

**These are the dishes/products with allergies mentioned.
Dit zijn de genoemde gerechten/producten met allergieën.**



In **sommige producten** kunnen (**sporen van**) **verschillende allergenen** voorkomen. Wij gebruiken geen pinda's en cashewnoten in onze producten & sausen maar wel amandelpoeder en koksroom. **Echter kunnen er wel sporen van allergenen in de ingrediënten zitten.** Bijvoorbeeld in onze kruidenmixen en maggisaus in onze soepen en birriani gerechten.

Heeft vragen of wilt u meer specifiek weten welke (sporen van) allergenen er in welke gerechten zitten? Vraag het onze medewerkers.

Some products may contain (**traces of**) various **allergens**. We do not use peanuts and cashew nuts in our products & sauces, but we do use almond powder and cooking cream. However, **there may be traces of allergens in the ingredients.** For example in our spice mixes and maggi sauce in our soups and birriani dishes.

Do you have any questions or would you like to know more specifically which 9 traces of allergens are in which dishes? Ask our employees.

		MULIGTWANY SOUP	
Soja	Sesamzaad		
		DAL SOUP	
Soja	Sesamzaad		
		MADRAS SOUP	
Soja	Sesamzaad		
		SAMOSA	
	Gluten		
			BUTTER FLY PRAWNS
Gluten	Schaaldieren	Ei	
		FISH PAKORA	
Vis	Soja		
			MIX PLATE
Vis	Schaaldieren	Gluten	
			TANDOORI PRAWNS
	Schaaldieren	Melk	
		ONION BHAJEE	
Soja	Ei		
		SEEKH KABAB	
Soja	Sesamzaad		
		CHICKEN TANDOORI	
Soja	Sesamzaad		
		TIKKA TANDOORI	
Soja	Sesamzaad		
		LAMB CHOP TANDOORI	
Soja	Sesamzaad		

		KEBAB TANOORI		
Soja	Sesamzaad			
		FISH TIKKA TANDOORI		
Soja	Vis			
		TANDOORI PRAWNS		
Schaaldieren	Soja			
				TANDOORI MIX
Gluten	Schaaldieren	Soja	Vis	
			LAMB ROGAN JOSH	
		Mosterd		
			LAMB DHANSAK	
		Mosterd		
			LAMB CHILLI / SAAG	
		Mosterd		
			LAMB MADRAS / VINDALOO	
		Mosterd		
			LAMB KEEMA MATTAR	
		Mosterd		
			LAMB CHOP MASALA	
	Melk	Sesamzaad		
			LAMB SHAHI KURMA	
Melk	Noten	Sesamzaad		
		CHICKEN TIKKA MASALA		
Melk	Selderij			
		CHICKEN BHUNA PIAZA		
Melk	Selderij			

**These are the dishes/products with allergies mentioned.
Dit zijn de genoemde gerechten/producten met allergieën.**

			CHICKEN KURMA
			BUTTER CHICKEN
			CHICKEN SAAG
			CHICKEN DHANSAK
			CHICKEN MADRAS
			PRAWN KURMA
			PRAWN MASALA
			PRAWN MADRAS
			PRAWN DHANSAK
			FISH CURRY / DHANSAK
			FISH TIKKA MASALA
			BIRYANI: CHICKEN / LAMB
			BIRYANI: VEGETARIAN
			BIRYANI: PRAWN
			SHAHI PANEER
			VEGETABLE KURMA
			MATTAR PANEER
			SAAG PANEER
			PANEER MASALA
			ALOO GOBI
			MUSHROOM BHAJEE

