



Voorgerechten

Indiase Voorgerechten

- 1. Papad Dum.....€3.00**
Knapperige geroosterde linzen crackers
- 2. Vegetarische Samosa (2 stuks).....€7.50**
Gouden deegpakketjes gevuld met een gekruide mix van aardappel en erwten
- 3. Chicken Samosa (2 stuks).....€8.50**
Knapperige deegpakketjes gevuld met gekruide kip
- 4. Chicken Seekh Kebab.....€10.50**
Sappige kipgehaktspiesjes met verse kruiden en aromatische Indiase specerijen.
- 5. Lamb Seekh Kebab.....€11.50**
Lamsgehaktspiesjes gekruide met verse specerijen en gegrild tot perfectie.
- 6. Chicken Tikka.....€12.00**
Malse stukjes kipfilet, gemarineerd in yoghurt en specerijen, bereid in de tandoor.
- 7. Lamb Tikka.....€13.00**
Malse stukjes lamsvlees, gemarineerd in Indiase kruiden en traditioneel gegrild in de tandoor.
- 8. Hot Chicken Wings 🍗€9.50**
Pittig gemarineerde kippenvleugels, gegrild in de tandoor.
- 9. Honey-Chili Potato.....€11.50**
Knapperige aardappelfrietjes in een zoet honing-chilisaus.

Chinese Voorgerechten

- 10. Loempia's (Vegetarisch, 4 stuks).....€6.50**
Krokante loempia's gevuld met gekruide groenten.
- 11. Loempia's Kip (4 stuks).....€7.50**
Krokante loempia's gevuld met gekruide kip en groenten.
- 12. Chili Paneer (Droog) 🍲€15.50**
Gebakken paneerblokjes gewokt in een pittige saus van chili, knoflook, gember en paprika.

- 13. Momo's (Vegetarisch, 4 stuks).....€7.50**
Gestoomde dumplings gevuld met groenten
- 14. Momo's (Kip, 4 stuks).....€8.50**
Gestoomde dumplings gevuld met kip
- 15. Veg Manchurian (Droog).....€15.50**
Gefrituurde groenteballetjes in een hartige Manchurian saus met knoflook en soja toets
- 16. Chili Chicken (Droog) 🍴€16.50**
Krokante kipstukjes in een pittige chili-knoflook saus met ui en paprika
- 17. Schezwan Chicken (Droog) 🍴€17.50**
Kip gewokt in vurige rode Schezwan-saus met knoflook, gember en chili
- 18. Fish Salt and pepper (Droog) 🍴€17.50**
Licht gefrituurde vis, krokant gebakken en op smaak gebracht met zout, peper en kruiden
- 19. Goud Gebakken Garnalen (5 stuks).....€15.50**
Krokant gefrituurde garnalen geserveerd met pittige chilisaus
- 20. Chili Knoflook Garnalen (5 stuks) 🍴€15.50**
Garnalen in een pikante saus van knoflook, chili, paprika en ui
- 21. Schezwan Garnalen 🍴€15.50**
Garnalen roergebakken in een pittige rode Schezwan-saus met verse kruiden

Soepen

Chinese geïnspireerde Soepen

- 22. Manchow Soep (Vegetarisch).....€8.50**
Pittige soep met knoflook, gember, groenten en krokante noedels – vol smaak en kruidigheid
- 23. Manchow Soep (Kip).....€9.50**
Rijke, pittige soep met stukjes kip, knoflook, groenten en krokante noedels
- 24. Hot & Sour Soep (Vegetarisch) 🍴€8.50**
Een zuur-pittige soep met tofu, groenten, chili en een vleugje sojasaus
- 25. Hot & Sour Soep (Kip) 🍴€9.50**
Zuur-pittige bouillon met kip, knoflook, azijn en verse groenten – licht prikkelend
- 26. Zoete Maïssoop.....€8.50**
Romige maïssoop met wortel, lente-ui en een vleugje peper – mild en troostend

Royal Tandoori Hoofdgerechten

Geserveerd met Aloo Mutter & Basmati Rijst

27. Tandoori Paneer Tikka.....€24.50

Zachte blokjes paneer gemarineerd in specerijen en yoghurt, gegrild met ui en paprika in de tandoor

28. Tandoori Lamb Chops.....€27.50

Sappige lamskoteletten gemarineerd in een aromatische kruiden-yoghurtsaus, gegrild tot perfectie

29. Tandoori Chicken.....€27.50

Volledig gemarineerde kippenbout met Indiase specerijen, yoghurt en citroen, geroosterd in de tandoor

30. Tandoori Chicken Tikka.....€26.50

Gegrilde stukjes kipfilet in een milde knoflookmarinade met kruiden uit de tandoor

