Darbaar Special MENUS

Darbaar Surprise Dinner **1 Person (3 Courses)** **€35**	**A surprise menu is composed of authentic starters and as a main course, a combination of different vegetable and meat dishes based on a type of choice. Finally a delicious dessert. This way you can taste as many different dishes as possible. (vegetarian also possible)** **Een verrassingsmenu is samengesteld uit authentieke voorgerechten en als hoofdgerecht een combinatie van verschillende groente- en vleesgerechten op basis van een rijstsoort. Eindelijk een heerlijk toetje. Zo kun je zoveel mogelijk verschillende gerechten proeven. (vegetarisch ook mogelijk)**

Veg Deluxe Menu **2 Person (3 Courses)** **€69**	**Starter - Veg Samosa & Onion Bhajee** **Main Dishes - Dal Makhni, Palak Paneer, Mix Vegetable, Rice, Extras - Naan, Raita & Salad, Pappadam & Sauces** **Dessert- Kheer & Gulab Jamun** **Voorgerecht - Veg Samosa & Ui Bhajee Hoofdgerechten - Dal Makhni, Palak Paneer, Mix Groente, Rijst, Extra's - Naan, Raita & Salade, Pappadam & Sauzen Dessert - Kheer & Gulab Jamun**

Tandoori Deluxe Menu **2 Person (3 Courses)** **€75**	**Starter - Samosa Lamb & Tandoori Chicken Tikka** **Main Dishes - Butter Chicken, Tandoori Chicken, Dal Makhni, Rice Extras - Naan, Raita & Salad, Pappadam & Sauces** **Dessert - Kheer & Gulab Jamun** **Voorgerecht - Samosa Lam & Tandoori Kip Tikka Hoofdgerechten - Boterkip, Tandoori Kip, Dal Makhni, Rijst Extra's - Naan, Raita & Salade, Pappadam & Sauzen Dessert - Kheer & Gulab Jamun**

Darbaar Seafood Menu **2 Person (3 Courses)** **€85**	**Starter - Amritsari Fish Pakora, King Prawan Pakora** **Main Dishes - Fish Curry, King Prawan Curry, Dal Tadaka & Rice** **Extras - Naan, Raita & Salad,Pappadam & Sauces** **Dessert - Kheer & Gulab Jamun** **Voorgerecht - Amritsari Fish Pakora, King Prawan Pakora Hoofdgerechten - Viscurry, King Prawan Curry, Dal Tadaka, Rijst Extra's - Naan, Raita & Salade, Pappadam & Sauzen Dessert - Kheer & Gulab Jamun**

Darbaar Royal Menu **4 Person (3 Courses)** **€140**	**Starter - Samosa & Hot Wings** **Main Dishes - Butter Chicken, Chicken Madras, Tandoori Mix Grill, Dal Makhni, Rice Extras - Naan & Garlic Naan, Raita & Salad, Pappadam & Sauces Dessert - Kheer & Gulab Jamun** **Voorgerecht - Samosa & Hot Wings Hoofdgerechten - Butter Chicken, Chicken Madras, Tandoori Mix Grill, Dal Makhni, Rice Extra's - Naan & Garlic Naan, Raita & Salad, Pappadam & Sauces Dessert - Kheer & Gulab Jamun**







****

DELHI DARBAAR SPECIAL STREET FOOD

Chaat

Aloo Tikki Chole Chaat
Potato patties served with flavourful chickpeas, sweet, spicy & tangy chaat toppings
Aardappelkoekjes geserveerd met smaakvolle kikkererwten, zoete, pittige en pittige chaat-toppings
€10.95

Samosa Chole Chaat
A fusion of crunchy samosas, flavourful chickpeas, sweet , spicy & tangy chaat toppings
Een samensmelting van knapperige samosa's, smaakvolle kikkererwten, zoete, pittige en chaat-toppings
€10.95

Pani Puri
Round hollow crispy dough balls stuffed with boiled potatos, sweet, spicy & tangy water
Ronde holle knapperige deegballetjes gevuld met gekookte aardappelen, zoet, pittig en zuur water
€9.95

Dahi Papadi Chat
Tangy, sweet & spicy street-style chaat with crispy papdi , yogurt & flavourful toppings
Pittige, zoete en kruidige straatstijl chaat met krokante papdi, yoghurt en smaakvolle toppings
€10.50