		ALOO SAAG	
Selderij	Mosterd		
		MIX VEGETABLE	
Selderij	Mosterd		
		BHARTHA	
Selderij	Mosterd		
		ALOO MATTAR	
Selderij	Mosterd		
		BOMBAY ALOO / BHINDI	
Selderij	Mosterd		
			RAITA / MINT SAUS
Selderij	Mosterd	Melk	
			MIX PICKEL
	Mosterd		
		PRATHA / ROTI	
Gluten	Melk		
		CHEESE NAAN / NAAN	
Gluten	Melk		
			PESHWARI NAAN
Noten	Gluten	Melk	
			GARLIC NAAN
Selderij	Gluten	Melk	
			GARLIC AND CHILLI NAAN
Selderij	Gluten	Melk	
		KHEER / KULFI	
Noten	Melk		
		PATIALA SHAHI	
Noten	Melk		
		MANGO ICE	
	Melk		
		PINEAPPLE ICE	
	Melk		
		ICE CREAM	
	Melk		
		INDIAN TEA	
	Melk		
		LASSI / MANGO LASSI	
	Melk		
			ONION SALAD
Zwavelstofsdiure	Selderij	Melk	

FIXED MENU

1. Shahi Dinner

(Minimum order for 4 persons)
(Indian rice table) (Indiase rijsttafel)

Butterfly prawns, Papardam,
Chicken Tikka Tandoori,
Lamb Bhuna, Butter Chicken,
Alloo Gobi, Dal Tarka,
Pilau Rice, Mixed Salad, Raita

Dessert

Mango and ice cream or
Kulfi or rice pudding

Price per person € 37,50

Price per 4 persons €150,00

2. Koh-i-Noor Special

(Minimum order for 2 persons)

Muligatwany soup, Papardam,
Chicken Tandoori, Lamb Chilli Massala
or Chicken Kurma Kashmiri, Alloo Gobi,
Pilau rice, Dal Tarka, Mixed Salad

Dessert

Mango and ice cream or
rice pudding or Coffee

Price per person € 35,00

Price per 2 persons € 70,00

3. Maharaja

(Non-vegetarian)

Madras soup (Chicken soup),
Papardam, Chicken Bhuna Piazza
or Lamb Rogan Josh, Dal Tarka,
Alloo Gobi, Mixed Salad,
Pilau rice, Raita Yoghurt

Dessert

Rice pudding or Ice cream or Coffee

Price per person (Chicken) € 27,50

Price per person (Lamb) € 30,00

4. Maharani

(vegetarian)

Dal soup, Papardam, Saag or Matter Paneer,
Dal Tarka, Alloo Gobi, Pilau rice, Mixed salad,
Raita Yoghurt

