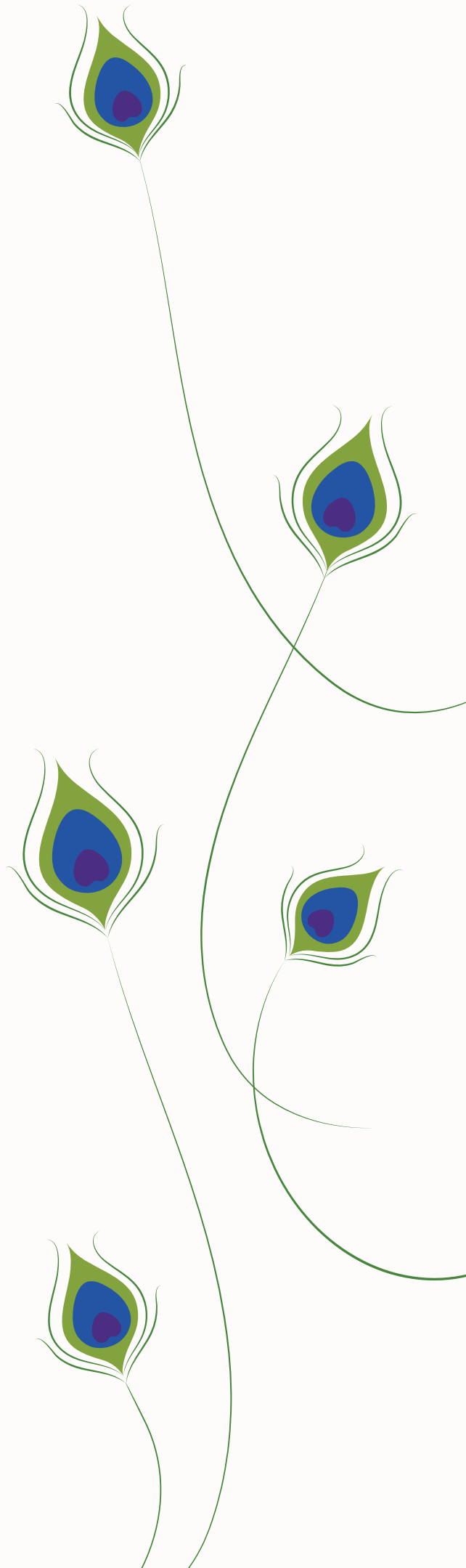


# Krishna Vilas

Traditional South Indian Vegetarian Cuisine











## 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.

*Sommige voedingsmiddelen kunnen kunstmatige kleurstoffen, gluten, zuivel en noten bevatten. Mocht u allergieën hebben, informeer dan onze medewerkers.*

## Soup / Soep

---

101. Tomato Soup / Tomatensoep € 4,00

102. Sweet Corn Veg Soup / Zoete Maissoep € 4,00

103. Rasam € 4,00

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.*

## 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.*



Tomato Soup



Sweet Corn Veg Soup



Idli Vada

## 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. Vada (2 pcs)** 🌿 € 7,50  
 A crispy deep fried savoury lentil snack served with sambar and coconut chutney.  
*Een knapperige, gefrituurde, hartige linzensnack geserveerd met sambar en kokoschutney.*
- 203. Idli Vada (2 + 1 pcs)** 🌿 € 10,50  
 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.*
- 204. Mini Idli (8 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), gearneerd met koriander en geserveerd met kokoschutney.*
- 205. Sambar Vada (2 pcs)** 🌿 € 9,00  
 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 gearneerd met blokjes ui en geserveerd met kokoschutney.*

