SPECIAAL MENU

HIMALAYA PALACE MENU

PAPADDUM (3 kinds of sauces)
MIX VEG + NON VEG STARTER
HIMALAYA MIX GRILL

CHICKEN TIKKA MASALA
DAL TARKA
BASMATI RICE
ONE GARLIC NAAN
GREEN CHILLI PICKLE

KHEER/KULFI/GULAB
JAMUN/KOFFIE/THEE

(for 2 personen) € 65,00

ROYAL HIMALAYA PALACE MENU

PAPADUM (3 kinds of sauces)
MIX VEG + NON VEG STARTER
CHICKEN JHALFREZI (HOT)

CHICKEN TIKKA TANDOORI
SAAG PANEER
LAMB TIKKA MASALA
DAL TARKA
2 GARLIC NAAN, BASMATI RICE
GREEN CHILLI PICKLE

KHEER/KULFI/GULAB
JAMUN/KOFFIE/THEE

(for 4 personen) € 130,00

BLUE OCEAN MENU

PAPADDUM (3 kinds of sauces)
FISH PAKORA

KING PRAWN BUTTER FLY
KING PRAWN TANDOORI
FISH CURRY
DAL TARKA
ONE GARLIC NAAN
BASMATI RICE

KHEER/KULFI/GULAB
JAMUN/KOFFIE/THEE

(for 2 personen) € 70,00

TOP OF THE WORLD MOUNTAIN MENU

PAPADUM (3 kinds of sauces)
MIX VEG + NON VEG STARTER

LAMB TIKKA TANDOORI
CHICKEN BUTTER, SAAG PANEER
LAMB JHALFREZI (HOT)
CHICKEN MOMO
BASMATI RICE, 2 GARLIC NAAN
GREEN CHILLI PICKLE

o KHEER/KULFI/GULAB
JAMUN/KOFFIE/THEE

(for 4 pers.) € 130,00

EGETARIAN MENU

PAPADDUM (3 kinds of sauces)
MIX VEG STARTER

PANEER TIKKA JHALFRAZI
BAIGAN BHAJEE
DAL TARKA
ONE TANDOORI ROTI
BASMATI RICE
GREEN CHILLI PICKLE

KHEER/KULFI/GULAB
JAMUN/KOFFIE/THEE

(for 2 personen) € 60,00

KIDS MENU

MENU 1 € 13,50
BUTTER CHICKEN
WITH RICE
AND ICE CREAM

MENU 2 € 13,50
CHICKEN PAKODA
WITH FRENCH FRIES,
MAYONNAISE
AND ICE CREAM

Als u voedsel- of drankallergieën of intoleranties, heeft, neem dan contact op met een lid van ons personeel voordat u uw bestelling plaatst.
If you have any food or drink allergies or intolerances, please speak to a member of our staff before placing your order.

VOORGERECHTEN

1 DAL SOUP (Melk) € 5,00
Indiase mildgekruide linzensoep.
Indian mild spicy lentil soup.

2 HIMALAYA SOUP (Gluten) € 8,95
Indiase kippensoep met dimsum.
Indian chicken soup with dumpling.

3 ONION BHAJEE (VEG) (Ei) € 5,50
Gefrituurde uienbeignets: gefrituurde gesneden uien (gedoopt in een beslag van kikkererwtenmeel).
Deep fried onion fritters: slices of deep fried onion (coated with a batter of chickpea flour).

4 SAMOSA MEAT (TWO PIECES) (Gluten) € 7,50
Gefrituurd bladerdeeg pasteitjes gevuld met kruidig lamsgehakt (geserveerd met salade en sauzen).
Lamb minced meat filled with spices in pastry envelope, deep fried (served with salad and sauces).

5 SAMOSA VEGETABLE (TWO PIECES) (Gluten) € 5,50
Gefrituurde pasteitjes met een hartige vulling van gekruide aardappelen, ui, erwten en linzen.
Fried pastries with a savory stuffing of spiced potatoes, onion, peas and lentils.

6 PANEER PAKORA (Melk) € 6,50
Malse stukken gefrituurde Indiase kaas, bedekt met een knapperig gekruid beslag.
Tender pieces of deep fried Indian cheese coated in a crispy seasoned batter.

7 SEEKH KEBAB (Ei) € 7,50
Malse rollen van gekruid lamsgehakt (gegrild in de klei oven).
Tender rolls of seasoned minced lamb (grilled in clay oven).

8 CHICKEN TIKKA (Melk) € 7,50
Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakte tandoori kruidenmengsel.
Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.

9 HOT CHICKEN WINGS € 6,95
Kippenvleugels gemarineerd in yoghurt met een pittige, gekruide marinade (gegrild in de klei oven).
Chicken wings marinated in yogurt with Indian hot and spicy marinade (grilled in the clay oven).

10 KING PRAWNS BUTTERFLY (Schaaldieren) € 8,50
Gefrituurde tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruid beslag.
Deep fried king prawns coated in a crispy seasoned batter.

