

Dine-In Menu

Voorgerechten (Starters)

- 1. Papadi Chaat** €8,50
Beroemde streetfood van Delhi, van bloem gemaakte krokante deeg en aardappelpuree geserveerd met huisgemaakte tamarinde en muntsaus
Flour crispies served with potato mash topped with homemade tamarind and mint sauce
- 2. Pani poori shots (non alcoholic)** €8,50
Pani Puri gevuld met kruiden munt, tamarinde en druiven massala water
Pani Poori filled with fresh spiced mint and tamarind spiced masala water
- 3. Vodka pani poori shots (alcoholic)** €10,50
Pani Puri gevuld met verse kruiden munt en een wodka shot
Pani Poori filled with fresh spiced mint vodka shots
- 4. Veg samosa** €6,50
Gefrituurde bladerdeeg gevuld met aardappel en doperwten geserveerd met munt en tamarinde chutney
Potato and green peas stuffed samosa served with mint and tamarind chutneys
- 5. Samosa chana chaat** €8,50
Gefrituurde bladerdeeg gevuld met kikkererwten overgoten met een huisgemaakte chutney
Favourite combination of samosa and chickpeas topped with homemade chutneys sweet and tangy
- 6. Onion bhaaji / Mix Pakora** €6,50
Gefrituurde uienringen gepaneerd in een gekruid beslag
Homemade onion fritters
- 7. Aloo Tikki**
Aardappelpuree, kruiden en specerijen, deze Indiase aardappelkoekjes zijn ondiep gebakken
- 8. Dahi Bhalle** €10,50
Wrongel gedrenkte linzen beignets, gearneerd met pittige en zoete chutneys
Lentil fritters soaked in curd, topped with spicy and sweet chutneys
- 9. Paneer Tikka** €10,50

Vers gemaakte blokjes Indiase Kaas uit de klei-oven geserveerd met paprika

Paneer marinated with yoghurt and garam masala grilled in tandoor served with bell pepper

10. Veg platter

€16,50

Een combinatie van verschillende voorgerechten

A combination of different starters

11. Vegetarian Manchurian

€8,50

Gefrituurde kool, wortelen, lente-uitjes, gember, knoflook, zout en peper ballen

Minced cabbage, carrots, spring onions, ginger, garlic, salt and pepper balls fried in oil

12. Chicken tikka chaat

€12,50

Gegrilde kipfilet met paprika en appel bedekt met een groene chutney en tamarinde chutney

Chicken tikka assembled with bell pepper and apple topped with green chutney and tamarind chutney

13. Tandoori chicken

€12,50

Malse kippenpoot gemarineerd met yoghurt en kruiden uit de klei-oven

Tender piece of chicken leg cooked with perfection in clay oven

14. Chicken tikka

€14,50

Favoriete kipfilet gerecht gemarineerd met Kasoori Methi en huisgemaakt chili uit de klei-oven

All-time favourite chicken morsels marinated with kasoori methi and homemade chili paste cooked in tandoor

15. Mughal lamb seekh kebab

€12,50

Gekruide lamsgehakt met gember en knoflook gegrild in de klei-oven

Spiced lamb mince skewered and cooked in tandoor

16. Chicken Manchuria

Gefrituurde kip in Manchurian-saus

Fried chicken in Manchurian sauce

17. Chilli Chicken

Malse gefrituurde stukjes kip gemengd in een super aromatische zoete, pittige en licht pittige chilisaus

Tender fried chicken pieces mixed in a super aromatic sweet, spicy and slightly spicy chili sauce

18. Honey Chilli Chicken

Knapperige, Chinese gefrituurde kipstukjes bedekt met een zoete, pittige en hartige honing-chilisaus

Crispy Chinese fried chicken pieces covered in a sweet, spicy and savory honey chili sauce

19. Fish Pakoda

Fish pakora gemaakt met kabeljauwfilets en kikkererwtenmeel beslag, gefrituurd tot goudbruine perfectie

Fish pakora made with cod fillets and chickpea flour batter, deep-fried to golden-brown perfection

20. Non veg platter**€18,50**

Een combinatie van verschillende voorgerechten

A combination of different starters

Soepen (Soups)

