



guru

Indian Restaurant

 = Vegetarian

 = Hot

 = Very hot

 = Extreme hot

Hebt u voedsel of drank allergieën of intoleranties,
meld het aan ons personeel alvorens uw bestelling te plaatsen.

*If you have any food or drink allergies or intolerances,
please speak to a member of our staff before placing your order.*

Frisdranken

Coca Cola	€ 3,50
Cola Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Fanta Casis	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Bitter Lemon	€ 3,50
Ginger Ale	€ 3,50
Tonic	€ 3,50
Ice tea sparkling	€ 3,50
Ice tea green	€ 3,50
Ginger beer	€ 4,50
Mineral water small	€ 3,50
Mineral water large	€ 6,50
Sparkling water small	€ 3,50
Sparkling water large	€ 6,50

Indiase drankjes

Lassi 
Keuze uit zoet of zout
indiase yoghurt drank

Medium	€ 4,00
Large	€ 7,50
Mango Lassi 	
Medium	€ 4,50
Large	€ 8,00

Juice

Appel Juice	€ 3,50
Orange Juice	€ 4,00
Pineapple Juice	€ 4,00
Mango Juice	€ 4,00

Warme Dranken

Thee (diverse smaken)	€ 3,00
Verse munt thee	€ 3,50
Fresh Ginger Tea	€ 3,50
Indian Chai  met Indiase kruiden en melk	€ 3,50
Koffie	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Dubbele Espresso	€ 3,50
Cappuccino 	€ 3,50
Koffie Latté 	€ 3,50
Irish Koffie  (met jameson whisky en slagroom)	€ 10,00
Franse koffie  (Grand Marnier en slagroom)	€ 10,00

Bier

Op Tap

Heineken 25cl	€ 3,75
Heineken Large 0,5L	€ 7,00
Lagunitas IPA 30cl	€ 4,50

Per fles

Brouwerij 't ij ijwit	€ 4,00
Oedipus mannenliefde	€ 4,00
Afflingem Blond	€ 4,00
Cobra	€ 4,50
Cobra Large	€ 8,50
King Fisher	€ 4,50
King Fisher Large	€ 8,50
Heineken 0.0%	€ 3,50

Cocktails

Pornstar martini € 12,50

- Absolut vodka vanilla, passoa, ananas sap, , suiker syroop

Moscow Mule € 9,50

- Absolut vodka, ginger beer, munt, limoen

Aperol spritz € 8,50

- Aperol, prosecco, bruisend water, sinasappel

Espresso martini € 10,50

- Absolut vodka vanilla, espresso, kallua, suiker syroop

Mojito € 9,50

- Bacardi rum, limoen, suiker, munt

Mojito (alcoholvrij) € 8,50

- limoen, suiker, munt

Gin Tonic

Beefeater € 8,50

- met aardbij

Tanqueray € 9,50

- met limoen

Hendrick's € 11,50

- met komkommer

Sir Edmond € 12,50

- met kaneel en sinasappel

Whiskey

Jameson 35ml € 6,00

Chivas Regal 35ml 12 years € 7,50

Chivas Regal 35ml 18 years € 12,50

Jack Daniel's 35ml € 7,50

Glenfiddich 35ml € 8,50

Jameson € 6,00

Monkey Shoulder € 6,50

Johnny Walker 35ml

- **Red** € 6,00

- **Black** € 7,50

- **Gold** € 9,00

Cognac

Hennessy 35ml € 7,00

Courvoisier vsop € 7,00

Ramy Martine € 7,00

Joseph Guy € 6,50

Rum

Bacardi White 35ml € 5,00

Bacardi Black 35ml € 5,00

Jong Jenever € 5,00

Old Monk (Indian) € 6,00

Vodka

Absolut Vodka 35ml € 5,00

Grey Goose 35ml € 9,50

Smirnoff Vodka € 5,00

Liquors

Baileys € 6,00

Likeur 43 € 6,00

Kahlua € 6,00

Passoa € 6,00

Sambuca € 6,00

Amaretto € 6,00

Tequila € 6,00

Streetfood

Pani Puri (4 st.) Normal / spicy   **6,00**


Hollow deep fried dough balls filled with chickpeas, boiled potatoes with Indian spice water.

