

Menus

Tandoori Chicken Grill	Tandoori Mixed Grill
Chicken Tikka Rashmi Kabab Hariyali Chicken Tandoori Chicken Garlic Chicken Tikka Pilau Rice Mixed Vegetable Curry Naan Salad 1 person € 19,50	Sheek Kebab Lamb Chop Chicken Tikka Hariyali Chicken Tandoori Chicken Pilau Rice Mixed Vegetable Curry Naan Salad 1 person € 21,50

We offer special vegan menu's

for reasonable prices
(also gluten free)

Soups

Dal Soup

Lentil soup lightly spiced, seasoned with fenugreek seeds
Licht gekruide linzensoep, op smaak gebracht met fenegriekzaad
€ 7,00

Mulligatawny Soup

Curry soup, hot or medium spiced
Kerriesoep, licht of mild gekruid
€ 7,50

Pumpkin Soup

Pumpkin soup, hot or medium spiced
Pompoensoep, licht of mild gekruid
€ 7,50

Starters

Vegetable Pakora

Mixed vegetables dipped in a spiced gram flour paste and deep fried; served with a Chutney
Gemengde groente door een gekruid deegmengsel gehaald en gefrituurd.
Geserveerd met Chutney.
€ 8,50

Samosa

Pastry filled with a spicy vegetable mix, deep fried; served with a Chutney
Gefrituurd pasteitje, gevuld met een gekruid groentemengsel; geserveerd met Chutney
€ 7,50

Onion Bhajl

Onion rings, dipped in a spiced gram flour paste and deep fried, served with a Chutney
Uienringen, door een gekruid deegmengsel gehaald en gefrituurd; met een Chutney
€ 8,50

Sheek Kebab

Spicy rolls of velvety smooth minced lamb meat, grilled on skewers in the "Tandoor"
Fluweelzachte rolletjes van gekruid lamsgehakt, aan penne gegrild in de Tandoor
€ 9,50

Reshmi Kebab

A tender kebab made from chicken minced meat with ground cashew nuts
Een mild gekruide kebab gemaakt van kippengehakt met gemalen cashewnoten
€ 9,50

Tandoori Hot Chicken Wing

Chicken wings marinated with spices and grilled in the "Tandoor"
Kippenvleugeltjes, gemarineerd in pittige kruiden en geroosterd in de Tandoor
€ 9,50

Chicken Pakora

Boneless spring chicken prepared with Indian spices and deep fried in vegetable oil.
Served with a Chutney
Stukjes kipfilet, gemarineerd in Indiase kruiden en gefrituurd in plantaardige olie.
Geserveerd met Chutney
€ 10,50

King Prawn Pakora

Large prawns, dipped in a spiced gram flour paste and deep fried, served with a Chutney
Grote garnalen, door een gekruid deegmengsel gehaald en gefrituurd; met een Chutney
€ 11,50

* Shiva Special *

A plate of mixed snacks, vegetarian and non-vegetarian
Assortiment van vegetarische en niet-vegetarische snacks
€ 13,00

Vegetarian Side Dishes

Dal Tarka

Lentils, lightly spiced, seasoned with fenugreek seeds, onion and garlic
Licht gekruide linzen, op smaak gebracht met fenegriekzaad, uien knoflook
€ 9,00

Baigan Bharta

Charcoal smoked aubergine, cooked with a spicy mix of onion, tomatoes and fresh coriander
Op houtskool gerookte aubergine, bereid in een pittige saus met ui, tomaat en verse koriander
€ 12,00

Gobi Masala

Cauliflower cooked with potatoes and flavoured with a blend of oriental spices
Bloemkool bereid met aardappel en gekruid met oosterse specerijen
€ 12,00

Saag Panir

Fresh spinach with Indian cottage cheese, cooked in curry
Verse spinazie met Indiase kaas, bereid met kerriesaus
€ 12,50

Saag Aloo

Fresh spinach with potato, cooked in curry
Verse spinazie met aardappel, bereid met kerriesaus
€ 10,50

Bombay Potatoes

Potatoes cooked with Masala and prepared in a thick gravy sauce with yoghurt
Gekruide aardappels in een gebonden saus met yoghurt
€ 11,00

Aloo Chole

A mix of chick peas, onion and potato, cooked with spices and garnished with lemon and coriander
Kikkererwten, ui en aardappel, in ktuiden bereid en gegarneerd met citroen en koriander
€ 11,00

