Starters / Voorgerechten

VEG STARTERS / VEG VOORGERECHTEN

1. Aloo Tikki € 5,50
Spicy aardappelpoffertjes gecoat in een kikkererwten beslag.

Spicy potato cakes coated in a chickpea batter creating a delicious little snack.

2. Hara Bhara Paneer Tikka € 6,50
Paneer / kwark en gesneden groenten worden gemarineerd in Indiase specerijen, gemberknoflookpasta, yoghurt en koriander-muntchutney, gegrild in de kleioven.

Paneer/cottage cheese and cut vegetables are marinated in Indian spices, ginger- garlic paste, yogurt and coriander-mint chutney, grilled in the tandoor.

3. Mix pakora (5 piece) € 5,00
Een mix van fijngehakte uien, groene chilis en specerijen gemengd in grammeel

A mix of finely chopped onions, green chilis, and spices mixed in gram flour

4. Onion Bhaji € 4,00
De klassieke Indiase snack van gekruide ui beignets, geserveerd met dip.

The classic Indian snack of spiced onion fritters served with dip.

5. Paneer Pakora € 5,50
Licht gekruide stukjes cottage cheese gedoopt in een bloembeslag, en dan lichtjes gefrituurd.

Mildly spiced pieces of cottage cheese dipped in a gram flour batter and then lightly fried.

6. Samosa (2 piece) € 4,50
Mini gefrituurde pasteitjes, gevuld met seizoensgroenten en geserveerd met een selectie van Indiase chutneys.

Mini fried pastries, filled with seasonal vegetables and served with a selection of Indian chutneys.

7. Tulip Mix Veg Starters € 7,00
Een onweerstaanbaar assortiment van vegetarische voorgerechten.

An irresistible assortment of vegetarian starters.

NON - VEG STARTERS / NON - VEG VOORGERECHTEN

8. Amritsari Fish € 8,00
Een aantal stukken witvis bedekt met een gekruid bloembeslag van kikkererwten en kort gefrituurd.

Select cuts of white fish coated in a seasoned gram flour batter and flash fried.

9. Chicken Chaat € 6,50
Koude kipsalade met een dressing van kruidige chutneys.

Cold chicken salad dazzled in spicy chutneys.

10. Chicken Pakora € 6,00
Sizzend Indiaas voorgerecht van gemarineerde kippenborst klaargemaakt in de Tandoor.

Sizzling Indian starter of marinated chicken breast given the Tandoor treatment.

11. Chicken Tikka € 6,00
Kipfilet mild gemarineerd in onze eigen gember kruidenpasta en gebakken in de Tandoor.

Boneless chicken mildly marinated in our own ginger spice paste, and cooked in the Tandoor.

12. Hot Chicken Wings € 6,00
Kippenvleugels gemarineerd in Indiase kruiden en geroosterd in de Tandoor.

Chicken wings marinated in Indian spices and roasted in the Tandoor.

13. King Prawns Butterfly € 7,00
Gamba's gekruid met vers gemalen kruiden, geserveerd op een bedje van tuinsalade.

King prawns flavoured with freshly grounded spices, and served on a bed of garden salad.

14. Seekh Kebab € 6,50
Watertandend Mughlai gerecht van mild gekruid gehakt (lamsvlees en kip), gemengd met vers gehakte kruiden en daarna gebakken in de Tandoor.

Mouth-watering Mughlai dish of mildly spiced minced meat (lamb and chicken), mixed with freshly chopped herbs before being cooked in the Tandoor.

15. Tandoori Chicken € 7,50
Beroemde rode kip, gemarineerd in yoghurt en Indiase kruiden, geroosterd in tandoor oven.

Famous red chicken, marinated in yoghurt and Indian spices, roasted in tandoor oven.

16. Tulip Mix Non Veg Starters € 9,50
Een onweerstaanbaar assortiment van Non Veg voorgerechten.

An irresistible assortment of Non Veg starters.

