



Pind Punjabi
Indian Restaurant

Menu

Starters/Voorgerechten

1. Onion Bhaji 	€ 5.00	2. Vegetarian Samosa 	€ 5.00
De klassieke Indiase snack van gekruide ui beignets, geserveerd met dip. <i>The classic Indian snack of spiced onion fritters served with dip.</i>		Mini gefrituurde pasteitjes, gevuld met seizoensgroenten en geserveerd met een selectie van Indiase chutneys. <i>Mini fried pastries, filled with seasonal vegetables and served with a selection of Indian chutneys.</i>	
3. Paneer Pakora 	€ 6.00	4. Indian Spiced Chicken Wings 	€ 6.00
Licht gekruide Indiase kaas stukjes in een omhulsel van kruidig kikkererwtenmeel beslag, gefrituurd. <i>Mildly spiced pieces of cottage cheese dipped in a gram flour batter, and then fried.</i>		Kippenvleugels gemarineerd in Indiase kruiden en geroosterd in de Tandoor. <i>Chicken wings marinated in Indian spices and roasted in the Tandoor.</i>	
5. Chicken Pakora	€ 6.00	6. Reshmi Kebab	€ 7.00
Sizzend Indiaas voorgerecht van gemarineerde kippenborst klaargemaakt in de Tandoor. <i>Sizzling Indian starter of marinated chicken breast given the Tandoor treatment.</i>		Watertandend Mughlai gerecht van mild gekruid kipgehakt, gebakken in de Tandoor. <i>Mouth-watering Mughlai dish of mildly spiced minced chicken, cooked in the Tandoor.</i>	
7. Fish Pakora 	€ 7.50	8. Spiced Butterfly Prawns 	€ 9.00
Een aantal stukken vis bedekt met een gekruid bloembeslag van kikkererwten en kort gefrituurd. <i>Select cuts of fish coated in a seasoned gram flour batter and flash fried.</i>		Gamba's gekruid met vers gemalen kruiden, geserveerd op een bedje van tuinsalade. <i>King prawns flavoured with freshly grounded spices, and served on a bed of garden salad.</i>	
9. Chicken Chaat 	€ 6.50	10. Pind's Special Appetizers  	€14.00
Kipsalade met een dressing van kruidige chutneys. <i>Chicken salad dazzled in spicy chutneys.</i>		Een onweerstaanbaar assortiment van voorgerechten speciaal geselecteerd door onze chef-koks. <i>An irresistible assortment of starters selected by our chefs.</i>	
11. Aaloo Chana Chaat 	€ 8.00	12. Hara Bhara Kebaab 	€ 8.00
Pittige streetfood mix van geroosterde aardappelen en kikkererwten met een combinatie van 3 sauzen en kruiden. <i>Tangy street food mix of toasted potatoes and chickpeas with combination of 3 sauces and spices.</i>		Gezonde smaakvolle, hartige gebakken pasteitjes, beladen met spinazie, groene erwten en aardappelen. <i>Healthy flavourful, savory pan fried patties, loaded with spinach green peas and potatoes.</i>	
13. Bhindi kurkuri 	€ 8.00	14. Chilli Paneer  	€ 10.00
Pittig smakelijke en superkrokante frietjes gemaakt met malse okra-peulen, grammeel en kruiden. <i>Spicy tasty and super crispy fries made with tender okra pods, gram flour and spices.</i>		Indo-Chinese keuken gemaakt met Indiase kwark, groenten en geselecteerde combinatie van 5 sauzen. <i>Indo chinese cuisine made with Indian cottage cheese, veggies and selected combination of 5 sauces.</i>	
15. Paneer 65  	€ 10.00	16. Tandoori Mushroom 	€ 12.00
Gefrituurde knapperige en zoute snack die je een pittige smaak geeft van kerrieblaadjes, gember, knoflook, pepers en andere zelfgemaakte kruiden. <i>Deep fried crunchy and salty snack which gives you punchy flavour of curry leaves, ginger, garlic, chillies and other homemade spices.</i>		Champignons gemarineerd in yoghurt en tandoori kruidenmix en geroosterd in de milde hitte van tandoor. <i>Mushrooms marinated in yogurt and tandoori spice mix and roasted in the mild heat of tandoor.</i>	
17. Chilli Mushroom 	€ 10.00	18. Chicken 65 	€ 12.00
Pittige champignonsnack gemaakt met pepers, uien en geselecteerde sauzen. <i>Spicy and tangy Mushroom snack made with chillies, onions and selected sauces.</i>		Gefrituurde kipsnack die je een pittige smaak geeft van kerrie- blaadjes, gember, knoflook, peper en andere zelfgemaakte kruiden. <i>Deep fried chicken snack which gives you punchy flavour of curry leaves, ginger, garlic chillies and other homemade spices.</i>	
19. Samosa Chat  	€ 8.00	20. Zafrani Murg Tikka 	€ 13.50
Samosa wordt in hapklare stukjes gebroken en geserveerd met kikkererwtenchutney en verschillende kruiden. <i>Samosa is broken into bite size pieces and served up with chickpeas chutney and variety of spices.</i>		Geroosterde kipschotel gemarineerd met wrongel, geroosterde uien, saffraan en kruiden. <i>Roasted chicken dish marinated with hung curd, roasted onions, saffron and spices.</i>	
21. Hari Mich Ka Murg Tikka  	€ 12.00	22. Chicken Malai Tikka  	€ 13.50
Geroosterde kipschotel gemarineerd met pittige groene pepers en spinazie. <i>Roasted chicken dish marinated with spicy green chillies and spinach.</i>		Snack van geroosterde kip gemarineerd in wrongel, huisgemaakte room, fenegriek en kruiden. <i>Roasted chicken snack marinated in hung curd, homemade cream, fenugreek and spices.</i>	