11 FISH PAKORA (Vis) € 6,95
Gemarineerde gefrituurde stukjes vis, bedekt met een knapperig gekruid beslag.
Marinated deep fried pieces of fish, coated in a crispy seasoned batter.

12 MIX STARTER VEGETARIAN (Melk, Gluten, Ei) € 7,95
Een combinatie van samosa groente, ui bhajee & vegetarische pakora en paneer pakora.
A combination of samosa vegetable, onion bhajee & vegetable pakora and paneer pakora.

13 MIX STARTER NON-VEG (Melk, Gluten) € 9,45
Een combinatie van Seekh Kebab, Chicken Tikka & Lamb Tikka.
A combination of Seekh Kebab, Chicken Tikka & Lamb Tikka.

14 HIMALAYA STARTER (MIN TWO PERSON) (Melk, Gluten) € 18,95
Een combinatie van Veg & Non-Veg Starters.
A combination of Veg & Non-Veg Starters.

TANDOORI SPECIALITEITEN (SIZZLERS)

Freshly Grilled Special Indian Tandoori Dishes

Wij bereiden uw maaltijd vers. U kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'mild', 'medium' of ' heet'.

We prepare your food freshly. You are able to choose the spiciness of your dish as 'mild', 'medium' or 'hot'.

15 CHICKEN TANDOORI (MET BOT/WITH BONE) — € 16,95
Kippenpoten gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
Chicken legs marinated in yogurt with ginger-garlic paste and homemade tandoori spice-mix.

16 CHICKEN TIKKA TANDOORI — € 18,75
Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.

17 GARLIC CHICKEN TIKKA TANDOORI — € 19,75
Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta, verse knoflook en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste, fresh garlic and homemade tandoori spice-mix.

18 LAMB TIKKA TANDOORI — € 20,95
Lamsvlees gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
Boneless lamb cubes marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.

19 LAMB CHOPS TANDOORI — € 24,75
Sappige lamskoteletjes gedoopt in een smakelijke yoghurtmarinade (gebakken in de Tandoor).
juicy lamb chops dipped in a flavorsome yoghurt marinade (cooked in the Tandoor).

20 KING PRAWN TANDOORI — € 23,95
Tijgergarnalen gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel
King prawns marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix

21 FISH TIKKA TANDOORI — € 19,95
Vis Stukjes, gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
Boneless Fish, marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.

22 TANDOORI MIXED GRILL — € 23,95
Gegrilde Lamb chops, tandoori kip, seekh kebab, Kippenvleugels , Kipfilet en lam tikka.
Grilled Lamb chops tandoori chicken, seekh kebab, hot chicken wings, chicken tikka and lamb tikka.

23 TANDOORI MIXED - VEG GRILL — € 20,95
Seizoensgroenten met Paneer, gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta en een zelfgemaakt tandoori kruidenmengsel.
Seasonal vegetables with Paneer Tikka, marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.

CHEF SPECIAAL MENU

24 HIMALAYA KING PRAWN Schaaldieren **€ 29,95**
Specialiteit van de kok, met Black Tiger King Prawn
geserveerd met basmatirijst en knoflook Naan.
Chef special surprise with Black Tiger King Prawn
served with basmati rice and garlic Naan.

KIP CURRY
CHICKEN CURRY

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig
u uw gerecht wenst te hebben: 'mild', 'medium' of ' heet'.
Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as
'mild', 'medium' or 'hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

25 CHICKEN BHUNA **€ 17,95**
Kip curry met paprika, ui, tomaten en verse kruiden.
Chicken curry with bell pepper, onion, tomatoes and fresh spices.

26 CHICKEN KARAHI Melk **€ 17,95**
Kipfilet bereid in een gekruide currysaus
met verse ui, tomaten en paprika.
Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce
with fresh onion, tomatoes and bell pepper

27 CHICKEN SAAG **€ 17,75**
Kipfilet met spinazie bereid in een mild
gekruide currysaus met knoflook.
Boneless chicken with spinach cooked in
a mildly spiced curry sauce with garlic.

28 BUTTER CHICKEN (MILD & SWEET TASTE) Melk Noten **€ 18,50**
Gegrilde kipfilet bereid in een romige currysaus
van room, kokos en diverse soorten noten.
Boneless grilled chicken cooked in a creamy curry sauce
made with cream, coconut and a variety of nuts.

29 CHICKEN KORMA (MILD & SWEET TASTE) Melk Noten **€ 18,50**
Gegrilde kipfilet bereid in een romige currysaus
van room, kokos en diverse soorten noten.
Boneless grilled chicken cooked in a creamy curry sauce
made with cream, coconut and varieties of nuts.

30 CHICKEN TIKKA MASALA (MILD & SWEET TASTE) Melk Noten **€ 18,75**
Gegrilde kipfilet bereid in mild gekruide
currysaus met verse knoflook, tomaten en ui.
Boneless grilled chicken cooked in a mildly spiced
curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion.

31 CHICKEN CHILI (SWEET & HOT) **€ 17,95**
Gebakken kip met chili, ui, tomaat en verse kruiden.
Fried chicken with chili, onion, tomato and fresh spices.