Soups / Soepen & Grill Dishes / Gegrilde Gerechten

All Gegrilde gerechten worden geserveerd met rijst en channa curry

ALL GRILL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE AND CHANNA CURRY

VEG SOUPS / VEG SOEPEN

17. TOMATO SOUP € 4,00
Een zeer glad tomatensoep met en dunne tot dikke textuur.

A very smooth and thin to mildly thick-textured tomato soup.

18. DAL SOUP € 4,00
Verfijnde Noord-Indiase linzensoep

Delicate North Indian lentil soup

NON - VEG SOUPS / NON - VEG SOEPEN

19. CHICKEN SOUP € 4,50
Een smaakvolle kippensoep met de twist van Indiase kruiden.

A flavorful chicken soup with the twist of Indian spices.

20. MULIGATAWNY SOUP € 5,00
Kerriesoep in koloniale stijl, met kip en linzen (geserveerd pittig of licht pittig)

Colonial style curry soup made with chicken and lentils (served either hot or medium).

GRILL DISHES / GEGRILDE GERECHTEN

ALL GEGRILDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST EN CHANNA CURRY

ALL GRILL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE AND CHANNA CURRY

VEG GRILLS / VEG GEGRILDE

21. TANDOORI MUSHROOM + RICE + CHANNA CURRY € 16,00
Champignon op smaak gebracht met indiase specerijen, gember en knoflook, gegrild in de kleioven.

Mushroom flavored with Indian spices, ginger and garlic, grilled in the tandoor.

22. TANDOORI PANEER TIKKA + RICE + CHANNA CURRY € 16,50
Sappige stukjes Indiase cottage cheese bestrooid met kruiden en gegrild met verse paprika en uien.

Juicy chunks of Indian cottage cheese dressed in spices, and grilled with fresh paprika and onions.

NON - VEG GRILLS / NON - VEG GEGRILDE

23. TANDOORI CHICKEN + RICE + CHANNA CURRY € 16,00
Gekruid gemarineerde kip, geroosterd in de Tandoor (klei oven)

Tender chicken pieces dipped into a yoghurt marinade and baked in the Tandoor. Tasting notes of ginger, garlic and paprika.

24. TANDOORI CHICKEN TIKKA + RICE + CHANNA CURRY € 16,50
Kipfilet gemarineerd in amandel, cashewnoten saus en Indiase specerijen, geroosterd op houtskool in de Tandoor.

Boneless chicken mildly marinated in our own ginger spice paste, and cooked in the Tandoor.

25. TANDOORI CHICKEN TIKKA GARLIC + RICE + CHANNA CURRY € 17,00
Kipfilet gemarineerd met een knoflook saus en Indiase specerijen, gegrild in de Tandoor.

Garlic infused chicken pieces bathed in a spicy sauce, and finished in the Tandoor.

26. TANDOORI FISH TIKKA + RICE + CHANNA CURRY € 17,50
Gekruid gemarineerde vis, geroosterd in de Tandoor.

Seasoned marinated fish, roasted in the Tandoor.

27. TANDOORI LAMB CHOP + RICE + CHANNA CURRY € 18,50
Gebakken in de Tandoor, sappige lamskoteletjes gedoopt in een smakelijke yoghurt marinade.

Cooked in the Tandoor, juicy lamb chops dipped in a flavorsome yoghurt marinade.

28. TANDOORI KEBAB + RICE + CHANNA CURRY € 16,50
Gemarineerd mals lamsgehakt en kippenvlees op smaak gebracht met Indiase specerijen, gember, knoflook en groene pepers, gerold om een spies en gegrild in de Tandoor.

Marinated tender minced lamb and chicken meat with spices, ginger, garlic and green peppers, rolled around a skewer and grilled in the Tandoor.

29. TANDOORI PRAWNS + RICE + CHANNA CURRY € 21,00
Verse gamba's omhult met een yoghurt dressing en gebakken in de Tandoor.

Fresh king prawns covered with a yoghurt dressing and baked in the Tandoor.

30. TANDOORI SIZZLER + RICE + CHANNA CURRY € 22,50
Een speciale combinatie van verschillende Tandoori grillgerechten.

A special combination of different Tandoori grill dishes.

