



**INDICIOUS**

*Deliciously Indian*

HERENHOF 283, 2402 DL ALPHEN AAN DEN RIJN





## WELCOME/NAMASTE

De Indiase keuken is een diversiteit van smaken en aroma's en heeft de wereld van fijnproevers veel te bieden. We zijn blij en trots om u INDICIOUS (Deliciously Indian) voor te stellen.

Wij van INDICIOUS geloven sterk in:

**"Goed eten zorgt voor een goede stemming,  
Een goede stemming zorgt voor goede relaties,  
Goede relaties zorgen voor een goed leven en  
Een goed leven openbaart zich in een goede jij"**

Lekker eten, vrienden en familie zorgen voor blijvende herinneringen.

INDICIOUS is er om mooie culinaire herinneringen te maken met onze uitgebreide menu dat een mix is van traditionele recepten uit de kookboeken van onze voorouders en hedendaagse recepten van onze doorgewinterde **Meesterkoks uit India.**

INDICIOUS biedt u **Veganistische, Vegetarische, Vlees en Vis** recepten. Ook bieden wij de bekende Indiase Tandoori recepten. Elk recept heeft zijn eigen verhaal en unieke smaken. Onze recepten worden vers bereid en zijn gemaakt met eersteklas ingrediënten, kruiden en handgemalen specerijen, doordrenkt met liefde, zorg en passie.

Wij zijn pas tevreden als u met een glimlach onze deur uitloopt. In India wordt gezegd: "**Atithi Devo Bhavah**", wat betekent: "**Gast is God**"

## TEAM INDICIOUS

**FINE DINE | CATERING | EVENTS | TAKEAWAYS**





## SOUP | SOEP

### 1. DAL SHORBA

----- € 4.50

Nutritious yellow lentil soup flavoured with aromatic spices fused with a dash of fresh Lime juice.

*Gele linzensoep op smaak gebracht met aromatische kruiden en een scheutje vers limoensap.*

### 2. RASAM

----- € 4.50

An age old recipe from the South Indian kitchens with of tangy Tamarind, tart Tomatoes with a spice hit from Rasam powder served as a heart-warming stew.

*Een eeuwenoud recept uit de Zuid-Indiase keuken met pittige tamarinde, zure Tomaten met een vleugje kruiden van Rasampoeder geserveerd als een stoofpot.*

### 3. SHORBA

----- **Chicken | Kip € 5.00 | Lamb | Lams € 5.50**

A traditional desi style mellow, warming spiced Chicken/Lamb broth with a lingering taste and soothing flavour. Elevate your palate with this authentic fragrant Chicken/Lamb soup garnished with fresh coriander.

*Een traditionele desi-style geurige kippensoep gegarneerd met verse koriander.*





## STREET FOOD | STREET FOOD

India is very famous for its variety of street foods. It will not be wrong if these are called lifeline of Indian cuisine.

At INDICIOUS, we have chosen few of the most popular ones. It's a Must Try!

*India staat bekend om zijn verscheidenheid van streetfood. Het is een onmisbare onderdeel van de Indiase keuken.*

*Bij INDICIOUS hebben we enkele van de meest populaire gerechten gekozen. Zeker het proberen waard!*

### 4. PANI PURI



----- € 5.50

Δ crunch and a gulp and it is downed in seconds. Crispy semolina balls stuffed with Potato, Onion, Peas, Coriander chutney drenched in sour and spicy mint flavored water easily fills one's mouth and takes taste buds on a journey to heaven.

*Krokante griesmeelballen gevuld met Aardappel-, Ui-, Erwt- en Korianderchutney gedrenkt in zuur en pittig muntwater.*

### 5. DAHI SEV PURI



----- € 5.50

Crisp shells topped with Potatoes, tangy Chutneys and chilled fresh Yogurt sprinkled with Chickpeas Vermicellies.

*Knapperige schelpen gearneerd met Aardappelen, pittige Chutneys en gekoelde verse Yoghurt bestrooid met Chickpeas Vermicellies.*

### 6. SAMOSA CHAAT



----- € 6.00

Δ tasty affair of tangy and spicy chickpeas loaded into crunchy crispy triangular pastry called Samosa. Δ much loved food all over India.

*Een driehoekige gefrituurde gebakje gevuld met pittige kikkererwten.*

### 7. PAPDI CHAAT



----- € 5.50

Crispy flour crackers called Papdis tenderly covered with Chickpeas, Onion with chilled fresh Yogurt. Crunchy, spicy and sweet all at the same time.