32 CHICKEN TIKKA JALFREZI (MEDIUM HOT) Melk **€ 17,95**
Kipfilet bereid in de geheime saus van de Chef met verse
knoflook, ui, paprika, tomaten, chili en citroensap.
Boneless chicken cooked with the Chef's secret curry sauce.
with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes, chili and lemon juice.

33 CHICKEN MADRAS (HOT) **€ 17,95**
Kipfilet bereid in een gekruide currysaus, citroen
en zeer hete specerijen uit Zuid-India.
Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce,
lemon and very hot spices from South India.

34 CHICKEN VINDALOO (VERY HOT) **€ 17,95**
Kip in kerriesaus, bereid met aardappelen in een
assortiment van zeer hete kruiden uit Zuid-India.
Chicken in curry sauce, prepared with potatoes in
an assortment of very hot spices from South India.

LAMSGERECHTEN
LAMB CURRY DISHES

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig
u uw gerecht wenst te hebben: 'mild', 'medium' of ' heet'.
Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

We prepare your food freshly so please choose the spicinessof your dish as
'mild', 'medium' or 'hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

35 LAMB BHUNA — **€ 18,95**
Lamscurry met paprika, ui, tomaten en verse kruiden.
Lamb curry with paprika, onion, tomatoes and fresh spices.

36 LAMB KARAHI (Melk) — **€ 18,95**
Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met
verse ui,gember,knoflook, tomaten en paprika.
Boneless lamb cooked in spiced curry sauce with
fresh onion,ginger,garlic, tomatoes and capsicum.

37 LAMB SAAG — **€ 18,50**
Lamsvlees en spinazie bereid in een mild
gekruide currysaus met knoflook.
Boneless lamb and spinach cooked in a
mildly spiced curry sauce with garlic.

38 LAMB KORMA (MILD & SWEET TASTE) (Melk, Noten) — **€ 18,95**
Lamsvlees bereid in een romige currysaus
van room, kokos en diverse soorten noten.
Boneless lamb cooked in a creamy curry sauce
made with cream, coconut and a variety of nuts.

39 LAMB TIKKA MASALA (MILD & SWEET TASTE) (Melk, Noten) — **€ 19,50**
Gegrilde Lambsvlees bereid in mild gekruide
currysaus met verse knoflook, tomaten en ui.
Boneless grilled Lamb cooked in a mildly spiced
curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion.

40 LAMB CHILLY (SWEET & HOT) — **€ 18,95**
Gebakken lamsvlees met chilly, ui, tomaat en verse kruiden.
Fried lamb with chilly, onion, tomato and fresh spices.

41 LAMB TIKKA JHALFRAZI (MEDIUM HOT) (Melk) — **€ 18,95**
Gegrild lamsvlees gemarineerd in tandoorisaus,
bereid met verschillende kruiden, gekookt met
tomaten, uien, paprika en groene kruiden.
Boneless grilled Lamb marinated in tandoori sauce,
prepared with different spices, cooked with
tomatoes, onions, capsicum and green herbs.

42 LAMB MADRAS (PITTIG / HOT) — **€ 18,95**
Lamsvleescurry bereid met citroen en
hete kruiden uit Zuid-India.
Lamb meat curry prepared with lemon
and hot spices from South India.

43 LAMB VINDALOO (ZEER PITTIG / VERY HOT) — **€ 18,95**
Lamsvleescurry gekookt met hete kruiden, pepers
en een stukje aardappel afkomstig uit Zuid-India.
Lamb meat curry cooked with hot spices, chillies
and a piece of potato originating in South India.

VIS /FISH CURRY

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig
u uw gerecht wenst te hebben: 'mild', 'medium' of ' heet'.
Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as
'mild', 'medium' or 'hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

44 FISH CURRY (Vis, Noten) **€ 19,50**
Tilapia vis in medium hete jus, gekookt met
Indiase kruiden, uien, tomaten en paprika's.
Tilapia fish in a medium hot gravy, cooked with
Indian spices, onions, tomatoes and bell peppers.

45 FISH MADRAS (Vis) **€ 19,50**
Visfilet bereid in een gekruide currysaus met
kokos en zeer pikante specerijen uit Zuid-India.
Fish fillets cooked in a spiced curry sauce with
coconut and very hot spices from South India.

46 KING PRAWN BHUNA (Schaaldieren) **€ 20,95**
Grote gamba's met paprika, ui, tomaten en verse kruiden.
Large prawns with paprika, onion, tomatoes and fresh spices.

47 KING PRAWN SAAG (Schaaldieren) **€ 20,50**
Grote garnalencurry bereid met spinazie en kruiden
Large prawn curry prepared with spinach and spices

48 KING PRAWN KORMA (MILD & SWEET TASTE) (Melk, Noten, Schaaldieren) **€ 20,95**
Grote gamba's bereid in roomsaus met boter,
kokospoeder en amandelpoeder (bevat noten).
Large prawns prepared in cream sauce with butter,
coconut powder and almond power (contains nuts).