Dessert

Rice pudding or Ice cream or Coffee

Price per person € 25,00

5. Childeren Menu

*Plain Omelette, Chicken Kurma, Pilau rice,
Mixed Salad, Ice cream*

Price per person € 14,50

HEARTY SOUPS

6. Muligatwany soup € 4,50
Chicken and lentil soup
Kip en linzensoep

7. Madras soup € 4,00
Hot chicken soup
Hete kippensoep

8. Dal soup € 4,00
Lentil soup
Linzensoep

APPETIZERS VOORGERECHTEN

9. **Pepper Chicken Tikka** € 7,50
Boneless pieces of chicken, marinated in tandoori sauce, with black peppers, grilled and served with salad and sauces.
Stukjes kipfilet gemarineerde in tandoorisaus met zwarte pepers, gegrild en geserveerd met salade en sauzen.
10. **Onion Bhajee** € 4,75
Spanish onions with spices and gram flour, deep fried and served with salad and sauces.
Spaanse uien met kruiden en linzenmeel, gefrituurd en geserveerd met salade en sauzen.
11. **Samosa** € 4,75
Mixed vegetables (potatoes, peas, fresh ginger and green peppers) filled with spices in pastry envelope deep fried and served with salad and sauces.
Gemengde groente (aardappelen, doperwtten, verse gember en groene pepers) gevuld met kruiden in bladerdeeg, gefrituurd, geserveerd met salade en sauzen.
12. **Seekh Kebab** € 6,50
Spicy lamb minced meat, mixed with Indian spices, ginger and green peppers, roasted and served with mixed salad and sauces.
Kruidig lamsgehakt, gemengd met Indiase kruiden, gember, knoflook en groene pepers, geroosterd en geserveerd met gemengde salade en sauzen.
13. **Butterfly Prawns** € 8,75
Chef's recipe, king prawns marinated, deep fried and served with mixed salad and sauces.
Recept van de chef, gemarineerde grote garnalen gefrituurd en geserveerd met gemengde salade en sauzen.
14. **Hot Chicken Wings** € 5,75
Chicken wings marinated in a hot tandoori sauce, grilled and served with salad and spicy sauces.
Kippenvleugels, gemarineerd in tandoorisaus gegrild en geserveerd met salade en kruidige sauzen.
15. **Fish Pakorra** € 7,75
Marinated pieces of fish, fried and served with salad and sauces.
Gemarineerde stukjes vis, gefrituurd en geserveerd met salade en sauzen.
16. **Mix Plate** € 12,50
(non-veg) / (niet veg.)
Seekh Kebab, Hot Wings/ Chicken Tikka, Butter Fly Prawn.

TANDOORI SPECIALITIES (SIZZLERS)

*Grilled in a clay-oven with charcoal.
Gegrild in een klei-oven met houtskool.*

*All dishes are served with rice,
salad and vegetable curry.*

*Alle gerechten worden geserveerd met
rijst, salade en groenten in kerriesaus.*

17. **Chicken Tandoori** € 18,75
Chicken legs, marinated, grilled and served on a sizzler with yoghurt-mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce.
Kip bouten, gemarineerd, gegrild en geserveerd met yoghurt-mintsaus, tamarindesaus en groente in kerriesaus.
18. **Chicken Tikka Tandoori** € 19,75
Boneless chicken marinated grilled and served on a sizzler with yoghurt-mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce.
Kipfilet, gemarineerd, gegrild en geserveerd met yoghurt-mintsaus, tamarindesaus en groente in kerriesaus.
19. **Lamb Chop Tandoori** € 23,75
Lamb chops marinated, grilled and served on sizzler with yoghurt-mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce.
Lamskoteletten, gemarineerd, gegrild en geserveerd met yoghurt-mintsaus, tamarindesaus en groente in kerriesaus.
20. **Fish Tikka Tandoori** € 20,75
Marinated pieces of fish, grilled on charcoal fire, served with sauces.
Gemarineerde stukjes vis, gegrild op een houtskoolvuur, geserveerd met sauzen.
21. **Tandoori Prawns** € 28,75
King Prawns out of the shell marinated and grilled served with yoghurt-mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce.
Grote gepelde garnalen, gemarineerd, gegrild en geserveerd met yoghurt-mintsaus, tamarindesaus en groente in kerriesaus.
22. **Tandoori Mix** € 28,75
Mixture of Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamb chop, Seekh Kebab and Butterfly Prawn, served with mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce.
Combinatie van Tandoori Kip, Kip Tikka, Lamb Chop Tandoori, Seekh Kabab en Butterfly Prawns, geserveerd met mintsaus, tamarindesaus en groente in kerriesaus.
23. **Kebab Tandoori** € 18,75
Spicy lamb meat, roasted in clay oven, served on sizzler with tamarind, mint and curry sauce.
Kruidig lamsgehakt, gegrild in klei-oven, geserveerd met mintsaus, tamarind saus en kerriesaus.



LAMB MEAT CURRIES

All dishes are served with rice and salad.

Alle gerechten worden geserveerd met rijst en salade.