*Krokante meelcrackers bedekt met kikkererwten en ui met gekoelde verse yoghurt. Knapperig, pittig en zoet tegelijk.*





## VEGETARIAN STARTERS | VEGETARISCH VOORGERECHTEN

### 8. VEG AMRITSARI SAMOSA

----- € 5.50

From the historic lanes of Amritsar, cone-shaped crusty pastry filled with Potatoes and mixed Vegetables is an incredible dish for an appetizing start. An absolute favourite of many Indian veggie lovers is served with tamarind and mint chutneys.  
*Een driehoekige gefrituurde vegetarische gebakje gevuld met aardappelen. Een absolute favoriet van veel Indiase veggie liefhebbers wordt geserveerd met tamarinde en muntchutneys.*

### 9. MIX VEG PAKORA

----- € 5.50

Super-crunchy and yummy Mixed-Vegetable Fritters served with fresh mint and yoghurt chutney  
*Superkrokante Mix-Groente Fritters geserveerd met verse munt en yoghurtchutney*

### 10. HARIYALI PANEER TIKKA

----- € 8.50

Tandoor-grilled Cottage cheese cubes marinated with Yogurt and traditional spices with a smokey flavour. IT is very popular and an amazing finger food.  
*Tandoor-gegrilde Paneer (Indiase kaasblokjes) gemarineerd met Yoghurt en traditionele kruiden met een rokerige smaak. Het is een populaire fingerfood.*

### 11. MALAI PANEER TIKKA

----- € 8.50

Mouth watering fluffy Cottage Cheese cubes soaked up in Cream, Cashew nuts and Cheese and grilled to perfection in clay oven. Visually pleasing with colourful bell peppers adding a smoky flavour to the dish. A perfect starter for veggie lovers.

*Paneer blokjes (Indiase kaasblokjes) getrokken in room, cashewnoten en kaas met kleurrijke paprika's, gegrild in de klei-oven. Een perfect voorgerecht voor vegetariërs.*

### 12. INDICIOUS VEG PLATTER

----- € 10.50

Indicious veg platter is the best way to taste all of our delicious starters. Served with Mint and Yoghurt chutney  
*Indicious vegetarisch mix grill schotel is de beste manier om al onze heerlijke voorgerechten te proeven. Geserveerd met munt en yoghurt chutney*





## STARTERS | VOORGERECHTEN

Served with mint chitney, yogurt chutney & Salad  
Geserveerd met muntchutney, yoghurtchutney & Salade

### 13. CHICKEN SAMOSA

----- € 6.00

Tender minced Chicken cooked to perfection and filled in fried flaky cone-like crust is an ultimate starter snack. In every bite you feel a subtle taste of Onions and light Indian spices. It is served with Tamarind and mint Chutney.  
*Driehoekige gefrituurde gebakje gevuld met malse kipgehakt is een ultieme startersnack. In elke hap voel je een subtiele smaak van Uien en lichte Indiase kruiden. Het wordt geserveerd met tamarinde en muntchutney.*

### 14. CHILLI CHICKEN (HEET)

----- € 8.50

An Indo-Chinese semi-gravy entrée with marinated chicken cubes sautéed with onions and bell peppers, coated in a glazy sauce to work up your appetite  
*Gemarineerde kipblokjes gebakken met uien en paprika's, omhuld met een glazige saus.*

### 15. CHICKEN HOTWINGS

----- € 8.50

Indicious special smoking grilled hot Chicken wings served with sizzled green Veggies. Fresh made mint and Yoghurt dressing is a perfect dip for the wings  
*Indicious speciale gegrilde hot Chicken wings geserveerd met knapperige groene groenten. Vers gemaakte munt en yoghurt dressing is een perfecte dip voor de vleugels*

### 16. KING PRAWN BUTTERFLY

----- € 9.50

A visually appetizing one-bite sea food snack that looks adorable like a butterfly. Lightly spiced crispy King Prawns fry is a mind blowing appetizer and treat for your eyes and mouth  
*Een smakelijke één hap snack bestaande uit een licht gekruide krokante gebakken King Prawns.*

### 17. SEEKH KEBAB

----- **Chicken | Kip - € 8.00 | Lamb | Lams - € 9.00**

Absolutely lip-smacking Kababs made with minced Chicken and a fusion of spices to satiate your Tandoor cravings  
*Superkrokante en lekkere Mix-Groente Fritters geserveerd met verse munt en yoghurtchutney*