49 KING PRAWN MASALA (MILD & SWEET TASTE) (Melk, Noten, Schaaldieren) **€ 20,95**
Grote garnalen bereid met roomsaus
en indische kruiden. (bevat noten)
Large prawns prepared with cream sauce
and indian spices. (contains nuts)

50 KING PRAWN JALFREZI (MEDIUM HOT) (Schaaldieren) **€ 20,95**
Garnalen bereid in de geheime saus van de Chef met
verse knoflook, ui, paprika, tomaten en hete peper.
Prawns cooked in Chef's secret curry sauce with
fresh garlic, onion, bell pepper, tomatoes and chili.

51 KING PRAWN MADRAS (Schaaldieren) **€ 20,95**
Garnalen bereid in een gekruide currysaus met
kokos en zeer pikante specerijen uit Zuid-India.
Prawns cooked in a spiced curry sauce with
coconut and very hot spices from South India.

52 KING PRAWN VINDALOO (VERY HOT) (Schaaldieren) **€ 20,95**
Black Tiger King-garnalencurry bereid met hete kruiden,
pepers en een stukje aardappel afkomstig uit Zuid-India.
Black Tiger King prawn curry prepared with hot spices,
chilies and a piece of potato origination in South India.

NEPALESE MENU

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig
u uw gerecht wenst te hebben: 'mild', 'medium' of ' heet'.
Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as
'mild', 'medium' or 'hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

53 DAL, BHAT, KUKHURA KO MASU (CHICKEN) **€ 23,95**
Kipfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met
verse tomaten, ui, gember en knoflook, geserveerd
met groente curry, dal en atjar.
Boneless chicken cooked in Nepali traditional style
with fresh tomatoes, onion, ginger and garlic,
served with vegetable curry, dal and Pickle.

54 DAL, BHAT, KHASHI KO MASU (LAMB) **€ 24,95**
Lamsvlees bereid op de traditionele Nepalese manier
met verse tomaten, ui, gember en knoflook,
geserveerd met groentecurry, dal en atjar.
Boneless lamb cooked in Nepali traditional style
with fresh tomatoes, onion, ginger and garlic,
served with vegetable curry, dal and Pickle.

55 DAL BHAT TARKARI (VEG.) **€ 22,95**
Een beroemd Nepalees vegetarisch Gerecht,
geserveerd met dal, groentecurry,
spinazie- en aardappelcurry en atjar.
A popular Nepali vegetarian dish, served with
dal, vegetable curry, saag aloo and pickle.

56 CHICKEN MOMO Gluten **€ 17,50**
Gestoomde momo's, gevuld met gekruid kipgehakt.
Steamed momos, stuffed with minced seasoned chicken.

57 VEGETABLE MOMO Gluten **€ 16,50**
Gestoomde momo's, gevuld met gekruide groenten.
Steamed momo 's, stuffed with seasoned vegetables.

58 CHICKEN SPICY MOMO Gluten **€ 19,50**
Hete, pittige kip momo's, gebakken
met ui, paprika, tomaten en chili.
Hot and spicy chicken momos stuffed with
onion, bell pepper, tomatoes and chili.

59 VEGETABLE SPICY MOMO Gluten **€ 18,00**
Hete, pittige groente momo's, gebakken
met ui, paprika, tomaten en chili.
Hot and spicy vegetable momo's, stuffed
with union, bell pepper, tomatoes and chili.

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig
u uw gerecht wenst te hebben: 'mild', 'medium' of' heet'.
Al onze currygerechten worden geserveerd met basmatirijst.

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as
'mild', 'medium' or 'hot'. All the main curry dishes are served with basmati rice.

60 MIX-VEGETABLE KORMA (Melk, Noten) **€ 16,50**
Seizoensgroenten bereid in een romige currysaus
van room, kokos en verschillende soorten noten.
Seasonal vegetables cooked in a creamy curry sauce
made with cream, coconut and varieties of nuts.

61 DAL TARKA **€ 14,95**
Indiase gele linzen bereid met boter,
verse knoflook, ui en tomaten.
Indian yellow lentils prepared with
butter, fresh garlic, onion and tomatoes.

62 DAL MAKHANI (Melk) **€ 15,50**
Delicatesse van linzen, gekookt met room en boter.
Delicacy of lentils, cooked with cream and butter.

63 SAAG PANEER (Melk) **€ 16,95**
Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een gekruide
currysaus met verse spinazie en mild geurige kruiden.
Homemade Indian paneer cooked in a mildly spiced
curry sauce with fresh spinach and aromatic spices.

64 PANEER TIKKA MASALA (Melk, Noten) **€ 16,95**
Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een mild
gekruide currysaus met verse tomaten en ui.
Homemade paneer cooked in a mildly spiced
curry sauce with fresh tomatoes and onion.

65 PANEER TIKKA JHALFRAZI (MEDIUM HOT) (Melk) **€ 16,95**
Paneer curry gekookt met tomaten, uien,
paprika en groene kruiden.
Paneer curry cooked with tomatoes,
onions, capsicum and green herbs.

