

### Food Allergy WARNING!

- Allergie alimentaire ? Veuillez nous prévenir s'il vous plaît.
- Voedsel allergie ? Laat het ons weten
- Food Allergies ? Please let us know.

- Thank you

## Entrees / Starters / Voorgerechten

### VEGETARIAN

#### VEG. SAMOSA [2 Pcs.] 7 €

- Délécieux petit chaussons croquant, farcis aux légumes de saison, émincés parfumés à la coriandre.
- Heerlijk knapperige flapjes, gevuld met fijn gesneden seizoengroeten, het geheel gearomatiseerd met verse kruiden.
- Delicious small croquettes stuffed with fresh vegetables and flavoured with coriander.

#### ONIONS BHAJEE [3Pcs.] (Vegan) 7 €

- Pâte d'oignons et de lentilles légèrement épicées.
- Hapjes met uien en linzen, licht gearomatiseerd.
- Pastry of onions and lentils mildly spiced.

#### ALOO TIKKI [3 Pcs.] (Vegan) 7 €

- Gallettes de Pommes de terre croustillantes traditionnelles farcies de lentilles et d'épices.
- Traditionele knapperige aardappelpasteitjes gevuld met linzen en kruiden.
- Traditional crispy Potato patties filled with Lentils and Spices.

#### PANEER PAKORA [4 PCS.] 7 €

- Beignets au fromage indien trempé dans une pâte de pois chiche et diverses épices.
- Een gefrituurde fritter gemaakt van indisch kaas gedoopt in een kikkererwten beslag en diverse kruiden.
- A deep fried fritter made of indian cheese dipped in a chickpea batter and various spices.

#### TOMATO SOUP 8 €

- Soupe aux tomates, parfumée à la coriandre fraîche et aux épices.
- Tomatensoep, op smaak gebracht met verse koriander en kruiden.
- Soup with tomatos, flavoured with fresh coriander and spices.

#### MIX STARTER (Veg.) 14 €

(Veg. Samosa + Onion Bhajee + Paneer Pakora + Aloo Tikki)

- Bouquet varié de nos entrées, merveilleux petit voyage raffiné et gastronomique.
- Gevarieerde boeket van onze verschillende voorgerechten, een heerlijk geraffineerde en gastronomische reis.
- A varied bunch of our starters, delightful short refined and gastronomic journey.

**NON-VEGETARIAN**

**CHICKEN SAMOSA [2 Pcs.] 9 €**

- Délicieux petits chaussons croustillants, farcis de viande et parfumé à la coriandre.
- Heerlijk knapperige flapjes, met vlees gevuld en gearomatiseerd met verse koriander
- Delicious small crunchy turnovers, stuffed with meat and flavoured with fresh coriander.

**BOTI KABAB [4 Pcs.] 9 €**

- Agneau mariné aux épices, présenté en brochette et grillé au tandoor.
- Lamsvlees gemarineerd met kruiden, gepresenteerd op spiesjes en gegrild in de tandoor.
- Lamb marinated in spices, presentes as brochettes and grilled in the tandoor.

**MURGH RESHMI KABAB [3 Pcs.] 9 €**

- Saucisse préparée avec du haché de poulet, aux épices, selon la tradition indienne.
- Kippenworst met kruiden, volgens indische traditie.
- Chicken sausages prepared with minced meat of chicken, with spices and grilled in tandoor.

**SEEKH KABAB [3 Pcs.] 9 €**

- Brochette de viande d' agneau hachée, parfumée aux épices et grillée au tandoor.
- Brochette van gehakt lamsvlees, gearomatiseerd met kruiden gerosteerd in the tandoor.
- Minced lamb brochette flavoured with lots of spices and grilled in the tandoor.