- 206. Rasam Vada (2 pcs)**  € 9,00  
 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.*
- 207. 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.*
- 208. Banana Bajji**  € 5,50  
 Slices of raw banana dipped in lentil batter, deep fried served with mint chutney.  
*Plakjes, groene banaan gedipt in linzenbeslag, gefrituurd en geserveerd met muntchutney.*
- 209. Chilli Bajji**  € 5,50  
 Slices of long chillies dipped in lentil batter, deep fried and served with mint chutney.  
*Plakjes, lange pepers gedipt in linzenbeslag, gefrituurd en geserveerd met muntchutney.*
- 210. Onion Bajji**  € 5,50  
 Slices of onion dipped in lentil batter, deep fried and served with mint chutney.  
*Plakjes ui gedipt in linzenbeslag, gefrituurd en geserveerd met muntchutney.*
- 211. Mixed Vegetable Pakoda** € 6,00  
 Shredded vegetables (cabbage, onion, bell peppers and carrots) coated with lentil flour and deep fried served with mint chutney.  
*Geraspte groenten (kool, ui, paprika en wortel) bedekt met linzenmeel, gefrituurd en geserveerd met muntchutney.*
- 212. 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.*



Banana Bajji





Gobi Manchurian

## Oriental Specialty / Oosterse specialiteit

- 251. Manchurian** (Gobi / Paneer / Mushroom)  € 13,00  
A popular Indo-Chinese starter with a choice of crispy cauliflower / paneer / mushroom fried and tossed in a manchurian sauce.  
*Een populair, Indo-Chinees voorgerecht gemaakt van bloemkool / paneer / paddenstoel naar keuze, knapperig gebakken met een manchurische saus.*
- 252. Chilli** (Paneer / Baby corn / Mushroom)  € 13,00  
A popular Indo-Chinese starter with a choice of paneer / baby corn / mushroom fried and tossed in chilli sauce.  
*Een populair Indo-Chinees voorgerecht gemaakt van paneer / babymais / paddenstoel naar keuze, gebakken met chilisaus.*
- 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  
Fresh baby corn is perfect as an appetizer, deep fried and tossed with garlic and pepper.  
*Verse baby mais is perfect als voorgerecht, gefrituurd en met knoflook en peper gemengd.*
- 255. Vegetable spring rolls**  € 6,00  
Homemade assorted vegetable spring roll.  
*Zelfgemaakte, geassorteerde groenteloempia.*

# Krishna Vilas

## Signature Dishes / Kenmerkend Gerecht

---

- 301. Stuffed Paratha (Aloo / Gobi / Paneer)** 🌿 € 8,50  
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** 🌿 € 8,00  
Deep fried whole meal bread served with potato masala and coconut chutney.  
*Gefrituurd volkorenmeelbrood geserveerd met aardappel masala en kokoschutney.*
- 303. Parotta Kurma** 🌿 € 8,00  
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** 🌿 € 8,00  
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.*



Tiffin Combo





North Indian Thali



South Indian Thali

### 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 and sweet of the day.

*Een combinatie van een idli, vada, mini masala dosa, upma en zoetheid van de dag.*

### 307. South Indian Thali

€ 18,00

A platter of poori (2) with vegetable kurma, steamed rice, vegetable sambar, kara kozambu, rasam, poriyal, kootu, yogurt, papad, pickle and sweet of the day.

*Een schotel met poori (2), plantaardige kurma, gestoomde rijst, plantaardige sambar, kara kozambu, rasam, poriyal, kootu, yoghurt, papad, pickle en zoetheid van de dag.*

### 308. North Indian Thali

€ 20,00

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 zoetheid van de dag.*

## Add-ons/Extra

S 1.	Clarified Butter (Ghee) / Geklaarde Boter	€ 1,00
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)	€ 4,00
S 8.	Pulao (for Thali) / Pulao (voor Thali)	€ 5,00
S 9.	Extra Poori / Chappati / Parotta (1)	€ 3,00
S 10.	Extra Batura	€ 5,00
S 11.	Extra Channa / Kurma	€ 5,00

## Main course / Hoofdgerecht Dosas

- 401. Plain Dosa** 🌿 € 8,00  
Delicacy of South India is a quick meal made from fermented lentil and rice batter. It is a thin crepe, served with vegetable 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. Masala Dosa** 🌿 € 9,00  
A dosa filled with potato masala, onions and green peas 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.*
- 403. 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.*
- 404. Ghee Roast Dosa** € 10,00  
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.*