- 24. Lamb Chop Massala € 20,75**
(speciality of the house)
Lamb chops marinated in tandoori sauce, grilled and cooked in a mixture of different spices. (medium to spicy in taste)
Lamskoteletten, gemarineerd in tandoorisaus, gegrild en gekookt in een mengsel van verschillende kruiden. (medium tot kruidig van smaak)
- 25. Lamb Shahi Kurma € 20,75**
Boneless lamb meat cooked in cream sauce, with coconut powder, butter, sliced and almonds. (very mild in taste)
Uitgebeend lamsvlees gekookt in roomsaus met kokosnootpoeder, boter en geschaafde amandel. (zeer mild van smaak)
- 26. Lamb Rogan Josh € 18,75**
Boneless lamb meat curry sauce, cooked with rich spices, ginger, garlic and tomatoes. (medium hot in taste)
Stukjes lamsvlees in kerriesaus, gekookt met diverse kruiden zoals gember, knoflook, tomaten. (medium heet van smaak)
- 27. Lamb Dhansak € 19,75**
Medium hot lamb curry cooked together with Indian lentils, tomatoes, lemon juice and spices.
Stukjes lamsvlees in medium hete kerriesaus, bereid met Indiase linzen, tomaten, citroensap en kruiden.
- 28. Lamb Saag € 19,75**
Juicy lamb meat curry, cooked together with Indian spinach and spices, (medium hot in taste).
Stukjes lamsvlees in kerriesaus, samen gekookt met Indiase spinazie en kruiden. (medium heet van smaak)
- 29. Lamb Chilly Massala € 19,75**
Lamb meat cooked in an assortment of medium hot spices with tomatoes, paprika, green peppers, ginger and garlic. (medium to spicy taste)
Stukjes lamsvlees in hete kerriesaus, gekookt in mengsel van medium hete kruiden, tomaten, paprika's, groene pepers, gember en knoflook. (medium tot kruidig van smaak)
- 30. Lamb Madras € 19,75**
Lamb meat in thick hot curry cooked with hot spices, mainly originating in South India.
Lamsvlees in hete kerriesaus, bereid in een melange van sterke kruiden. Afkomstig uit het zuiden van India.
- 31. Lamb Vindaloo € 19,75**
Very very hot lamb meat curry cooked with hot spices, chillies and a piece of potato in curry sauce.
Lamsvlees in zeer scherpe kerriesaus, bereid met hete kruiden, pepers en een stukje aardappel in kerriesaus.
- 32. Keema Matter € 18,75**
Spicy lamb minced meat and green peas in combination of Indian spices with onions and tomatoes.
Kruidig lamsgehakt en erwtjes met Indiase kruiden, samen met uien en tomaten.

CHICKEN CURRIES

All dishes are served with rice and salad.

Alle schotels worden geserveerd met rijst en salade.

- 33. Chicken Tikka Massala € 18,75**
(speciality of the house)
Boneless chicken marinated in tandoori sauce, grilled and cooked with different spices, fresh tomatoes, ginger, garlic and some green chillies. (medium hot in taste)
Kipfilet gemarineerd in tandoorisaus, gegrild en gekookt met verschillende kruiden, verse tomaten, gember, knoflook en wat groene pepers. (medium heet van smaak)
- 34. Chicken Kurma Kashmiri € 19,75**
Boneless chicken cooked in a cream sauce with butter, sliced almonds coconut powder and pineapple. (mild in taste)
Kipfilet in kerrierroomsaus, met kokosnootpoeder, boter, geschaafde amandel en ananas. (zeer mild van smaak)
- 35. Chicken Saag € 18,75**
Boneless chicken curry cooked together with Indian spinach and medium hot spices. (medium in taste)
Kipfilet in kerriesaus, gekookt samen met Indiase spinazie en medium hete kruiden. (medium van smaak)
- 36. Chicken Dhansak € 18,75**
Boneless chicken curry cooked together with Indian lentils, medium hot spices, lemon juice and tomatoes.
Kipfilet-kerrie gekookt met Indiase linzen, medium hete kruiden, citroensap en tomaten.
- 37. Chicken Bhuna Piazza € 18,75**
Boneless chicken curry cooked with medium spices, onions, tomatoes and yoghurt.
Kipfilet-kerrie gekookt met medium hete kruiden, uien, tomaten en yoghurt.
- 38. Butter Chicken € 19,75**
Pieces of chicken marinated in tandoori sauce, grilled and cooked in butter, cream and tomato sauce.
Stukjes kipfilet, gemarineerd in tandoorisaus gegrild en gekookt, in boter, room en tomatensaus.
- 39. Chicken Madras € 18,75**
Hot boneless chicken curry cooked in an assortment of hot spices, mainly originating in south India.
Kipfilet in scherpe kerriesaus, bereid in een melange van scherpe specerijen, afkomstig uit het zuiden van India.
- 40. Chicken Massala € 18,75**
bonless chicken cooked with medium hot spices, tomato, onions and paprika.
Kipfilet gekookt met uien tomaten, paprika en medium smaak kruiden.
- 41. Chicken Vindaloo € 18,75**
Very very hot chicken curry cooked with hot spices, chillies and a piece of potato in curry sauce.
Kipfilet in zeer scherpe kerriesaus, bereid met hete kruiden, pepers en een stukje aardappel in kerriesaus.