Vegetarian Dishes / Vegetarische gerechten

All gerechten worden geserveerd met rijst

All dishes will be served with rice

31. Aloo Gobi + Rice € 12,50
Gesneden aardappelen en bloemkoolroosjes gebakken met geroosterde specerijen.

Chopped potatoes and cauliflower florets cooked with roasted spices.

32. Aloo Muttar + Rice € 11,00
Gesneden aardappelen en erwten gestoofd in een lichte saus op basis van tomaten.

Chopped potatoes and peas si+ Rice mmered in a light, tomato-based sauce.

33. Aloo Saag + Rice € 11,50
Gekruide spinazie puree met stukjes licht gefrituurde aardappelen.

Spiced spinach puree featuring pieces of lightly fried potatoes.

34. Bhartha + Rice € 12,50
Gepureerde geroosterde aubergine gemengd met uien en tomaten.

Mashed roasted aubergine married with onions and tomatoes.

35. Bhindi + Rice € 13,00
Gesneden okra's gemengd met uien, tomaten en kruiden.

Sliced okra tossed with onions, tomatoes and spices.

36. Bombay Aloo + Rice €11,00
Met komijn gekruide aardappelblokjes, gebakken in een dikke yoghurtsaus.

Cumin infused bite-size potatoes, cooked in a thick yoghurt sauce.

37. Chana Masala + Rice € 11,50
Kikkererwten schotel in Punjabi stijl, rijk aan smaak met lichte citroensmaak.

Punjabi style chickpeas dish, rich in flavour with light citrus notes.

38. Dal Makhni + Rice € 12,00
Hele zwarte linzen langzaam gekookt, afgewerkt met boter, room en kruiden.

Whole black lentils cooked slowly before being finished with butter, cream and spices.

39. Dal Tadka + Rice € 12,00
Een Tulip favoriet, gele linzen gekookt in een basis van ghee, tomaten, uien en kruiden.

A Tulip favourite, yellow lentils cooked in a base of ghee, tomatoes, onions and spices.

40. Kala Chana Curry + Rice € 12,50
Zwarte kikkererwten gekookt in tomaten, uien, gember en knoflook, met verse koriander.

Black chickpeas cooked in tomatoes, onions, ginger and garlic, with fresh coriander.

41. Mix Vegetable Curry + Rice €11,00
Groente mix gestoofd in een dikke saus.

Vegetable mix stewed in a thick sauce.

42. Mushroom Curry + Rice € 12,50
Mughlai-geïnspireerd, mild gekruide champignonscurry.

Mughlai-inspired, mildly spiced mushroom curry.

43. Mutter Paneer + Rice € 11,50
Blokjes van zelfgemaakte Indiase cottage cheese en verse doperwten, toegevoegd aan een geurige basis currysoep.

Added to a fragrant curry soup base, cubes of homemade Indian cottage cheese and fresh garden peas.

44. Paneer Jalfrezi + Rice € 12,50
Een kleurrijke schotel bestaande uit huisgemaakte cottage cheese, tomaten, paprika en uien.

A colourful dish compromising of homemade cottage cheese, tomatoes, paprika and onions.

45. Paneer Tikka Masala + Rice €14,50
Gekruide cottage cheese gebakken in de Tandoor, vervolgens afgewerkt in een currysaus met tomaten, paprika en uien.

Seasoned cottage cheese cooked in the Tandoor, then finished in a curry sauce with tomatoes, paprika and onions.

46. Saag Paneer + Rice € 12,50
Stukken van kort gefrituurde cottage cheese, geserveerd op een bedje van gemengde spinazie.

Pieces of flash-fried cottage cheese, placed on a bed of blended spinach.

47. Shahi Paneer + Rice € 14,50
Delicaat cottage cheese stukken gestoofd in een romige saus op basis van tomaten.

Delicate cottage cheese pieces simmered in a creamy, tomato-based sauce.

48. Veg Navratan Korma + Rice € 13,00
Knapperige seizoensgroenten gebakken in een romige kokossaus, gemengd met geroosterde amandelen en rozijnen.