Masala Dosa





Mysore Masala Dosa

- 405. Ghee Roast Masala Dosa** € 11,00  
 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.*
- 406. Cheese Dosa** € 11,00  
 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.*
- 407. Cheese Masala Dosa** € 12,00  
 A cheese dosa filled with potato masala, served with sambar and varieties of chutney.  
*Een kaasdosas gevuld met aardappel masala, geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.*
- 408. Cheese & Onion Dosa** € 11,50  
 A cheese dosa sprinkled with diced onions, served with sambar and varieties of chutney.  
*Een kaasdosas bestrooid met ui, geserveerd met sambar en variëteiten van chutney.*
- 409. 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.*
- 410. Rava Masala Dosa** 🌿 € 11,00  
 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.*



Rava Dosa

- 411. 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.*
- 412. 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.*
- 413. Set Dosa (3 Pcs)** 🌿 **€ 12,00**  
 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. Uthappam Onion** 🌿 € 10,00  
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*
- 452. Uthappam Tomato** 🌿 € 10,00  
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.*
- 453. 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.*
- 454. 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.*



Uthappam Vegetable Mix



Uthappam Onion, Tomato & Chilli

**455. 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, gearneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.*

**456. 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, gearneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.*

**457. Uthappam Vegetable Mix**  **€ 12,00**

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, doperwten en paprika erin verwerkt, gearneerd met geraspte wortel en koriander, geserveerd met plantaardige sambar en variëteiten van chutney.*

**Add-ons/Extra**

M 1.	Clarified Butter (Ghee) / Geklaarde Boter	€ 1,00
M 2.	Mysore Chutney	€ 1,00
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 🌿

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

Diverse groenten gekookt in een traditionele Indiase ui-tomatensaus, gekruid met Indiase kruiden.

€ 16,00

## 502. Malai Kofta

Mashed potato, paneer, raisins and cashew nuts mixed ball (Kofta) deep fried and served with a creamy aromatic cashew nut and tomato based gravy.

*Gefrituurde, gemengde bal (Kofta) van gepureerde aardappel, paneer, rozijnen en cashewnoten, geserveerd met een smeùige, romige saus op basis van cashewnoten en tomaten.*

€ 16,00

## 503. Navratan Kurma

Assorted vegetables and fruits in a creamy sauce served with an aromatic cashew nut and tomato based gravy.

*Diverse groenten en fruit geserveerd met een romige saus op basis van cashewnoten en tomaten.*

€ 16,00



Malai Kofta



Paneer Butter Masala

- 504. Paneer Palak** € 16,00  
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.*
- 505. Paneer Butter Masala** € 16,00  
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 smeug.*
- 506. Paneer Kadai** € 16,00  
Indian cottage cheese (paneer cubes), onions and bell peppers, cooked in an onion tomato based gravy with aromatic Indian spices and flavourful kadai ground masala.  
*Indiase kaas (paneer), ui en paprika gekookt in een saus op basis van ui en tomaat met aromatische, Indiase kruiden en smaakvolle, gemalen kadai masala.*
- 507. Paneer Bhurji** € 16,00  
Bhurji means scrambled. A perfect savoury dish that is tangy, with a mixture of onions, tomatoes, green chillies and various aromatic Indian spices, mixed with the scrambled paneer.  
*Bhurji betekent gemengd. Een perfect hartig, pittig gekruid mengsel, gemaakt van ui, tomaten, groene pepers en verschillende aromatische, Indiase kruiden. Dit wordt gemengd met de geraspte Indiase kaas.*