Sev Puri
Crispy papdi topped up with mashed potato, sweet, spicy & tangy chaat toppings
Knapperige papdi bedekt met aardappelpuree en zoete, pittige en pittig-zure chaat toppings
€9.95

Dahi Puri
Round hollow crisps stuffed with mashed potato,Yogurt, sweet, spicy & tangy chaat toppings
Ronde holle chips gevuld met aardappelpuree, yoghurt, zoete, pittige en pittige chaat-toppings
€10.50








Indo Chinese (Main Dishes)

Veg Fried Rice
Stir fried rice with veggies, soy sauce and garlic
Gebakken rijst met groenten, sojasaus en knoflook
€14.00

Chicken Fried Rice
Stir fried rice with chicken, soy sauce and garlic
Gebakken rijst met kip, sojasaus en knoflook
€15.00

Veg Fried Noodles
Stir fried noodles with veggies, soy sauce and garlic
Roergebakken noedels met groenten, sojasaus en knoflook
€14.00

Chicken Fried Noodles
Stir fried noodles with chicken, soy sauce and garlic
Roergebakken noedels met kip, sojasaus en knoflook
€15.00

Veg Schezwan Fried Rice
Stir fried rice with veggies, spicy schezwan sauce and garlic
Gebakken rijst met groenten, pittige schezwan saus en knoflook
€14.50

Chicken Schezwan Fried Rice
Stir fried rice with chicken, spicy schezwan sauce and garlic
Gebakken rijst met kip, pittige schezwan saus en knoflook
€15.50

Veg Schezwan Noodles
Stir fried noodles with veggies, spicy schezwan sauce and garlic
Roergebakken noedels met groenten, pittige Schezwan-saus en knoflook
€14.50

Chicken Schezwan Noodles
Stir fried noodles with chicken, spicy schezwan sauce and garlic
Roergebakken noedels met kip, pittige Schezwan-saus en knoflook
€15.50

Paneer Chilli
Indian cottage cheese tossed in a spicy indo-chinese chilli sauce / Indiase cottage cheese in een pittige Indo-Chinese chilisaus
€17.50

Chicken Chilli
Fried crispy chicken glazed with hot and spicy sauce
gebakken krokante kipstukjes geglazuurd met hete en pittige saus
€17.50

Gobi Manchurian
Fried cauliflower in a bold chili-garlic glaze with peppers & onions/ Gefrituurde bloemkool in een pittige chil-knoflookglazuur met paprika en uien
€15.50

Chicken 65
Crispy fried chicken coated in a garlic chilli sauce
Knapperige gefrituurde kip bedekt met een knoflook-chilisaus
€9.95

Vegetarisch Voorgerechten / Starters -VEG

1 Onion Bhaji
Fried round shaped onions in Gram Flour with Indian Spices
Gebakken ronde uien in grammeel met Indiase kruiden
€6.95

2 Punjabi Samosa Vegetarian
Pastries filled with mild spiced potatoes and peas
Gebakjes gevuld met mild gekruide aardappelen en doperwtjes
€6.95

3 Paneer Pakora
Indian cottage cheese marinated with spices and fried
Indiase kaasblokjes gemarineerd met kruiden en gebakken
€7.50

4 Soya Chaap Peri Peri NEW
Grilled Soya chaap infused with peri peri spices
Gegrilde sojachaap doordrenkt met peri-peri kruiden
€9.95

5 Tandoori Paneer Tikka
Freshly made diced Indian cottage cheese grilled in tandoor with Indian herbs
Vers gemaakte blokjes Indiase kwark gegrild in de tandoor met Indiase kruiden
€9.95

6 Aashak (Steamed)
Steamed pasta filled with fresh leek, topped with flavored yoghurt, lentils in tomato sauce, aromas of coriander and mint
Gestoomde pasta gevuld met verse prei, getopt met gearomatiseerde yoghurt, linzen in tomatensaus, aroma's van koriander en munt
€9.50

7 Paneer Malai Tikka
Freshly made diced Indian cottage cheese grilled in tandoor with Indian spices and cream
Vers gemaakte Indiase kwarkblokjes met Indiase kruiden en
€9.95

8 DARBAAR Veg. Platter
Specially selected Indian veg snacks by our chef
Speciaal geselecteerde Indiase vegetarische snacks door onze chef
€9.95