Holle gefrituurde deegballetjes gevuld met kikkererwten, gekookte aardappelen met Indiase kruidenwater.

Dahi Bhalla  **7,50**

Lentil balls topped with herbal yogurt, mint sauce and honey.

Linzenballetjes overgoten met kruidenyoghurt, muntsaus en honing.

Papri Chaat   **6,50**

Deep fried pieces of dough with chopped tomato, potatoes, red onion, coriander, yogurt, tamarind sauce and fresh mint sauce.

Gefrituurde stukjes deeg met fijngesneden tomaat, aardappeltjes, rode ui, koriander, yoghurt, tamarindesaus en verse muntsaus.

Chana Chaat  **6,50**

Boiled chickpeas with finely chopped red onion, tomato, lime and chaat masala

Gekookte kikkererwten met fijngesneden rode ui, tomaat, limoen en chaat masala.

Aloo Chaat  **6,50**

Half baby potato boiled in salt, turmeric water, deep fried, served with sprinkle of chaat masala, deggi mirch, fresh coriander, plain yoghurt, saunt chutney and chopped onion and tomato

Half babyaardappel gekookt in zout, kurkumawater, gefrituurd, geserveerd met chaat masala, deggi mirch, verse koriander, yoghurt, saunth chutney en gesnipperde ui en tomaat

Chicken Chaat  **7,50**

Roasted boneless chicken prepared with Indian spices, sweet/sour spiced.

Geroosterd stukjes kipfilet met Indiase kruiden, zoet/zuur gekruid.

Voorgerechten / Starters

- 1. Papperdam 1 ps.** € 1,00
Thin crispy fried indian lentils bread
 Dun krokant gefrituurd indische linzen brood
- 2. Vegetable samosa 2 ps.** € 6,50
Vegetarian pastry with boiled potatoes, onions, peas and spices
 Vegetarische pastei met gekookte aardappelen, uien, erwten en kruiden
- 3. Paneer pakora** € 7,50
Fried slices indian cheese marinated in gram flour
 Gefrituurd plakjes indische kaas gemarineerd in kikkererwtenmeel
- 4. Onion Bhaje** € 5,50
Fried onion balls in gram flour
 Gefrituurde uien balletjes met kikkererwtenmeel
- 5. Prawn pakora** € 8,50
Fried prawns marinated in spiced gram flour
 Gefrituurde garnalen gemarineerd in gekruide kikkererwtenmeel
- 6. Chicken tikka** € 8,50
Spiced pieces of chicken breast from the tandoori oven
 Gekruide stukjes kipfilet uit de tandoori oven
- 7. Malai tikka** € 8,50
Chicken marinated in cream and indian spices from our tandoori oven
 Kip gemarineerd in room en kruiden uit onze tandoori oven
- 8. Tangri Kebab (2 ps.)** € 8,50
Chicken drumsticks marinated in ginger, garlic and spices from the oven
 Kip drumsticks gemarineerd in gember, knoflook en kruiden uit de oven
- 9. Seekh kebab** € 8,50
Option of minced chicken or lamb, marinated in indian spices, rolled on a skewer from our tandoori oven
 Optie uit gemalen kip of lams vlees gemarineerd in indische kruiden, gerold om een spies uit onze tandoori oven
- 10. Hot wings** € 7,50
Hot chicken wings from the tandoori oven
 Pittige chicken wings uit de tandoori oven
- 11. Papri bites** € 7,50
"Street food" of fried crackers with potato, yogurt, onions, chutney's and spices on top
 "Street food" van gefrituurde crackers met aardappelen, yoghurt, uien, chutney's en kruiden als toppings
- 12. Hara bara kebab** € 6,50
Deep fried mix of boiled potato's, peas and spinach
 Gefrituurde mix van gekookte aardappelen, erwten en spinazie
- 13. Paneer Tikka** € 8,50
Marinated indian cottage cheese from the clayoven
 Gemarineerde indische kaas uit de klei oven
- 14. Alu Tikki** € 6,50
Lightly spiced potato cakes coated in a chickpea batter
 Licht pikant gekruide aardappelschijfjes gecoat in kikkererwtenbeslag
- 15. Fish Pakora** € 8,50
Fish fried in spiced gram flour
 Vis gefrituurd in gekruide beslag
- 16. Mix vegetable pakora** € 6,50
Mix made of fine chopped vegetables, fried in a spiced gram flour
 Mix van verschillende fijn gesneden groenten, gefrituurd in kruidige beslag
- 17. Haryali Chicken Tikka** € 8,50
Chicken fillet marinated in a mix of ground mint and spinach from the clayoven
 Kipfilet gemarineerd in een mix van gemalen munt en spinazie uit de klei oven