Panir Butter Masala

Indian cottage cheese cooked in spicy tomato and curry sauce
Indiase hangop in een kruidige tomaten-kerry-saus
€ 12,50

Vegetable Korma

Mixed vegetables and Indian cottage cheese, cooked in a rich gravy, garnished with nuts
Gemengde groenten met Indiase kaas, bereid in een gebonden saus, gegarneerd met nootjes
€ 12,50

Pumpkin and Potato curry

Pumpkin cooked with potatoes and flavoured with a blend of oriental spices
Pompoen bereid met aardappel en gekruid met oosterse specerijen
€ 13,00

Vegetarian side dishes can only be served together with a main dish
side dishes can also be served as a main course with rice for an additional €5,00

Vegetarische bijgerechten worden alleen met een hoofdgerecht geserveerd
Daarnaast kunnen de bijgerechten voor €5,00 extra
als hoofdgerecht worden geserveerd met rijst

Main Dishes

Chicken

Chicken Sagwala

A delicious combination of chicken and spinach, prepared in a curry sauce
Een heerlijke combinatie van kipfilet en spinazie, bereid in een kerriesaus
€ 17,50

Chicken Madras

Boneless spring chicken cooked in a thick South Indian Curry sauce, garnished with fresh coriander and lemon
Kipfilet, bereid in een gebonden zuid Indiase kerriesaus, gearneerd met verse koriander en citroen
€ 17,50

Chicken Tikka Masala

Boneless chicken in a dry and spicy curry, cooked with tomato and green peppers
Kipfilet in een droge, hete kerriesaus, bereid met tomaten en groene chili
€ 17,50

Chicken Korma

Chicken cooked in a mild curry sauce
Kip bereid in een milde kerriesaus
€ 18,50

* Butter Chicken (Chefs speciality) *

Boneless pieces of Tandoori chicken cooked in a delicious creamy sauce
Tandoori kipfilet, bereid in een zeer smakelijke romige saus
€ 18,00

Lamb

Roghan Josh

A very popular lamb meat dish with fresh tomatoes
Een zeer populair lamsgerecht met verse tomaten
€ 17,50

Sag meat

The perfect combination of lamb and spinach, cooked in curry sauce
Een zeer smakelijke combinatie van lamsvlees en spinazie, bereid in een kerriesaus
€ 18,50

Lamb Korma

Lamb's meat cooked in a mild creamy curry sauce with fresh fruits
Lamsvlees, bereid in een milde, romige kerriesaus met verse vruchten
€ 18,50

Lamb Vindalu

Lamb's meat cooked in a very hot and spicy curry sauce
Lamsvlees in een zeer hete en kruidige kerriesaus
€ 18,00

Lamb Tikka Massala

Pieces of lamb, marinated and cooked in the Tandoor, served in a spicy curry sauce
Stukjes lamsvlees, gemarineerd in de Tandoor, geserveerd in een pittige kerriesaus
€ 19,00

Tandoori dishes

Tandoori Chicken

Spring chicken, marinated in Tandoori Masala (mixed spices), and then barbecued on skewers Kip,
gmarineerd in Tandoori Masala (gemengde kruiden), aan penne gegrild in de Tandoor
€ 17,00

Chicken Tikka

Diced chicken, prepared in a spicy and creamy sauce and barbecued.
This dish is famous for its tenderness
Malse stukjes kipfilet, gmarineerd in een romige, kruidige saus en geroosterd in de Tandoor
€ 17,50

Hariyall Chicken Tikka

Spicy diced chicken, prepared in mint, coriander and garlic sauce, then barbecued
This dish is famous for its flavour and tenderness
Malse stukjes kipfilet, gmarineerd in een saus van verse munt, coriander en knoflook;
en geroosterd in de Tandoor
€ 17,50

Chicken Garlic Tikka

Diced chicken marinated in yoghurt, spices and a garlic sauce
Kipfilet gmarineerd in een mengsel van yoghurt, kruiden en knoflook
€ 17,00

Lamb Tikka

Lamb pieces, marinated in delicious Kashmiri spices and barbecued in the Tandoor
Stukjes schaapsvlees, gmarineerd in een heerlijk mengsel van Kashmiri kruiden
en gegrild in de Tandoor
€ 18,50

Barra Kabab

Lamb chops prepared in North Indian spices and grilled in the Tandoor
Lamskoteletjes, bereid in noord Indiase kruiden en geroosterd in de Tandoor
€ 21,50