23. Chilli Chicken

€ 10.00

Indo-Chinese keuken gemengd met tandy kruiden, groenten en geselecteerde sauzen.
Indo chinese cuisine tossed with tandy spices veggies and selested sauces.

25. Amritsari Fish

€ 8.50

Noord-Indiaas gerecht van gebakken vis gemengd met hele kruiden en maïsmeel.
North Indian dish of fried fish mixed with whole spices and corn flour.

24. Chicken Momos

€ 12.50

Pittige kip dumplings geserveerd met pittige tomaat en knoflookchutney.
Spicy chicken dumplings served with tandy tomato and garlic chutney.

Soups

26. Chicken Shorba

€ 5.00

Kippensoep met verse kruiden.
Thick chicken broth with fresh herbs

28. Mulligatawny 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).

27. Dal Soup

€ 5.00

Verfijnde Noord-Indiase linzensoep.
Delicate North Indian lentil soup.

Grill Dishes /
Gegrilde gerechten

Alle gerechten worden geserveerd met Basmati rijst en Aloo Matter (veg.curry).
All dishes are served with basmati rice and Aloo Matter (veg. curry).

29. Tandoori Chicken

€ 18.00

Kippenbout ondergedompeld in een yoghurt marinade en gebakken in de Tandoor. Subtiele smaken van gember, knoflook en paprika.
Chicken legs dipped into a yogurt marinade and baked in the Tandoor. Tasting notes of ginger, garlic and paprika.

31. Tandoori Chicken Tikka

€ 18.00

Kipfilet gemarineerd in onze eigen gember kruidenpasta en gebakken in de Tandoor.
Boneless chicken mildly marinated in our own ginger spices paste and cooked in the Tandoor.

33. Tandoori Lamb Tikka

€ 20.00

Malse stukjes lamsvlees (zonder been) gedoopt in een gekruide yoghurt marinade en geroosterd in de tandoori-oven.
Succulent pieces of boneless lamb dipped in a seasoned yogurt marinade, and roasted in the Tandoor oven.

35. Tandoori Fish Tikka

€ 20.00

Gekruide visfilets in de Tandoor gegrild op houtskool.
Seasoned fish fillets char-grilled in the Tandoor.