For 2 persons

- 18. Green plater** € 21,50
Mix of various vegetarian starters
 Mix van verschillende vegetarische voorafjes
- 19. Meat lover plater** € 23,50
Mix of various non vegetarian starters
 Mix van verschillende vlees voorafjes

Menu's

Chef's Choice menu

Voorafjes

Papperdam
Fish pakora
Tangri kebab

Hoofdgerecht

Butter chicken
Lamb rogan josh
Saag Panbeer
Tandoori Lamb Chop

geserveerd met garlic nan & rijst

Dessert

Shahi Patiala

2 personen € 98,50

3 personen € 144,50

4 personen € 189,50

5 personen € 235,00

6 personen € 282,00

Guru's menu

Voorafjes

Papperdam
Samosa's
Hot chicken wings

Hoofdgerecht

Channa Massala
Saag paneer
Keuze uit
Lams jal ferezi of Butter chicken
Tandoori mix grill

geserveerd met nan & rijst

Dessert

Kheer of ijs

2 personen € 84,50

3 personen € 124,50

4 personen € 164,50

5 personen € 204,50

6 personen € 245,00

Veg delight menu

Voorafjes

Papperdam
Samosa's
Paneer pakora

Hoofdgerecht

Dal Makhni
Shahi paneer
Vegetable kofta
Tandoori mix vegetable grill

geserveerd met nan & rijst

Dessert

Kheer of ijs

2 personen € 79,50

3 personen € 117,50

4 personen € 154,50

5 personen € 189,50

6 personen € 224,50

Soup

20. **Dal Soup**  € 5,00
Lentil soup
Linzen soep
21. **Tomato soup** € 6,00
Tomaten soep
22. **Chicken soup** € 6,50
Kippensoep
23. **Prawn soup**  € 7,50
Garnalen soup

Tandoori gerechten Tandoori Dishes

Tandoori is a dish that is prepared in the traditional Indian Tandoori clay oven. These are served with Rice and a mild Aloo matter curry.

Tandoori is een gerecht dat is bereid in een traditionele indische Tandoori klei oven. Deze worden geserveerd met Rijst en een milde Aloo Matter curry.