Crunchy seasonal vegetables cooked in a creamy coconut sauce, mixed with roasted almonds and raisins.

Chicken Dishes / Kip Gerechten & BIRYANIS

All gerechten worden geserveerd met rijst

All dishes will be served with rice

49. Butter Chicken + Rice € 17,00
Specialiteit van Tandoori Kip Tikka in een lichtzoete, romige botersaus.

Tandoori Chicken Tikka tossed into a slightly sweet, creamy butter sauce.

50. Chicken Balti + Rice € 17,00
Rijk aan smaak, stukjes kipfilet gebakken in een gekruide currysaus.

Rich in flavour, pieces of chicken breast cooked in a seasoned curry gravy.

51. Chicken Chili Garlic + Rice € 17,50
Gebakken kipfilet met knoflook, Spaanse peper, ui, tomaten en kruiden (licht pittig)

Fried chicken fillet with garlic, chilli, onion, tomatoes and herbs (slightly spicy).

52. Chicken Curry + Rice € 15,00
Traditioneel Punjabi recept van kip langzaam gebakken in een rijke, pittige tomatensaus.

Traditional Punjabi recipe of chicken cooked slowly in a rich, spicy tomato sauce.

53. Chicken Dhansak + Rice € 16,00
Een authentiek Parsi gerecht, een licht pittig gekruide stoofpot van kipfilet en linzen, met een frisse scheut citroensap.

An authentic Parsi dish, a medium spiced stew of boneless chicken and lentils, with a fresh burst of lemon juice.

54. Chicken Kadahi + Rice € 16,50
Noord-Indiase lekkernij van kipfilet geserveerd in een masala-saus.

Northern Indian delicacy of boneless chicken pieces served in a masala gravy.

55. Chicken Korma + Rice € 16,00
Malse kipfilet gestoofd in mild gekruide kokossaus.

Tender boneless chicken simmered in a mildly spiced, coconut sauce.

56. Chicken Madras + Rice € 16,00
Een post-koloniaal recept uit het zuiden van India, met kipfilet gebakken in een hete chili saus.

A post-colonial recipe inspired from southern India, featuring boneless chicken cooked in a hot chilli gravy.

57. Chicken Pal + Rice € 16,50
Stukjes kipfilet gekookt in een zeer hete saus. (pittiger dan vindaloo)

Pieces of chicken breast cooked in a very hot sauce. (hotter than vindaloo)

58. Chicken Saag + Rice € 16,50
Gekruide kipfilet gemengd met gepureerde spinazie.

Spiced boneless chicken tossed in pureed spinach.

59. Chicken Tikka Jalfrezi + Rice €16,50
Stukjes kipfilet met gehakte uien, paprika en tomaten, gebakken in een dikke currysaus vol intense smaken.

Pieces of chicken breast with chopped onions, paprika and tomatoes, cooked in an intensely flavoured, thick curry sauce.

60. Chicken Tikka Masala + Rice € 17,00
Gemarineerde kip uit de Tandoori-oven, in een romige currysaus met paprika en uien.

Marinated chicken from the Tandoor oven, thrown into a creamy curry sauce with paprika and onions.

61. Chicken Vindaloo + Rice € 16,50
Enorm populair in Goa, stukjes kip en aardappel in een vurige chili saus.

Hugely popular in Goa, pieces of chicken and potato in a fiery chilli sauce.

62. Lemon Chicken + Rice € 16,50
De gemakkelijkste en gekke heerlijke kip met pittige en zoete citroensaus.

The easiest and crazy delicious chicken with tangy and sweet lemon sauce.

Biryani's

63. Veg biryani € 15,00
Seizoensgebonden groenteselectie met kruiden en specerijen, vervolgens gecombineerd met geurige basmati rijst.

Seasonal vegetable selection tossed with herbs and spices, then combined with fragrant basmati rice.

64. Chicken Biryani € 16,00
Sappige kip met specerijen uit het Midden-Oosten, langzaam gebakken, vervolgens samengevoegd met basmati rijst en gehakte noten.