37. Tandoori Sizzler
(Chef's Signature Dish)

€ 24.00

Een mixed grill plaat van kip tandoori, kip tikka, lamskoteletten, garnalen en seekh kebab.
A mixed grill tasting plate of tandoori chicken, chicken tikka, lamb chops, prawns and seekh kebab.

30. Tandoori Paneer Tikka (Veg)

€ 18.00

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.

32. Tandoori Garlic Chicken Tikka

€ 18.00

Tikka Kipfilet gemarineerd in Indiase kruiden en knoflook, geroosterd in de Tandoor.
Boneless chicken marinated in Indian spices and garlic, roasted in the Tandoor.

34. Lamb Chop Tandoori

€ 24.00

Gebakken in de Tandoor, sappige lamskoteletjes gedoopt in een smakelijke yoghurt marinade.
Cooked in the Tandoor, juicy lamb chops dipped in a flavoursome yogurt marinade.

36. Tandoori Prawns

€ 23.00

Verse gamba's omhult met een yoghurt dressing en gebakken in de Tandoor.
Fresh king prawns tossed in a yogurt dressing, and baked in the Tandoor.

38. Reshmi Kebab

€ 18.00

Watertandend Mughlai gerecht van mild gekruid kipgehakt, gebakken in de Tandoor.
Mouth-watering Mughlai dish of mildly spiced minced chicken, cooked in the Tandoor.

Chicken Dishes

Alle gerechten worden geserveerd met basmati rijst.
All dishes are served with basmati rice.

39. Chicken Curry🍲 € 18.00

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.

41. Chicken kashmiri🍲🌿 € 18.50

Malse kipfilet gestoofd in mild gekruide kokossaus met gedroogde vruchten.
Tender boneless chicken simmered in a mildly spiced, coconut sauce with dried fruit.

43. Chicken Dansak🍲 € 18.00

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.

45. Chicken Balti🍲 € 19.00

Rijk aan smaak, stukjes kipfilet gebakken in een gekruide currysaus.
Rich in flavour, pieces of chicken breast cooked in a seasoned curry gravy

47. Chicken Madrass🍲 € 19.00

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.

49. Butter Chicken🍲🥥 € 19.50 (Chef's Signature Dish)

Specialiteit van Tandoori Kip Tikka in een lichtzoete, romige botersaus.
Speciality of Tandoori Chicken Tikka tossed into a slightly sweet, creamy butter sauce.

51. Chicken Bhoona🍲🥥 € 18.00

Half-sausschotel van kip met hele kruidensmaak.
Whole spice flavoured chciken semi gravy dish.

40. Chicken Tikka Masala🍲🥥🍲 € 18.00

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.

42. Chicken Korma🍲🥥 € 19.00

Een licht gekruide curry met sappige stukjes kip, gearneerd met geroosterde amandelen en gedroogde vruchten.
Featuring roasted almonds and dried fruit, a mildly spiced curry with succulent pieces of chicken.

44. Chicken Jalfrezi🍲 € 18.00

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.

46. Chicken Vindaloo🍲🔥 € 19.00

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.

48. Chicken Saag🍲🥥 € 18.50

Gekruide kipfilet gemengd met gepureerde spinazie.
Spiced boneless chicken tossed in pureed spinach.

50. Chicken Kadai🍲🔥 € 19.50

Kip saus gemaakt met kashmiri chili, hele koriander en geselecteerde kruiden.
Chicken gravy made with kashmiri chilly, whole corinder and selected spices.

52. Chicken Changezi🍲🥥 € 18.50

Kip saus schotel gemaakt met bruine jus, gedroogde tomaten en geselecteerde kruiden.
Chicken gravy dish made with brown gravy, dried tomatoes and selected spices.

Lamb Dishes

Alle gerechten worden geserveerd met basmati rijst.
All dishes are served with basmati rice.

