

Takeaway Menu

Starters (Voorgerechten)

1 Papdi chat 7,50

Meelkoekjes geserveerd met aardappelpuree en gegarneerd met zelfgemaakte tamarinde en muntsaus. – Flour cakes served with mashed potatoes and topped with homemade tamarind and mint sauce

2 Aloo Tikki

Aardappelpuree, kruiden en specerijen, deze Indiase aardappelkoekjes zijn ondiep gebakken

3 Vegetarian manchurian

Kool, wortelen, lente-uitjes, gember, knoflook, zout en peper gemalen en gebakken in olie

4 Vegetarische samosa 6,00

Aardappel en doperwten gevulde samosa geserveerd met chutneys van munt en tamarinde – Potato and pea stuffed samosa served with mint and tamarind chutneys

5 Samosa chana chaat 7,50

Combinatie van samosa en kikkererwten gegarneerd met zelfgemaakte chutneys, zoet en pittig – Combination of samosa and chickpeas topped with homemade chutneys, sweet and spicy

6 Mix pakora 5,50

Gefrituurde uienringen gepaneerd in een kruidig beslag – Fried onion rings breaded in spicy batter

7 Chicken tikka chat 9,75

Kip tikka samengesteld met paprika en appel gegarneerd met groene chutney en tamarinde chutney – Chicken tikka composed with paprika and apple garnished with green chutney and tamarind chutney

8 Tandoori chicken 10,50

Mals stuk kippenpoot uit de klei oven – Tender piece of chicken leg from the clay oven

9 Chicken malai tikka 11,50

Kipstukjes gemarineerd met kasoori methi en zelfgemaakte chili pasta gekookt in tandoor – Chicken pieces marinated with kasoori methi and homemade chili paste cooked in tandoor

10 Seekh kebab**11,50**

Gekruide lamsgehakt doorgestoken en gebakken in tandoor – Seasoned minced lamb skewered and cooked in tandoor

11 Chicken manchuria

Gefrituurde kip in Manchurian-saus – Fried chicken in Manchurian sauce

12 Chilli chicken

Malse gefrituurde stukjes kip gemengd in een super aromatische zoete, pittige en licht pittige chilisaus – Tender fried chicken pieces in sweet, spicy, and slightly tangy chili sauce

13 Honey chilli chicken

Gefrituurde kipstukjes bedekt met een zoete, pittige en hartige honing-chilisaus – Crispy fried chicken pieces covered in a sweet, spicy, tangy and savory honey chili sauce

14 Fish pakora

Vis en kikkererwtenmeel beslag, gefrituurd tot goudbruine perfectie – Fish and chickpea flour batter, fried to golden brown perfection

Indian Curries (Indiase Currys)

Geserveerd met basmatirijst en groenten / Served with basmati rice and vegetables

16 Mumbai prawn curry**22,50**

Garnaal gekookt met zelfgemaakte Mumbai Masala-currypasta – Shrimp cooked with homemade Mumbai Masala curry paste

17 King prawn masala**22,50**

Garnaal gekookt met korianderzaad, chilivlokken en paprika – Shrimp cooked with coriander seeds, chili flakes and paprika

18 Goan fish curry**20,50**

Viscurry met kerrieblaadjes en mosterdzaadjes afgewerkt met kokosmelk – Fish curry with curry leaves and mustard seeds finished with coconut milk

19 Fish tikka masala**22,50**

Vis tikka gekookt met ui, tomaat en paprikasaus – Fish tikka cooked with onion, tomato and paprika sauce

20 Butter chicken**19,50**

Kip tikka gekookt met zijdezachte tomatenjus op smaak gebracht met kaneel en fenegriekbladeren – Chicken tikka in silky tomato gravy with cinnamon and fenugreek

21 Chicken tikka masala **19,50**

Kip tikka met tomaat, ui, paprika en koriander – Chicken tikka with tomato, onion, bell pepper and coriander

22 Chicken curry home style **19,50**

Combinatie van verse munt en droge kruiden gekookt samen met kip – Fresh mint and dry herbs cooked with chicken

23 Chicken kadai **19,50**

Kip bereid met korianderzaad, chilivlokken en paprika – Chicken with coriander seeds, chili flakes and paprika

24 Chicken madras **19,50**

Kipcurry met madras kruiden – Chicken curry with madras spices

25 Chicken vindaloo **19,50**

Vurige pittige kipcurry met goan-kruiden – Fiery spicy chicken curry with goan spices

26 Chicken Balti **19,50**

Kipfilet met tomaten, paprika en spinazie – Chicken fillet curry with tomatoes, bell pepper and spinach