Our food is spicy but not hot, please tell the waiter your choice, spicy, medium or mild.

Onze keuken is kruidig maar niet heet, vertel de kelner uw voorkeur, kruidig, medium of mild.

SEA FOOD CURRIES

All dishes are served with rice and salad.
Alle schotels worden geserveerd met rijst en salade.

- 42. King Prawn Kurma € 21,75**
Large shrimps, cooked in cream sauce with butter, coconut powder and sliced almonds. (very very mild in taste)
Grote garnalen gekookt in roomsaus met boter, kokonootspoeder en amandelschaafsel.
(zeer zacht van smaak)
- 43. King Prawn Massala € 21,50**
Large shrimps cooked in an assortment of rich spices with tomatoes, garlic, ginger, fresh chillies, paprika and onions. (medium hot in taste)
Grote garnalen, gekookt in medium hete saus met een melange van specerijen, tomaten, gember, knoflook, verse pepers, paprika en uien.
(medium van smaak)
- 44. Madras Prawn Curry € 20,50**
Large shrimps in a very hot, thick curry cooked with a lot of hot spices, chillies and tomatoes, mainly from South India.
Grote garnalen in een scherpe kerriesaus, bereid met specerijen hete pepers en tomaten, afkomstig uit Zuid-India
- 45. King Prawn Dhansak € 21,50**
Large prawns in medium hot curry, cooked together with Indian lentils, tomatoes, spices and fresh lemon juice.
Grote garnalen, gekookt in een hete saus, met Indiase linzen, kruiden en vers citroensap.
- 46. Fish Curry € 19,50**
Pieces of fish in a medium hot gravy cooked with medium hot Indian spices, onions, tomatoes and peppers. (medium/hot)
Stukjes vis in een medium hete saus, gekookt met medium hete Indiaas kruiden, uien, tomaten en pepers.
(medium of heet)
- 47. Fish Dhansak € 19,75**
Pieces of fish in a medium curry sauce, with Indian lentils, tomatoes and lemon juice.
Stukjes vis in een medium kerriesaus, met Indiase linzen, tomaten en citroensap.
- 48. Fish Tikka Massala € 19,75**
Fish marinated, grilled and cooked with different spices, tomatoes and onions.
Vis, gemarineerd, gegrild en gekookt met verschillende kruiden, verse tomaten en uien.