66 CHANA MASALA (Melk) **€ 14,95**
Indiase kikkererwten bereid in een mild gekruide
currysaus met verse knoflook, ui en tomaten.
Indian chickpeas cooked in a mildly spiced curry
sauce with fresh garlic, onion and tomatoes.

67 BHINDI BHAJEE **€ 15,95**
Okra bereid met verse ui, tomaten, knoflook en gember.
Okra cooked with fresh onion, tomatoes, garlic and ginger.

68 BAINGAIN BHAJEE **€ 15,50**
Verse gegrilde aubergines, gekookt met
Indiase kruiden, boter en uien.
Fresh grilled aubergines, cooked with
Indian spices, butter and onions.

KIDS MENU

69 BUTTER CHICKEN — € 13,95
Gegrilde stukjes Kipfilet in romige tomatensaus met cashewnoten (milde smaak) geserveerd rijst en ijs als toetje.
Grilled pieces of chicken breast in creamy tomato sauce with cashew nuts (mild flavour) served with rice and ice cream for dessert.

70 CHICKEN PAKODA — € 13,95
stukjes gefrituurde Kipfilet geserveerd met huisgemaakte frites en ijs als toetje.
Pieces of fried chicken breast served with home made fries and ice cream for dessert.

BIRYANIGERECHTEN
BIRYANI SPECIAL DISHES

(Alle Biryani zijn medium heet)
(All Biryani are medium hot)

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'mild', 'medium' of ' heet'. Al onze biryanigerechten worden geserveerd met raita.

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'mild', 'medium' or 'hot'. All the biryani dishes are served with raita.

71 MIXED BIRYANI King Prawn King Prawn — € 22,00
Garnalen, lamsvlees en kip bereid met basmatirijst, noten en kruiden.
Prawns, lamb and chicken prepared with basmati rice, nuts and spices.

72 VEGETABLE BIRYANI — € 17,95
Verse seizoensgroenten bereid met basmatirijst, noten en kruiden.
Seasonal fresh vegetables prepared with basmati rice, nuts and spices.

73 CHICKEN BIRYANI — € 18,50
Kipfilet bereid met basmatirijst, noten en kruiden.
Boneless chicken prepared with basmati, nuts and spices.

74 LAMB BIRYANI — € 19,95
Lamsvlees bereid met basmatirijst, noten en kruiden.
Boneless lamb prepared with basmati rice, nuts and spices.

75 KING PRAWN BIRYANI King Prawn King Prawn — € 20,95
Garnalen bereid met basmatirijst, noten en kruiden.
Prawns prepared with basmati rice, nuts and spices.

INDIASE BROOD/ NAAN & ROTI

Al onze naan en roti worden vers gebakken in de traditionele kleioven
All our naan and roti are freshly baked in the traditional clay oven

76 PLAIN NAAN (Melk, Gluten) € 2,95
Indiaas zacht wit brood.
Indian soft white bread.

77 BUTTER NAAN (Melk, Gluten) € 3,75
Indiaas zacht wit brood met boter.
Indian soft white bread with butter.

78 GARLIC NAAN (Melk, Gluten) € 3,95
Indiaas zacht wit brood gegarneerd met knoflook.
Indian soft white bread topped with garlic.

79 CHEESE NAAN (Melk, Gluten) € 3,95
Indiaas zacht wit brood gevuld met kaas.
Indian soft white bread stuffed with cheese.

80 GARLIC CHEESE NAAN (Melk, Gluten) € 4,50
Indiaas zacht wit brood gegarneerd met knoflook en koriander.
Indian soft white bread topped with garlic and cilantro.

81 PESHWARI NAAN (Melk, Gluten) € 4,25
Indiaas zacht wit brood gevuld met diverse soorten noten, kokos, rozijnen en cashewnoten.
Indian soft white bread stuffed with a variety of nuts, coconut, raisins, cashew nuts.

82 KEEMA NAAN (Melk, Gluten) € 4,50
Indiaas wit brood gevuld met gekruid lamsgehakt.
Indian white bread stuffed with seasoned minced lamb.