53. Rogan Josh🍲 € 19.50 (Very delicious dish)

Klassieke Kashmiri schotel van heerlijke malse lamsstukken, gebakken in een saus van gebruinte uien en kruiden.
Classic Kashmiri dish of aromatic tender lamb chunks, cooked in a gravy of browned onions and spices.

55. Lamb Kadai Punjabi🍲🥥 € 19.50

Noord-Indiase lekkernij van lamsvlees geserveerd in een masala-saus.
Northern Indian delicacy of boneless lamb pieces served in a masala gravy.

57. Lamb Saag🍲🥥 € 19.00

Sappig lamsvlees gekookt in een goed gekruide spinaziepuree.
Succulent lamb pieces cooked in a well-seasoned spinach puree.

54. Lamb Korma🍲🥥 € 19.50

Een licht gekruide curry met sappige stukjes gestoofd lamsvlees, gearneerd met geroosterde amandelen en gedroogde vruchten.
Featuring roasted almonds and dried fruit, a mildly spiced curry with succulent pieces of braised lamb.

56. Lamb Tikka Masala🍲🥥🍲 € 19.00

Stukjes lamsvlees geroosterd in de Tandoor, met een gekruide currysaus als dressing.
Pieces of lamb roasted in the Tandoor, and dressed in a seasoned curry sauce.

58. Lamb Vindaloo🍲🔥 € 19.50

Lamsvlees en stukjes aardappel gebakken in een Goan-geïnspireerde hete currysaus.
Boneless lamb and pieces of potato cooked in a Goan-inspired hot curry sauce.

59. Lamb Chop Masala🍖🥥🌿 € 22.50

Lamskoteletten gemarineerd in een gekruide yoghurtsaus, daarna gegrild in de Tandoor.
Lamb chops marinated in a seasoned yogurt sauce, before being grilled in the Tandoor.

61. Lamb Madras🍖🥥 € 19.50

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.

63. Mutton Kadai🍖 € 22.00

Geitenvlees saus schotel gemaakt met Kashmiri chili, hele koriander en geselecteerde kruiden.
Mutton gravy dish made with kashmiri chilli, whole coriander and selected spices.

65. Laal Maans🍖 € 22.00

Vurige Rajasthani-Geitencurry gekookt in een verscheidenheid aan masala's met een uitbarsting van hele rode pepers
Fiery Rajasthani mutton curry cooked in a variety of masalas with a burst of whole red chillies

67. Rara Gosht🍖 € 22.00

Keema en lamsvlees dikke saus gemaakt met geroosterde kruiden.
Keema and lamb thick gravy made with roasted spices.

60. Lamb Dhansak🍖🥥 € 19.50

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.

62. Lamb Jalfrezi🍖🥥 € 19.50

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.

64. Mutton Bhoona🍖 € 22.00

Half-sausschotel van geitenvlees met hele kruidensmaak.
Whole spice flavoured mutton semi gravy dish.

66. Lamb Bhoona🍖 € 19.50

Half-sausschotel van lamsvlees met hele kruidensmaak.
Whole spice flavoured lamb semi gravy dish.

Seafood Dishes /
Visgerechten

68. Fish Curry🐟🐟 € 19.00

Voor het maken van dit beroemde Goan gerecht worden brokken vis gestoofd in een licht gekruide kokossaus.
Creating this renowned Goan dish, chunks of fish are simmered in a lightly spiced coconut sauce.

70. Fish Madras🐟🐟 € 19.00

Zuid-Indiase vis saus schotel, gemaakt met chilisaus, kokos en verse munt.
South Indian fish gravy dish, made with chilli sauce, coconut and fresh mint.

72. Fish Kadai🐟🍖 € 19.50

Malse stukjes vis gekookt met uien en paprika's in een pittige masala jus.
Tender pieces of fish cooked with onions and peppers in a spicy masala gravy.

74. Garnalen Jalfrezi🍤🌿 € 22.00

Gamba's, uien, paprika en tomaten gebakken in een rijk gekruide saus.
King prawns, onions, paprika and tomatoes cooked in a spice-rich gravy.