9 Hara Bhara Kebab NEW
Kebab made with spinach, peas and herbs
Kebab gemaakt met spinazie, erwten en kruiden
€9.50

Niet Vegetarisch Voorgerechten / Starters -NON VEG

11 Samosa Lamb
Pastries filled with minced lamb meat
Pasteitjes gevuld met lamsgehakt
€7.50

12 Chicken Pakora
Crispy fried chicken with flour, indian spices & herbs
Knapperige gefrituurde kip met bloem, Indiase kruiden en specerijen
€9.95

13 Chicken Pepper Tikka
Delicious extra hot chicken pieces marinated in pepper sauce
Heerlijke extra hete kipstukjes gemarineerd in pepersaus
€8.95

14 HOT Chicken wings
Grilled Chicken wings marinated in a hot Tandoori sauce
Gegrilde Kippenvleugels gemarineerd in hete Tandoori saus
€7.95

15 Chicken Tikka
Grilled pieces of chicken marinated in tandoori sauce
Gegrilde stukjes kip gemarineerd in tandoorisaus
€8.95

16 Seekh Kebab
Minced lamb meat roasted on skewers on a tandoori clay oven
Lamsgehakt aan spiesjes geroosterd in een tandoori kleioven
€7.95

17 Boti Kebab
Marinated pieces of lamb meat with capsicum and onion, grilled in a clay oven
Gemarineerde stukjes lamsvlees met paprika en ui, gegrild in een kleioven
€8.95

18 Fish Pakora Amritsari
Fried pieces of fish marinated in gram flour and Indian herbs
Gebakken stukjes vis gemarineerd in grammeel en Indiase kruiden
€8.50

19 Butterfly King Prawns
Fried king prawns marinated in mild spiced batter
Gebakken gamba's gemarineerd in mild gekruid beslag
€9.95

20 DARBAAR Mini Mix Grill Plater
Hot Chicken wings, lamb samosa, marinated and roasted pieces of chicken & lamb
Hot Chicken wings, lams samosa, gemarineerde en geroosterde stukjes kip & lam
€10.50

21 Mantu (Steamed)
Steamed pasta filled with marinated minced chicken & lamb, topped with flavored yogurt ,lentils in tomato sauce and aromas of coriander & mint (Recommended).
€9.95







SOEP/SOUP

22 Chicken Soup
Chicken Curry Soup with a bound and rich taste
Kip Curry Soep met een gebonden en rijke smaak
€6.50

23 Dal Soup
Indian Lentil Soup
Indische Linzensoep
€6.50

****

Tandoori Hoofdgerechten / Tandoori Main Dishes-Tandoor Ke Nawab

All Tandoori main dishes are grilled in Tandoor (Clay Oven) and served with Indian Basmati Saffron Rice and a side dish

24 Tandoori Chicken
Chicken marinated in Indian herbs, ginger, garlic ,yoghurt and roasted in a tandoor
Kip gemarineerd in Indiase kruiden, gember, knoflook, yoghurt en geroosterd in een tandoor
€18.95

25 Chicken Tikka Tandoori
Grilled pieces of boneless chicken marinated in tandoori sauce
Gegrilde stukjes kipfilet gemarineerd in tandoorisaus
€19.95

26 Chicken Garlic Tikka
Grilled piece soft boneless chicken marinated in a special garlic sauce
Gegrilde stukjes zachte kipfilet gemarineerd in een speciale knoflooksaus
€19.95

27 Chicken Malai Tikka
Chicken marinated with cashew nuts, creame and spices
Kip gemarineerd met cashewnoten, creame en kruiden
€19.95

28 Lamb Tikka Tandoori
Grilled pieces of lamb meat marinated in indian spices
Gegrilde stukjes lamsvlees gemarineerd in Indiase kruiden
€22.95

29 Seekh Kebab Tandoori
Spicy mixed lamb meat rolls roasted in tandoor
Pittige mixed lab meat rolletjes geroosterd in de tandoor
€21.95

30 DARBAAR spl. Tandoori Mix Grill
Combination of Tandoori Grills (Chicken, Seekh Kebab, Lamb and Chicken Tikka)
Combinatie van Tandoori Grills (Kip, Lamskotelet, Seekh Kebab, Lam en Kip Tikka)
€22.95