24. **Tandoori Chicken (with bone)** € 19,50
Spiced marinated chicken, 
roasted in the tandoori oven
Gekruid gemarineerd kip,
geroosterd in de tandoori oven
25. **Tandoori Chicken tikka**  € 22,50
Pieces of chicken breast seasoned with Indian spices and a touch of garlic marinade, roasted in the tandoori oven
Stukjes kipfilet gemarineerd in indische kruiden en beetje knoflook marinade, gebraden in de tandoori oven
26. **Tandoori Garlic tikka**  € 22,50
Pieces of chicken breast marinated in garlic and Indian spices, roasted in the tandoori oven
Stukjes kipfilet gemarineerd in knoflook en indische kruiden, gebraden in de tandoori oven
27. **Tandoori Malai tikka**   € 22,50
Pieces of chicken fillet marinated in cream and spices, roasted in the tandoori oven
Stukjes kipfilet gemarineerd in room en kruiden, gebraden in de tandoori oven
28. **Tandoori Lamb tikka**  € 23,50
Pieces of lamb seasoned with Indian spices and a touch of garlic marinade, roasted in the tandoori oven
Stukjes lambs gemarineerd in indische kruiden en beetje knoflook marinade, gebraden in de tandoori oven
29. **Tandoori Lamb Chops**  € 24,50
Lamb chops marinated in Indian spices, roasted in the tandoori oven
Lamskoteletten gemarineerd in indische kruiden, gebraden in de tandoori oven
30. **Tandoori King prawn**   € 23,50
Large prawns marinated in Indian spices, roasted in the tandoori oven
Grote garnalen gemarineerd in indische kruiden, gebraden in de tandoori oven
31. **Tandoori Paneer tikka**  € 21,50
Indian cheese marinated in Indian spices with onions, capsicum and green peppers
Indische kaas gemarineerd in indische kruiden met uien, paprika en groene pepers
32. **Tandoori Fish tikka**   € 22,50
Option of Victoria was or cod fish from the tandoori oven marinated with spices
Optie uit Victoria was of Kabeljauw uit de tandoori oven gemarineerd met kruiden
33. **Tandoori Mix grill**  € 24,50
Combination of Tandoori chicken, Chicken tikka, Seekh kebab, Lamb tikka and Lamb chops
Combinatie van Tandoori chicken, Chicken tikka, Seekh kebab, Lamb tikka en Lamskoteletten
34. **Tandoori Mix Veg grill**  € 22,50
Combination of different vegetables and paneer, roasted in the tandoori oven
Combinatie van verschillende groentes en paneer, gebraden in de tandoori oven
35. **Tandoori Haryali Tikka**  € 22,50
Chicken fillet marinated in a mix of ground mint and spinach from the clayoven
Kipfilet gemarineerd in een mix van gemalen munt en spinazie uit de klei oven
- 35a. **Tandoori Soya Chops**   € 22,50
Soya chops marinated in Indian spices, roasted in the tandoori oven
Soja chop gemarineerd in indische kruiden, gebraden in de tandoori oven

Vis gerechten Seafood Dishes

Fish curry dishes from the traditional Indian kitchen. These curries are served with basmati rice. Vis curry gerechten van de traditionele indische keuken. Deze curries worden geserveerd met basmati rice.

36. **Fish Curry**    € 19,50
Fish cooked in a traditional curry sauce with Indian spices
Vis gekookt in een traditionele curry saus met indische kruiden
37. **Fish Jal ferezi**    € 21,50
Typical Indian curry with capsicum, onions, and ginger
Typische indische curry met paprika, uien en gember
38. **Fish Madras**     € 22,50
Spicy curry with a lightly sour taste
Pittige curry met een lichte zure smaak
39. **Fish Vindaloo**     € 22,50
Very spicy curry from south india
Zeer pittige curry uit zuid india
40. **Fish Coconut curry**   € 22,50
Coconut flavoured curry with spices
Curry met cocos smaak en kruiden
41. **Prawn Curry**    € 19,50
Prawn cooked in a traditional curry sauce with Indian spices
Garnalen gekookt in een traditionele curry saus met indische kruiden
42. **Prawn Jal ferezi**    € 21,50
Typical Indian curry with capsicum, onions, and ginger
Typische indische curry met paprika, uien en gember

43. **Prawn Madras**     € 22,50
Spicy curry with a little touch of mint flavour
Pittige curry met een lichte mint smaak
44. **Prawn Vindaloo**     € 22,50
Very spicy curry from south india
Zeer pittige curry uit zuid india
45. **Prawn Coconut curry**   € 22,50
Coconut flavoured curry with spices
Curry met cocos smaak en kruiden
46. **Prawn makhni**    € 22,50
Prawns in a creamy tomato currysau
Garnalen in een romige tomaten currysau
47. **Mix seafood curry**   € 24,50
Combination of prawns and fish in a spiced sauce
Combinatie van garnalen en vis in een gruidige saus

Biryani gerechten Biryani dishes








































Biryani is a Indian rice dish, mixed with spices and meat or vegetables.

