa is the spicy red chutney that is used as a spread. A crispy, spicy, yummy dosa, filled with potato masala, served with sambar and varieties of chutney.
Een zeer populaire variëteit van dosa uit de stad Mysore. Het unieke aan deze dosa is de pittige, rode chutney, die wordt gebruikt als spread. Een knapperige, pittige dosa gevuld met aardappel masala en geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.
- 405. Ghee Roast Dosa** € 9,50
A crispy dosa gently spread with clarified butter (Ghee), served with sambar and varieties of chutney.
Een krokante dosa besmeerd met geklaarde boter (Ghee), geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.
- 406. Ghee Podi Dosa** € 10,00
A dosa sprinkled with Chilli & lentil powder spread with clarified butter (Ghee) served with sambar and varieties of chutney.
Een dosa bestrooid met chili- en linzenpoeder verspreid met geklaarde boter (Ghee) geserveerd met sambar en verschillende soorten chutney.
- 407. Ghee Roast Masala Dosa** € 10,00
A crispy ghee roast dosa filled with potato masala, served with sambar and varieties of chutney.
Een knapperige, met geklaarde boter geroosterde dosa gevuld met aardappel masala en geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.

Masala Dosa



Mysore Masala Dosa





Rava Dosa

408. Kid's Special Chocolate Dosa € 9,50

A dosa topped with special chocolate most favorite among kids.

Een dosa gegarneerd met speciale chocolade die het meest favoriet is bij kinderen.

409. Cheese Dosa € 10,50

A dosa spread with shredded cheese, served with sambar and varieties of chutney.

Een dosa bestrooid met geraspte kaas, geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.

410. Cheese Masala Dosa € 11,50

A cheese dosa filled with potato masala, served with sambar and varieties of chutney.

Een kaasdosa gevuld met aardappel masala, geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.

411. Cheese & Onion Dosa € 11,50

A cheese dosa sprinkled with diced onions, served with sambar and varieties of chutney.

Een kaasdosa bestrooid met ui, geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.

412. Rava Dosa 🌱 € 10,00

Rava dosa is a South Indian breakfast made with semolina, cumin, ginger, coriander leaves and green chillies. These aromatic crisp toasted thin crepes, served with sambar and varieties of chutney are immensely popular in South India.

Rava dosa is een Zuid-Indiaas ontbijt gemaakt van griesmeel, komijn, gember, koriander en groene chilipepers. Aromatische, knapperig geroosterde, dunne pannenkoeken, geserveerd met sambar en variëteiten van chutney, zijn immens populair in Zuid-India.

413. Rava Masala Dosa 🌱 € 10,50

Thin and crispy rava dosa filled with potato masala, served with sambar and varieties of chutney.

Dunne en knapperige rava dosa gevuld met aardappel masala, geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.

414. Rava Onion Dosa 🌱 € 10,50

Rava dosa batter mixed with diced onions, crispy baked, served with sambar and varieties of chutney.

Rava dosa beslag gemengd met ui, krokant gebakken, geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.

415. Ghee Onion Rava Dosa € 11,50

Thin and crispy rava onion dosa gently spread with clarified butter (Ghee) and served with sambar and varieties of chutney.

Dunne en knapperige rava uidosa besmeerd met geklaarde boter (Ghee), geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.

417. Onion Rava masala dosa € 11,50

Thin and crispy rava onion dosa filled with potato masala & onion and served with sambar and varieties of chutney.

Dunne en knapperige rava-ui-dosa gevuld met aardappelmasala en ui en geserveerd met sambar en verschillende soorten chutney.

418. Set Dosa (3 Pcs) 🌱 € 11,00

A set of 3 soft and thick spongy dosas, served with coconut based mixed vegetable curry and varieties of chutney.

Een set van 3 zachte en dikke, sponsachtige dosa's, geserveerd met gemengde plantaardige curry op basis van kokosnoot en variëteiten van chutney.