**MIX STARTERS [Non-Veg.] 15 €**

(Boti Kebab + Chicken Tikka + Tandoori Chicken + Seekh Kabab + Murgh Reshmi Kebab)

- Bouquet varié de nos entrées, merveilleux petit voyage raffiné et gastronomique.
- Gevarieerde boeket van onze verschillende voorgerechten, een heerlijk geraffineerde en gastronomische reis.
- A varied bunch of our starters, delightful short refined and gastronomic journey.

**SCAMPI PAKORA [5 Pcs.] 10 €**

- Beignets de crevettes trempé dans une pâte de pois chiche et diverses épices.
- Een gefrituurde fritter gemaakt van garnalen gedoopt in een kikkererwten beslag en diverse kruiden.
- A deep fried fritter made of prawns dipped in a chickpea batter and various spices.

**CHICKEN TIKKA [4 Pcs.] 9 €**

- Filets de blanc de poulet coupés en dés, mariné avec différentes épices et yaourt puis cuits en brochette au four [tandoor].
- Stukjes kipfilet gebakken met behulp van spiesjes in een klei-oven [tandoor] na het marinieren in diverse kruiden en yoghurt.
- Pieces of boneless chicken baked using skewers in a clay oven [tandoor] after marinating in spices and yogurt.

**TANDOORI CHICKEN 9 €**

- Cuisse de poulet mariné au yaourt, épices et aromates, grillés sur les braises du tandoor.
- Kipboutjes, gemarineerd in yoghurt en kruiden, gerosteerd op de houtskool Van de tandoor.
- Chicken legs marinated in yoghurt, spices and seasoning, grilled in the tandoor charcoal.

## Specialites Maison Specialiteiten Van Het Huis Homemade Specialities

### ROYAL INDIAN TASTE THALI NON VEG.

-Quatre préparations différentes dont 2 plats à base de poulet, 1 plat à base de l'agneau et 1 plat végétarien servi individuellement sur un grand plateau accompagnés de riz basmati + nan + Gulab Jamun

-Vier verschillende gerechten, waaronder 2 gerechten op basis van kip, 1 gerecht op basis van lam en 1 vegetarisch gerecht geserveerd individueel op een grote bord vergezeld van Basmati rijst + NAN + Gulab Jamun

-Four different dishes including 2 dishes based on chicken, 1 dish based on lamb and 1 vegetarian dish served individually on a large plate accompanied by basmati rice + nan + Gulab Jamun



32 €

### ROYAL INDIAN TASTE THALI VEGETARIAN

-Quatre préparations différentes à base de légumes frais, servies avec du riz au basmati et nan + Gulab Jamun

-Vier verschillende bereidingen op basis van verse groenten bediend met saffraanrijst en nan + Gulab Jamun

-Four different fresh vegetables based preparations served with basmati rice + nan + Gulab Jamun



30 €



**Thali not for  
Take Away**

**Il n'est pas  
possible  
d'emporter  
le thali**

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

## Tandoori (Grill)

*-Le tandoor est un four d' argile don't les parois sont embaumées d' herbes rares et de précieuses épices venant de toutes les parties de l' Inde.*

*-De tandoor is een lemen oven, waarvan de wanden worden bestreken met zeldzame planten en kosbare kruiden uit alle van India.*

*-Tandoors are clay ovens, the walls of which are flavoured with the exquisite herbs and precious spices from all over India.*

### CHICKEN TIKKA (Grill)

19 €

-Filets de blanc de poulet coupés en dés, mariné avec différentes épices et yaourt puis cuits en brochette au four [tandoor].

-Stukjes kipfilet gebakken met behulp van spiesjes in een klei-oven [tandoor] na het marineren in diverse kruiden en yoghurt.

-Pieces of boneless chicken baked using skewers in a clay oven [tandoor] after marinating in spices and yogurt.

### TANDOORI CHICKEN LEGS (Grill)

17 €

-Poulet longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt, aux épices et aux arômes, cuit au-dessus des braises du tandoor.