27 Tandoori chicken **19,50**

Mals stuk kippenpoot uit de klei oven – Tender clay oven-roasted chicken leg

28 Ghost rogan josh **22,50**

Langzaam gegaarde lamskerrie met venkel en zwarte kardemom – Slow-cooked lamb curry with fennel and black cardamom

29 Kadai lamb **22,50**

Lamsvlees gekookt met koriander, chilivlokken en paprika – Lamb with coriander, chili flakes and paprika

30 Lamb madras

Lamscurry gekookt met madras kruiden – Lamb curry with madras spices

31 Lamb vindaloo

Lamsfilet met zeer hete curry en aardappelen – Lamb fillet in very spicy curry with potatoes

32 Lamb korma

Lamsvlees in romige saus van kokos en amandelen – Lamb in creamy coconut almond sauce

34 Lamb Balti

Lamsfilet, tomaten, paprika en spinazie – Lamb fillet with tomatoes, bell pepper and spinach

Vegetarian Currys

Geserveerd met basmatirijst / Served with basmati rice

35 Aloo gobhi**14,50**

Aardappel en bloemkool met tomaat en garam masala – Potato and cauliflower with tomato and garam masala

36 Mix veg jalfrezi**14,50**

Gemengde groenten in roerbakstijl – Stir-fried mixed vegetables

37 Bhindi do pyaza**14,50**

Okra met karwijzaad, rode ui en peper – Okra with carom seeds, red onion and pepper

38 Palak paneer**14,50**

Paneer in spinaziesaus met knoflook en garam masala – Cottage cheese in spinach gravy

39 Shahi paneer**14,50**

Paneerblokjes in romige tomatensaus – Paneer cubes in creamy tomato sauce

40 Paneer kadhai**14,50**

Paneer, paprika, korianderzaadjes, rode peper – Paneer with paprika, crushed coriander and red pepper

41 Aloo baingan masala**14,50**

Aardappel en aubergine met tomaat en masala – Potato and eggplant with tomato and spices

42 Kadai mushroom**12,50**

Champignons met korianderzaad, chili en paprika – Mushrooms with coriander, chili and bell pepper

43 Chana masala**12,50**

Kikkererwten met komijn, gember en knoflook – Chickpeas with cumin, ginger and garlic

Side Dishes (Bijgerechten)

- | | |
|---|-------------|
| 44 Daal tarka | 8,50 |
| Gele linzen met komijn en knoflook – Yellow lentils with cumin and garlic | |
| 45 Daal makhni | 9,50 |
| Zwarte linzen met boter en room – Black lentils with butter and cream | |

Biryanis

Geserveerd met groenten, curry en raita / Served with vegetable curry and raita

- | | |
|---|--------------|
| 46 Lamb biryani | 19,75 |
| Lams en rijst met kruidenmix – Lamb and rice cooked with spices | |
| 47 Chicken biryani | 18,50 |
| Kip en rijst met kruidenmix – Chicken and rice cooked with spices | |
| 48 Prawn biryani | 20,75 |
| Garnalen en rijst met kruidenmix – Prawns and rice cooked with spices | |
| 49 Veg biryani | 16,75 |
| Groenten en rijst met kruidenmix – Vegetables and rice cooked with spices | |

Indian Breads

- | | |
|---|-------------|
| 50 Tandoori roti | 3,50 |
| Volkoren plat brood uit de kleioven – Whole wheat flatbread | |
| 51 Plain naan | 3,50 |
| Fijn volkoren brood – Plain tandoor naan | |
| 52 Butter naan | 3,75 |
| Brood met boter – Tandoori naan with butter | |
| 53 Garlic naan | 4,50 |
| Knoflookbrood – Garlic naan | |

54 Aloo naan	4,50
Gevuld met aardappel – Stuffed with potato	
55 Cheese naan	4,50
Gevuld met kaas – Stuffed with cheese	
56 Peshwari naan	5,50
Gevuld met kokos en noten – Filled with coconut and nuts	
57 Keema naan	5,50
Gevuld met lamsgehakt – Filled with minced lamb	

Desserts

58 Rasmalai	4,75
Verse kwark dumplings gestoofd met saffraan en kardemom – Cottage cheese dumplings in saffron-cardamom syrup	
59 Gulab jamun	4,75
Indiase zoetigheid in een suikersiroop met kardemom en rozenwater – Indian sweets in cardamom and rosewater syrup	
60 Gajar ka halwa	4,75
Wortelpudding met melk en noten – Carrot pudding with milk and nuts	

Drinks

Mango lassi	3,75
Cola / Cola zero / Fanta / Sprite / Ice Tea	2,75
Heineken 5,0% vol	2,75
Spar Blauw / Spar Rood	2,75