21. Tomato soup**€7,50**

Licht gekruide tomatensoep met verse koriander en venkel

Light spiced tomato soup flavored with fresh coriander and fennel

22. Mulligatawny soup**€7,50**

Geurige gele linzen en appelsoep met mosterdzaad en kerriebladeren

Fragrant yellow lentil and apple soup tempered with mustard seeds and curry leaves

Salades (Fresh Salads)

23. Garden green salad**€5,50**

Combinatie van ui, tomaten, komkommer, kwark met dressing van olijfolie, citroensap en kruiden

Combination of onion, tomatoes, cucumber, cottage cheese and lettuce dressing of olive oil, lemon juice and spices

24. Masala onion**€2,50**

Rode ui met verse limoen en groene peper met chaat masala

Lachha onion with green chilly, lemon and chaat masala

Chef's Specials

Hoofdgerechten worden geserveerd met rijst en groentecurry

Main courses are served with rice and vegetable curry

25. Mix grill non-veg platter **€27,50**

Combinatie van kipfilet, lams, vis en tandoori kip uit de kleioven

Combination of chicken tikka, Mughal lamb seekh, fish tikka and tandoori chicken

26. Tandoori chicken **€22,50**

De beroemde rode kip gemarineerd in yoghurt met specerijen en geroosterd in de tandoori oven

The famous red chicken marinated in yoghurt with spices and roasted in the tandoori oven

27. Chicken Tikka **€24,50**

Kipfilet gemarineerd in tandoorisaus en gegrild in de tandooroven

Chicken fillet marinated in tandoori sauce and grilled in the tandoor oven

Curries of India

28. Mumbai prawn curry **€28,50**

Garnalen gekookt met huisgemaakte Mumbai masala

Prawns cooked with homemade Mumbai masala curry paste

29. King prawn masala **€28,50**

Garnalen gekookt met korianderzaden, chilivlokken en paprika

Prawns cooked with coriander seeds, chili flakes and bell peppers

30. Goan fish curry **€26,50**

Kabeljauw gebakken met kerriebladeren en mosterdzaden afgewerkt met kokosmelk

Fish curry tempered with curry leaves and mustard seeds finished with coconut milk

31. Fish tikka masala **€26,50**

Stukjes kabeljauw uit de klei-oven gebakken met ui, tomaat en paprikasaus

Fish tikka cooked with onion, tomato and bell pepper sauce

32. Butter chicken **€21,50**

Kipfilet uit de klei-oven gebakken in een zijdezachte tomatensaus met kaneel en fenegriek

Chicken tikka cooked with silky tomato gravy flavoured with cinnamon and fenugreek leaves

33. Chicken tikka masala

Kip gekookt met tomaat, ui en paprika

Chicken tikka cooked with tomato, onion and bell peppers finished with fresh coriander

34. Chicken curry (home style) **€21,50**

Kip gekookt met korianderzaden en gedroogde kruiden

Combination of fresh mint and dry spices cooked together with chicken

35. Chicken kadhai

€21,50

Kip gekookt met korianderzaden, chilivlokken en paprika

Chicken cooked with coriander seeds, chili flakes and bell peppers

36. Chicken madras

€21,50

Kip gekookt met een kruidenpasta uit Madras

Chicken curry cooked with madras spices

37. Chicken vindaloo

€21,50

Pittig gekruide kip met kruiden uit Goa

Fiery spicy chicken curry cooked with Goan spices

38. Chicken Saag

€21,50

Kip gekookt met kruiden, pasta en spinazie

Chicken cooked with spice paste and spinach

39. Chicken Balti

Kipfilet curry met Indiase kruiden, gehakte tomaten, paprika en spinazie

Delicious curry with chicken fillet, Indian-inspired spices, chopped tomatoes, bell pepper and spinach