-Langduring in een marinade op basis van yoghurt, kruiden en specerijen doordrenkte kip, bovenop de houtskool van de tandoor gebakken.

-Chicken marinated with yoghurt and spices and kept overnight, then grilled in the tandoor.

### MUTTON TIKKA (Grill) (10 Pcs.)

22 €

-Petits dés de viande marinés au yaourt, aux épices, selon la tradition indienne.

-Vlees gemarineerd in yoghurt, kruiden, volgens de Indiase traditie.

-Small mutton dices marinated in yoghurt, following the indian tradition.

### TANDOORI SCAMPI (Grill) (16 Pcs.)

24 €

-Scampis délicatement rôtis dans le tandoor et accompagnés sauce

-Scampis zorgvuldig geroosterd in de tandoor en opgediend met saus.

-Scampis delicately roasted in the tandoor and served with sauce.



## TANDOORI KABAB Grill [CHICKEN / LAMB OR MIX] [6 Pcs.] 18 €

- Poulet longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt, aux épices et aux arômes, cuit au-dessus des braises du tandoor.
- Langduring in een marinade op basis van yoghurt, kruiden en specerijen doordrenkte kip, bovenop de houtskool van de tandoor gebakken.
- Chicken marinated with yoghurt and spices and kept overnight, then grilled in the tandoor.

## TANDOORI MIX (Grill) 25 €

- Un choix varié de nos plats cuits à la braise du tandoor, accompagné de d' une sauce. [poulet, boti kabab et scampis]
- Een gevarieerde keuze van gemarineerde en op the houtskool van de tandoor geroosterde gerechten, opgediende met een sauce. [kip, lamsribbetjes, boti kabab en scampis]
- A variety of tandoor marinated and braised dishes on tandoor, with sauce. [Tandoori chicken, chicken tikka, chicken kebab, lamb kebab, scampi and mutton tikka]

## Poulet / Kip / Chicken



## CHICKEN CURRY 14 €

- Morceaux de blanc de poulet étuvés dans une sauce épicées indienne, petits oignons et une pointe de tomate fraîche, jolie marinage!
- Kipfilets gestoofd in een saus met indische kruiden; uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
- Chicken breast stewed with indian spices, spring onions and a touch of fresh tomato sauce. A love match.

## CHICKEN TIKKA MASALA 18 €

- Poulet longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux arômes, grillé au four d' argile et lié avec une sauce à la crème fraîche et poudre d'amande.
- Gemarineerde kip met yoghurt, gember en kruiden, eerste geroosterde in de tandoor, daarna gebraden met room en amandelpoeder.
- Chicken marinated in yogurt with ginger and spices, grilled in the tandoor before cooked with fresh cream and almond powder

## BUTTER CHICKEN 18 €

- Parfumé par son passage dans le tandoor, sauté ensuite au beurre et coulis d' épices légères.
- Geparfumeerd in de tandoor, daarna gebraden in the boter, licht gekruid.
- Flavoured in the tandoor, fried in the butter with mild spices.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

## BLACK PEPPER CHICKEN

18 €

- Poulet au poivre noir, préparé avec des épices aromatiques et du poivre noir fraîchement moulu.
- Kip met zwarte peper, bereid met aromatische kruiden en versgemalen zwarte peper.
- Black pepper chicken cooked with aromatic spices and freshly ground black pepper.

## CHICKEN VINDALOO

15 €

- Préparation très piquante ou piquante qui vient de l'Inde portugaise.
- Zeer pikante of pikante bereiding, afkomstig uit potuguees India.
- Very hot or hot preparation from portuguese India.

## CHICKEN KORMA [Sweet]

17 €

- Plats traditionnels des rois moghols, avec la douceur des noix de coco râpées, noix de cajou et raisins secs.
- Een traditionele schotel van de mogul koningen, met gerapste kokosnoot, cashewnoot en rozijnen.
- A traditional dish of the mughal kings with sweetness of grated cocnut, cashew nut and raisin.

