

VOORGERECHTEN

Ⓥ VEGETARISCH Ⓥ

DAL SOEP

Linzensoep met verse koriander en citroensap.

€ 6.00

SAMOSA

Diverse groenten, verpakt in een driehoekje van bladerdeeg.

€ 7.00

ONION BHAJI

Gefrituurde ui in een beslag van kikkererwten bloem met peper en verse koriander.

€ 6.50

PANEER TIKKA

Indiase kaas, uit de tandoori-kleioven.

€ 7.50

NON – VEGETARISCH

CHICKEN PAKORA

Gefrituurde kipfilet met indiase kruiden.

€ 7.00

MURGH TIKKA

Malse kipfilet met verse kruiden uit de tandoori-kleioven.

€ 8.00

LAMB TIKKA

Lamsvlees, gegrild in de tandoori-kleioven.

€ 8.50

MIXED TANDOORI

Lamsvlees, kipfilet en kippenpootjes uit de tandoori-kleioven.

€ 8.50

Ⓥ **VEGETARISCHE GERECHTEN** Ⓥ

De vegetarische keuken van India is alom bekend. Veel Indiërs zijn vegetariër en de vegetarische keuken is daarom zeer uitgebreid. Deze gerechten worden geserveerd met basmati rijst.

TRADITIONAL NEPALESE ANDA CURRY

Geurige curry met ei, aardappel koriander en verse indiase kruiden.

€ 16.00

CHANA MASALA

Kikkererwten curry met tomaten, paprika, gember, koriander, knoflook en verse indiase kruiden.

€ 16.00

VEGETARISCHE THALI

Verschillende vegetarische gerechten met basmatirijst en vers naan brood.

€ 20.00

VEGETABLE JAL-FERIZI

Diverse groenten met tomaten, paprika, gember, koriander en peper.

€ 16.00

PALAK PANEER (MEDIUM)

Een combinatie van indiase zelfgemaakte kaas en verse spinazie met knoflook, citroensap en verse kruiden.

€ 17.00

PANEER MAKANI (MILD)

Zelfgemaakte indiase kaas, mild gekruid met gemalen noten, rozijnen, amandelen en room.

€ 17.00

DAL CURRY

Typisch himalayan gerecht. Bereid met linzen, aardappel, paprika, gember en verse koriander.

€ 16.00

BIJGERECHTEN

BASMATI RIJST: € 3.00

RAIHTA : Gekruide yoghurt met komkommer. € 2.80

NAAN: Indiaas brood, bereid in de klei oven. € 4.00

GARLIC NAAN : Indiaas brood, met knoflook. € 5.00

NON-VEGETARISCHE GERECHTEN

Deze kip of lamb gerechten zijn een selectie van de Indiase currykeuken. De kunst van het mengen van kruiden en specerijen, samengevoegd in een gerecht, wordt gebracht in drie smaken: mild, medium en pittig. Ze worden geserveerd met basmati rijst.

KIPCURRY GERECHTEN

BUTTER CHICKEN (MILD)

Milde curry malse kipfilet, bereid met noten, rozijnen en speciale Massala saus.

€ 19.00

SAG MURGH (MEDIUM)

Combinatie van zachte kipfilet met spinazie, bereid met knoflook, gember, citroensap en verse kruiden.

€ 18.50

MURGH JAL-FERIZI (MEDIUM PITTIG)

Combinatie van gekruide kipfilet met paprika, gember, chili, tomatensaus en peper.

€ 17.50

MURGH MADRAS (VRIJ PITTIG)

Malse kipfilet bereid met Madrasie kruiden, bestaand uit heel fijn gemalen chili, gember, knoflook, tomatensaus en verse koriander.

€ 17.00

MURGH VINDALOO (ZEER PITTIG)

Kipgerecht als murgh madras, met pittige fijn gemalen gedroogde chilipeper, met een combinatie van tomatensaus, citroen.

€ 17.50

LAMB CURRY GERECHTEN

LAMB TIKKA MASSALA (MILD)

Milde curry gemarineerd malse lamsvlees, eerst gegrild in de tandoori-kleioven, daarna bereid met noten, rozijnen en speciale Massala saus.

€ 19.00

SAG LAMB (MEDIUM)

Combinatie van zachte lamsvlees met spinazie, bereid met knoflook, gember, citroensap en verse kruiden.

€ 19.00

LAMB JAL-FERIZI (MEDIUM PITTIG)

Combinatie van gekruide zacht lamsvlees met paprika, gember, chili, tomatensaus en peper.