31 Fish Tandoori
Fish marinated in Indian herbs grilled in a tandoor
Vis gemarineerd in Indiase kruiden gegrild in een tandoor
€22.50

32 Paneer Tikka (Veg)
Grilled Pieces of Indian cottage cheese marinated in tandoori sauces
Gegrilde stukjes Indiase cottagekaas gemarineerd in tandoorisaus
€19.50

33 King Prawn Tandoori
Grilled King Prawns and pieces of capsicum marinated in lemon juice, tandoori sauce & garlic
Gegrilde gamba's en stukjes paprika gemarineerd in citroensap, tandoorisaus, knoflook en koriander
€23.50









Indiase Curries /Niet Vegetarisch Hoofdgerechten
NON VEG Main Dishes-Handi Ke Khazane Se

All curry main dishes served with Indian Basmati Saffron Rice

34	Chicken Do Peaza	€18.95	
36	Lamb Do Peaza	€20.95	
38	Fish Do Peaza	€20.95	
40	King Prawn Do Peaza	€22.95	

Do Peaza: (Chicken, Lamb, Fish, King prawns) cooked with fried onions, medium spices, cinnamon and cardamon
(Kip, Lam, Vis, Gamba's) gekookt met gebakken uien, medium kruiden, kaneel en kardemom

35	Chicken Curry	€18.95	
37	Lamb Curry	€20.95	
39	Fish Curry	€20.95	
41	King prawn Curry	€22.95	

Curry: Curry dishes are cooked with Indian spices, tomatoes, onions and corriander
Currygerechten worden bereid met Indiase kruiden, tomaten, uien en corriander

****

Indiase Curries /Niet Vegetarisch Hoofdgerechten
NON VEG Main Dishes-Handi Ke Khazane Se

All curry main dishes are served with Indian Basmati Saffron Rice

42 Butter Chicken €19.95

Cremey dish contains pieces of boneless Tandoori Chicken cooked in mild curry made of tomatoes, creame and light spices
Cremige schotel bevat stukjes kipfilet Tandoori, gekookt in milde curry gemaakt van tomaten, room en lichte kruiden

43	Chicken Tikka Masala	€18.95	44	Chicken Bhuna	€18.95
45	Lamb Tikka Masala	€20.50	46	Lamb Bhuna	€20.50
47	Fish Tikka Masala	€20.95	48	Fish Bhuna	€20.95
49	King Prawn Tikka Masala	€22.95	50	King Prawn Bhuna	€22.95

Tikka Masala: **This dish contains grilled pieces of marinated (Chicken, Lamb, Fish, King prawns) sauted in spiced curry with capsicum**
Dit gerecht bevat gegrilde stukjes gemarineerde (kip, lam, vis, gamba's) gebakken in gekruide curry met paprika

Bhuna: **(Chicken, Lamb, Fish, King prawns) cooked in a well seasoned curry sauce with onions, tomatoes, peppers, Indian herbs, garlic and garam masala**
(Kip, Lam, Vis, Gamba's) gekookt in een gekruide currysaus met uien, tomaten, paprika's, kruiden, knoflook en garam masala

51	Chicken Jhal Frezie	€18.95	52	Karahi Chicken	€18.95
53	Lamb Jhal Frezie	€20.50	54	Karahi Lamb	€20.50
55	Fish Jhal Frezie	€20.95	56	Karahi Fish	€20.95
57	King Prawn Jhal Frezie	€22.95	58	Karahi King prawn	€22.95

Jhal Frezie: **(Chicken, Lamb, Fish, King prawns) cooked with a spicy Indian curry sauce with onion, tomato,ginger and capsicum**
(Kip, Lam, Vis, Gamba's) gekookt met een pittige Indiase currysaus met ui, tomaat, gember en paprika

Karahi: **(Chicken, Lamb, Fish, King prawns) marinated in a mixture of Indian spices, then cooked in a Karahi (Indian wok) with onion, tomato**
(Kip, Lam, Vis, Gamba's) gemarineerd in een mengsel van Indiase kruiden, vervolgens gekookt in een Karahi (Indiase wok) met ui, tomaat

59	Saag Chicken	€18.95	60	Balti Chicken	€18.95
61	Saag Lamb	€20.50	62	Balti Lamb	€19.95
63	Saag Fish	€20.95	64	Balti Fish	€20.95
65	Saag King Prawn	€22.95	66	Balti King prawn	€22.95