83 TANDOORI ROTI (Gluten) € 2,95
Indiaas volkoren bruin brood.
Indian whole wheat bread.

84 TANDOORI PARATHA (Melk, Gluten) € 3,50
Indiaas bruin brood met boter.
Indian brown bread with butter.

85 ALOO PARATHA (Gluten) € 3,95
Bruin brood gevuld met aardappelpuree
Brown bread stuffed with mashed potatoes.

BIJGERECHTEN / EXTRAS

86	**PAPADUM** krokant dun Indiaas brood Crispy thin Indian bread	€ 1,00
87	**BASMATI RICE**	€ 3,50
88	**RAITA** (Melk) Yoghurtsaus bereid met komkommer, tomaat, en kruiden Yogurt sauce prepared with cucumber, tomatoes and spices.	€ 3,50
89	**MANGO CHUTNEY**	€ 2,95
90	**GREEN CHILLI PICKLE**	€ 2,95
91	**ONION SALAD**	€ 2,95
92	**MIXED GREEN SALAD** Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode en groene eikenbladsla, rucola, olijven en olijfolie. Mixed salad with tomatoes, cucumber red and green oak leaf lettuce, arugula, olives and olive oil.	€ 6,95
93	**CHICKEN TIKKA TANDOORI SALAD** Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode en groene eikenbladsla, rucola, olijven en tandoori kip tikka. Mixed salad with tomato, cucumber red and green oak leaf lettuce, arugula, olives and tandoori chicken tikka.	€ 13,00
94	**MUSHROOM FRIED RICE** Basmatirijst bereid met verse champignons, kruiden en sojasaus. Basmati rice prepared with fresh mushroom, spices and soy sauce.	€ 6,50
95	**EGG FRIED RICE** (Ei) Basmatirijst bereid met ei, kruiden en sojasaus. Basmati rice prepared with egg, spices and soy saus.	€ 6,50
96	**FRENCH FRIES**	€ 3,50

NAGERECHTEN/ DESSERT

97	**GULAB JAMUN** (Melk) Zelfgemaakte zoete gefrituurde deegballetjes op basis van melk, gedoopt in een warme suikerstroop Homemade Indian sweet pastry prepared with milk powder, fried and dipped in warm sugar syrup.	€ 5,50
98	**KHEER/RICEPUDDING** (Melk) Zelfgemaakte rijstpudding Homemade rice pudding.	€ 5,50
99	**KULFI** (Melk) Indiaas ijs met mangosmaak (specialiteit van het huis) Indian ice cream with mango taste (specialty of the house)	€ 5,95
100	**PATIALA** (Melk) Rijstpudding met Indiaas ijs, (een mengsel van Kheer en Kulfi) Rice pudding with Indian ice cream (a mixture of Kheer en Kulfi)	€ 6,00
101	**DAME BLANCHE** (Melk) Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream	€ 5,95
102	**IJS** (Melk) Met keuze uit: mango/vanille/chocolade/aardbei met of zonder slagroom With choice of: mango/ vanilla/ chocolate / strawberry with or without whipped cream	€ 5,50

WARME DRANKEN / HOT DRINKS

KOFFIE / COFFEE (Melk)		€ 2,95
CAPPUCCINO (Melk)		€ 3,50
ESPRESSO		€ 3,00
DUBBELE / DOUBLE ESPRESSO		€ 4,00
IRISH KOFFIE / COFFEE		€ 7,50
THEE / TEA		€ 3,00
VERSEMUNT THEE / FRESH MINT TEA		€ 3,75
INDIASE MASALA THEE MET MELK (PER GLAS) (Melk) INDIAN TEA WITH MILK (PER CUP)		€ 3,75
INDIASE MASALA THEE MET MELK (PER POT) (Melk) INDIAN TEA WITH MILK		€ 10,50

FRISDRANKEN / SOFT DRINKS

SPA BLAUW OF ROOD MINERAL WATER STILL OR SPARKLING		€ 2,95
SPA BLAUW OF ROOD (1 liter) MINERAL WATER STILL OR SPARKLING		€ 6,50
COLA /COLA ZERO / FANTA / SPRITE / CASSIS		€ 2,95
TONIC / BITTER LEMON / GINGER ALE		€ 2,95
ICE THEE / ICE THEE GROEN / ICE TEA / ICE TEA GREEN		€ 2,95
APPEL / SINAAS / MANGOSAP APPLE / ORANGE / MANGO JUICE		€ 3,25

SPECIAL INDIASE DRANKEN
SPECIAL INDIAN DRINKS

MANGO LASSI (Melk) Bereid met yoghurt, melk, rozenwater en mango Made with yogurt, milk, rosewater and mango		€ 3,95
ZOET OF ZOUT LASSI - SWEET OR SALT LASSI (Melk) Bereid met yoghurt, melk en rooswater Made with yogurt, milk and rosewater		€ 3,95

BIER / BEER

COBRA INDIAN BEER (Klein / Small)	33 CL/330 ML	€ 4,25
COBRA INDIAN BEER (Groot / Large)	66 CL/660 ML	€ 7,95
KINGFISHER INDIAN BEER (Klein /Small)	33 CL/330 ML	€ 4,25
KINGFISHER INDIAN BEER (Groot / Large)	66 CL/ 660 ML	€ 7,95
KING COBRA INDIAN BEER	75 CL / 750 ML	€ 10,75
NEPALESE BEER	33 CL / 330 ML	€ 4,25
AMSTEL (Tapbier/Draft Beer)	25 CL / 250 ML	€ 3,95
AMSTEL (Groot / Large)	50 CL / 500 ML	€ 5,50
AMSTEL RADLAR (0% Alcohol)		€ 3,95
HEINEKEN (0 % Alcohol)		€ 3,95
BRAND WEIZEN	33 CL / 330 ML	€ 4,25

MOUSSERENDE WIJN
SPARKLING WINE

PROSECCO LISETTO ITALY — **20 CL/ 200 ML € 6,25**
In Veneto wordt van de Glera-druif één van de beste Italiaanse mousserende wijnen gemaakt. Deze Spumante smaakt mooi fris en zuiver en heeft een aangename mousse.
In Veneto, the Glera grape is made one of the best Italian sparkling wines. This Spumante tastes beautifully fresh and pure and has a pleasant mousse.