40. Chicken Dhansak

Kip in een pittige, zoete en licht pittige saus met rode linzen

Chicken in a spicy, sweet and mildly hot sauce enriched with red lentils

41. Gosht rogan josh

€26,50

Mals lamsvlees gesudderd in kerrie, venkel en zwarte kardemom

Slow-cooked lamb curry flavoured with fennel and black cardamom

42. Kadhai lamb

€26,50

Lamsvlees gesudderd met koriander, chilivlokken en paprika

Lamb cooked with dry coriander, chili flakes and bell peppers

43. Lamb madras

€26,50

Lamsvlees gekookt met kruidenpasta uit Madras

Lamb curry cooked with madras spices

44. Lamb vindaloo

€26,50

Pittig gekruid lamsvlees met Goan-kruiden

Fiery spicy lamb curry cooked with Goan spices

45. Lamb Saag**€26,50**

Lamsvlees met kruidenpasta en spinazie

Lamb curry cooked with spice paste and spinach

46. Lamb Bhuna

Pittige curry met lamsvlees, tomaten en bouillon zachtjes gesudderd

Spicy curry with lamb, tomatoes and stock gently simmered

47. Lamb Balti

Lamsfilet met Indiase kruiden, tomaten, paprika en spinazie

Lamb fillet with Indian spices, tomatoes, bell pepper and spinach

Veg Curries

48. Aloo gobhi adraki**€16,50**

Aardappel bloemkool gerecht gebakken met ui, tomaat en garam masala afgewerkt met verse gember

Potato and cauliflower cooked with onion, tomato and garam masala finished with fresh ginger

49. Mix veg jalfrezi**€18,50**

Mix groente gebakken met ui en paprika

Mix vegetables cooked in stir fry style with onion and bell peppers

50. Ajwaini bhindi do pyaaza**€19,50**

Verse okra geroosterd met karoomzaden, rode en groene chillipepers

Fresh okra tossed with carom seeds, red onion and green chillies

51. Palak paneer**€18,50**

Indiase kaas met romige spinazie gekookt met knoflook en garam masala

Indian cottage cheese in smooth spinach gravy cooked with garlic flakes and garam masala

52. Shahi paneer**€18,50**

Indiaas blokjes kaas in een rijke romige aromatische saus

Paneer cubes simmered in flavorful, aromatic, rich and creamy tomato gravy

53. Paneer kadhai**€18,50**

Droog gebakken curry met Indiase kaas, paprika en gepofte korianderzaad en rode peper

Semi-dry curry made with cottage cheese, bell peppers and pounded coriander seeds and red chilies

54. Aloo baingan masala**€16,50**

Aardappel en aubergine gerecht gekookt met ui, tomaat en huisgemaakte garam masala
Potato and aubergine cooked with onion, tomato and homemade garam masala

55. Chana masala **€16,50**

Kikkererwten in curry gekookt met komijn, gember, knoflook en verse koriander
Chickpeas curry cooked with cumin, ginger and garlic finished with fresh coriander

56. Kadhahi mushroom **€16,50**

Champignons gebakken met korianderzaad, paprika en chilivlokken
Mushrooms cooked with coriander seeds, chili flakes and bell peppers

Bijgerechten (Side Dishes)

57. Dal Tadka **€8,50**

Mix van gele linzen afgeblust met komijn en knoflook
Mix of yellow lentils tempered with cumin and garlic

58. Daal makhni **€10,50**

Langzaam gegaarde zwarte linzen verrijkt met boter en room
Slow cooked black lentils enriched with butter and cream

59. Mix Vegi Jalfrezi **€10,75**

Mix van groente gebakken met ui en paprika
Mix vegetables cooked in stir fry with onion and bell peppers

60. Ajwaini bhindi do pyaza **€12,75**

Verse okra geroosterd met kardemomzaden, rode en groene chillipepers
Fresh okra tossed with cardamom seeds, red onion and green + red chillies

61. Palak Paneer **€10,75**

Indiase kaas met romige spinazie gekookt met knoflook en garam masala
Indian cottage cheese in spinach gravy cooked with garlic flakes and garam masala

62. Shahi Paneer **€10,75**

Indiaas blokjes kaas in een rijke romige aromatische saus
Paneer cubes simmered in flavorful aromatic rich and creamy gravy

63. Paneer Kadhahi **€10,75**

Droog gebakken curry met Indiase kaas, paprika en gepofte korianderzaad en rode peper
Semi-dry curry with cottage cheese, bell peppers and pounded coriander seeds and red chillies