Saag: **(Chicken, Lamb, Fish, King prawns) cooked with Spinach, fresh tomato, mild spices and curry sauce**
(Kip, Lam, Vis, Gamba's) gekookt met Spinazie, verse tomaat, milde kruiden en kerriesaus

Balti: **(Chicken, Lamb, Fish, King prawns) curry prepared in traditinal manner with fragrant herbs and spices**
(Kip, Lam, Vis, Gamba's) curry bereid op traditionele wijze met geurige kruiden en specerijen

67	Chicken Madras	€18.95	68	Chicken Vindaloo	€18.95
69	Lamb Madras	€20.50	70	Lamb Vindaloo	€20.50
71	Fish Madras	€20.95	72	Fish Vindaloo	€20.95
73	King Prawn Madras	€22.95	74	King Prwan Vindaloo	€22.95





Madras: **(Chicken, Lamb, Fish, King prawns) cooked according to a unique recipe from South India, medium spicy and flavoured with lemon and hot pepper**
(Kip, Lam, Vis, Gamba's) gekookt volgens een uniek recept uit Zuid-India, medium pittig en op smaak gebracht met citroen en hete peper

Vindaloo: **(Chicken, Lamb, Fish, King prawns) cooked in a extreme spicy sauce with ground Indian Garam Masala, a special blend of spices, garlic, ginger, potato and tomatoes**
(Kip, Lam, Vis, Gamba's) gekookt in een extreem pittige saus met gemalen Indiase Garam Masala, een speciale mix van kruiden, knoflook, gember, aardappel en tomaten

75	Chicken Korma	€19.95	76	Chicken Rogan Josh	€18.95
77	Lamb Korma	€21.50	78	Lamb Rogan Josh	€20.50
79	Fish Korma	€21.95	80	Fish Rogan Josh	€20.95
81	King Prawn Korma	€23.95	82	King Prawn Rogan Josh	€22.95

Korma: **Tender pieces of (Chicken, Lamb, Fish, King prawns) sauteed in sweet coconut with mild spices**
Malse stukjes (Kip, Lam, Vis, Gamba's) gebakken in zoete kokosnoot met milde kruiden

Rogan Josh: **(Chicken, Lamb, Fish, King prawns) cooked in fresh tomato sauce,yoghurt and unique blend of spices**
(Kip, Lam, Vis, Gamba's) gekookt in verse tomatensaus, yoghurt en unieke mix van kruiden

83	Chicken Dhansak	€19.95
84	Lamb Dhansak	€21.50
85	Fish Dhansak	€21.95
86	King Prawn Dhansak	€23.95





Dhansak: **Tender pieces of (Chicken, Lamb, Fish, King prawns) cooked with a mixture of various lentils, fresh tomato sauce and mild spices**
Malse stukjes (kip, lam, vis, koning garnalen) gekookt met een mengsel van verschillende linzen, verse tomatensaus en milde specerijen

Vegetarisch Hoofdgerechten / VEG Main Dishes-Khet ke Khalyan

All veg main dishes are served with Indian Basmati Saffron Rice

87 Dal Tadka

Yellow Lentils with spices, chilli and coriander, served with Rice
Gele linzen met kruiden, chili en koriander, geserveerd met rijst

€17.95

88 Dal Makhani

Zwarte linzen (urad) gekookt met boter, geserveerd met rijst



€18.95

89 Saag Paneer

Freshly made diced Indian cottage cheese prepared in spiced spinach, served with Rice
Vers gemaakte blokjes Indiase kwark bereid in gekruide spinazie, geserveerd met Rijst

€18.95



90 Paneer Tikka Masala

Freshly made diced Indian cottage cheese sauteed in spiced curry with capsicum, served with Rice
Vers gemaakte in blokjes gesneden Indiase kwark gebakken in gekruide curry met paprika, geserveerd met rijst

€19.50

91 Paneer Jhal Frezie

Freshly made diced Indian cottage cheese with ground spices, vegetables and paprika, served with Rice
Vers gemaakte Indiase kwarkblokjes met gemalen kruiden, groenten en paprika, geserveerd met Rijst

€18.95

92 Mutter Paneer

Freshly made diced Indian cottage cheese and peas cooked in a mild spicy sauce, served with Rice
Vers gemaakte in blokjes gesneden Indiase kwark en doperwten gekookt in een mild pittige saus, geserveerd met rijst