31. Tandoori Garlic Chicken Tikka.....€26.50

Kipfilet gemarineerd in een krachtige knoflooksaus met specerijen, gegrild in de tandoor

32. King Prawn Tandoori.....€27.50

Grote garnalen in een kruidige tandoori-marinade, gegrild

33. Tandoori Fish Tikka.....€27.50

Malse visfilet gemarineerd in een mosterd-yoghurtsaus, perfect geroosterd in de klei oven

34. Tandoori Mix Grill.....€27.50

Een royale selectie van kip, lam, garnalen en paneer, allemaal gegrild in de tandoor

Indiase Hoofdgerechten

Vegetarische gerechten Geserveerd met Naanbrood

35. Paneer Pudina Khas.....€23.50

Malse blokjes paneer in een frisse munt-tomatencurry met subtiele kruiden

36. Paneer Tikka Masala.....€23.50

Gegrilde paneerblokjes in een rijke saus met gember, knoflook, tomaat en paprika

37. Paneer Butter Masala.....€23.50

Zachte paneer in een romige boterige saus met tomaten en zachte specerijen

38. Paneer Korma.....€23.50

Paneer in een milde, romige saus op basis van kokos, cashew en amandel – verfijnd gekruid

39. Saag Paneer.....€23.50

Indiase kaas in een kruidige saus van spinazie en mosterdblad, met een vleugje knoflook

40. Mix Vegetable.....€21.50

Seizoensgroenten gewokt in een klassieke Indiase kruidige curry

41. Dal Makhani.....€21.50

Romige zwarte linzen langzaam gegaard met boter, tomaat en kruiden

42. Dal Tarka.....€21.50

Gele linzen bereid met ghee, knoflook, tomaat en Indiase specerijen.

43. Malai Kofta.....€23.50

Zachte groenteballetjes in een romige, lichtzoete saus van cashew en room

44. Baingan Bharta.....€21.50

Geroosterde aubergine gepureerd en gebakken met ui, tomaat, gember en kruiden

45. Chana Masala.....€21.50

Kikkererwten in een medium pittige currysous met tomaat, ui en koriander

Kipgerechten Geserveerd met Basmati Rijst

46. Chicken Curry.....€24.50

Traditioneel bereide kipcurry met een aromatische saus van ui, tomaat en kruiden

47. Butter Chicken.....€24.50

Tandoori-kip gestoofd in een romige tomaten-botersaus met zachte specerijen

48. Butter Chicken Masala.....€24.50

Mild gekruide kip in een boterige tomatensaus met een vleugje room en kruiden.

49. Chicken Tikka Masala.....€24.50

Gegrilde kipfilet in een rijke saus van tomaat, paprika, gember en knoflook

50. Chicken Korma.....€24.50

Zacht gekruide kip in een romige saus van kokos, amandelen, room en yoghurt

51. Chicken Saag.....€24.50

Malse kip gestoofd in romige spinazie met mosterdblاد en Indiase kruiden

52. Chicken Rogan Josh.....€24.50

Kip in een aromatische saus van gebakken ui, yoghurt, gember en kruiden – geïnspireerd op de Kashmiri keuken

53. Chicken Madras€24.50

Pittige Zuid-Indiase kipcurry met kokosmelk en een krachtige kruidenmelange

54. Mango Chicken.....€24.50

Kipfilet in een romige saus van rijpe mango en zachte Indiase kruiden – licht zoet

55. Chicken Vindaloo 🍲 🍲€24.50

Zeer pittige Goan-style kipcurry met azijn en aardappel – voor de echte liefhebber van spice

Lamberechten Geserveerd met Basmati Rijst

56. Lamb Curry.....€25.50

Lamsfilet in een milde Indiase currysaus met medium pittige specerijen

57. Lamb Butter Masala..... €26.50

Mild gekruide lamb in een boterige tomatensaus met een vleugje room en kruiden

58. Lamb Tikka Masala.....€26.50

Gegrilde stukjes lamsvlees in een kruidige saus van paprika, gember, knoflook en tomaat

59. Lamb Korma.....€25.50

Mild gekruide lamsfilet in een romige saus van kokos, amandelen, yoghurt en room

60. Lamb Saag.....€25.50

Malse Lamb gestoofd in romige spinazie met mosterdblاد en Indiase kruiden

61. Lamb Rogan Josh.....€25.50

Klassieke curry uit Kashmir met lamsfilet, gebakken ui, yoghurt, knoflook, gember en aromatische kruiden