## PALAK CHICKEN

17 €

- Poulet Palak fait avec du poulet désossé et des épinards frais, aromatisé au gingembre, ail, braisé dans une purée de tomates et enrobé de différentes épices indiennes.
- Kip Palak gemaakt met kip zonder been en verse spinazie, op smaak gebracht met gember, knoflook, gestoofd in tomatenpuree en omhuld met verschillende Indiase kruiden.
- Palak Chicken made with boneless chicken and fresh spinach, flavoured with ginger, garlic, braised in tomato puree and coated with different indian spices.

## CHICKEN MADRAS

16 €

- Filet de poulet étuvé dans son jus, coulis de tomates, poudre de coco et à la coriandre fraîche, moyennement épicé, plat traditionnel de l'Inde.
- Gestoomde kipfilet in eigen sap, tomatencoulis, kokospoeder en Verse koriander, medium pittig, traditioneel gerecht uit India.
- Chicken Breast stewed in its own gravy, with tomato puree, coconut powder and fresh coriander, Medium Spicy, traditional dish in India.

## CHICKEN JALFAREZI

17 €

- Le poulet curry de style indien fait avec le poivre vert, l'oignon, le piment vert et avec d'autres épices indiennes authentiques.
- Indiase stijl kip curry gemaakt met groene paprika, ui, groene peper en andere authentieke Indiase kruiden.
- Indian style chicken curry made with green pepper, onion, green chilli and with other authentic indian spices.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

## TANDOORI CHICKEN CURRY (With Bone)

16 €

-Poulet avec Os longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt, aux épices et aux arômes, cuit au dessus des braises du tandoor, étuvés dans une sauce épicées indienne, et une pointe de tomate fraîche.

-Langdoring in een marinade op basis van yoghurt, kruiden en specerijen doordrenkte kip met botten, bovenop de houtskool van de tandoor gebakken, en een spoor van verse tomaten.

-Chicken with bones marinated with yoghurt and spices and kept overnight, then grilled in the tandoor, prepared with and a touch of fresh tomato sauce.

## Agneau / Lam / Mutton



### MUTTON CURRY

18 €

-Morceaux d' agneau étuvés dans une sauce aux épices indiennes, petits oignons et une pointe de tomate fraîche. Jolie marinage!

-Stukken van lam gestoofd in een saus met indische kruiden uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!

-Pieces of lamb stewed with indian spices, spring onions and a touch of fresh tomato sauce. Alove match.

### MUTTON ROGANJOSH

20 €

-Agneau étuvé dans son jus, coulis de tomates et à la coriandre fraîche, plat traditionnel de l' Inde.

-Lamsvlees in eigen nat klaargestoofd, met tomatenpuree en verse koriander, erg traditionele schotel in India.

-Lamb stewed in its own gravy, with tomato puree and fresh coriander, traditional dish in India.



Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

## SAAG GOSHT

18 €

- Agneau accompagné d' épinards frais, aromatisé au gingembre et à l' ail.
- Lamsvlees met verse spinazies, gearomatiseerd met gember en knoflook.
- Lamb with spinach leaves flavoured with ginger and garlic.

## MUTTON KORMA [Sweet]

18 €

- Plats traditionnels des rois moghols, avec la douceur des noix de coco râpées, noix de cajou et raisins secs.
- Een traditionele schotel van de mogul koningen, met gerapste kokosnoot, cashewnoot en rozijnen.
- A traditional dish of the mughal kings with sweetness of grated cocnut, cashew nut and raisin.

## DAAL GOSHT

20 €

- Curry d' agneau assorti de lentilles rose du sud de l' Inde, parfumé d' une pointe d' ail, de gingembre frais et des feuilles de coriandre. Ce plat est très populaire dans la région de Madras.
- Lamsgerecht met roze linzen uit zuiden van Indian, gearomatiseerd met een vleugje knoflook, verse gember en korianderblaadjes. Deze schotel woedt erg gewaardeerd in de streek van Madras.
- Lamb curry accompanied with pink lentils the south of India, flavoured with a head of garlic, fresh ginger & coriander leaves. This dish is highly appreciated in the region of Madras.