€18.95

93 Paneer Makhani

Freshly made diced Indian cottage cheese in a creamy sauce, served with Rice
Vers gemaakte Indiase kwarkblokjes in een romige saus, geserveerd met Rijst

€18.95

94 Chana Masala

Spiced and fried chick peas with onions and tomato sauce, served with Rice
Gekruide en gebakken erwten met uien en tomatensaus, geserveerd met Rijst

€17.95

95 Bombay Aloo

Spicy curry potatoes, served with Rice
Pittige kerrie aardappelen, geserveerd met Rijst

€17.95

96 Mushroom Bhajee

Spicy, fried mushrooms in curry,served with Rice
Pittige, gebakken champignons, geserveerd met rijst

€17.95

97 Aloo Gobhi

Potatoes and cauliflower cooked with fresh Indian Spices, served with Rice
Aardappelen en bloemkool gekookt met verse Indiase kruiden, geserveerd met rijst

€17.95

98 Bhindi do payaza (Bamya)

Small pieces of lady finger (Okra) sauteed with onions, caraway seeds and other spices, served with Rice
Kleine stukjes lange vinger (Okra) gebakken met uien, karwijzaad en andere kruiden, geserveerd met rijst

€17.95

99 Vegetable Kofta

Spiced vegetable balls cooked in a mild spicy curry, served with Rice
Gekruide groenteballetjes gekookt in een mild pittige curry, geserveerd met Rijst

€17.95





100 Bharta Baingan (Bandejan)

Fresh roasted eggplant chopped cooked in special spices, served with Rice
Vers geroosterde aubergine in stukjes gekookt in speciale kruiden, geserveerd met rijst

€17.95

101 Soya Chaap Tikka Masala NEW

Grilled soya chaap cooked in tikka masala curry
Gegrilde sojachaap gekookt in tikka masala curry

€17.95

****

Biryani Gerechten / Basmati Ki Nazakat

Indian Basmati Saffron Rice mixed with Veg/Meat of your choice, cooked in Spices, Almonds and Cardamon
Indiase Basmati Saffraanrijst gemengd met groente / vlees naar keuze, gekookt in kruiden, amandelen en kardemom

All Biryanis are served with Raita(Yoghurt sauce)

102	Special Vegetable Biryani	€18.50
103	Chicken Biryani	€19.95
104	Lamb Biryani	€20.95
105	Biryani Delight (Lamb & Chicken)	€20.95
106	King Prawn Biryani	€22.50



Indiaase Tandoori Breads / Chakki Ke Ajoobe

107 Naan
Indian bread from Tandoor
Indiaas brood van Tandoor
€3.50

108 Butter Naan
Naan with butter
Nan met boter
€4.50

109 Tandoori Roti
Indian brown bread from Tandoor
Indiaas bruin brood van Tandoor
€3.50

110 Cheese Naan
Naan with Cheese
Nan met Kaas
€5.50

111 Cheese Garlic Naan
Naan with herbs,garlic and cheese
Nan met kruiden, knoflook en kaas
€5.95

112 Garlic Naan
Naan with garlic
Nan met knoflook
€4.95

113 Keema Naan
Naan with minced Lamb meat
Naan met lamsgehakt
€5.95

114 Peshwari Naan
Naan stuffed with almonds, raisins, cashews & sugar
Nan gevuld met amandelen, rozijnen, cashewnoten en suiker
€5.95

115 Aloo Paratha
Paratha stuffed with potatoes
Paratha gevuld met aardappelen
€5.95

116 Paneer Kulcha
Paneer stuffed Bread from Punjab Cooked in Tandoor
Paneer gevuld brood uit Punjab gekookt in Tandoor
€5.95

117 Methi Paratha
Paratha mixed with fenugreek leaves
Paratha gevuld met fenegriekblaadjes
€5.50

118 Laccha Paratha
Layered Leavened Bread Made with Refined Bread Served with Butter
Gelaagd zuurdesembrood gemaakt met geraffineerd brood geserveerd met boter
€5.50

119 Onion Kulcha
Onion stuffed Bread from Punjab Cooked in Tandoor
Met ui gevuld brood uit Punjab gekookt in Tandoor
€5.50