64. Aloo Baingan Masala**€10,75**

Aardappelen en aubergine gerecht gekookt met ui, tomaat en huisgemaakte garam masala
Potato and aubergine cooked with onion, tomato and homemade garam masala

65. Chana Masala**€10,75**

Kikkererwten curry gekookt met komijn, gember, knoflook en verse koriander
Chickpeas curry cooked with cumin, ginger and garlic finished with fresh coriander

66. Kadhai Mushroom**€10,75**

Champignons gebakken met korianderzaad, paprika en chilivlokken
Mushrooms cooked with coriander seeds, chili flakes and bell peppers

67. Kids platter non veg**€12,50**

Kipfilet met frites of rijst
Chicken with French fries or rice

Biryani's

68. Lamb biryani**€22,75**

Een kruidige basmati rijstgerecht met lamsvlees verrijkt in een speciale specerijenmengsel
Aromatic single pot of lamb and rice cooked together with select spice mix

69. Chicken biryani**€20,50**

Een kruidige basmati rijstgerecht met kipfilet verrijkt in een speciale specerijenmengsel
Aromatic single pot of chicken and rice cooked together with select spice mix

70. Prawn biryani**€25,50**

Een kruidige basmati rijstgerecht met garnalen verrijkt in een speciale specerijenmengsel
Aromatic single pot of prawn and rice cooked together with select spice mix

71. Veg biryani**€18,50**

Een kruidige basmati rijstgerecht met verse groenten in een speciale specerijenmengsel
Aromatic single pot of mixed vegetables and rice cooked together with select spice mix

Indo-Chinese

72. Egg Fried Rice

Basmatirijst met ei dat in een pan wordt gegoooid
Basmati rice with egg tossed in a pan

73. Veg Fried Rice

Basmati rijst met gemengde groenten in een pan gegoooid

Basmati rice with mixed vegetables tossed in a pan

74. Chicken Fried Rice

Basmati rijst met kip in een pan gegoooid

Basmati rice with chicken tossed in a pan

75. Veg Chowmein

Dunne rijstnoedels gemengd met gesneden groenten

Thin rice noodles mixed with sliced vegetables

76. Egg Chowmein

Dunne rijstnoedels gemengd met gesneden groenten en ei

Thin rice noodles mixed with sliced vegetables and egg

77. Chicken Chowmein

Dunne rijstnoedels gemengd met gesneden groenten en kip

Thin rice noodles mixed with sliced vegetables and chicken

78. Veg Schezwan Noodles

Dunne noedels gemengd met Schezwan-saus en groenten

Thin noodles mixed with Schezwan sauce and vegetables

79. Egg Schezwan Noodles

Dunne noedels gemengd met Schezwan-saus, groenten en ei

Thin noodles mixed with Schezwan sauce, vegetables and egg

80. Chicken Schezwan Noodles

Dunne noedels gemengd met Schezwan-saus, groenten en kip

Thin noodles mixed with Schezwan sauce, vegetables and chicken

Lights of India Special Menu

81. Vegetarisch menu

€29,50 p.p.

1- Samosa en Pakora

2- Paneer Kadhai, mix vegetable, daal tharka

3- Rice and butter naan

4- Ice cream, tea or coffee

Minimaal 2 personen

82. Non-Vegetarisch menu**€32,50 p.p.**

- 1- Chicken tikka en samosa
- 2- Chicken tikka masala, mixed vegetable, daal tharka
- 3- Rice and butter naan
- 4- Ice cream, tea or coffee

Minimaal 2 personen

Indiaas Brood (Indian Breads)

83. Tandoori roti (whole wheat)**€3,75**

Volkoren platte brood uit de klei oven
Whole wheat bread cooked in tandoor

84. Lachha parantha**€6,50**

Tarwemeel brood uit de klei oven
Whole wheat layered flat bread served with butter

85. Plain naan**€3,75**

Brood gebakken in een tandoor klei oven
Bread baked in a tandoor clay oven

86. Butter naan**€4,50**

Tandoori brood met boter
Tandoori bread with butter

87. Garlic naan**€5,75**

Tandoori brood met knoflook, koriander en kruiden
Tandoori bread with garlic, coriander and herbs