Uthappam

- 451. Podi Uthappam** 🌿 € 10,00
 A soft and fluffy dosa sprinkled with Chilli, Lentil powder served with sambar and varieties of chutney.
Een zachte en donzige dosa bestrooid met chili met linzenpoeder, geserveerd met sambar en verschillende soorten chutney.
- 452. Podi Onion Uthappam** 🌿 € 10,50
 A soft and fluffy dosa sprinkled with Chilli, Lentil powder & onion served with sambar and varieties of chutney.
Een zachte en luchtige dosa bestrooid met chili met linzenpoeder en ui geserveerd met sambar en verschillende soorten chutney.
- 453. Uthappam Onion** 🌿 € 9,00
 A soft and fluffy dosa topped with diced onions and garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Een zachte en luchtige dosa met ui erin verwerkt, gegarneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.
- 454. Uthappam Tomato** 🌿 € 9,00
 A soft and fluffy dosa topped with diced tomatoes and garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Een zachte en luchtige dosa met stukjes tomaat erin verwerkt, gegarneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.
- 455. Uthappam Onion & Chilli** 🌿 € 10,00
 A soft and fluffy dosa topped with diced onions and chillies, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Een zachte en luchtige dosa met ui en chili erin verwerkt, gegarneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.
- 456. Uthappam Onion & Tomato** 🌿 € 10,00
 A soft and fluffy dosa topped with diced onions and tomatoes, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Een zachte en luchtige dosa met stukjes ui en tomaat erin verwerkt, gegarneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.

457. Uthappam Tomato & Chilli 🌱

€ 10,00

A soft and fluffy dosa topped with diced tomatoes and chillies, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.

Een zachte en luchtige dosa met tomaat en chili's erin verwerkt, gegarneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.

458. Uthappam Onion, Tomato & Chilli 🌱

€ 10,50

A soft and fluffy dosa topped with diced onions, tomatoes and chillies, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.

Een zachte en luchtige dosa met ui, tomaat en chili's erin verwerkt, gegarneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.

459. Uthappam Vegetable Mix 🌱

€ 10,50

A soft and fluffy dosa topped with diced carrots, peas and bell peppers, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.

Een zachte en luchtige dosa met wortel, doperwt en paprika erin verwerkt, gegarneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.

Add-ons/Extra

M 1.	Clarified Butter (Ghee) / Geklaarde Boter	€ 0,50
M 2.	Idly Podi (Gun Powder)	€ 0,50
M 3.	Onion / Ui	€ 0,50
M 4.	Cheese / Kaas	€ 1,00
M 5.	Extra Masala	€ 1,00

North Indian / Noord-Indiaas

501. Mixed Vegetable Curry 🌱

€ 15,00

Assorted vegetables cooked in a traditional Indian onion-tomato and nuts, gravy seasoned with Indian spices.

Diverse groenten gekookt in een traditionele Indiase ui-tomaat en noten, gekruid met Indiase kruiden.

503. Paneer Palak

€ 15,00

A combination of spinach and Indian cottage cheese curry cooked with aromatic traditional Indian spices.

Een combinatie van spinazie en Indiase kaascurry gekookt met aromatische, traditionele Indiase kruiden.