These are served with Aloo Matter or Raita
Biryani is een indische gerecht, gemixed met kruiden en vlees of groentes. Deze worden geserveerd met Aloo Matter of Raita

48. **Vegetable Biryani**   € 18,50
49. **Chicken Biryani**  € 21,50
50. **Lamb Biryani**  € 22,50
51. **Prawn Biryani**   € 22,50
52. **Guru's Biryani**    € 24,50
Mix of chicken, lamb and prawns
Mix van kip, lams en garnalen

Chicken Dishes Kip Gerechten

All our chicken dishes are served with white rice
Al onze kip gerechten worden geserveerd met witte rijst

- 53. Chicken curry**   € 19,50
Traditional curry sauce with Indian spices
Traditionele curry saus met indische kruiden
- 54. Chicken Jal Ferezi**   € 21,50
Typical Indian curry with capsicum, onions, and ginger
Typische indische curry met paprika, uien en gember
- 55. Chicken Madras**    € 21,50
Spicy curry with a lightly sour taste
Pittige curry met een lichte zure smaak
- 56. Chicken Vindaloo**     € 21,50
Very spicy curry from south india
Zeer pittige curry uit zuid india
- 57. Butter Chicken**   € 23,50
Popular sweet creamy tomato sauce from north-india, made with chicken from the tandoori oven, enriched with Indian spices
Populaire zoete romige tomaten saus uit noord-india, met kip uit onze oven verrijkt met indische kruiden
- 58. Chicken Korma**   € 23,50
Creamy yellow sauce mixed with cocos, almond, raisins and Indian spices
Romige gele saus gemengd met kokos, amandel, rozijnen en indische kruiden
- 59. Chicken tikka masala**   € 22,50
Thick sauce with chicken from the tandoori oven, capsicum, onion and Indian spices
Dikke saus met kip uit de tandoori oven, paprika, uien en indische kruiden
- 60. Chicken Saag**  € 21,50
Chicken with spinach, a little cream and Indian spices
Kip met spinazie, beetje room en indische kruiden
- 61. Chicken Bhuna**   € 21,50
Sauce with heavy Indian spices and roasted onions
Zwaarder gekruide curry saus met geroosterde uien
- 62. Chicken Coconut curry** € 22,50
Coconut flavoured curry with spices
Curry met cocos smaak en kruiden  
- 63. Chicken Achari**   € 21,50
Sauce with the Achari spices
Saus met de Achari kruiden
- 64. Chicken Tikka Balti**   € 23,50
Chicken from the tandoori oven with the special Balti spices
Kip uit onze tandoori oven met de speciale Balti kruiden
- 65. Chicken Dhansak**   € 22,50
Chicken cooked with lentils, lemon-juice and tomatoes
Chicken met citroensap, linzen en tomaat
- 66. Chicken curry from hell**  € 23,50
Chicken in a extremely spicy curry sauce
Kip in een extreem pittige curry saus  
- 67. Chicken Manchurian** € 21,50
Chicken meatballs in a mix of sweet and spicy sauce with capsicum and onions    
Kip gehakt balletjes in een mix van zoete en pittige sausjes met paprika en uitjes
- 68. Chilli chicken**      € 22,50
An indian-chinese dish of fried chicken with capsicum and green chilli's in a thick sauce
Een indiaas-chinees gerecht van gefrituurde kip met paprika en groene pepers in een dik saus