Tandoori King Prawns

Large prawns, mildly spiced and cooked over the charcoal flame. A speciality of Bengal
Grote garnalen, licht gekruid en geroosterd boven het houtskoolvuur.
Een specialiteit uit de Bengalen
€ 25,50

Tandoori Salmon

Salmon prepared in North Indian spices and cooked in the Tandoor
Zalm, bereid in noord Indiase kruiden en gegrild in de Tandoor
€ 25,50

"Tandoori" is the method of cooking. "Tandoor" is the clay oven specially brought from India.
Poultry, lamb and fish are marinated overnight in a specially prepared sauce and
grilled on skewers in the constant flame of charcoal in the oven,
thus obtaining the highly delicate flavour and taste of the dishes.

Tandoori gerechten worden bereid in de "Tandoor",
een grote klei-oven die special uit India is overgebracht.
Kip, lam en vis zijn een nacht gmarineerd in een speciale saus,
en daarna aan lange penne in de constante hitte van de houtskooloven geroosterd.
Dat geeft de gerechten een heel delicate smaak en kwaliteit.

All Tandoori dishes are served with pilaf rice and mixed vegetable curry.
Alle Tandoor gerechten worden geserveerd met pilau rijst en gemengde groente

Sea Food

North India & Bengal

King Prawn Curry (medium or hot)

Large prawns, cooked in traditional Bengali style
Grote garnalen, op traditioneel Bengaalse wijze bereid
€ 19,50

Prawn Korma

Large prawns, cooked in a mild sauce, garnished with coconuts and almonds
Grote garnalen, bereid in een milde rijke saus en gegarneerd met kokos en amandelen
€ 20,00

Prawn Bhuna

Large prawns, cooked in a delicious dry curry, garnished with lemon and fresh coriander
Grote garnalen, bereid in een heerlijke droge kerrie, gegarneerd met citroen en verse koriander
€ 21,50

Fish of the Day in Curry Sauce

Chef's selection of the day's fresh fish
Chefs keuze van dagverse vis
€ 19,50

Fish Makhani

Fish of the day, cooked in delicious creamy sauce
Vis van de dag, bereid in heerlijke romige saus
€ 19,50

Biryani Dishes

Biryani dishes are rice dishes, cooked with different spiced ingredients.
In India, they are served on festive occasions.
Biryani dishes are served with mixed vegetables, raita and salad.

Vegetable Biryani

A subtle combination of rice, condiments and vegetables mixed with a curry sauce
Een subtiele combinatie van rijst, specerijen en groenten, gemengd met kerriesaus
€ 17,00

Chicken Biryani

Rice cooked with spiced chicken, mixed with a curry sauce
Rijst met gekruide kip, gemengd met kerriesaus
€ 17,50

Lamb Biryani

Rice cooked with lamb blended in a variety of spices mixed with a curry sauce
Een mengset van rijst, heerlijk gekruid en gemengd met kerriesaus
€ 17,50

King Prawn Biryani

Rice cooked with large king prawn blended in a variety of spices
Rijst gekookt met garnalen en heerlijke gemengde kruiden
€ 21,50

All main dishes are served with pilau rice
Alle hoofdrechten warden geserveerd met pilau rijst

Indian Breads

Roti

Wheat flour baked in the Tandoor.
Brood van volkoren meel gebakken in de Tandoor.

€2,50

Naan

Unleavened bread baked in the Tandoor. Recommended with Tandoori and curry dishes
Plat Indiaas brood gebakken in de Tandoor. Aanbevolen bij Tandoori en kerrie gerechten

€2,50

Keema Naan

Unleavened bread stuffed with spicy lamb minced meat, baked in the Tandoor
Naan gevuld met gekruid lamsgehakt

€5,00

Garlic Naan

Unleavened bread prepared with a garlic paste, baked in the Tandoor
Naan bereidt met een knoflook pasta

€4,00

Cheese Naan

Unleavened bread with cheese, baked in the Tandoor
Naan met gemolten kaas

€4,00

* Peshwari Naan *

Unleavened bread stuffed with raisins, coconut and a variety of nuts, baked in the Tandoor
Naan gevuld met rozijnen, kokos en diverse noten

€5,50

Paratha

Unleavened whole wheat flour bread garnished with fresh mint baked in the Tandoor
Tandoori volkorenbrood gegarneerd met verse mint

€4,00