Malai Kofta

- 504. Paneer Butter Masala** € 15,50
A rich and creamy dish of Indian cottage cheese (paneer cubes) in an onion, tomato, butter and cashew nut gravy. The dish has a pleasant tangy taste and is slightly sweet and creamy.
Een romig gerecht van Indiase kaas (paneerblokjes) in een ui, tomaat, boter en cashewnotenjus. Het gerecht heeft een aangename smaak, een beetje zoet en smeuïg.
- 505. Paneer Mutter** € 15,50
A rich Indian dish made with Indian cottage cheese & peas cooked in a spicy and flavorsome curry.
Een rijk Indiaas gerecht met Indiase kwark en erwten, gekookt in een pittige en smaakvolle curry.
- 506. Shahi Paneer** € 15,50
Indian cottage cheese made with nuts, onion, yoghurt and Indian spices.
Indiase kwark gemaakt met noten, ui, yoghurt en Indiase kruiden.
- 507. Paneer Kadai** € 15,50
Indian cottage cheese (paneer cubes), onions and bell peppers, cooked in an onion tomato and nuts-based gravy with aromatic Indian spices and flavorful kadai ground masala.
Indiase cottage cheese (paneerblokjes), uien en paprika's, gekookt in een jus op basis van ui, tomaat en noten met aromatische Indiase kruiden en smaakvolle Kadai gemalen masala.
- 508. Paneer Tikka Masala** € 15,50
A rich dish with Indian cottage cheese & veggies marinated with yogurt & spices.
Een rijk gerecht met Indiase kwark & groenten gemarineerd met yoghurt & kruiden.
- 509. Paneer Jalfrezi** € 15,50
Indian cottage cheese (paneer) stir-fried with bell peppers, sautéed in onion, tomato and nut-based gravy and seasoned with aromatic Indian spices.
Indiase kaas (paneer) en roergebakken paprika's gekookt in een saus op basis van ui, tomaten en noten, gekruid met aromatische Indiase kruiden.
- 511. Bhindi Masala** 🌶 € 15,00
Okra cooked with onions and a tomato and nut-based gravy and seasoned with aromatic Indian spices.
Okra gekookt met een saus op basis van ui, tomaten en noten, gekruid met aromatische Indiase kruiden, tomaat en noten.
- 512. Baingan Bartha** 🌶 € 15,00
A curry made from marinated and grilled aubergine cooked with onions, tomatoes, and selected Indian spices.
Een curry gemaakt van gemarineerde en gegrilde aubergine, gekookt met ui, tomaat en geselecteerde Indiase kruiden.
- 513. Mushroom Kadai** 🌶 € 15,00
Mushrooms, onions and bell peppers cooked in an onion, tomato and nut-based gravy with aromatic Indian spices and flavorful kadai ground masala.
Champignons, uien en paprika's gekookt in een saus op basis van ui, tomaat en noten met aromatische Indiase kruiden en smaakvolle gemalen kadai masala.



Paneer Butter Masala



Bhindi Masala



Dal Fry

- | | |
|--|----------------|
| 513. Mushroom Masala 🌱 | € 15,00 |
| Mushroom simmered in a spicy and fragrant gingery-garlicky onion tomato masala.
<i>Champignons gestoofd in een pittige en geurige gember-knoflook-ui-tomatenmasala.</i> | |
| 515. Channa Masala 🌱 | € 15,00 |
| A chickpeas Indian curry in a spicy onion-tomato and nuts-based gravy.
<i>Een smaakvolle, Indiase curry van kikkererwten in een pittige saus op basis van ui, tomaat en noten.</i> | |
| 516. Aloo Gobi 🌱 | € 14,00 |
| Potatoes & cauliflower cooked in an onion-tomato based gravy and seasoned with aromatic Indian spices.
<i>Aardappelen & bloemkool gekookt in saus op basis van ui en tomaat, gekruid met aromatische Indiase kruiden.</i> | |
| 517. Dal Fry 🌱 | € 14,00 |
| Lentil cooked with ginger, garlic, onions, tomatoes and seasoned with aromatic Indian spices.
<i>Linzen gekookt met gember, knoflook, ui en tomaten, op smaak gebracht met aromatische Indiase kruiden.</i> | |
| 518. Dal Makhani | € 15,00 |
| A classic Indian dish made with black lentils, kidney beans, butter and aromatic spices.
<i>Een klassiek Indiaas gerecht gemaakt van zwarte linzen, kidney bonen, boter en aromatische kruiden.</i> | |

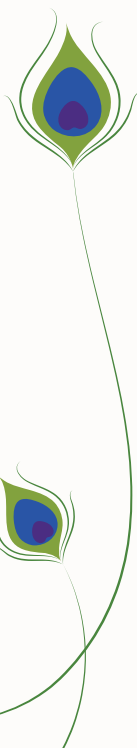
*All Curries served with a bowl of basmati rice
Alle Curry's geserveerd met een kom basmati rijst*