## MUTTON TIKKA MASALA

20 €

- Agneau longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux arômes, grillé au four d' argile et lié avec une sauce à la crème fraîche et poudre d' amande.
- Gemarineerde lams met yoghurt, gember en kruiden, eerste geroosteerd in de tandoor, daarna gebraden met room en amandelpoeder.
- Lamb marinated in yoghurt with ginger and spices, grilled in the tandoor before being cooked with fresh cream and almond powder.

## MUTTON VINDALOO

18 €

- Préparation très piquante ou piquante qui vient de l' Inde portugaise.
- Zeer pikante of pikante bereiding, afkomstig uit potuguees India.
- Very hot or hot preparation from portuguese India.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

## Plats Vegetatiens / Vegetarische Gerechten Vegetarian Dishes



### DAAL TADKA [CHANA DAAL] [Vegan] 14 €

- Lentilles jaunes indiennes, cuits, puis garni d'oignons frits avec un soupçon d'ail, Gingembre et les épices .
- Indische gele linzen, gestoofd en daarna bedekt met gebakken uien met een vleugje knoflook, gember en ongemalen kruiden.
- Indian yellow lentils cooked, then coated with fried onions, a touch of garlic, ginger and grain spices.

### BAINGAN BHARTA [Vegan] 14 €

- Un plat indien préparé en hachant des aubergines grillées et en les mélangeant avec de la tomate, de l'oignon, herbes et épices. Faire griller les aubergines au charbon de bois ou au feu direct imprègne le plat de avec une saveur fumée.
- Een Indiaas gerecht bereid door gegrilde aubergine fijn te hakken en te mengen met tomaat, ui, kruiden en specerijen. Door de aubergine te grillen op houtskool of direct vuur wordt het gerecht doordrenkt met een rokerige smaak
- An Indian Dish prepared by mincing grilled eggplant and mixing it with tomato, onion, herbs & spices. Grilling the eggplant over charcoal or direct fire infuses the dish with a smoky flavour.

### BHINDI BHAJEE [Vegan] 14 €

- Douce ocras frites sur lit d' oignons. Les délicieuses ocras gardent toutes leurs saveurs naturelles. Très peu d' épices.
- Zachte ocras, gebajen op een uienbedje. De heerlijke natuurlijke smaak van de ocras wordt behouden. Heel weinig kruiden.
- Sweet ocras in bed of onions. The delicious okras keep their natural flavour. Very few spices.

### ALOO GOBHI [Vegan] 14 €

- Curry de choux-fleur et pomme de terre aux graines de cumin préparé dans une sauce légère de tomates fraîche et de petit oignons.
- Schotel van bloemkool en kleine aardapelen met komijnzaad. Bereid in een luchtige saus van verse tomaten en uitjes.
- Cauliflower curry & small potatoes with cumin. Prepared in fresh tomato & some onion sauce.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

## DAAL MAKHNI (BLACK DAAL) (Vegan)

14 €

- Lentilles indiennes étuvées puis nappées d' oignons avec une pointe d' ail, gingembre et des épices en grains.
- Indische linzen, gestoofd en daarna bedecht met gebakken uien met een vleugje knoflook, gimber en ongemalen kruiden.
- Indian lentils braised, then coated with fried onions, a touch of garlic, ginger & grain spices.

## CHANA MASALA (Vegan)

14 €

- Pois chiches préparés avec des oignons, modérément épicés.
- Grauwe erwten bereid met uien licht gekuid.
- Chickpeas with onions.

## PANEEER BUTTER MASALA

15 €

- Parfumé par son passage dans le tandoor, sauté ensuite au beurre et coulis d' épices légères.
- Geparfumeerd in de tandoor, daarna gebraden in the boter, licht gekruid.
- Flavoured in the tandoor, fried in the butter with mild spices.