62. Lamb Chops Masala.....€26.50

Lamskoteletten gestoofd in een rijke masalasaas met ui, paprika en kruiden

63. Lamb Madras 🍲€25.50

Zuid-Indiase curry met lamsvlees, medium pittig, bereid met kokosmelk en geroosterde specerijen

64. Lamb Vindaloo 🍲 🍲€25.50

Zeer pittige lamsschotel uit Goa met chili, knoflook, azijn en aardappel – intens en vol van smaak

Visgerechten Geserveerd met Basmati Rijst

65. Fish Curry.....€25.50

Zachte visfilet in een milde Indiase currysaus op basis van tomaat, ui en aromatische kruiden

66. Fish Butter.....€25.50

Visfilet gestoofd in een romige tomaten-botersaus met zachte specerijen

67. Fish Butter Masala.....€25.50

Visfilet gestoofd in een romige, boterige tomatensaus – rijk van smaak en licht pittig

68. Fish Korma.....€25.50

Mild visgerecht in een zachte saus van room, kokos, cashewnoten en geurige kruiden

69. Fish Madras 🍛 €25.50

Zuid-Indiase curry met visfilet in een medium pittige saus met kokosmelk en geroosterde specerijen

70. Fish Vindaloo 🍛 🍛 €25.50

Zeer pittige Goan curry met vis, gekruid met chili, knoflook, azijn en aardappel

Gambagerechten Geserveerd met 'Basmati' Rijst

71. Prawn Curry €26.50

Klassieke Indiase curry met garnalen in een geurige, licht pittige tomaten-uien saus

72. Prawn Butter €26.50

Sappige garnalen gestoofd in een romige tomaten-botersaus met zachte specerijen

73. Prawn Butter Masala €26.50

Sappige garnalen gestoofd in een romige botersaus met tomaat, room en Indiase kruiden

74. Prawn Korma €26.50

Romige garnalencurry met kokosmelk, cashewnoten en een vleugje kardemom – mild en elegant

75. Prawn Madras 🍛 €26.50

Garnalen in een Zuid-Indiase stijl curry met kokosmelk en een pittige kruidenmix

76. Prawn Vindaloo 🍛 🍛 €26.50

Heet en pittig Goans gerecht met garnalen, knoflook, azijn en chilipepers

Chinese Hoofdgerechten

Indo-Chinese Fusion Geserveerd met stoomrijst

77. Veg Manchurian 🍛 €22.50

Gefrituurde groenteballetjes gesmoord in een dikke, pittige Manchurian-sojasaus met knoflook en gember

78. Chili Paneer 🍛 €22.50

Gebakken paneerblokjes gewokt in een pittige Indo-Chinese saus van chili, knoflook, gember, ui en paprika – vol smaak en licht krokant

79. Schezwan Paneer 🍛 €23.50

Paneerblokjes gewokt in een pikante Schezwan-chilisaus – knapperig van buiten, zacht van binnen

80. Chili Paneer in Zwarte Bonensaus 🍛 €23.50

Zachte paneer blokjes met knoflook, paprika en hartige zwarte bonensaus

81. Chicken Manchurian 🍛 €24.50

Kipgehaktballetjes gestoofd in een kruidige Manchurian-saus met soja, knoflook en lente-ui

82. Chili Chicken 🍴 €24.50

Krokant gebakken kipstukjes in een pittige saus van chili, knoflook, sojasaus en groenten

83. Schezwan Chicken 🍴 €24.50

Kipstukjes gewokt in een intense rode chili-knoflooksaus op basis van Schezwan-kruiden – pittig en vol umami

84. Chili Chicken (Zwarte Bonensaus) 🍴 €25.50

Knapperig gebakken kip in een krachtige zwarte bonensaus met paprika

85. Chili Fish 🍴 €24.50

Knapperig gebakken visfilet in een vurige chili-knoflooksaus, afgemaakt met paprika, ui en verse kruiden – een echte smaakexplosie

86. Schezwan Fish 🍴 €25.50

Zachte visfilet gewokt in pittige Schezwan-saus met knoflook, chili en een hint van sojasaus

87. Chili Fish (Zwarte Bonensaus) 🍴 €25.50

Knapperig gebakken vis in een krachtige zwarte bonensaus met paprika

88. Chili Prawn 🍴 €26.50

Garnalen gewokt in een krachtige chili-knoflooksaus met ui, paprika en een sojatoets – sappig, pittig en verslavend lekker

89. Schezwan King Prawn 🍴 €26.50

Grote garnalen in een vurige rode saus met chili, knoflook en verse specerijen – een kruidige traktatie