88. Aloo naan / cheese naan**€5,75**

Naan uit de klei oven gevuld met aardappel of kaas
Naan stuffed with potato or cheese

89. Missi roti**€6,50**

Mix graanbrood met droge Indiase kruiden en verse koriander
Multigrain bread flavored with Indian dry spices and fresh coriander

90. Peshawari naan**€6,50**

Naan uit de klei oven gevuld met kokos en gedroogde noten
Naan stuffed with coconut powder and dry nuts

- 91. Keema naan** €6,50
Naan gevuld met lamsgehakt
Naan stuffed with minced lamb
- 92. Gluten free bread** €6,50
Boekweit brood uit de kleioven
Buckwheat bread cooked in tandoor
- 93. Papadum** €4,50
Met 2 x saus
With 2 sauces

Desserts

- 94. Rasmalai** €6,50
Verse kwark dumplings gestoofd met saffraan en kardemom
Fresh cottage cheese dumplings simmered in saffron and cardamom rabri
- 95. Mango kulfi** €7,50
Roomijs met mangopulp, rozenwater en kardemom
Frozen slow-cooked milk and mango pulp flavored with rose water and cardamom
- 96. Gulab jamun ice cream** €7,50
Indiaas zoetigheid in een suikersiroop met vanille-ijs
Hot gulab jamun with vanilla ice cream
- 97. Lights of India combination of ice cream** €10,75
Pistache, vanille en aardbeienijs geserveerd met noten en fruitsaus
Pista, vanilla and strawberry ice cream served with dry nuts and fruit sauce
- 98. Mango Ice Cream** €7,50
- 99. Dame Blanche** €9,50
- 100. Dessert platter** €12,50
Mix van gulab jamun, rasmalai en mangokulfi
Mix platter of gulab jamun, rasmalai and mango kulfi
- 101. Gaajar ka halwa** €7,50

Pudding van wortels gekookt in melk en noten

Hot Indian carrot pudding cooked with milk and garnished with dry fruits

Koffie, Thee & Dranken

Thee & Koffie: Thee – €3,50 | Muntthee / Gemberthee – €4,50 | Indian tea – €4,50

Koffie, Espresso – €3,25 | Dubbele Espresso – €5,50 | Cappuccino – €4,50 | Koffie verkeerd – €4,50 | Décafé – €3,50

French / Irish / Spanish Coffee – €9,50

Frisdranken: Jus d'orange, Appelsap – €3,50

Coca Cola, Light / Zero, Sprite, Fanta, Cassis, Fuse Tea – €3,25

Bitter Lemon, Tonic – €3,25

Chaudfontaine blauw/rood – €2,95 | (1ltr) – €5,75

Lassi: Mango – €5,25 | Sweet – €4,25 | Salt – €4,25

Bieren: King Fisher, Cobra – €5,50

Heineken Pilsner 25cl – €3,25 | 35cl – €3,75 | 55cl – €5,75 | 0% – €3,25

Affligem 30cl – €4,50 | Amstel Radler 2% – €3,50 | 0% – €3,50

Wijnen en Aperitieven: Rosé / Rode / Witte Huiswijn – €4,50

Port / Sherry / Martini Rood of Wit – €3,95 | Campari – €4,50

Whisky's: Ballentines, Four Roses – €5,75

Johnnie Walker Red – €6,50 | Black – €7,50 | Dimple, Jack Daniels – €6,50

Chivas Regal – €7,50 | Glenfiddich – €8,50

Cognac: Rémy Martin (VSOP), Courvoisier, Armagnac, Calvados – €7,75

Gedistilleerd:

Binnenlands – Jonge Jenever / Vieux – €3,50

Buitenlands – Bacardi, Bacardi Lemon, Gordons Gin, Vodka – €5,50

Likeuren: Dambuie, Southern Comfort, Tia Maria, Baileys, Safari, Malibu, Cointreau, Grand Marnier, DOM Bénédictine, Sambuca, Amaretto Disaronno, Kahlua – €5,75