### 18. FISH TIKKA

----- € 9.50

Covered in heavenly flavours, soft boneless Fish fillets are barbequed in Tandoor to leave you want for more. With a dash of lemon the juicy fish skewers are served with fresh green chutney  
*Zachte visfilets zonder been gebarbecued in Tandoor geserveerd met een scheutje citroen en met verse groene chutney.*

### 19. INDICIOUS MIX GRILL

----- € 15.50

Indicious mix grill platter is the best way to taste all of our delicious starters. Served with Mint and Yoghurt chutney  
*Indicious mix grill schotel is de beste manier om al onze heerlijke voorgerechten te proeven. Geserveerd met munt en yoghurt chutney*





## FROM TANDOOR | VAN KLEI-OVEN

Its an art which has been mastered over years. Served with Steamed Basmati Rice. Mint & Yogurt chutneys and Salad  
*Het is een kunst die door de jaren heen is beheerst. Geserveerd met Gestoomde Basmati Rijst, Munt & Yoghurtchutneys en Salade*

### 20. AFGHANI MALAI MURG KABAB

----- € 19.50

Indulge in a rich affair with delicate Chicken cubes marinated with Cashews and Almond paste and wet rubbed with Yogurt, warm spices and fresh herbs baked into kababs in a traditional Indian charcoal oven. This mouth melting dish is a super star of our menu

*Kipblokjes gemarineerd met Cashewnoten, Amandelpasta, Yoghurt, warme en verse kruiden gebakken tot kebab in een traditionele Indiase houtskooloven. Dit gerecht is een superster op onze menukaart*

### 21. MURG TANDOORI

----- 17.50

The number one best selling Indian Tandoori dish which is popular because of its charcoal smoky aroma. Tender chicken pieces are marinated in Yoghurt with generous amount of spices to give a trademark red colour to the Chicken  
*Het bestverkochte Indiase Tandoori-gerecht dat populair is vanwege het rookaroma van houtskool. Malse stukjes kip worden gemarineerd in yoghurt met een royale hoeveelheid kruiden om de kip een kenmerkende rode kleur te geven*

### 22. LAMB CHOPS TANDOORI

----- € 22.50

Sizzling herb crusted Lamb chops are typical bone in meat chops cut from the shoulder or rib, bursting with rich Indian flavours

*Kruidige lamskoteletten met korst, deze zijn typische karbonades uit de schouder of ribbetjes boordevol rijke Indiase smaken*

### 23. TIKKA

----- **Chicken | Kip- € 18.50 | Lamb | Lams - € 22.50**

Lemon freshness, Capsicum, Onion are skewered together in this dish from the Punjabi cuisine. Tikka is a classic Indian Tandoori recipe comprising cubes of boneless meat marinated in Indian spices and yoghurt.

*Tikka is een klassiek Indiaas Tandoori-recept uit de Punjabi keuken dat bestaat uit blokjes vlees zonder been gemarineerd in Indiase kruiden en yoghurt.*

### 24. KING PRAWN TANDOORI

----- € 26.50

King Prawns bathed in aromatic spices are fed into the clay oven and roasted until golden crisps to satisfy your hunger pangs.

*Grote garnalen badend in aromatische kruiden die uit de klei-oven komen.*

### 25. TANDOORI ROOPCHANDA

----- € 20.50

An immensely popular gourmet dish from the Coastal regions of India. As a seafood delight, fresh whole Pomfret is marinated and cooked in Tandoor until deliciously crisp and served with ring onions and fresh lemon and mint/yogurt chutney.

*Een immens populair gerecht uit de kustgebieden van India. Verse Pomfret met zeevruchten gemarineerd en gekookt in Tandoor. Geserveerd met ringuien, verse citroen en munt/yoghurtchutney*





## VEGETARIAN CURRY'S | VEGETARISCH CURRY'S

All the Curry's are served with steamed basmati rice and salad  
Alle curry's worden geserveerd met gestoomde basmatirijst en salade

### 26. PANEER MAKHNI (MILD)

----- € 18.00

Slightly sweet Punjabi curry with Cottage Cheese cubes simmered in rich creamy Tomato gravy & Cashew based sauce  
*Licht zoete Punjabi curry met Paneer (Indiase kaasblokjes) gestoofd in rijke romige Tomatensaus en Cashew saus.*

### 27. PANEER TIKKA MASALA (MILD)

----- € 18.00

North indian dish of grilled paneer, served in a mildly spiced curry with Indian special herbs that complement the Paneer Noord-Indias gerecht van gegrilde paneer, geserveerd in een mild gekruide curry met Indiase speciale kruiden die de Paneer aanvullen.