****

Afganische Populaire Gerechten / Afgani Popular Dishes

121 Aashak (Steamed) — €9.50
Steamed pasta filled with fresh leek, topped with flavored yoghurt, lentils in tomato sauce , aromas of coriander and mint
Gestoomde pasta gevuld met verse prei, getopt met gearomatiseerde yoghurt, linzen in tomatensaus, aroma's van koriander en munt

122 Mantu (Steamed) — €9.95
Steamed pasta filled with marinated minced chicken & lamb, topped with flavored yogurt ,lentils in tomato sauce and aromas of coriander & mint
Gestoomde pasta gevuld met gemarineerd kip- & lamsgehakt, getopt met gearomatiseerde yoghurt, linzen in tomatensaus en aroma's van koriander & munt

123 Qorma-E-Murgh (Afgani Chicken) — €19.95
Most popular Afgani Chicken prepared in a tomato flavors, creamy sauce with almonds, served with Rice
Meest populaire Afganische kip bereid in tomatensmaak, romige saus met amandelen, geserveerd met rijst

124 Qorma-E-Gosht (Afgani Lamb) — €20.95
Most popular Afgani Lamb prepared in a tomato flavors, creamy sauce with almonds, served with Rice
Meest populaire Afganische lamsvlees bereid in tomatensmaak, romige saus met amandelen, geserveerd met rijst

125 Qabuli Palauw — €21.50
Festive Afghans dish.Brown caramelized rice with baked roots and raisins.With Lamb meat raised under the rice
Feestelijk Afghanen gerecht. Bruine gekarameliseerde rijst met gebakken wortels en rozijnen. Met lamsvlees gerezen onder de rijst



EXTRA'S

126 Papaddam — €1.50
Crispy Lentil chips with cumin seeds
Krokante Linzenchips met komijnzaad

127 Saffron Rice — €5.95
Indian Basmati Saffron fragrant rice
Indiase Basmati Saffraan geurige rijst

128 Chana Pulao — €9.95
Indian Basmati Pulao rice with chickpeas
Indiase Basmati Pulao rijst met kikkererwten

129 Mushroom Pulao — €9.95
Fried rice with musrooms
Gebakken rijst met champignons

130 Raita — €4.95
Yoghurt with cucumber, tomatoes, onions and Indian Spices
Yoghurt met komkommer, tomaten, uien en Indiase kruiden

131 Achar — €4.50
Mix Pickle
Meng augurk

132 Mango Chutney — €4.50
Sweet sour mango chutney
Zoetzure mangochutney

133 Onion Salad — €4.95
Salad of red onions, lemon juice and peppers
Salade van rode uien, citroensap en paprika







134 Mixed Salad (Delhi Darbaar Special) — €6.95
Mix salad with ananas, cheese and red onions
Mix salade met ananas, kaas en rode uien

Nagerecht / Dessert

135 Gulab Jamun — €6.50
Self made cheese balls dipped in warm sugar syrup with rose water
Zelfgemaakte kaasballetjes gedoopt in warme suikersiroop met rozenwater

136 Kheer — €6.95
Rice pudding seasoned with almonds and raisins
Rijstpap gekruid met amandelen en rozijnen

137 Baklawa — €6.95
Popular Turkish sweet
Populair Turks snoepje



138 Patialla — €6.95
Rice pudding with kulfi
Rice pudding met kulfi



139 Pista Kulfi — €6.95
Homemade rich Indian version of ice cream in malai flavour
Zelfgemaakte rijke Indiase versie van ijs in malai-smaak

140 Dame Blanche — €6.95
Ice creams - Vanilla with chocolate syrup
Ice creams - Vanilla met chocolate syrup

141 Rasmalai NEW — €6.50
2 pieces of Rasmalai made from condensed milk and pistachio
2 stukjes Rasmalai gemaakt van gecondenseerde melk en pistachenoten

142 Gulab Jamun with Ice cream NEW — €6.95
Gulab Jamun with Ice Cream
Gulab Jamun met Ijs



DRINKS



Beers / Bieren

Heineken Bier Medium	€3.95
Heineken Bier Large / Groot	€5.95
Amstel Bier	€3.95
Amstel Bier Malt	€3.95
Indiaas Bier Small	€4.50
Indiaas Bier Large / Groot	€7.95