Indian Breads / Indiase Broden

- | | |
|--|---|
| <p>551. Tandoori Roti 🌿</p> <p>A whole meal flour Indian bread cooked in traditional tandoor clay oven.
 <i>Een Indias brood, gebakken van volkorenmeel in een traditionele tandoor kleioven.</i></p> <p>552. Tandoori Butter Roti</p> <p>Tandoori roti spread with butter.
 <i>Tandoori roti besmeerd met boter.</i></p> <p>553. Tandoori Methi Roti</p> <p>Tandoori roti spread with dried fenugreek leaves.
 <i>Tandoori roti spread met gedroogde fenegriekbladeren.</i></p> <p>554. Tandoori Naan</p> <p>Indian bread made of self-raising flour cooked in traditional tandoor clay oven.
 <i>Indiaas brood gemaakt van zelfrijzend meel, gebakken in een traditionele tandoor kleioven.</i></p> <p>555. Tandoori Butter Naan</p> <p>Tandoori naan spread with butter.
 <i>Tandoori naan besmeerd met boter.</i></p> <p>556. Tandoori Cheese Naan</p> <p>Tandoori naan stuffed with grated cheese.
 <i>Tandoori naan gevuld met geraspte kaas.</i></p> <p>557. Tandoori Garlic Naan</p> <p>Tandoori naan spread with crushed garlic and butter.
 <i>Tandoori naan besmeerd met geplette knoflook en boter.</i></p> <p>558. Tandoori Cheese Garlic Chilly Naan</p> <p>Tandoori naan stuffed with grated cheese and spread with crushed garlic and chilly.
 <i>Tandoori naan gevuld met geraspte kaas en besmeerd met geplette knoflook en chilly.</i></p> <p>559. Tandoori Cheese Garlic Naan</p> <p>Tandoori naan stuffed with grated cheese and spread with crushed garlic.
 <i>Tandoori naan gevuld met geraspte kaas en besmeerd met geplette knoflook.</i></p> <p>560. Tandoori Kulcha</p> <p>A popular soft leavened North Indian flat bread cooked in traditional tandoor clay oven.
 <i>Een populair, zacht, gelaagd, Noord-Indiaas plat brood, gebakken in een traditionele tandoor kleioven.</i></p> <p>561. Tandoori Butter Kulcha</p> <p>Tandoori kulcha spread with butter.
 <i>Tandoori kulcha besmeerd met boter.</i></p> <p>562. Tandoori Stuffed Kulcha</p> <p>Choice of potato / onion / paneer mixed with aromatic spices stuffed in tandoori kulcha, cooked in traditional clay oven.
 <i>Keuze uit aardappel / ui / paneer gemengd met aromatische kruiden, gevuld in tandoori kulcha, gebakken in een traditionele kleioven.</i></p> | <p>€ 3,50</p> <p>€ 4,00</p> <p>€ 5,00</p> <p>€ 3,50</p> <p>€ 4,00</p> <p>€ 4,50</p> <p>€ 5,00</p> <p>€ 6,00</p> <p>€ 5,50</p> <p>€ 4,00</p> <p>€ 4,50</p> <p>€ 5,50</p> |
|--|---|



Tandoori Garlic Naan



Rice Special / Rijst Speciaal



576. Vegetable Biryani € 13,00

Aromatic basmati rice cooked with assorted vegetables and selected Indian spices served with mixed vegetable raita.

Aromatische basmatirijst gekookt met een assortiment aan groenten en geselecteerde Indiase kruiden, geserveerd met gemengde groente raita.

577. Vegetable Pulao € 12,50

Aromatic steamed basmati rice cooked with fresh diced vegetables and served with mixed vegetable raita.

Aromatische, gestoomde basmatirijst gekookt met verse, in blokjes gesneden, groenten en geserveerd met gemengde groente raita.

Vegetable Biryani

578. Tamarind Rice € 7,50

A popular South Indian rice recipe of a tangy, sour & spiced rice served with pickle and papad.

Een populair Zuid-Indiaas rijstrecept van een pittige, zure en gekruide rijst.