### 28. KADHAI PANEER (GEKRUID)

----- € 18.00

Soft paneer cubes, perfectly cooked bell pepper and a deliciously flavourful spicy tomato-based gravy  
*Zachte paneerblokjes met perfect gebakken paprika en een heerlijk smaakvolle pittige jus op basis van tomaten*

### 29. SAAG PANEER (GEKRUID)

----- € 18.00

Soft paneer cubes are simmered in a subtly spiced Spinach (Palak) gravy. The texture is velvety and flavourfully rich  
*Zachte paneerblokjes die worden gestoofd in een subtiel gekruide spinazie (Palak) jus.*

### 30. MUSHROOM MASALA (GEKRUID)

----- € 15.50

Versatile dish that packs in a burst of flavours from earthy mushrooms, tart tomatoes and aromatic spices  
*Veelzijdig gerecht met een explosie aan smaken van champignons, zure tomaten en aromatische kruiden*

### 31. BHINDI MASALA (GEKRUID)

----- € 15.50

North Indian dish featuring tender Okra pods (Bhindi), onions, tangy tomatoes with bold spices and herbs tossed in a fry pan  
*Indiaas gerecht met zachte okra-peulen (Bhindi), uien, tomaten met specerijen en kruiden die in een koekenpan worden gegooid.*

### 32. DAL BUKHARA (MILD)

----- € 16.50

Slow cooked whole black lentils, simmered in a tomato based sauce for hours which melts in your mouth  
*Langzaam gegaarde hele zwarte linzen, urenlang gestoofd in een saus op basis van tomaten die smelt in je mond*

### 33. DAL TADKA (GEKRUID)

----- € 15.50

Lentil stew made from Toor dal (Yellow lentil) and gets its distinct taste from a flavourful & aromatic tempering of ghee, cumin, garlic and red chillies  
*Linzenstoofpot gemaakt van Toor dal (gele linzen) en krijgt zijn uitgesproken smaak door een smakvolle en aromatische tempering van ghee, komijn, knoflook en rode pepers*

### 34. CHANA MASALA (GEKRUID)

----- € 15.50

Delicacy made with chickpeas and a blend of freshly grounded spices and ginger. Pindi Chole is an aromatic must-try, very popular in Amritsar, Punjab  
*Een delicatessie gemaakt van kikkererwten en een mix van versgemalen kruiden en gember. Pindi Chole is een must-try, erg populair in Amritsar, Punjab.*





## CHICKEN CURRY'S | KIP CURRY'S

All the Curry's are served with steamed basmati rice and salad  
*Alle curry's worden geserveerd met gestoomde basmatirijst en salade*

### 35.MURG MAKHNI (MILD)

€ 19.50

Aromatic extremely tender golden chicken pieces on a luscious, velvety, and creamy Cashew nut and Tomato based sauce. The sweet sour taste makes it perfect choice for all ages.

*Malse stukjes kipfilet in een romige saus op basis van cashewnoten en tomaten. De zoetzure smaak maakt het de perfecte keuze voor alle leeftijden.*

### 36.MURG TIKKA MASALA (MILD)

€ 19.50

Grilled marinated chicken chunks (Murg Tikka) simmered in spiced creamy curry sauce. This dish has an absolute finger-licking taste and perfect for all ages.

*Gegrilde gemarineerde kipstukjes (Murg Tikka) gestoofd in gekruide romige kerriesaus. Dit gerecht is absoluut om je vingers bij af te likken en perfect voor alle leeftijden.*

### 37.MURG LASANI (GEKRUID)

€ 18.50

Intensely flavorful Curry with tender Chicken pieces dunked in gravy based with Garlic. The bold flavour of Garlic made the dish an absolute treat for Garlic lovers.

*ISmaakvolle Curry met malse stukjes kip gedompeld in jus op basis van knoflook. De smaak van knoflook maakt het gerecht een absolute traktatie voor knoflookliefhebbers..*

### 38.MURG DO-PYAZA (GEKRUID)

€ 18.50

Tasty and juicy Chicken pieces with crunchy bites of onion simmered in thick Onion paste along with Tomatoes and served with fresh Coriander topped on.