€ 18.00

LAMB MADRAS (VRIJ PITTIG)

Zacht lamsvlees met gemalen chili, gember, knoflook, tomatensaus en verse koriander.

€ 18.00

LAMB VINDALOO (ZEER PITTIG)

Pittig lamsgerecht met zeer fijn gemalen gedroogde chilipeper, tomatensaus, citroen, knoflook en gember.

€ 18.50

BIJGERECHTEN

BASMATI RIJST: € 3.00

RAIHTA : Gekruide yoghurt met komkommer. € 2.80

NAAN: Indiaas brood, bereid in de kleioven. € 4.00

GARLIC NAAN : Indiaas brood, met knoflook. € 5.00

TANDOORI GERECHTEN

Wat ons exclusief maakt is het gebruik van een speciale bak- en braad techniek met een tandoori oven. Hierbij hebben we geen vetten nodig voor het bereiden van onze gerechten, waardoor onze maaltijden gezond en verantwoord zijn. Onze tandoorigerechten worden geserveerd met basmati rijst en groente curry.

TANDOORI CHICKEN

Een traditioneel en beroemd Indiaas gerecht, heerlijk malse kippenboutjes, gemarineerd en gegrild in de tandoori-kleioven.

€ 18.00

CHICKEN TIKKA

Malse stukjes kipfilet gemarineerd in verse kruiden, gegrild in de tandoori-kleioven.

€ 19.00

LAMB TIKKA

Medium gekruid zacht lamsvlees, gegrild in de tandoorikleioven.

€ 20.00

HIMALAYAN MIXED GRILL

Gemarineerde kipfilet, kippenboutjes, zacht lamsvlees, gegrild in de tandoori-kleioven, geserveerd met basmati rijst en vers naan brood.

€ 22.00

BIRYANI GERECHTEN

In India wordt veel rijst gegeten en men kent dan ook veel variaties op de gewone witte rijst. De biryani is hiervan een mooi voorbeeld. Een heerlijk gerecht van Basmati rijst met cashewnoten, rozijnen, amandelen en verse kruiden. De biryani specialiteiten worden geserveerd met een groentecurry.

GROENTEN BIRYANI (MEDIUM) ⑤

Combinatie van rijst, diverse groenten, paprika, verse kori-ander, noten, rozijnen en amandelen, geserveerd met een groentecurry.

€ 17.00

CHICKEN TIKKA BIRYANI (MEDIUM)

Combinatie van rijst, malse gegrilde kipfilet, bereid met paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen, geserveerd met groentecurry.

€ 18.00

LAMB TIKKA BIRYANI (MEDIUM)

Combinatie van rijst, zacht gegrild lamsvlees, bereid met paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen, geserveerd met een groentecurry.

€ 19.00

PRAWN BIRYANI (MEDIUM)

Combinatie van garnalen, rijst paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen, geserveerd met een groentecurry.

€ 20.00

BIJGERECHTEN

BASMATI RIJST: € 3.00

RAIHTA : Gekruide yoghurt met komkommer. € 2.80

NAAN: Indiaas brood, bereid in de kleioven. € 4.00

GARLIC NAAN : Indiaas brood, met knoflook. € 5.00

AANBEVOLEN DOOR DE CHEF

SPECIAAL MENU'S COMPLEET

HIMALAYAN SPECIAL MENU

Onion Bhaji en Samosa, Kip of Lamb Tikka Massala, Mixed Vegetable Curry, Naan, Coffee of Tea.

€ 35.00

DAL BHAAT (MILD/ MEDIUM) (Exclusief verkrijgbaar in het restaurant)

Verschilende curry-gerechten in klein schaaltes die op een thali geserveerd worden met basmati rijst en vers naan brood.

€ 25.00

KARAI GOSTH (MEDIUM)

Zacht lamsvlees bereid met verse tomaat, paprika, ui en verse kruiden.

€ 22.00

KARAI MURGH (MEDIUM)

Kipgerecht, bereid met verse tomaat, paprika en verse kruiden.

€ 20.00

HIMALAYAN MIXED GRILL

Gemarineerde kipfilet, kippenboutjes, zacht lamsvlees, gegrild in de tandoori-kleioven, geserveerd met basmati rijst en vers naan brood.

€ 22.00

GANDHI MENU (VEGETARISCH) VOOR 2 PERSONEN ①

Onion Bhaji, Pallak paneer, Dal Curry, Raitha, Naan, Coffee of Tea.

€ 49.00

DELUXE MENU (VOOR 2 PERSONEN)

Samosa, Butter Chicken, Tandoori Mix Grill, Mixed Vegetable, Naan, Coffee of Tea.

€ 55.00