## PANEER MASALA

15 €

- Paneer[Fromage indien] longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux arômes, grillé au four d'argile et lié avec une sauce à la crème fraîche et poudre d'amande [Sans accompagnements].
- Germarineerde Paneer [Indische kaas] met yoghurt, gember en kruiden, eerste geroosterde in de tandoor, daarna gebraden met room en amandelpoeder.
- Paneer [Indian Fromage] marinated in yoghurt with ginger and spices, grilled in the tandoor before cooked with fresh cream and almond powder.

## KARAHI PANEER

14 €

- Le Fromage [ Paneer] curry de style indien fait avec le poivre vert, l'oignon, le piment vert et avec d'autres épices indiennes authentiques. [Sans accompagnements].
- Indiase stijl Paneer [ kaas] curry gemaakt met groene paprika, ui, groene peper en andere authentieke indiase kruiden.
- Indian style Paneer curry made with green pepper, onion, green chili and with other authentic indian spices.

## PALAK PANEER

14 €

- Epinards frais étuvés au coulis de tomates et nappés de sauce épicées.
- Verse gestoolde spinazi met tomatenpuree en overgoten met een kruidensaus.
- Fresh spinach & paneer braised in tomato puree and coated with spicy sauce.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

## Poissons – crustaces / Visgerechten – schaakhieren Salmon Fish – shellfish



### FISH CURRY

18 €

- Délécieuses saumon rose cuit dans une sauce aux épices indiennes, oignons et une pointe de tomate fraîche.
- Lekkere roze zalm gebraden in een saus met indische uitjes en een spoor van verse tomaten.
- Delicious pink salmon cooked in indian spices, onions and a touch of fresh tomato sauce.

### FISH MASALA

20 €

- Délécieux saumon rose préparé avec une sauce à la crème fraîche et poudre d'amande.
- Lekkere roze smal bereid met room en amandelpoeder
- Delicious pink salmon prepared with fresh cream and almond powder.

### FISH MAKHNI

20 €

- Saumon rose cuit à la vapeur douce et nappé d' une sauce délicate à base de yaourt parfumé aux épices et butter
- Roze zalm zacht gestoomd en overgoten met een lekkere saus van yoghurt, geparfumeerd met kruiden en butter
- Pink salmon slowly steamed and coated with smooth sauce based on yoghurt flavoured with spices and butter

### FISH VINDALOO

18 €

- Saumon rose amoureusement étuvé avec des épices piquante de Bombay.
- Roze zalm zorgvuldig gestoofd in pikante kruiden uit Bombay.
- Pink salmon delicately braised in hot spices from Bombay.



## SCAMPI CURRY

18 €

- Scampis étuvés dans une sauce épicées indienne, petits oignons et une pointe de tomate fraîche, jolie marinage!
- Scampis gestoofd in een saus met indische kruiden; uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
- Scampis stewed with indian spices, spring onions and a touch of fresh tomato sauce. A love match.

## SCAMPI MALAI CURRY

20 €

- Cuit à la vapeur, douce et nappé d' une sauce délicate à base de crème et butter
- Zacht gestoomd en overgoten met een lekkere saus op basis van room en butter
- Slowly steamed and coated with smooth sauce based on fresh cream and butter

## SCAMPI MASALA

20 €

- Préparation de scampis à base de coriandre, paprika e crème fraîche et poudre d'amande.
- Bereiding van scampi op basis koriander, paprika met room en amandelpoeder.
- Scampis preparation based on coriander, paprika, fresh cream and almond powder

## SCAMPI VINDALOO



18 €

- Scampis étuvés dans épices piquantes de Bombay.
- Scampis gestoofd in pikante kruiden uit Bombay.
- Scampis braised in hot spices from Bombay.