90. Chili Prawn (Zwarte Bonensaus) 🍴 ... €26.50

Sappige garnalen in een pittige en aromatische zwarte bonen-chilisaus

Indiase rijst & Biryani

91. Basmati Rijst €5.50

Luchtige, aromatische basmatirijst – de perfecte aanvulling op elke curry

92. Steamed Rice €5.50

Chinees style gestoomde rijst

93. Vegetarische Biryani €22.50

Gelaagde basmatirijst met gemengde groenten, hele specerijen en verse kruiden – langzaam gegaard voor diepe smaak

94. Chicken Biryani €23.50

Tandoorikip met saffraanrijst, specerijen en krokant gebakken uitjes – rijk aan geur en smaak

95. Lamb Biryani €24.50

Mals lamsvlees langzaam gegaard met geurige rijst, krachtige masala en verse koriander

96. King Prawn Biryani €27.50

Koninklijke biryani met grote garnalen, basmatirijst en een geurige mix van kruiden en saffraan

97. Mix Biryani.....€28.50

Licht gekruide groenten, kipfilet en lamsfilet met aromatische basmatirijst en een vleugje munt

Chinese Rijst & Noedels

98. Gebakken Rijst met Ei.....€13.50

Roergebakken basmatirijst met roerei, lichte sojasaus en subtiele kruiden – simpel en smaakvol

99. Gebakken Rijst met Groenten.....€12.50

Vegetarische gebakken rijst met knapperige groenten, knoflook en een vleugje gember

100. Gebakken Rijst met Kip.....€15.50

Malse kipstukjes in geurige gebakken rijst met sojasaus en kruiden

101. Vegetarische Schezwan Gebakken Rijst ㇏...€13.50

Pittige wokgebakken rijst met groenten en vurige Schezwan-chilipasta

102. Schezwan Chicken Gebakken Rijst ㇏€17.50

Kruidige rijst gebakken met kip en huisgemaakte pittige Schezwan-saus

103. Gebakken Rijst met Prawn.....€20.50

Geurige rijst met sappige garnalen, lente-ui en een vleugje knoflook

104. Schezwan Prawn Gebakken Rijst ㇏€21.50

Gebakken rijst met garnalen in een pittige, rode Schezwan-stijl saus

105. Groenten Noedels.....€18.50

Wokgebakken noedels met kool, wortel, paprika en een lichte sojaglazuur

106. Chicken Noedels.....€19.50

Roergebakken noedels met malse kip, op smaak gebracht met knoflook en sojasaus

107. Vegetarische Hakka Noedels.....€18.50

Indiase-chinese stijl noedels met knapperige groenten en een lichte roerbak finish

108. Vegetarische Chili-Knoflook Noedels ㇏ €18.50

Noedels gewokt in pittige chili-olie en verse knoflooksaus – vol karakter

109. Chili-Knoflook Chicken Noedels ㇏€19.00

Pittige noedels met kip, knoflook en chili – krachtig en kruidig

Tandoori Broden

110. Roti.....€3.50

Traditioneel volkoren platbrood, krokant geroosterd in de tandoor – eenvoudig en authentiek

111. Naan..... €4.25

Zacht en luchtig wit naanbrood, vers uit de tandoor – ideaal bij curry's

112. Butter Naan.....€4.50

Fluweelzacht naan brood besmeerd met gesmolten boter – onweerstaanbaar bij elk hoofdgerecht

113. Garlic Naan.....€5.50

Naanbrood met gehakte knoflook en verse koriander – perfect voor liefhebbers van knoflook

114. Cheese Naan.....€5.75

Naanbrood rijkelijk gevuld met gesmolten kaas – romig en hartig

115. Cheese-Garlic Naan.....€8.00

Een combinatie van kaas en knoflook in zacht naanbrood – vol smaak

116. Methi Parantha.....€5.75

Indiaas bruin brood bereid met fenegriek en gekruide boter – licht krokant en hartig

117. Lacha Paratha.....€5.75

Gelaagd en krokant tarwebrood uit de tandoor – een heerlijke bite bij curry's

118. Peshwari Naan..... €5.75

Zoetig naanbrood gevuld met kokos, rozijnen, amandelen en suiker – een feestelijk brood

Salades & Bijgerechten

119. Mediterrane Groentesalade.....€12.50

Een kleurrijke salade van tomaat, komkommer, rode ui, zwarte olijven en verse peterselie – fris en vol smaak

120. Frisse Groene Salade.....€9.50

Lichte mix van kropsla, komkommer, lente-ui en verse peterselie, op smaak gebracht met citroensap – verfrissend en knapperig

121. Raita.....€3.75

Verfrissende yoghurtsaus met komkommer en geroosterde komijn – ideaal om pittigheid te balanceren.

122. Hot Sauce.....€2.75

Huisgemaakte pittige chilisaus – voor wie het extra heet wil