Lamb Dishes Lams Gerechten

All our Lamb dishes are served with white rice
Al onze Lams gerechten worden geserveerd met witte rijst

69. **Lamb curry**   € 20,50
Traditional curry sauce with Indian spices
Traditionele curry saus met indische kruiden

70. **Lamb Jal Ferezi**   € 22,50
Typical Indian curry with capsicum, onions, and ginger
Typische indische curry met paprika, uien en gember

71. **Lamb Madras**    € 22,50
Spicy curry with a lightly sour taste
Pittige curry met een lichte zure smaak

72. **Lamb Vindaloo**    € 22,50
Very spicy curry from south india
Zeer pittige curry uit zuid india

73. **Lamb Korma**   € 23,50
Creamy yellow sauce mixed with cocos, almond, raisins and Indian spices
Romige gele saus gemengd met kokos, amandel, rozijnen en indische kruiden

74. **Lamb tikka masala**   € 24,50
Thick sauce with lamb from the tandoori oven, capsicum, onion and Indian spices
Dikke saus met lams uit de tandoori oven, paprika, uien en indische kruiden

75. **Lamb Saag**  € 22,50
Lamb with spinach, a little cream and Indian spices
Lams met spinazie, beetje room en indische kruiden

76. **Lamb Bhuna**   € 22,50
Sauce with heavy Indian spices and roasted onions
Zwaarder gekruide curry saus met geroosterde uien

77. **Lamb Dhansak**   € 22,50
Lamb curry cooked with lentils, lemon-juice and tomatoes
Lams met citroensap, linzen en tomaat

78. **Lamb rogan Josh**   € 23,50
Curry with fresh tomatoes and onions
Curry met verse tomaten en uien

79. **Lamb Tikka Balti**   € 24,50
Lamb from our tandoori oven with the special Balti spices
Lams uit onze tandoori oven met de speciale Balti kruiden

80. **Lamb do piazza**   € 22,50
Lamb in a mild sauce with white and red onions
Lams in een milde saus met witte en rode uitjes

81. **Lamb curry from hell**  € 24,50
Lamb in a extremely spicy curry sauce
Lams in een extreem pittige curry saus  

Special

82. **Mutton bhuna**  € 24,50
Goat meat in an heavy spiced sauce and roasted onions
Geitenvlees in een zwaarder gekruide saus en geroosterde uitjes

83. **Mutton Rogan Josh**  € 24,50
Goat meat with a curry of fresh tomatoes and onions
Geitenvlees met een curry van verse tomaten en uien