- 508. Paneer Jalfrezi** € 16,00  
 Indian cottage cheese (paneer) stir-fried with bell peppers, sautéed in onion and tomato based gravy and seasoned with aromatic Indian spices.  
*Indiase kaas (paneer) en roergebakken paprika's gekookt in een saus op basis van ui en tomaten, gekruid met aromatische Indiase kruiden.*
- 509. Bhindi Do Pyaza** 🍃 € 16,00  
 Stir-fried okra with diced onions and Indian spices to create a delectable dish, favourite for okra lovers.  
*Roergebakken okra met in blokjes gesneden ui en Indiase kruiden. Een verrukkelijk gerecht voor okra liefhebbers.*
- 510. Bhindi Masala** 🍃 € 16,00  
 Okra cooked with onions and a tomato-based gravy and seasoned with aromatic Indian spices.  
*Okra gekookt met een saus op basis van ui en tomaten, gekruid met aromatische Indiase kruiden.*
- 511. Baingan Bartha** 🍃 € 16,00  
 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.*
- 512. Mushroom Kadai** 🍃 € 16,00  
 Mushrooms, onions and bell peppers cooked in an onion-tomato based gravy with aromatic Indian spices and flavourful kadai ground masala.  
*Champignons, uien en paprika's gekookt in een saus op basis van ui en tomaat met aromatische Indiase kruiden en smaakvolle gemalen kadai masala.*



Bhindi Masala



- 513. Channa Masala** 🍃 € 15,00  
 A chickpeas Indian curry in a spicy onion-tomato based gravy.  
*Een smaakvolle, Indiase curry van kikkererwten in een pittige saus op basis van ui en tomaat.*
- 514. Aloo Gobi** 🍃 € 15,00  
 Potatoes & cauliflower cooked in an onion-tomato based gravy and seasoned with aromatic Indian spices.  
*Aardappelen & bloemkool gekookt in saus op basis van ui en tomaat, gekruid met aromatische Indiase kruiden.*
- 515. Aloo Jeera Dry** 🍃 € 15,00  
 Boiled cubed potato seasoned with cumin seeds, green chillies and Indian spices.  
*Gekookte aardappel in blokjes, gekruid met komijnzaad, groene chilipepers en Indiase kruiden.*
- 516. Dal Fry** 🍃 € 14,00  
 Lentil cooked with ginger, garlic, onions, tomatoes and seasoned with aromatic Indian spices.  
*Linzen gekookt met gember, knoflook, ui en tomaten, op smaak gebracht met aromatische Indiase kruiden.*
- 517. Dal Makhani** € 14,00  
 A classic Indian dish made with black lentils, kidney beans, butter and aromatic spices.  
*Een klassiek Indiaas gerecht gemaakt van zwarte linzen, kidney bonen, boter en aromatische kruiden.*



Dal Fry

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

## Indian Breads / Indiase Broden

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

# Rice Special / Rijst Speciaal

- 576. Vegetable Biryani** € 14,00  
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. Kashmiri Pulao** € 13,00  
Aromatic steamed basmati rice tossed with sautéed vegetable, dry fruits and nuts.  
*Aromatische basmatirijst met gebakken groente, droog fruit en noten.*
- 578. Vegetable Pulao** € 13,00  
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.*
- 579. Jeera Rice** € 7,50  
Aromatic steamed basmati rice toasted with cumin seeds and green chillies.  
*Aromatische basmatirijst geroosterd met komijnzaad en groene chilipepers.*
- 580. Steamed Basmati Rice** € 4,00  
Steamed basmati rice cooked to perfection.  
*Gestoomde basmatirijst gekookt tot in de perfectie.*