579. Curd Rice € 7,50

A popular south Indian rice with Curd(Yoghurt) tempered with herbs & spices served with pickle and papad.

Een populaire Zuid-Indiase rijst met wrongel (yoghurt) gekruide met kruiden en specerijen geserveerd met augurk.

580. Jeera Rice € 7,00

Aromatic steamed basmati rice tossed with cumin seeds and fresh chopped coriander.

Aromatische gestoomde basmatirijst gemengd met komijnzaad en vers gehakte koriander.

581. Steamed Basmati Rice € 3,00

Steamed basmati rice cooked to perfection.

Gestoomde basmatirijst gekookt tot in de perfectie.

Oriental Specialty / Oosterse Specialiteit

601. Vegetable Hakka Noodles € 12,50

Soft noodles stir fried with oriental vegetables like cabbage, carrot, bell pepper and onion with hint of soya sauce and spring onions as a garnish.

Zachte noedels roergebakken met oosterse groenten zoals kool, wortel, ui, paprika met een vleugje sojasaus en lente-uitjes als garnering.

602. Szechuan noodles € 12,50

Soft noodles stir fried with oriental vegetables like cabbage, carrot, onions and bell pepper with spicy Szechuan sauce and spring onions as a garnish.

Zachte noedels roergebakken met oosterse groenten zoals kool, wortel uien, paprika met pittige szechuansaus en lente-uitjes als garnering.



Szechuan Noodles

- 603. Vegetable Fried Rice** 🌿 € 12,50
 Steamed basmati rice stir fried with oriental vegetables like cabbage, carrot, onions and beans with hint of soya sauce and spring onions as a garnish.
Gestoomde basmatirijst roergebakken met oosterse groenten zoals kool wortel, uien en bonen, met een vleugje sojasaus en lente-uitjes als garnering.
- 604. Szechuan Fried Rice** 🌿 € 12,50
 Steamed basmati rice stir fried with oriental vegetables like cabbage, carrot, beans & onions with spicy szechuan sauce and spring onions as a garnish.
Gestoomde basmatirijst roergebakken met oosterse groenten zoals kool, wortel, uien, bonen, met pittige szechuansaus en lente-uitjes als garnering.
- 606. Paneer Fried Rice** € 13,00
 Steamed basmati rice stir fried with diced cottage cheese (paneer), onions and garlic with a hint of soya sauce and spring onions as a garnish.
Gestoomde basmatirijst gewokt met blokjes kaas (paneer), uien en knoflook met een vleugje sojasaus en bosui als garnering.

Desserts / Nagerechten

- 702. Gajar Ka Halwa** € 6,00
 A slow cooked traditional Indian pudding made with shredded carrots in milk.
Een langzaam gekookte, traditioneel Indiase pudding gemaakt van gesnipperde wortels in melk.
- 703. Gajar Ka Halwa with Ice Cream** € 7,00
 Gajar Ka Halwa served with a scoop of vanilla ice cream.
Gajar Ka Halwa geserveerd met een bolletje vanille-ijs.
- 704. Gulab Jamun** € 6,00
 A deep fried milk solid ball soaked in rich sweet syrup.
Een gefrituurde, compacte bal van melk gedrenkt in zoete siroop.
- 705. Gulab Jamun with Ice Cream** € 7,00
 Gulab Jamun served with a scoop of vanilla ice cream.
Gulab Jamun geserveerd met een bolletje vanille-ijs.



Gulab Jamun



Gajar Ka Halwa



Rasmalai

706. Kesari 🌱

€ 5,00

A popular sweet dish of South Indian cuisine, made of semolina / vermicelli cooked with vegetable ghee, saffron and nuts.

Een populair, zoet gerecht uit de Zuid-Indiase keuken gemaakt van griesmeel / vermicelli, gekookt met plantaardige ghee, saffraan en noten.

707. Rasmalai

€ 7,00

A popular Indian sweet of cottage cheese soaked in thickened, sweetened milk garnished with nuts.

