

Dutch Menu

VOORGERECHTEN: 1Pakora
 uien in kikkererwten-deeg met kruiden en specerijen 2Dall Tikka
 zuur/pikantig gekruide linzen schijfjes 3Samosa
 driehoek pastij gevuld met groenten 4Kadu & Puri
 gekruide pompoen op Punjabi brood 5Chicken Chat
 kleine stukjes zachte kip, zoet/zuur gekruid 6Chicken Wing
 kippen vleugels, gebraden in Tandoori saus 7Fish Kebab
 vis saté **TANDOORI GERECHTEN:** 9Chicken Tandoori
 malse kip, speciaal gemarineerd in yoghurt and kruiden 10Chicken Tikka
 stukjes kip in een mild gekruide marinade 11Lamb Chop
 zeer malse lamsbout gemarineerd met specerijen 12Seekh Kabab
 gegrilde saté van lamsvlees, met uien en een speciale melange van kruiden en specerijen 13Tandoori King Prawns
 malse, zacht gekruide, grote garnalen 14Tandoori Mixed Grill
 melange van gegrilde Tandoori kip, Tikka kip, lams saté and lams bout 15Chicken Tikka Special
 geflambeerde stukjes kip, gemarineerd in een zachte specerijen melange **RIJST:** 16Basmati Rice
 Basmati rijst 17Vegetable Biryani
Rijst gekookt met groenten KIP GERECHTEN: 20Chicken Korma
 zacht gekruid, mals kippenvlees, opgediend met room en yoghurt 21Chicken Madras
 kip opgediend in een zeer heet gekruide saus 22Acharri Murgha
 kippenvlees 'in het zuur'* specialiteit van de kok * (indien voorradig) 23Chicken Sag
 stukjes kip, gekookt met spinazie, in een kruidige saus 24Chicken Karahi
 stukjes malse kip, gekookt met tomaten en groene paprika's in een gebonden saus 25Chicken Tikka Masala
 gemarineerd kippenvlees, opgediend met een kruidige Tandoori saus 26Chicken Jalfrezi
 stukjes kip in een melange van exotische kruiden, gember, tomaten, uien en paprika's **BROOD:** 28Roti òr Chapati
 ongezuurd Roti of Chapati brood 29Nan
 speciaal Punjabi brood 30Cheese Nan
 Nan met kaas 31Kulcha
 brood met gekruide uien 32Garlic Nan
 Nan met knoflook 33Keema Nan
 Nan met gehakt 34Peshwari Nan
 Nan gevuld met zuidvruchten 35Paratha
 ongezuurd brood gebakken met boter 36Paratha Stuffed
 Paratha gevuld met groenten **LAMS GERECHTEN:** 38Lamb Korma
 zacht gekruid lamsvlees gekookt in een yoghurt saus 39Lamb Madras
 sterk gekruid lamsvlees gekookt in een zeer hete saus 40Karahi Gosht
 malse stukjes lamsvlees gekookt met tomaten en groene pepers in een gebonden saus 41Rogan Gosht
 mild-pittig lamsvlees gekookt met tomaten en groene pepers in een kruidige saus 42Sag Gosht
 malse stukjes lamsvlees gekookt met spinazie 43Maithy Gosht
 malse stukjes lamsvlees gekookt met Fenegriek 44Pudina Gosht
 lamsvlees gemarineerd in verse mint, gekookt met kruiden en specerijen 45Acharri Gosht
 lamsvlees 'in het zuur'* specialiteit van de kok * (indien voorradig) **GARNALEN:** 48Prawn Bhuna
 garnalen gekookt met tomaten en groene pepers in een gebonden saus 49Prawn Patia
 garnalen opgediend met een zoet-zure, kruidige, hete saus 51King Prawn Bhuna
 grote garnalen gekookt in een gebonden, kruidige saus 52Benaam Macchi Tarkari
 vis in kerrie* specialiteit van de kok * (indien voorradig) **GROENTEN:** 54Vegetable Curry
 gemengde groenten in een kerrie saus 55Dall (Mixed or Special Kali)
 gemengde òf zwarte linzen 56Sag
 spinazie bereid op de Punjabi wijze 57Banghan
 aubergine bereid op de Punjabi wijze 58Mutter Panir
 hütten käse gebakken met erwten in specerijen 59Gobi Aloo
 bloemkool en aardappelen gekookt in specerijen en kruiden 60Bhindi
 verse okra gekookt in kruiden en specerijen 61Tinda Masala
 kleine pompoen bereid met specerijen op de Punjabi wijze 62Channa Aloo
 kikkererwten en aardappelen gekookt in specerijen en kruiden 63Bombay Aloo
 heet gekruide aardappelen 64Mushroom
 champignons in kerrie, met specerijen en kruiden 65Nowrattan Korma
 gemengde groenten gekookt met room en zuidvruchten 66Kadu Sabhji
 pompoen bereid op de Punjabi wijze 67Papadum
 naturel òf gekruide papadum 68Chutney òr Pickle
 chutney òf zoet-zuur (per persoon) 69Dahi
 yoghurt 70Raita
 yoghurt met komkommer en gemengde specerijen 71Lassi

zoete òf zoute karnemelk NAGERECHTEN: 72Kulfi
zelfgemaakt roomijs 73Russmali
kwark met room en pistachio's 74Gurlab Jaman
gebakken kwark met heldere "Golden Syrup" 75Fresh Fruit
verse mango's òf lychee's