Vegetable Biryani





Szechuan Noodles

## Oriental Specialty / Oosterse Specialiteit

- 601. Vegetable Hakka Noodles**  € 13,00  
Soft noodles tossed with oriental stir fried vegetables like cabbage, carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.  
*Zachte noedels gemengd met roergebakken groenten, zoals kool, wortels, bonen, paprika, gearneerd met bosui.*
- 602. Szechuan Noodles**  € 13,00  
A soft noodles tossed in spicy Szechuan sauce with oriental stir fried vegetables like cabbage, carrots, beans, bell peppers and spring onion.  
*Zachte noedels in pittige Szechuan saus met roergebakken groenten, zoals kool, wortels, bonen, paprika en bosui.*
- 603. Vegetable Fried Rice**  € 13,00  
Steamed basmati rice tossed with oriental stir fried vegetables like carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.  
*Gestoomde basmatirijst gemengd met roergebakken groenten, zoals wortels, bonen, paprika's, gearneerd met bosui.*
- 604. Szechuan Fried Rice**  € 13,00  
Steamed basmati rice tossed with spicy Szechuan sauce and stir fried vegetables like carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.  
*Gestoomde basmatirijst gemengd met pittige Szechuan saus en roergebakken groenten, zoals wortels, bonen, paprika, gearneerd met bosui.*
- 605. Mushroom Fried Rice**  € 13,00  
Steamed basmati rice tossed with oriental stir fried vegetables like mushroom, carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.  
*Gestoomde basmatirijst gemengd met roergebakken groenten, zoals champignons, wortels, bonen, paprika's, gearneerd met bosui.*
- 606. Paneer Fried Rice** € 14,00  
Steamed basmati rice tossed with stir fried vegetables like paneer, carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.  
*Gestoomde basmatirijst gemengd met roergebakken groenten, zoals paneer, wortels, bonen, paprika's, gearneerd met bosui.*

## Desserts / Nagerechten

- 701. Moong Dal Halwa** € 6,00  
A classic Indian dessert made with moong lentils, sugar, ghee and cardamom powder.  
*Een klassiek Indiaas, zoet gerecht gemaakt met moong linzen, suiker, geklaarde boter en kardemompoeder.*
- 702. Moong Dal Halwa with Ice Cream** € 7,00  
Moong Dal Halwa served with a scoop of vanilla ice cream.  
*Moong Dal Halwa geserveerd met een bolletje vanille-ijs.*
- 703. 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.*
- 704. 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.*
- 705. 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.*
- 706. 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.*



Gajar Ka Halwa

Gulab Jamun



Rasmalai



Falooda with Kulfi

- 707. Kesari** € 5,00  
A popular sweet dish of South Indian cuisine, made of semolina / vermicelli cooked with butter, saffron and nuts.  
*Een populair, zoet gerecht uit de Zuid-Indiase keuken gemaakt van griesmeel / vermicelli, gekookt met boter, saffraan en noten.*
- 708. 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, geargeerd met noten.*
- 709. Kulfi** € 7,00  
A traditional Indian ice cream.  
*Traditioneel Indiaas ijs.*
- 710. Falooda** € 8,00  
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.*
- 711. Falooda with Kulfi** € 10,50  
Falooda served with pieces of Kulfi.  
*Falooda geserveerd met Kulfi ijs.*
- 712. Choice of Ice creams** € 4,00  
Choice of vanilla / chocolate / strawberry.  
*Keuze uit vanille / chocolade / aardbei.*



# Beverages / Dranken

---

- |  |        |
|--|--------|
| <b>751. Sweet Lassi</b><br>Sweetened yoghurt drink.<br><i>Gezoete yoghurt drank.</i>   | € 5,00 |
| <b>752. Salt Lassi</b><br>Salted yoghurt drink.<br><i>Gezouten yoghurt drank.</i>  | € 5,00 |
| <b>753. Mango Lassi</b><br>Sweet lassi blended with Indian mango puree.<br><i>Zoete lassi gemengd met Indiase mangopuree.</i>  | € 6,50 |
| <b>754. Butter Milk</b><br>A light and thin yoghurt blended with ginger, coriander and seasoned.<br><i>Een lichte en dunne yoghurt gemengd met gember, koriander en kruiden.</i> | € 5,00 |