Succulent chicken with Middle Eastern spices cooked slowly, then folded into basmati rice and chopped nuts.

65. Lamb Biryani € 17,50
Langzaam gebakken gekruid lamsvlees, vervolgens gemengd met basmati rijst en gedroogd fruit.

Slow cooked seasoned lamb married with basmati rice and dried fruit.

66. Prawn Biryani € 19,50
Gemarineerde gamba's gebakken in de Tandoor en vervolgens samengevoegd met basmati rijst. Afgewerkt met een garnering van gehakte noten.

Marinated king prawns cooked in the Tandoor, and then folded into basmati rice. Finished off with a sprinkling of chopped nuts.

Lamb and Mutton Dishes / Lamb and Mutton gerechten

All gerechten worden geserveerd met rijst

All dishes will be served with rice

67. Lamb Balti + Rice € 18,00
Rijk aan smaak, stukjes lamsvlees gebakken in een gekruide currysaus.

Rich in flavour, pieces of lam cooked in a seasoned curry gravy

68. Lamb Chili Garlic + Rice € 18,50
Gebakken lamsvlees met knoflook, Spaanse peper, ui, tomaten en kruiden (licht pittig)

Fried lamb with garlic, chilli, onion, tomatoes and herbs (slightly spicy)

69. Lamb Chop Masala + Rice € 18,50
Lamskoteletten gemarineerd in een gekruide yoghurtsaus, daarna gegrild in de Tandoor.

Lamb chops marinated in a seasoned yoghurt sauce, before being grilled in the Tandoor.

70. Lamb Dhansak + Rice € 17,50
Lamsvlees langzaam gebakken in een licht pittige currysaus, omringd door linzen en met een frisse hint van citroen.

Surrounded by lentils and with a fresh hint on citrus, lamb cooked slowly in a medium spiced curry sauce.

71. Lamb Jalfrezi + Rice € 17,50
Een smakelijke dikke curry saus met mals lamsvlees en stukjes ui, paprika en tomaten.

A flavoursome thick curry gravy, featuring tender boneless lamb and chunks of onion, paprika and tomatoes.

72. Lamb Kadahi + Rice € 17,00
Noord-Indiase lekkernij van lamsvlees geserveerd in een masala-saus.

Northern Indian delicacy of boneless lamb pieces served in a masala gravy.

73. Lamb Korma + Rice € 17,50
Een licht gekruide curry met sappige stukjes gestoofd lamsvlees, gegarneerd met geroosterde amandelen en gedroogde vruchten.

Featuring roasted almonds and dried fruit, a mildly spiced curry with succulent pieces of braised lamb.

74. Lamb madras + Rice € 17,00
Een creatie uit de koloniale tijd, stukjes mals lamsvlees in een hot chilli curry saus.

An creation from colonial times, chunks of tender lamb in a hot chilli curry sauce.

75. Lamb Pal + Rice € 17,50
Lamsvlees en stukjes aardappel gebakken in een zeer hete currysaus (pittiger dan vindaloo)

Boneless lamb and pieces of potato cooked in a very hot curry sauce (hotter than vindaloo)

76. Lamb Rogan Josh + Rice € 16,50
Klassieke Kashmiri schotel van heerlijke malse lamsstukken, gebakken in een saus van gebruinde uien en kruiden.

Classic Kashmiri dish of aromatic tender lamb chunks, cooked in a gravy of browned onions and spices.

77. Lamb Saag + Rice € 17,50
Sappig lamsvlees gekookt in een goed gekruide spinaziepuree.

Pieces of lamb roasted in the Tandoor, and dressed in a seasoned curry sauce.

78. Lamb Vindaloo + Rice € 17,50
Lamsvlees en stukjes aardappel gebakken in een Goan-geïnspireerde hete currysaus.

Boneless lamb and pieces of potato cooked in a Goa inspired hot curry sauce.

Mutton Dishes/Special dishes

All gerechten worden geserveerd met rijst

All dishes will be served with rice

79. Duck / Eend Curry + Rice € 18,50
Een Syrisch Christen en Kerala (Zuid-India) gerecht, eend gekookt in een pittige en pittige saus.