76. Prawn Madras🍤🥥🌿 € 22.00

Zuid-Indiase garnalen saus schotel, gemaakt met chilisaus, kokos en verse munt.
South Indian prawn gravy dish, made with chilli sauce, coconutand fresh mint. .

78. Prawn Kadai🍤🌿 € 22.00

Grote garnalen gekookt met uien en paprika's in een pittige masala jus.
King prawns cooked with onions and peppers in a spicy masala gravy.

69. Fish Masala🐟🐟 € 19.00

Vis stukken subtiel gemasseerd met een Punjabi kruidenmengsel en vervolgens gebakken in een currysaus met paprika.
Fish pieces delicately Messaged with a Punjabi spice rub, and then cooked in a curry sauce with paprika.

71. Fish Vindaloo🍷🐟 € 19.00

Populair gerecht uit Goa, stukjes kip en aardappelen gemaakt in vurige rode pepers.
Popular dish from Goa, pieces of chicken and potatoes made in fiery hot red chillies.

73. Jhinga Shabnam🍷 € 22.00

Grote garnalen gebakken in een kokossaus met gedroogd fruit en champignons.
King prawns cooked in a coconut sauce with dried fruit and button mushrooms.

75. Prawn Laajawaab🥥🌿 € 22.00

Gele garnalen saus, medium pikant, met ui en paprika.
Yellow prawn gravy, medium spicy, with onion and capcicum.

77. Prawn Vindaloo🍷🥥🌿 € 22.00

Populair gerecht uit goa, gamba's gekookt met aardappelen en vurige hete rode pepers.
Popular dish from goa, king prawns cooked with potatoes and fiery hot red chillies.

Biryani Dishes / Biryani gerechten

Alle gerechten worden geserveerd met raita.
All dishes are served with raita.

79. Persian Biryani🍛 € 18.00

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.

81. Samundri Biryani🍛🦐 € 21.00

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.

80. Dilruba Biryani🍛 € 19.50

Langzaam gebakken gekruid lamsvlees, vervolgens gemengd met basmati rijst en gedroogd fruit.
Slow cooked seasoned lamb married with basmati rice and dried fruit.

82. Sakahari Biryani🍛 (Vegetable Biryani) € 16.00

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.

Vegetable Side Dishes/ Vegetarische Bijgerechten

83. Kadai Paneer🍲🥛 € 15.00

Indiase kaas gekookt met uien en paprika's in pittige masalajus.
Indian cottage cheese cooked with onions and peppers in spicy masala gravy.

84. Palak Kofta 🍲 € 15.50

Noord-Indiase spinazie saus bereid met malse balletjes gemaakt met paneerspinazie en huisgemaakte kruiden.
North Indian spinach gravy prepared with tender balls made with paneer spinach and homemade spices.

85. Veg Kofta (Malai Kofta)🍲🍛 € 15.00

Romige saus geserveerd met vega balletjes gemaakt met paneer en geselecteerde groenten.
Creamy gravy served with veg balls made with paneer and selected vegetables.

86. Anjeer Kofta🍲🍛 € 16.00

Gebakken balletjes gemaakt van vijgen en groenten geserveerd in romige saus.
Fried balls made with figs and vegetables served in creamy gravy.

87. Jeera Aloo🍲 € 14.00

Halfdroge aardappelschotel gemaakt met komijn en geselecteerde kruiden.
Semi dry potato dish made with cumin and slected spices.

88. Paneer Tikka Labaabdaar🍲🍛 € 15.00

Paneerschotel gemaakt met romige, licht pittige en lichtzoete saus.
Paneer dish made with creamy, mildly tangy and faintly sweet gravy.

89. Mushroom Takatak🍲 € 15.00

Droge champignonschotel gemaakt met in blokjes gesneden tomaten en uien.
Dry mushroom dish made with diced tomatoes and onions.

90. Sabz deewani Handi🍲🍛 € 15.00

Meng een vegetarische jusschotel gemaakt met seizoensgroenten, spinazie en kaas.
Mix veg gravy dish made with seasonal vegetables spinach and cheese.