Mango Lassi

- 755. Special Filter Coffee** € 4,00  
 A unique South Indian variation of coffee beverage made with special brewed coffee with milk.  
*Een unieke, Zuid-Indiase variatie van koffie gemaakt van speciaal gezette koffie met melk.*
- 756. Masala Chai** € 4,00  
 Traditional Indian tea made with special herbs, sugar and milk.  
*Traditionele, Indiase thee gemaakt met speciale kruiden, suiker en melk.*
- 757. Green Tea** € 3,00  
 Jasmine / mint / lemon / natural.  
*Jasmijn / munt / citroen / groene thee.*
- 758. Bottled water (Still / Sparkling) / Fles water (zonder / met Koolzuur)** € 3,00
- 759. Cola (Regular / Zero)** € 2,75
- 760. Fanta / Sprite** € 2,75
- 761. Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic** € 2,75
- 762. Iced Tea** € 2,75
- 763. Indian Beer / Indiaas Bier** € 4,50
- 764. Tap Beer / Tapbier** € 4,00
- 765. Glass of Wine (Red / White) / Glas Wijn (Rood / Wit)** € 4,50
- 766. Bottle of Wine (Red / White) / Fles Wijn (Rood / Wit)** € 17,00



Special Filter Coffee



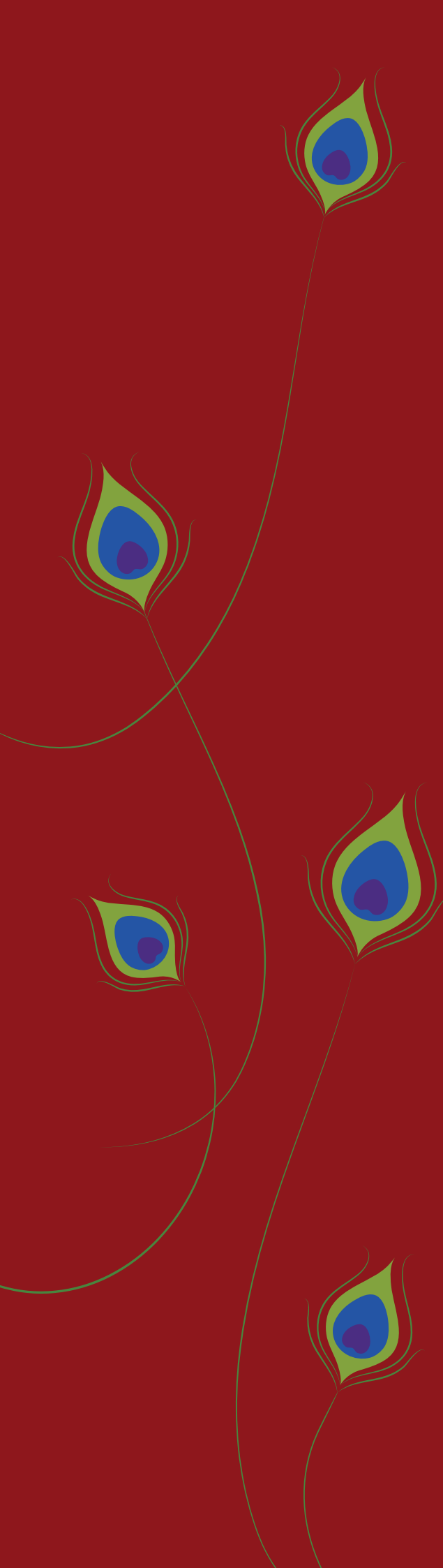
Masala Chai











## Contact Us

NEDIND Hospitality and Management B V  
[info@krishnavilas.com](mailto:info@krishnavilas.com)

Den Haag  
Hooikade 56, 2514 BK  
+31 708 877 990 | +31 6 4217 6866

Utrecht  
Kaatstraat 1, 3513 BV  
+31 302 688 304 | +31 6 4217 6867

Eindhoven  
Dommelstraat 36, 5611 CL  
+31 402 377 202 | +31 6 4217 6868

Luxembourg  
63 Rue du Fort Neipperg, 2230  
+352 2487 3720