A Syrian Christian and Kerala (South India) diish, duck coocked in a spicy and tangy sauce.

80. Grouse / Teetar Curry+ Rice € 18,50
Grouse / Teetar gekookt in een Spaanse currysaus met indiaanse soorten.

Grouse / Teetar coocked in a chilli curry sauce with indian species.

81. Mutton Madras + Rice € 18,50
Een creatie uit de koloniale tijd, geit in een hot chilli curry saus.

An creation from colonial times, goat coocked in a hot chilli curry sauce.

82. Mutton Rogan Josh + Rice € 18,50
Klassieke Kashmiri schotel, geit gebakken in een saus van gebruinde uien en kruiden.

Classic Kashmiri dish, goat cooked in a gravy of browned onions and spices.

Fish and King Prawn Dishes / Vis and King Prawn gerechten & Tandoori Breads

All gerechten worden geserveerd met rijst / All dishes will be served with rice

Fish Dishes / Visgerechten

83. Fish Curry + Rice € 17,00
Voor het maken van dit beroemde Goan gerecht worden brokken witvis gestoofd in een licht gekruide kokossaus.

Creating this renowned Goa dish, chunks of white fish are simmered in a lightly spiced coconut sauce.

84. Fish Madras + Rice € 17,50
Een creatie uit de koloniale tijd, stukjes mals witvis in een hot chilli curry saus.

An creation from colonial times, pieces of white fish in a hot chilli curry sauce.

85. Fish Masala + Rice € 18,00
Witvis stukken subtiel gemasseerd met een Punjabi kruidenmengsel en vervolgens gebakken in een currysaus met paprika.

White fish pieces delicately Messaged with a Punjabi spice rub, and then cooked in a curry sauce with paprika.

86. Fish Vindaloo + Rice € 17,50
Witvis en stukjes aardappel gebakken in een Goan-geïnspireerde hete currysaus.

White fish and pieces of potato cooked in a Goa inspired hot curry sauce.

Prawn Dishes / Garnaal Gerechten

87. King Prawn Bhuna + Rice € 18,50
Curry van gamba's met tomaten, ui, paprika en verse kruiden. Zeer speciaal!

Curry of king prawns with tomatoes, onion, peppers and fresh herbs. Very special!

88. King Prawn Curry + Rice € 18,00
Gamba's langzaam gebakken in een rijke, pittige tomatensaus.

Prawns cooked slowly in a rich, spicy tomato sauce.

89. King Prawn Jalfrezi + Rice € 18,50
Gamba's, uien, paprika en tomaten gebakken in een rijk gekruide saus.

King prawns, onions, paprika and tomatoes cooked in a spice-rich gravy.

90. King Prawn Madras + Rice € 18,00
Een creatie uit de koloniale tijd, gamba's in een hot chilli curry saus.

An creation from colonial times, prawns in a hot chilli curry sauce.

91. King Prawn Masala + Rice € 18,50
Gamba's subtiel gemasseerd met kruidenmengsel en vervolgens gebakken in een currysaus met paprika.

Prawns delicately Messaged with a Punjabi spice rub, and then cooked in a curry sauce with paprika.

92. King Prawn Vindaloo + Rice € 18,50
Gamba's en stukjes aardappel gebakken in een Goan-geïnspireerde hete currysaus.

Prawns and pieces of potato cooked in a Goa inspired hot curry sauce.

93. Aloo Paratha € 3,50
Gelaagd volkorenbrood met gekruide aardappelen.

Layered whole wheat bread with spiced potatoes.

94. Butter Naan € 2,50
Wit zuurdesembrood gebakken in de Tandoor.

Leavened white flour bread baked in the Tandoor.

95. Cheese Naan € 4,00
Wit zuurdesembrood gevuld met kaas.

Leavened white flour bread stuffed with cheese.

96. Garlic Naan € 3,00
Wit zuurdesembrood gegarneerd met geperste knoflook.

Leavened white flour bread garnished with crushed garlic.