91. Bhindi Do Pyaza🍲 € 15.00

Okra gerecht gemaakt met pittige jus en in blokjes gesneden groenten.
Okra dish made with spicy gravy and diced vegetables.

92. Vilayti Sabz🍲 € 15.00

Half saus mix vegetarisch gerecht gemaakt met romige saus en engelse groenten.
Semi gravy mix veg dish made with creamy sauce and english vegetables.

93. Aloo Mattar🍲 € 14.00

Gesneden aardappelen en erwten gestoofd in een lichte saus op basis van tomaten.
Chopped potatoes and peas simmered in a light, tomato-based sauce.

94. Bombay Aloo🍲 € 14.00

Met komijn gekruide aardappelblokjes, gebakken in een dikke yoghurtsaus.
Cumin infused bite-size potatoes, cooked in a thick yogurt sauce.

95. Aloo Gobi🍲 € 14.00

Gesneden aardappelen en bloemkoolroosjes gebakken met geroosterde specerijen.
Chopped potatoes and cauliflower florets cooked with roasted spices.

96. Dal Makhni🍲 € 15.00

Hele zwarte linzen langzaam gekookt, afgewerkt met boter, room en kruiden.
Whole black lentils cooked slowly before being finished with butter, cream and spices.

97. Dal Tarka (Yellow Dal)🍲 € 14.50

Een Punjabi favoriet, gele linzen gekookt in een basis van ghee, tomaten, uien en kruiden.
A Punjabi favourite, yellow lentils cooked in a base of ghee, tomatoes, onions and spices.

99. Bhārtha🍲🥒 € 14.00

Gepureerde geroosterde aubergine gemengd met uien en tomaten.
Mashed roasted aubergine married with onions and tomatoes.

101. Paneer Jalfrezi🍲🥒 € 15.00

Een kleurrijke schotel bestaande uit huisgemaakte cottage cheese, tomaten, paprika en uien.
A colourful dish compromising of homemade cottage cheese, tomatoes, paprika and onions.

103. Paneer Makhani🍲🥒 € 15.00

Delicaat cottage cheese stukken gestoofd in een romige saus op basis van tomaten.
Delicate cottage cheese pieces simmered in a creamy, tomato-based sauce.

105. Aloo Saag🍲🥒 € 14.50

Gekruide spinazie puree met stukjes licht gefrituurde aardappelen.
Spiced spinach puree featuring pieces of lightly fried potatoes.

107. Chana Masala🍲🥒 € 14.00

Kikkererwten schotel in Punjabi stijl, rijk aan smaak met lichte citroensmaak.
Punjabi style chickpeas dish, rich in flavour with light citrus notes.

98. Saag Paneer🍲🥒 € 14.00

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.

100. Shabnam Mushroom Curry🍲🥒🍄 € 14.00

Mughlai-geïnspireerd, mild gekruide champignonscurry.
Mughlai-inspired, mildly spiced mushroom curry.

102. Paneer Tikka Masala🍲🥒🌿 € 15.00

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.

104. Matter Paneer🍲🥒 € 14.00

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.

106. Bhindi🍲🥒 € 15.00

Gesneden okra's gemengd met uien, tomaten en kruiden.
Sliced okra tossed with onions, tomatoes and spices.

108. Vegetable Korma🍲🥒🥥 € 15.00

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.

Tandoori Bread

109. Tandoori Roti🍲🌿 € 2.50

Volkorenbrood gemaakt in de klei oven, geserveerd met of zonder boter.
Whole wheat bread made in clay oven, served plain or with butter.

111. Keema Naan🍲🌿 € 5.00

Wit zuurdesembrood gevuld met gekruide lamsgehakt.
Leavened white flour bread filled with seasoned minced lamb.

113. Chilli Cheese Naan🍲🌿 € 5.00

Wit zuurdesembrood gevuld met kaas en pepers.
Leavened white flour bread stuffed with cheese and chillies.