RICE SPECIALITIES - BIRRIANIES

- 49. Chicken Birriani € 19,75**
(speciality of the house)
Boneless chicken fried with long grain pilau rice and spices, decorated with sliced cucumber and sliced almonds. Served with raita (yoghurt sauce), vegetables in curry sauce and fresh mixed salad.
Kipfilet, bereid met speciale Indiase rijst en kruiden, gedecoreerd met gesneden komkommer en amandelschaafsel. Geserveerd met raita (yoghurtsaus), groenten in kerriesaus en verse gemengde salade.
- 50. Lamb Birriani € 20,75**
Lamb meat cooked together with Indian pilau rice and spices, decorated with tomatoes, cucumber and sliced almonds. Served with raita (yoghurt sauce), vegetables curry sauce and mixed salad.
Lamsvlees bereid samen met Indiase pilau rijst en kruiden, opgemaakt met tomaten, komkommer en geschaafde amandelen. Geserveerd met raita (yoghurtsaus), groenten in kerriesaus en salade.
- 51. King Prawn Birriani € 23,75**
Large shrimps, cooked together with Indian pilau rice and spices, decorate with sliced cucumber and sliced almonds. Served with raita (yoghurt sauce), vegetable curry and mixed salad.
Grote garnalen, bereid met Indiase rijst en kruiden, gedecoreerd met gesneden komkommer en amandelschaafsel. Geserveerd met raita (yoghurtsaus), groenten in kerriesaus en gemengde salade.
- 52. Vegetarian Birriani € 17,50**
Mixed vegetables together with pilau rice and spices, decorate with cucumber and tomatoes. Served with raita (yoghurt sauce), vegetables in curry sauce.
Gemengde groenten met Indiase rijst en kruiden gedecoreerd met komkommers en tomaten. Geserveerd met raita (yoghurtsaus) en groenten in kerriesaus.



VEGETARIAN DISHES / VEGETARISCHE GERECHTEN

*Main Dishes served with rice and salad. / Hoofdgerechten geserveerd met rijst en salade.
Side dishes are half portions without rice and salad. / Bijgerechten zijn half porties zonder rijst en salade.*

	Main/Hoofd	Side/Bij
53. Shahi Paneer <i>Home made cheese cooked in butter and cream. (very mild in taste)</i> Zelfgemaakte kaas in roomsaus. (zacht van smaak)	€ 19,75	€ 10,50
54. Paneer Massala <i>Home made cheese cooked with paprika, onions & tomatoes with different spices. (medium taste)</i> Zelfgemaakte kaas met uien, tomaten en paprika met verschillende kruiden. (medium heet smaak)	€ 18,75	€ 10,00
55. Mushroom Bhajee* <i>Mushrooms with tomatoes, onions and medium hot spices</i> Champignons met tomaten, uien en medium smaak kruiden.	€ 17,75	€ 9,50
56. Saag Paneer <i>Indian spinach and home made cheese cooked with butter and spices.</i> Indiase spinazie en zelfgemaakte kaas, gekookt met boter en kruiden.	€ 16,00	€ 8,50
57. Matter Paneer <i>Peas and home made cheese in curry sauce.</i> Kaas van het huis en erwtjes in kerriesaus.	€ 16,00	€ 8,50
58. Alloo Gobi <i>Fresh potatoes and cauliflower cooked with Indian spices.</i> Verse aardappelen en bloemkool gekookt met kruiden.	€ 16,00	€ 8,50
59. Alloo Saag <i>Indian spinach and potatoes cooked with butter and spices.</i> Indiase spinazie en aardappelen gekookt met boter en kruiden.	€ 16,00	€ 8,50
60. Dal Tarka <i>Indian lentils cooked in butter, tomatoes and spices.</i> Indiase linzen bereid in boter, tomaten en kruiden.	€ 16,00	€ 8,50
61. Chana Massala <i>Chickpeas in curry sauce. / Kikkererwten in kerriesaus.</i>	€ 16,00	€ 8,50
62. Vegetable Kurma <i>Mixed vegetables in a cream sauce./ Gemengde groenten in roomsaus.</i>	€ 18,75	€ 9,50
63. Mix Vegetable Curry <i>Mix vegetables in curry sauce./ Gemengde groenten in kerrie saus.</i>	€ 16,00	€ 8,50
64. Baingan Bharttha* <i>Fresh aubergines, grilled cleaned and cooked with Indian spices and onions. Verse aubergines, geschild en bereid met uien en tomaten.</i>	€ 17,75	€ 9,00
65. Alloo Matter <i>A spicy combination of potatoes and peas in curry sauce.</i> Een kruidige melange van aardappelen en erwtjes in kerriesaus.	€ 16,00	€ 8,50
66. Bombay Alloo <i>Potatoes in hot curry sauce, mainly used in south India.</i> Aardappelen in hete kerriesaus, afkomstig uit Zuid-India.	€ 16,00	€ 8,50
67. Bhindi Bhajee* <i>Fresh lady's fingers prepared with oil, onions and tomatoes.</i> Verse Okra's (Indiase groente) bereid met olie, uien en tomaten.	€ 18,75	€ 9,50
68. Daal Makhnee <i>Cooked with very mild spices, butter and cooking cream.</i> Zwarte linzen gekookt samen met mild kruiden, boter en roomsaus.	€ 17,00	€ 8,50
69. Raaj Maah <i>Kidney beans in curry sauce with medium hot spices.</i> Bruine bonen in medium heet smaak kerriesaus.	€ 16,00	€ 8,50