Vegetarische Gerechten


Vegetarian Dishes

All our vegetarian dishes are served with white rice or Nan



Al onze vegetarische gerechten worden geserveerd met witte rijst of Nan

- 84. Dal Tarka** € 17,50
Lentils with onions, tomato paste and indian spices
Linzen met uien, tomaten paste en indische kruiden
- 85. Dal Makhni** € 18,50
Lentils with butter, onion, garlic and ginger with indian spices
Linzen met boter, uien, knoflook en gember in indische kruiden
- 86. Shahi Paneer** € 20,50
Pieces of Indian cheese cooked in curry sauce with butter en wiped cream.
Stukjes Indiase kaas bereid in kerriesaus met boter en slagroom.
- 87. Chilli paneer** € 20,50
Een indiaas-chinees gerecht van indische kaas met paprika en groene pepers in een dik saus
A indian-chinese dish of cottage cheese with capsicum and green chilli's in a thick sauce
- 88. Paneer Karahi** € 20,50
Indian cheese in thick curry sauce with capsicum, onion and tomato
Indiase kaas in dikke curry saus met paprika, uien en tomaten
- 89. Paneer Butter Masala** € 20,50
Indian cheese in creamy curry sauce with tomato paste
Indiase kaas in romige curry saus met tomaten paste
- 90. Matter Paneer** € 19,50
Indian cheese with peas in a mild curry
Indiase kaas met erwten in een milde curry
- 91. Saag Paneer / Aloo** € 19,50
Spinach with indian cheese/ Potato and spices
Spinazie met indische kaas/ aardappelen en kruiden
- 92. Paneer tikka masala** € 20,50
Indian cottage cheese out of the clay oven in een sauce with capsicum and onion
Indiase kaas uit de klei oven in een saus met paprika en uitjes
- 93. Aloo Matter** € 17,50
Potato with peas in a mild curry
Aardappelen met erwten in een milde curry
- 94. Aloo Gobi** € 19,50
Potatoes and cauliflower prepared with mild spices
Aardappelen met bloemkool bereid met milde kruiden
- 95. Chana Masala** € 18,50
Boiled chickpeas in a mild thick curry
Gekookte kikkererwten in een milde dikke curry
- 96. Bhindi Bhaji** € 19,50
Ladyfingers with onions and indian spices
Okers met uien en indische kruiden
- 97. Mix Vegetable** € 18,50
Mixed vegetables in indian spices
Gemixte groentes in indische kruiden
- 98. Mixed Vegetable Korma** € 20,50
Mixed vegetables in creamy curry with indian spices
Gemixte groentes in romige saus met indische kruiden
- 99. Bengan Bharta** € 19,50
Eggplant from the tandoori oven in mild curry with onions
Obergine uit de tandoori oven in milde curry met uien
- 100. Vegetarian Kofta** € 19,50
Home made vegetable balls in a mild curry
Huisgemaakte groenteballetjes in een milde curry
- 101. Soya chomp masala** € 19,50
Soya in een milde saus
Soya in a mild sauce
- 102. Vegetable Manchurian** € 19,50
Groente balletjes in een mix van zoete en pittige sausjes met paprika en uitjes
Vegetable balls in a mix of sweet and spicy sauce with capsicum and onions