115. Kulcha Naan🍲🌿 € 4.00

Wit zuurdesembrood gevuld met gekruide uien.
Leavened white flour bread stuffed with spiced onions.

117. Lacha Paratha🍲🌿 € 4.00

Gelaagd volkorenbrood bereid met boter
Layered whole wheat bread prepared with butter.

119. Methi Paratha🍲🌿 € 4.00

Gelaagd volkorenbrood bereid met fenegriek bladeren, mint en boter.
Layered whole wheat bread prepared with fenugreek leaves, mint and butter.

110. Plain Or Butter Naan🍲🌿 € 3.00 / 4.00

Wit zuurdesembrood gebakken in de Tandoor.
Leavened white flour bread baked in the Tandoor.

112. Cheese Naan🍲🌿 € 4.50

Wit zuurdesembrood gevuld met kaas.
Leavened white flour bread stuffed with cheese.

114. Peshwari Naan🍲🌿 € 4.50

Wit zuurdesembrood gevuld met noten voor extra smaak en textuur.
Leavened white flour bread filled with nuts for added taste and texture.

116. Garlic Naan🍲🌿 € 4.00

Wit zuurdesembrood gegarneerd met geperste knoflook.
Leavened white flour bread garnished with crushed garlic.

118. Aloo Paratha🍲🌿 € 4.00

Gelaagd volkorenbrood met gekruide aardappelen.
Layered whole wheat bread with spiced potatoes.

120. Pudina Paratha🍲🌿 € 4.00

Gelaagd volkorenbrood bereid met munt.
Layered whole wheat bread prepared with mint.

Accompaniments

121. Unseasoned Basmati Rice / Kashmiri Saffraan Rice € 4.50

De bekende basmati rijst met of zonder saffraan geserveerd.
Renowned basmati rice served simply, or with an added saffron aromatic.

123. Mixed Pickle € 2.00

Voor een extra accent aan uw maaltijd, ingemaakte en gekruide mango, limoen en groenten.
For added accent to your meal, pickled and spiced mango, lime and vegetables.

125. Plain Yoghurt € 2.50

Gewone yoghurt.
Unpretentious, yogurt served simply.

127. Mixed Salad € 3.50

122. Raita € 3.00

Gekruide yoghurt met vers gehakte komkommer en tomaten.
Seasoned yogurt with freshly chopped cucumber and tomatoes.

124. Mango Chutney € 2.00

Als bijgerecht, een licht pikante, op mango gebaseerde geleï.
As an accompaniment, slightly tangy, mango-based jelly.

126. Papadums (per piece) € 1.00

Op ingenieuze wijze gemaakt van linzenmeel, een knapperige gekruide wafel, perfect bij elk voorgerecht.
Ingeniously made using lentil flour, this spiced, wafer crisp compliments any appetiser perfectly.

Desserts

128. Gulab Jamun € 5.00

Dumplings van gecondenseerde melk, geserveerd in een warme, geurige suikersiroop
Dumplings of reduced milk served in a warm, fragrant sugar syrup.

130. Kulfi € 5.00

Traditioneel Indiase ijsdessert, op smaak gebracht met kardemom en noten.
Traditional Indian frozen dessert, flavoured with cardamom and nuts.

132. Patiala Shahi € 7.00

Combi-dessert van Kulfi en Kheer Kesari.
Dessert pairing of Kulfi and Kheer Kesari.

134. Classic Ice Cream € 4.00

Keuze uit Vanille, Chocolade, Kokosnoot, Pistache
Choice of Vanilla, Chocolate, Coconut, Pistachio

136. Gajar Halwa € 7.00

Een heerlijke melange van geraspte wortel met melk en suiker in boter.
A delicious blend of grated carrot with milk and sugar in butter.

129. Gulab Jamun & Ice Cream € 6.50

Warm Indiaas dessert met vanille-ijs.
Warm Indian dessert accompanied with vanilla ice cream.

131. Kheer Kesari € 5.00

Pudding van basmati rijst, gegarneerd met noten.
Basmati rice pudding garnished with dried nuts.