*Lekkere, sappige stukjes kip met knapperige stukjes ui gestoofd in dikke uienpasta samen met tomaten en geserveerd met verse koriander erop.*

### 39.MURG MADRAS (HEET)

€ 18.50

A classic hot and tangy South Indian dish with a roasted blend of South Indian spices and marinated chicken pieces cooked perfectly in a delightful curry sauce.

*Een klassiek warm en pittig Zuid-Indiaas gerecht met een geroosterde mix van Zuid-Indiase kruiden en gemarineerde stukjes kip, perfect gebakken in een heerlijke currysous.*

### 40.MURG VINDALOO (ZEER HEET )

€ 18.50

This fantastic fiery red super-hot Chicken Curry is influenced by the Goan cuisine. The gravy is prepared by adding Aloo(Potato) and whole spices with Paprika powder.

*Vurige rode super hete Chicken Curry is beïnvloed door de Goan-keuken. De jus wordt bereid door toevoeging van Aloo (aardappel) en hele kruiden met Paprikapoeder.*





## LAMB CURRY'S | LAMS CURRY'S

All the Curry's are served with steamed basmati rice and salad

*Alle curry's worden geserveerd met gestoomde basmatirijst en salade*

### 41. LAMB KADHAI (GEKRUID)

----- € 21.50

Royal mughlai recipe with tender Lamb cubes cooked with Tomatoes, Onions, Bell peppers and served in wok-like dishes called Kadhai

*Koninklijk mughlai recept met lamblokjes gekookt met tomaten, uien, paprika's en geserveerd als een gerecht genaamd Kadhai*

### 42. LAMB LASOONI (GEKRUID)

----- € 21.50

Love garlic? Lamb lasooni is the one for you. Tender lamb pieces stewed with lot of garlic to give an intense bold flavour

*Malse lamsstukjes gestoofd met veel knoflook voor een intense gedurfde smaak*

### 43. HARIYALI GOSHT (GEKRUID)

----- € 21.50

This traditional meat delicacy from the exquisite kitchen of Mughal, is a green sauce Lamb curry made with perfect blend of Coriander leaves, Mint leaves, Green chillies and Spices. It goes really well with hot garlic naan

*Deze traditionele vleesdelicatesse uit de keuken van Mughal, is een groene saus Lamscurry gemaakt met een perfecte mix van korianderblaadjes, muntblaadjes, groene pepers en specerijen. Het gaat heel goed met hete knoflook Naan*

### 44. LAMB MADRAS (HEET)

----- € 21.50

Classic hot and tangy South Indian dish with roasted South Indian spices and marinated Lamb pieces cooked perfectly in a delightful curry sauce.

*Klassiek warm en pittig Zuid-Indiaas gerecht van gemarineerde stukjes lam met geroosterde kruiden, perfect gebakken in een heerlijke currysaus*

### 45. KOLKATA STYLE LAMB KOSHA -MET BOTTEN (GEKRUID)

----- € 20.50

Kosha Mangsho(meat) is a famous Bengali Mutton Curry where the marinated mutton is slow cooked with the spices for hours. A blend of curry powders that make a velvety dark brown gravy will make you fall in love with it.

*Kosha Mangsho(lams vlees) is een beroemde Bengaalse Mutton Curry waar het gemarineerde schapenvlees urenlang langzaam wordt gekookt met de kruiden (een mix van kerriepoeders die een fluweelzachte donkerbruine jus maken,) zal ervoor zorgen dat je er verliefd op wordt*

### 46. LAMB ROGAN-JOSH (VRIJ-PITTIJG)

----- € 21.50

Aromatic curried meat dish of Kashmiri origin. It is made with red meat and coloured and flavoured primarily by alkanet flower (or root) and Kashmiri chilies

*Aromatisch gekruid vleesgerecht uit Kasjmir. Het wordt gemaakt met rood vlees en voornamelijk gekleurd en op smaak gebracht door alkanet bloem (of wortel) en Kashmiri pepers*





## FISH & PRAWN CURRY'S | VIS & GARNALEN CURRY'S

All the Curry's are served with steamed basmati rice and salad  
*Alle curry's worden geserveerd met gestoomde basmatirijst en salade*

### 47. PRAWN MALAI CURRY (MILD)

----- € 22.50

Renowned signature Bengali dish prepared with shrimp and rich coconut milk. It is a must try flavourful Prawn Curry with soothing flavours.