## Biryanis



*-Rice with chicken, lamb, prawns or vegetables, flavoured with spices.  
Served with sauce especially made by chef.*

- Légumes/groenten/  
vegetables biryani (Vegan)
- Poulet/kip/chicken biryani
- Agneau/lam/mutton biryani
- Crevettes/garnalen/prawns  
[Scampi] biryani



16 €

17 €

20 €

22 €

## Mix Biryani (Non-Veg.)

25 €

- Rice with Chicken/ Tandoori Chicken/Scampi/ Lamb flavoured with spices and served with plain yogurt.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

## Indian Rice

### RICE 3 €

- Riz basmati bouilli au cumin.
- Basmati rijst gekookt met komijn.
- Basmati rice cooked with cumin.



### BIRYANI RICE 9 €



### RIZ SAUTE 7 €

- Riz basmati sauté aux oeufs et oignons.
- Gebakken Basmati rijst met eieren en uien.
- Fried Basmati rice with eggs and onions.



## Raita / Salad

### DAHI

3 €

- Yaourt maison.
- Yoghurt van het huis.
- Home made yugurt.

### RAITA

5 €

- Concombres et tomates marinés dans du yaourt aux épices indiennes.
- Komkommers en tomaten gemarineerd in yoghurt met Indiase kruiden.
- Cucumbers and tomatoes marinated in yoghurt with Indian spices.

### SALADE MIXTE

7 €

- Tomates, laitue, concombres, assaisonné avec Chat Masala, préparés à la façon indienne par le chef, assaisonné.
- Tomaten, sla, komkommer, gearomatiseerd met Chat Masala in Indischestijl bereid door de chef-kok, gearomatiseerd.
- Tomatoes, lettuce, cucumber, dressing with Chat Masala prepared in indian style by the chef.

### MIX PICKLE

2 €

## Indian Breads

### NAAN

3 €

- Pain chaud indien cuit au four d'argile [Tandoor].
- Warm indisch brood gebakken in de klei oven.
- Warm indian bread baked in the clay oven.

### TANDOORI ROTI (Plain/Butter) (Order in One Time) (Vegan)

3 €

- Pain Indien confectionné à partir de farine de blé . c'est le pain d'accompagnement courant en inde.
- Indisch brood gemaakt van tarwemeel. Dit is de gangbare brood garnituur in India.
- The traditional Indian whole wheat bread.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

## PARANTHA

3 €

- Pain cuit au beurre.
- Brood gebakken in boter.
- Bread baked in butter.

## KULCHA [Order in One Time]

5 €

- Nan farci aux oignons frit
- Nan gevuld met gebakken uien.
- Nan stuffed with onion & potato.



## CHEESE NAAN

5 €

- Nan farci au fromage blanc.
- Nan gevuld met weke kaas.
- Nan stuffed with soft white cheese.

## KEEMA NAAN

7 €

- Pain fourée à la viande d'agneau cuit au four d'argile.
- Warme Indische brood met lamp vulling gebakken in de klei-oven.
- Warm indian bread stuffed with a spicy lamb filling baked in the clay oven.

## GARLIC NAAN

5 €

- Pain chaud indien à l'ail et coriandre cuit au four d'argile [Tandoor].
- Warm indisch brood met look en koriander gebakken in de klei oven.
- Warm indian bread with garlic and coriander baked in the clay oven.

## GARLIC & CHEESE NAAN

7 €

## BUTTER NAAN

4 €

- Pain chaud indien farci au beurre cuit au four d'argile [Tandoor].
- Warm indisch brood gevuld met boter gebakken in de klei oven.
- Warm indian bread stuffed with butter baked in the clay oven.

## PESHAWARI NAAN [Sweet]

6 €

- Pain Indien farci au mélange de noix et de raisins secs
- Indisch brood gevuld met gemengde noten en rozijnen
- Indian bread stuffed with mixture of nuts and raisins

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.