PROSECCO LISETTO ITALY — **75 CL/ 750 ML € 24,95**
In Veneto wordt de Glera-druif gebruikt om een van de beste Italiaanse mousserende wijnen te maken. Deze Prosecco Frizzante smaakt heerlijk fris en puur en heeft een aangename mousse.
In Veneto, the Glera grape is used to make one of the best Italian sparkling wines. This Prosecco Frizzante tastes wonderfully fresh and pure and has a pleasant mousse.

PROSECCO VALDOBLADE BRUSTO (Nino Franco) — **€ 36,95**

HUISWIJNEN / HOUSE WINES

	Per Glas	Bottle
LA PICHET DU PATRON (ROOD/RED) FRANCE	€ 4,50	liter € 19,95

Prettige ongecompliceerde wijn uit het Franse Zuiden. Toegankelijk en soepel met in geur en smaak impressies van zacht rood fruit en rijpe bessen. Aangenaam en doordrinkbaar.
Pleasant uncomplicated wine from the French South. Accessible and supple with in smell and taste impressions of soft red fruit and ripe berries. Pleasant and drinkable.

LA PICHET DU PATRON (WIT/WHITE) FRANCE — € 4,50 — liter € 19,95
Een bleke lichtgele wijn. In de geur fris met aroma's van buxus, bloemetjes en citrusvruchten. Soepel drinkbaar en verfrissend, een echte allemansvriend.
A pale pale yellow wine. Fresh in the scent with aromas of boxwood, flowers and citrus fruits. Smoothly drinkable and refreshing, a real friend to everyone

LA PICHET DU PATRON (ROSE/ROS) FRANCE — € 4,50 — liter € 19,95
Heldere aangename rosé, met impressies van sappig rood fruit waaronder bessen en frambozen. In de smaak soepel drinkbaar met veel fruit en een fijne kruidige toets.
Clear pleasant rosé, with impressions of juicy red fruit including berries and raspberries. Smoothly drinkable with lots of fruit and a fine spicy touch.

MARQUIS D"ALBAN

COTES DE BERGERAC FRANCE — 750ml — € 4,50 — 700ml € 19,95
Deze zoete witte wijn van domein La Pélissière is een mooi voorbeeld van een zoete wijn waarvan prijs-kwaliteit top is. Hij is gemaakt van de druiven sémillon en sauvignon waardoor we een fruitige wijn geserveerd krijgen. Hij heeft een mooie lichtgele kleur met aroma's van exotisch fruit en bloemen. De smaak is sappig en zoet met aroma's van onder andere peren en gedroogd fruit. (medium zoet)
This sweet white wine from domain La Pélissière is a good example of a sweet wine that is top price-quality. It is made from the grapes sémillon and sauvignon so we are served a fruity wine. It has a beautiful light yellow color with aromas of exotic fruits and flowers. The taste is juicy and sweet with aromas of pears and dried fruit. (medium sweet)

WITTE WIJNEN / WHITE WINES

PINOT BLANCE, BARON D'ALSACE **€ 24,50**
Sappige, loepzuivere wijn met een zachte frisheid.
In de neus tonen van wit fruit als appel, peer en perzik.
De smaak is fruitig met een ondertoon van bloemen.
Juicy, flawless wine with a soft freshness. In the nose
notes of white fruit such as apple, pear and peach.
The taste is fruity with floral undertones.

CHARDONNAY GRAN RESARVA DE LOS ANDES, CHILI **€ 25,50**
Dit is het witte parade paardje van Santa Alicia.
Goudgeel van kleur is deze op eikenhout opgevoede wijn.
Complexe aroma's van geroosterd eiken, vanille en hazelnoten
zijn kenmerken van deze robuuste Chardonnay.
This is the white parade horse of Santa Alicia. This wine
is aged in oak wood, golden yellow in color. Complex
aromas of toasted oak, vanilla and hazelnuts
characterize this robust Chardonnay.

CHARDONNAY LA CROISAD RESERVE, FRANCE **€ 26,95**
Een karakteristieke blend van twee druivensoorten die
veelvuldig voorkomen in het zuiden van Frankrijk.
Het volle romige en mineralige karakter van Chardonnay
gecombineerd met het bloemige en aromatische van de Viognier.
A characteristic blend of two grape varieties that are common
in the south of France. The full creamy and mineral character
of Chardonnay combined with the floral and aromatic Viognier.

SAUVIGNON BLANC INDIAN **€ 26,50**

SAUVIGON BLANC AWA TERE, NEW ZEALAND **€ 39,50**
Heldere lichte wijn met groene kleurscharkeringen.
Intensieve frisse stuivende geur met tonen van limoen,
kruisbessen en gekneusd blad. In de smaak frisse
citrustonen gevolgd door mooie zuren in de afdronk.
Clear light wine with green hues. Intense fresh dusting scent
with notes of lime, gooseberries and bruised leaves. Fresh citrus
notes in the taste followed by nice acidity in the aftertaste.