Breads

103. Roti  € 2,00
Indian brown bread
Indiaas bruin brood

104. Missi roti  € 3,50
Bread made of gram flour and wheat flour
Brood van kikkererwtenmeel en tarwemeel

105. Nan   € 2,50
Indian white bread
Indiaas wit brood

106. Butter Nan   € 3,50
Indian white bread with butter
Indiaas wit brood met boter

107. Onion Kulcha   € 3,50
Indian white bread
with spicy onions
Indiaas wit brood met
gekruiden uien

108. Garlic Nan   € 4,00
White bread with garlic
Wit brood met knoflook

109. Cheese Nan   € 4,50
White bread with Indian cheese
Wit brood met Indiase kaas

110. Cheese garlic nan   € 4,75
White bread filled with
cheese and garlic
Witbrood gevuld met
kaas en knoflook

111. Keema Nan   € 4,50
White bread with minced meat
Wit brood met gehakt

112. Peshwari Nan   € 4,00
White bread with raisins,
almonds etc
Wit brood met rozijnen,
amandelen enz.

113. Aloo Paratha   € 4,00
Brown bread with
spicy potatoes
Bruin brood met
gekruiden aardappelen

114. Mint Paratha  € 3,50
Brown bread with mint herbs
Bruin brood met mint kruiden

115. Methi Parantha  € 3,50
Brown bread with fenugreek
Bruin brood met fenegriek

116. Lacha Paratha  € 3,00
Multi layered Indian flat bread
Meerlaags Indiaas plat brood

117. Chilli Garlic Nan   € 4,50
White bread with garlic and green chillies
Wit brood met knoflook en groene pepers

118. Basket Nan   € 12,50
Basket with Garlic nan, Lacha paratha,
Cheese nan and butter nan

Rice

119. Basmati Rice

- Half Portion € 3,00

- Full Portion € 5,50

- Egg Rice  € 6,50

- Mushroom Rice € 6,50

- Fried rice  € 9,50
Rice with spiced vegetables
Rijst met gekruiden groenten

Extra's

120. Chips / Patat € 3,00

121. Raita  € 3,00

122. Green Salad € 3,00



Starters

- 123. Dal soup**  € 5,00
Lentil soup
Linzen soep
- 124. Vegetable samosa 2 ps.**  € 6,50
Vegetarian pastry with boiled potatoes, onions, peas and spices
Vegetarische pastei met gekookte aardappelen, uien, erwten en kruiden
- 125. Onion Bhaje** € 5,50
Fried onion balls in gram flour
Gefrituurde uien balletjes met kikkererwtenmeel
- 126. Mix vegetable pakora** € 6,50
Mix made of fine chopped vegetables, fried in a spiced gram flour
Mix van verschillende fijn gesneden groenten, gefrituurd in kruidige beslag
- 127. Mix vegetable grill** € 22,50
Combination of different vegetables and tahoe, marinated and roasted in the clayoven
Combinatie van verschillende groentes en tahoe, gemarineerd en gebraden in de klei oven
- 128. Dal Tarka** € 17,50
Lentils with onions, tomato paste and indian spices
Linzen met uien, tomaten paste en indische kruiden
- 129. Vegetable biryani**  € 18,50
Rice dish with vegetables and spices served with alu matter
Rijstgerecht met groentes en kruiden geserveerd met alu matter
- 130. Mix Vegetable**  € 18,50
Mixed vegetables in indian spices
Gemixte groentes in indische kruiden
- 131. Mix vegetable balti**  € 19,50
Mixed vegetables with balti spices
Gemixte groenten met balti kruiden
- 132. Aloo Gobi**  € 19,50
Potatoes and cauliflower prepared with mild spices
Aardappelen met bloemkool bereid met milde kruiden
- 133. Bengan Bharta**  € 19,50
Eggplant from the tandoori oven in mild curry with onions
Obergine uit de tandoori oven in milde curry met uien
- 134. Bhindi Bhaji**  € 19,50
Ladyfingers with onions and indian spices
Okers met uien en indische kruiden
- 135. Chana Masala**  € 18,50
Boiled chickpeas in a mild thick curry
Gekookte kikkererwten in een milde dikke curry
- 136. Tandoori tahoe tikka** € 19,50
Tahoe marinated in Indian spices with onions, red and green capsicum
Tahoe gemarineerd in indische kruiden met uitjes, rode en groene paprika
- 137. Tahoe tikka balti**  € 19,50
Tahoe in a sauce with balti spices
Tahoe in een saus met balti kruiden
- 138. Tahoe jal ferezi**  € 18,50
Tahoe in a sauce with capsicum and onions
Tahoe in een saus met paprika en uitjes
- 139. Tahoe bhuna**  € 18,50
Tahoe in a heavy spiced thick sauce
Tahoe in een sterk gekruid dikke saus
- 140. Tahoe matter**  € 18,50
Tahoe in a mild sauce with peas
Tahoe in een milde saus met doperwten

Desserts

- 141. Ice Cream**   € 5,50
- Vanilla ijs
- Pistache ijs
- Aardbei ijs
- Mango ijs
- Chocolade ijs
- 142. Kheer Badami**   € 6,50
*Indian rice pudding
with pistachio*
Indiase rijst pudding
met pistache
- 143. Pistache Kulfi**   € 6,50
*Homemade Indian ice
cream with pistachio*
Huisgemaakt indiase
ijs met pistache
- 144. Rasmalai**   € 7,50
*Dumplings made from cottage
cheese in sweet cooked milk*
Dumplings gemaakt van
kwark in zoet gekookt melk
- 145. Gulab Jamun**  € 6,50
*Fried milk balls soaked
in sweet syrup*
Gefrituurde melk balletjes
gedipt in syroop
- 146. Patiala Shahi**   € 7,50
*Combination dessert Kulfi
and Kesari Kheer.*
Combi-dessert van Kulfi
en Kheer Kesari.