** Not always available / * Niet altijd verkrijgbaar.*

*Our food is spicy but not hot, please tell the waiter your choice, spicy, medium or mild.
Onze keuken is kruidig maar niet heet, vertel de kelner uw voorkeur, kruidig, medium of mild.*

ACCOMPANYMENTS

Mix Salad € 3,00
Fresh mixed salad.
Verse gemengde salade.

Raita € 2,00
Yoghurt with cucumber, onions and spices.
Yoghurt met komkommer uien en kruiden.

Onion Salad € 2,25
Red and white onions with spices.
Rode en witte uien met kruiden.

Mango chutney € 1,75

Mint and tamarind sauce € 2,00

Mix pickles € 1,75

Pilau Rice € 4,50
Indian Pilau rice with spices.
Indiase Pilau rijst met kruiden.

INDIAN BREAD SPECIALITIES INDIASE BROOD SOORTEN

Pratha € 2,50
Indian bread with butter.
Indiase pannenkoek met boter.

Keema Nan € 4,00
Nan stuffed with lamb minced meat.
Brood gevuld met lamsgehakt.

Papardam € 0,50
Crispy thin Indian bread. 2 pieces
Krokant dun Indiaas brood.

Peshwari Nan € 4,00
Nan stuffed with coconut powder, raisins, lychees, etc.
Brood gevuld met kokosnootpoeder, rozijnen, lychees, enz.

Nan € 2,75
Soft Indian bread.
Zacht Indiaas brood.

Cheese Nan € 4,00
Nan stuffed with cheese.
Brood gevuld met kaas.

Roti € 2,00
Basic whole wheat flour bread.
Indiase pannenkoek van bruin meel.

Garlic Nan € 4,00
Nan stuffed with garlic.
Brood gevuld met knoflook.

Garlic + Chilly Nan € 4,50

DESSERTS NAGERECHTEN

Kheer € 4,75
Indian rice pudding
Indiase rijstpudding.

Lychees € 4,75
Indian fruit. (from the can)
Indiaas fruit. (uit blik)

Kulfi € 4,75
Indian ice cream.
Indiase roomijs.

Ananas + Ice € 4,75
Pineapple fruit and ice cream.
Ananas en ijs.

Fresh Fruit Salad € 6,50
Fresh fruit salad.
verse fruitsalade.

Ice Cream € 4,25
Vanilla.
Pistache.

Mango and Ice Cream € 5,75
Mango with ice cream.
Mango met vanilleijs.

Patiala Shahi € 7,50
Rice pudding with Indian ice cream.
Rijstpudding met Indiaas roomijs.

SOFT DRINKS

Spa (mineral water) 1/2 ltr. € 2,50

Spa (mineral water) 1.5 ltr. € 6,50

Coca Cola € 2,00

Cola Light € 2,00

Seven Up € 2,00

Tonic € 2,00

Bitter Lemon € 2,00