SANCERRE DOMAINE LES BEAUXREGARDS FRANCE **€ 39,95**
Een heldere, goudgele wijn met ingetogen aroma's van rijpe
kruisbessen en frisse citrusvruchten. Vol van smaak,
evenwichtig en levendig met een karakteristieke
onderliggende minerale toon.
A clear, golden yellow wine with subdued aromas of ripe
gooseberries and fresh citrus fruits. Full bodied, balanced
and lively with a characteristic underlying mineral note.

SAINT VERAN SLECTION CAVE DE LUGNY FRANCE **€ 39,95**
Deze Saint-Véran is lichtgeel van kleur met groene reflecties.
Bloemig en iets kruidig in het aroma. Romig van smaak met
een verfrissende afdronk van appel en vlierbloesem.
This Saint-Véran is light yellow in color with green reflections.
Floral and slightly spicy in the aroma. Creamy taste with a
refreshing aftertaste of apple and elderflower.

RODE WIJNEN / RED WINE

CABERNET SAUVIGNON GRAND RESE.

DE LOS ANDES SANTA ALICIA CHILLE — € 23,95

Diep kersenrood in het glas. In de neus rijpe pruimen, bramen en chocolade. Daarnaast duidelijk overheersing van eikenhouten opvoeding. De wijn heeft kracht, veel fruit en mooie stevige sappigheid.
Deep cherry red in the glass. Ripe plums, blackberries and chocolate on the nose. In addition, clear predominance of oak upbringing. The wine has power, lots of fruit and nice firm juiciness.

CABERNET SAUVIGNON RESE. CHINON VAL DE LOIRE — € 38,95

Wijn gemaakt van de Cabernet Franc-druif, het minder bekende broertje van de Cabernet Sauvignon. Donkere wijn met in de geur aroma's van donker fruit, bessenblad, paprika en cederhout. Wijn met sap maar ook met een bite.
Wine made from the Cabernet Franc grape, the lesser known brother of the Cabernet Sauvignon. Dark wine with aromas of dark fruit, berry leaves, paprika and cedar wood. Wine with juice but also with a bite.

CABERNET SAUVIGNON INDIAN — € 26,50

MERLOT LA CAMPAGNE — € 23,95

Een lange schilweking maakt deze Merlot geconcentreerd en vol van smaak. In de neus domineren aroma's van cassis, frambozen, vanille en kruiden. De smaak is volfruitig, met rokerige spicy tonen.
A long soaking of the skins makes this Merlot concentrated and full of flavour. In the nose, aromas of cassis, raspberries, vanilla and spices dominate. The taste is full fruity, with smoky spicy notes.

COTE DU RHONE VILLAGE GRAN RESERVA 38,95 — € ???? 38,95

Intense granaatrode kleur met in de geur aroma’s van met name bramen, zwarte bessen en tonen van viooltjes en kruiden. Zijn smaak is bijna fluwelig en geeft impressies van zowel rode en zwarte vruchten als kruidig hout.
Intense garnet red color with aromas of especially blackberries, blackcurrants and notes of violets and herbs. Its taste is almost velvety and gives impressions of red and black fruits as well as spicy wood.

BOURGOGNE HAUTES COTE DE BEAUNE

Roux pere & Fils — € 49,95

Mooie Pinot Noir uit het noordelijke deel van de Bourgogne. Aroma’s van rode kersen, aardbeien, zwarte bessen en een fijne kruidigheid in de smaak. Zal zich de komende jaren verder ontwikkelen.
Beautiful Pinot Noir from the northern part of Burgundy. Aromas of red cherries, strawberries, black currants and a fine spiciness in the taste. Will develop further in the coming years.

APERITIEF – APERITIF

CAMPARI	€	4,25
MARTINI RED OR WHITE	€	4,50
PORT RED OR WHITE	€	4,25
SHERRY MEDIUM OR DRY	€	4,25
JONGE OR OUDE JENEVER	€	3,95

LIKEUR - LIQUEUR

BAILEYS / TIA MARIA / COINTREAUGRAND MARNIER	€	5,50
GRAND MARNIER / AMARETTO DISARONNO	€	5,50
SAMBUCA (WIT- WHITE)	€	5,50

COGNAC

JOSEPH GUY/ MARTEL/ REMY MARNIER VSOP	€	6,95
HENNESSY / NEPALESE RUM	€	6,95

WHISKY

BLACK LABLE	€	7,00
RED LABEL/ BALLANTINES/ JACK DANIELS	€	6,50
J & B/ JAMESON IRISH	€	6,50
CHIVAS REGAL	€	7,00

GEDISTILLED

BACARDI RUM	€	5,00
ABSOLUT VODKA/ SMIRNOFF VODKA	€	5,25
NEPALESE VODKA	€	5,25
BOMBAY SAPPHIRE GIN/ TEQUILA	€	5,25