Een populaire Indiase zoetigheid van cottage cheese gedrenkt in verdikte, gezoete melk, gegarneerd met noten.

708. Kulfi

€ 6,00

A traditional Indian ice cream.

Traditioneel Indiaas ijs.

709. Falooda

€ 6,00

Cool and refreshing exotic dessert drink with layers of rose syrup, sweet basil seeds, soft vermicelli, creamy milk served with ice cream and nuts.

Koele en verfrissende, exotische dessertdrink met lagen rozensiroop, zoete basilicumzaden, zachte vermicelli, romige melk, ijs en noten.

710. Falooda with Kulfi

€ 7,50

Falooda served with pieces of Kulfi.

Falooda geserveerd met Kulfi ijs.

711. Hot chocolate brownie with vanilla ice cream 🌱

€ 7,50

Hot brownie with vanilla ice cream (or) vegan ice cream.

Warme chocolade brownie met vanille-ijs.

712. Hot brownie

€ 5,50

713. Choice of Ice creams 🌱

€ 4,00

Choice of vanilla / chocolate / strawberry / Pistasche.

Keuze uit vanille / chocolade / aardbei.



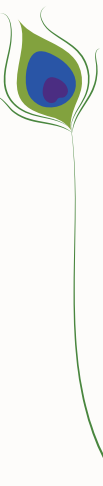
Falooda with Kulfi

Beverages / Dranken

- | | |
|--|--------|
| 751. Sweet Lassi | € 5,00 |
| Sweetened yoghurt drink.
<i>Gezoete yoghurtdrank.</i> | |
| 752. Salt Lassi | € 5,00 |
| Salted yoghurt drink.
<i>Gezouten yoghurtdrank.</i> | |
| 753. Mango Lassi | € 6,00 |
| Sweet lassi blended with Indian mango puree.
<i>Zoete lassi gemengd met Indiase mangopuree.</i> | |
| 754. Lemon Mint Cooler | € 5,00 |
| A lemon and mint based cooler drink.
<i>Een koelere drank op basis van citroen en munt.</i> | |
| 755. Butter Milk | € 4,00 |
| A light and thin yoghurt blended with ginger, coriander and seasoned.
<i>Een lichte en dunne yoghurt gemengd met gember, koriander en kruiden.</i> | |
| 756. Fresh Lime Soda | € 5,00 |
| A drink with fresh lime and soda (sweet, salt, sweet and salt).
<i>Een drankje met verse limoen en frisdrank.</i> | |
| 757. Indian traditional Goli Soda | € 5,00 |
| A traditional and popular carbonated flavoured soft drink sold in India.
<i>Een traditionele en populaire koolzuurhoudende frisdrank die in India wordt verkocht.</i> | |
| 758. Indian Special Filter Coffee / Vegan Coffee | € 5,00 |
| A unique South Indian variation of coffee beverage made with special brewed coffee with milk.
<i>Een unieke, Zuid-Indiase variatie van koffie gemaakt van speciaal gezette koffie met melk.</i> | |
| 759. Cappuccino | € 3,50 |
| 760. Espresso | € 3,00 |
| 761. Black Coffee | € 3,00 |
| 762. Masala Chai | € 4,00 |
| Traditional Indian tea made with special herbs, sugar and milk.
<i>Traditionele, Indiase thee gemaakt met speciale kruiden, suiker en melk.</i> | |
| 763. Green Tea | € 3,00 |
| Jasmine / mint / lemon / natural.
<i>Jasmijn / munt / citroen / groene thee.</i> | |
| 764. Bottled water (Still / Sparkling) / Fles water (zonder / met Koolzuur) | € 3,00 |
| 765. Cola (Regular / Zero) | € 3,00 |