133. Premimu Mango Ice Cream € 5.50

Ijs vol van smaak, geserveerd met slagroom.
Full flavoured ice cream served with whipped cream.

135. Rasmalai € 6.50

Dumplings gemaakt van kwark gedrenkt in gezoete, ingedikte melk subtiel op smaak gebracht met kardemom.
Dumplings made from cottage cheese soaked in sweetened, thickened milk delicately flavored with cardamom.

137. Dal Halwa € 7.00

Een heerlijke melange van linzen met melk en suiker in boter.
A delicious blend of lentils with milk and sugar in butter.

Drinks/Dranken

Bier / Beers

King Cobra (Large)	€ 13.00
Cobra (Small)	€ 4.50
Cobra (Large)	€ 8.50
Kingfisher (Small)	€ 4.50
Kingfisher (Large)	€ 8.50
Kingfisher (Large)	€ 8.50
Amstel (0.0% Alc.)	€ 4.00
Wit Bier (IJ wit)	€ 5.50
Palm	€ 5.50
Duvel	€ 6.00
Heineken Normaal	€ 3.90
Heineken Groot	€ 6.50
Corona/Desparados	€ 6.00
Leffe blond	€ 5.50

Soft Drinks / Frisdranken

Mineral Water (Small)	€ 2.90
Mineral Water (Large)	€ 6.00
Coca Cola	€ 3.50
7-up	€ 3.50
Sprite	€ 3.50
Tonic	€ 3.50
Fanta	€ 3.50
Appel juice	€ 4.00
Orange juice	€ 4.00
Ice tea normal/green	€ 4.00
Gingerale	€ 4.00
Mango Lassi	€ 4.50
Yoghurt Lassi-zoet of zout	€ 4.00

Apritifs/Aperitieven

Sherry Medium of Dry	€ 5.00
Martini Rood of Wit	€ 5.00
Port Rood of Wit	€ 5.00
Campari	€ 5.00

Whiskey single malt

Glennfiddich	€ 8.00
Jura	€ 8.00
Gin golden	€ 8.00
Gin Sapphire	€ 8.00

Cognac

Armagnac	€ 8.00
Calvados	€ 8.00
Courvoisier V.S.O.P.	€ 8.00
Martell V.S.O.P.	€ 8.00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8.00
Hennessey	€ 8.00

Coffee & tea/Koffie & thee

Coffee	€ 3.50
Espresso	€ 3.00
Double Espresso	€ 3.50
Cappuccino	€ 3.75
Coffee Pind Punjabi	€ 7.00
koffie met Indian rum, basterdsuiker en slagroom	
Irish Coffee	€ 8.00
koffie met Irish Whiskey, basterdsuiker en slagroom	
French Coffee	
	€ 8.00
French Coffee	
koffie met Cointreau en slagroom	
Brasil Coffee	€ 8.00
koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom	
Chai	€ 3.00
Indiase thee met cardemon, masala en melk	
Indiase Thee met kruiden	€ 3.00
Black Tea	€ 3.00

Distilled / Gedistilleerd

Jonge Jenever	€ 4.00
Bacardi Brown	€ 5.00
Wodka Smirnoff	€ 5.50
Wodka absolut	€ 6.00
Gin	€ 6.00
Indian Rum	€ 6.00
Ballantines	€ 6.00
Johnny Walker Red label	€ 5.50
Johnny Walker Black label	€ 7.00
Jameson	€ 7.00
Chivas Regal	€ 7.00
Jagermeister	€ 7.00
Jack Daniel	€ 7.00

Liquors / Likeuren

Sambuca	€ 5.00
Grappa	€ 5.00
Amaretto	€ 5.00
Tia Maria	€ 5.00
Drambuie	€ 5.00
Baileys	€ 5.00
Kahlua	€ 5.00
Pernod	€ 5.00
Blue Curacao	€ 5.00
Malibu	€ 5.00
Grand Marnier	€ 5.00