Distilled / Gedistilleerd

Bacardi	€4.95
Wodka	€4.95
Gin	€4.95
Whisky Red Label	€4.95
Whisky Black Label / Chivas Regal / Jack Daniel	€5.25
Jong of oud jenever	€3.95
Pernod	€4.95
Cognac Joseph Guy	€5.25
Remie Martin	€6.25
Martell	€6.25
Hennesy	€6.25

Aperitifs / Aperitieven

Port Rood / Wit	€3.95
Vermouth Rood / Wit /Dry	€3.95
Sherry medium dry	€3.95
Campari	€4.95
Campari Soda	€5.95
Gin Tonic	€5.95

Liquors / Likeuren

Amaretto	€5.25
Cointreau	€5.25
Drambuie	€5.25
Grand Marnier	€5.25
Sambuca	€5.25
Tia Maria	€5.25



DRINKS



Wine

House Wine / Huiswijnen

	Glas	Fles
Sauvignon Blanc , Ribera del Segura(witte) Overduidelijke signatuur van granny smith, kruisbessen en frisse zuren, drinkt prettig weg en is licht verteerbaar	€4.95	€22.95
Monastrell , Ribera del Segura (Rode) Monastrell gedijt goed in het warme zuiden van Spanje. Deze lichte wijn heeft smaken als laurier, pruim en zelfs een beetje tabak.	€4.95	€22.95
Palix Rosé Grenache,Vignerons de la Vicomte(Rose) Zwierige rosé met een overtuigende smaak die niet vermoeid maar een frisse smaak van framboosjes en bosaardbeitjes.	€4.95	€22.95
Sula Wine (Indiaas Wine) India's grootste en meest bekroonde wijnmerk	€4.95	€22.95



Zoete Wijnen

Finca Irriarte Rioja , Bodegas M Corta (Zoete) Deze Semi Crianza heeft aroma's en smaaktonen van kersen, bramen en bosbessen. Lichte houtopvoeding	€4.95	€22.95

Sparkling Wine / Mousserende wijn

Prosecco Mia , Val d'Oca Frisse lichte frizzante, dus licht bruisend, met fruittonen als appel, citrus en witte perzik.	Fles	€24.99

White Wine / Witte wijnen

Chardonnay , Fontvignes (Witte) Een typische chardonnay met een lichte volvettigheid, geen houtrijping maar heel puur en sappig tropisch fruit.	Fles	€27.95
Pinot Grigio , Villa di Mare Biologische pinot grigio van Siciliaanse bodem. Fruitig geurende neus die doet denken aan perensnoepjes en gele appel.	Fles	€27.95
Viognier , Domaine st Hilaire Een typische chardonnay met een lichte volvettigheid, geen houtrijping maar heel puur en sappig tropisch fruit.	Fles	€27.95

Rode Wijnen



Cabernet Sauvignon , Les Charmettes Donker van kleur en geur. Denk aan rijp zwart fruit, bramen en bosbessen met een zwoele, peperige afdronk	Fles	€27.95
Finca Irriarte Rioja , Bodegas M Corta Deze Semi Crianza heeft aroma's en smaaktonen van kersen, bramen en bosbessen. Lichte houtopvoeding	Fles	€27.95
Merlot Cevennes,Les Claux des Tourettes(Rode) Monastrell gedijt goed in het warme zuiden van Spanje. Deze lichte wijn heeft smaken als laurier, pruim en zelfs een beetje tabak.	Fles	€27.95

****

DRINKS

Soft Drinks / Fris Dranken



Spa Rood / Spa Blauw	€2.50
Spa Rood / Spa Blauw 1 Li	€4.50
Cola / Fanta / 7-up / Tonic	€2.95
Appelsap / Orange Juice	€3.25
Mango Juice	€3.25
Ice Tea / Nestea	€3.25

Special Indian Drinks / Speciale Indiase Drank



Lassie zoet / Zout (Gemaakt met yoghurt en rooswater)	€3.50
Mango Lassie Small (Gemaakt met yoghurt en mango)	€3.95
Mango Lassi Large	€5.95

Coffee and Tea / Koffie en Thee





Espresso	€2.50
Espresso Double	€3.95
Cappuccino	€3.50
Irish Koffie	€6.95
Gewone Koffie	€2.50
Koffie Verkeerd	€3.50
Thee	€2.25
India Masala Thee	€3.50
Vers Mint Thee	€3.90