Mango Lassi





Special Filter Coffee



Masala Chai

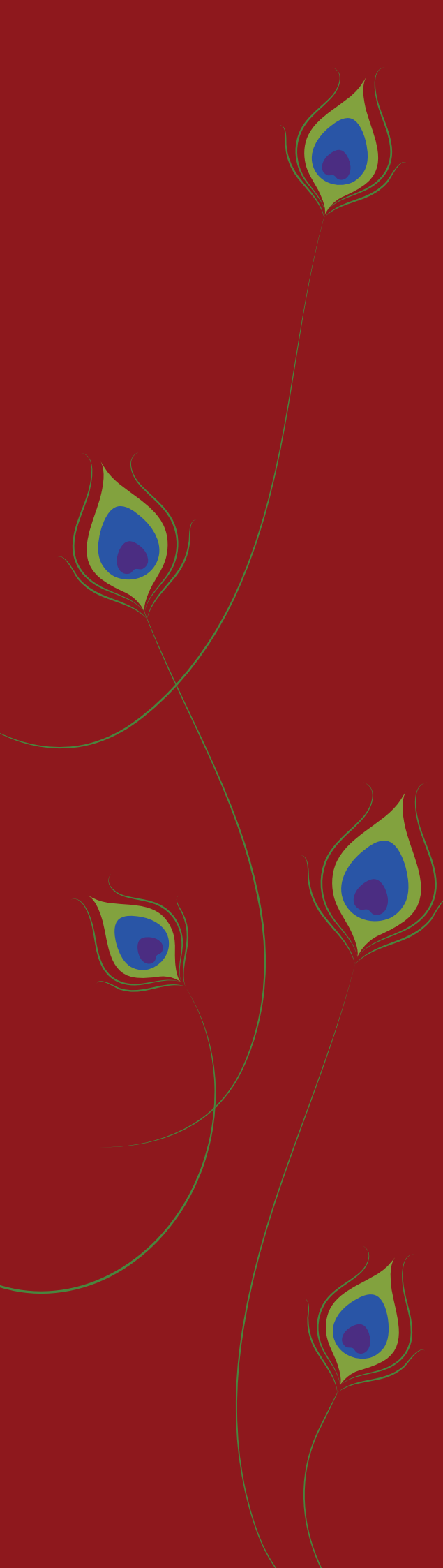
766. Fanta / Sprite	€ 3,00
767. Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic	€ 3,00
768. Ice Tea	€ 2,50
769. Orange Juice / Apple Juice / Mix Fruit Juice	€ 3,50
770. Indian beer <i>(Cobra or Kingfisher)</i>	€ 4,50
771. Indan Beer King Cobra <i>(750 ML)</i>	€ 11,00
772. Tap Beer – Jupiler	€ 3,50
773. Tap Beer – Hertog Jan	€ 4,00
774. Heineken	€ 4,00
775. Leffe Blond	€ 4,50
776. Desperados	€ 4,50
777. Hoegaarden Beer <i>(Wit Beer)</i>	€ 4,00
778. Leffe 0%	€ 3,50
779. Heineken - 0.0	€ 3,00
780. Glass of Wine <i>(Red / White / Rose)</i> / Glas Wijn <i>(Rood / Wit / Roos)</i>	€ 5,00
781. Bottle of Wine <i>(Red / White)</i> / Fles Wijn <i>(Rood / Wit)</i>	€ 17,50

Cocktails

782. Coppa Mojito	€ 7,50
783. Coppa Sex on the Beach	€ 7,50
784. Coppa Strawberry Daiquiri	€ 7,50







Contact Us

For all Franchisee related and brand related questions: franchise@krishnavilas.com

The Netherlands

Den Haag
Hooikade 56, 2514 BK
+31 708 877 990 | +31 6 4217 6866
denhaag@krishnavilas.com

Utrecht
Kaatstraat 1, 3513 BV
+31 302 688 304 | +31 6 4217 6867
Utrecht@krishnavilas.com

Eindhoven
Dommelstraat 36, 5611 CL
+31 402 377 202 | +31 6 4217 6868
Eindhoven@krishnavilas.com

Hoofddorp
Marktplein 106, 2132 DD
+31 235 655 292 | +31 6 4311 7243
Hoofddorp@krishnavilas.com

Luxembourg

63 Rue du Fort Neipperg, 2230
+352 2487 3720
Luxembourg@krishnavilas.com