97. Keema Naan € 4,50
Wit zuurdesembrood gevuld met gekruid lamsgehakt.

Leavened white flour bread filled with seasoned minced lamb.

98. Kulcha Naan € 3,50
Wit zuurdesembrood gevuld met gekruide uien en aardappelen.

Leavened white flour bread stuffed with spiced onions and potato's.

99. Lacha Paratha € 3,00
Gelaagd volkorenbrood bereid met boter

Layered whole wheat bread prepared with butter.

100. Methi Paratha € 3,50
Gelaagd volkorenbrood bereid met fenegriek bladeren, mint en boter.

Layered whole wheat bread prepared with fenugreek leaves, mint and butter.

101. Onion Naan € 3,00
Wit zuurdesembrood gevuld met gekruide uien gebakken in de tandoor.

Leavened white flour bread filled with spiced onions, baked in the tandoor.

102. Paneer Paratha € 4,00
Gelaagd volkorenbrood met gekruide indiaas kaas.

Layered whole wheat bread with spiced cottage cheese.

103. Peshwari Naan € 3,50
Wit zuurdesembrood gevuld met noten voor extra smaak en textuur.

Leavened white flour bread filled with nuts for added taste and texture.

104. Plain Naan € 2,00
Wit zuurdesembrood gebakken in de Tandoor met boter.

Leavened white flour bread baked in the Tandoor with butter.

105. Tandoori Roti € 2,00
Volkorenbrood gemaakt in de kleioven, geserveerd met of zonder boter.

Whole wheat bread made in clay oven, served plain or with butter.

Desserts / Nagerechten AND Coffee & Tea / Koffie & Thee

Desserts / Nagerechten

106. Brownie € 4,50
Een brownie is een van oorsprong Amerikaans nagerecht, bestaande uit een vrij dicht plat gebak gemaakt van chocolade, en gebakken op een bakplaat.

A brownie is an originally American dessert, consisting of a fairly dense flat pastry made of chocolate, and baked on a baking tray.

107. Classic Ice Cream € 3,50
Keuze uit Vanille, Chocolade, Kokosnoot en Pistache.

Choice of Vanilla, Chocolate, Coconut and Pistachio.

108. Gajjar ka Halwa € 3,50
Een combinatie van noten, melk, suiker, khoya en ghee met geraspte wortel. Het is een licht voedzaam dessert.

A combination of nuts, milk, sugar, khoya and ghee with grated carrot. It is a light nutritious dessert.

109. Gulab Jamun € 3,50
Dumplings van gecondenseerde melk, geserveerd in een warme, geurige suikersiroop.

Dumplings of reduced milk served in a warm, fragrant sugar syrup.

110. Gulab Jamun with Ice Cream € 5,00
Warm Indiaas dessert met vanille-ijs.

Warm Indian dessert accompanied with vanilla ice cream.

111. Kheer € 3,50
Pudding van basmati rijst, gegarneerd met noten.

Basmati rice pudding garnished with dried nuts.

112. Kulfi € 4,50
Traditioneel Indiase ijsdessert, op smaak gebracht met kardemom en noten.

Traditional Indian frozen dessert, flavoured with cardamom and nuts.

113. Mango Shake € 3,50
Shake met mango smaak.

Shake with mango flavour.

114. Patiala Shahi € 6,00
Combi-dessert van Kulfi en Kheer Kesari.

Dessert pairing of Kulfi and Kheer Kesari.

115. Premium Mango Ice Cream € 4,50
Ijs vol van smaak, geserveerd met slagroom.

Full flavoured ice cream served with whipped cream.

116. Rasmalai € 5,50
Dumplings gemaakt van kwarkgedrenkt in gezoete, ingediktemelksubtiel op smaakgebracht met kardemon.

Dumplings made from quark drenched in sweetened, thickened milk subtle flavored with cardamom.

Tulip Special Menu

All Type of Drinks

Coffee & Tea / Koffie & Thee

Soft Drinks / Frisdranken

~~Beer / Bier~~

Liquors / Likeuren

Distilled / Gedistilleerd

Cognac

Please check complete drinks menu on our website

www.tuliprestaurant.nl