*Bekende Bengaals gerecht bereid met garnalen en rijke kokosmelk. Het is een aanrader om deze garnalencurry een keer te proberen.*

### 48. JHINGA BHUNA (GEKRUID)

----- € 21.50

Sizzling poached Prawn in tangy Tomato curry with an amazing aroma. Perfect to pair with Naans and Rice

*Gepocheerde garnaal in pittige tomatencurry met een geweldig aroma. Perfect te combineren met Naans en Rijst*

### 49. TAWA MASALA SILVER POMFRET (GEKRUID)

----- € 22.50

Exquisite spices and curry coated melt in mouth Silver Pomfret fish fried on griddle and served with a wedge of lime. It is an absolute Maharashtrian dish that has diverse flavour

*Met verfijnde kruiden en curry ingelegde Zilver Pomfret vis gebakken op een bakplaat. geserveerd met een schijfje limoen. Het is een absoluut Maharashtrisch gerecht met diverse smaken*

### 50. GOA STYLE FISH CURRY (MILD)

----- € 19.50

Tender fish fillets coated in wonderful spiced flavours and creamy coconut sauce with a slight tang from the tamarind. The Goan curry has Portuguese influence, perfect with hot steam rice.

*Malse visfilets omhuld met heerlijk gekruide smaken en romige kokossaus met een licht vleugje van de tamarinde. De Goan-curry heeft Portugese invloeden, perfect met hete stoomrijst.*





## SPECIALITY OF THE CHEF | SPECIALITEIT VAN DE CHEF

Δ All the Curry's are served with steamed basmati rice and salad  
*Alle curry's worden geserveerd met gestoomde basmatirijst en salade*

### 51. PANEER LABABDAR (MILD)



€ 20.50

Punjabi curry where velvety soft Indian Cottage Cheese cubes are simmered in rich and creamy gravy made with grated Paneer, Cashews, Onions and Tomatoes. Lababdar signifies complete surrender of ones taste buds to the dish  
*Punjabi curry waarin Paneer (indiaase kaasblokjes) worden gestoofd in een rijke en romige jus van geraspte paneer, cashewnoten, uien en tomaten.*

### 52. MURG KASHMIRI (MILD)

€ 22.50

Murg Kashmiri is a mildly spicy, sweet, creamy, rich and delicious chicken curry with authentic Kashmiri flavor. Cooked with Lychees and mango  
*Murg Kashmiri is een mild gekruide, zoete, romige, rijke en heerlijke kip kerrie met authentieke Kashmiri smaak. Gekookt met lychees en mango*

### 53. LAMB REZALA (MILD)

€ 22.50

Δ white saucy delicious Lamb curry which is made in Yogurt, Cashew and Poppy seeds paste with subtle taste from Cardamom and Nutmeg  
*Een witte, sappige heerlijke lamscurry die gemaakt is in een pasta van yoghurt, cashew en maanzaad met een subtiele smaak van kardemom en nootmuskaat*

### 54. RAN-E-SIKANDAR (GEKRUID)

€ 24.50

Leg of baby lamb marinated overnight in ginger, garlic, garam masala, yoghurt, lime juice and chilli powder; slow roasted for several hours  
*Lamsbout die een nacht gemarineerd is in gember, knoflook, garam masala, yoghurt, limoensap en chilipoeder; en langzaam geroosterd.*

### 55. LAMB DIL BAHAR (MILD)

€ 22.50

Roasted Lamb cooked with ananas, chestnut, resins, almonds and special spices along with milk cream. Δ perfect mild tasty dish to fill your heart with Joy (Dil bahar)  
*Geroosterd lams gekookt met ananas, kastanjes, rozijnen, amandelen en speciale kruiden met melkroom. Een perfecte milde gerecht*





## INDIAN BREADS | INDIASE BRODEN

Indian breads are baked in clay oven and made of wheat flour. These are fragrant and perfect companion for curries  
*Indiase broden worden gebakken in de klei-oven en gemaakt van tarwebloem. Deze zijn geurig en perfect voor curry's*

**56.NAAN** ----- € 3.00

**57.GARLIC NAAN** ----- € 4.00

**58.BUTTER NAAN** ----- € 4.50

**59.CHILLI CHEESE NAAN** ----- € 5.00

**60.KEEMA NAAN** ----- € 5.50

Utterly delicious Indian bread packed with tenderly cooked kebab-like minced meat and tangy & aromatic spice mixture

*Absoluut heerlijk Indiaas brood met mals gekookt kebabachtig gehakt en een pittig en aromatisch kruidenmengsel*

**61.AMRITSARI KULCHA** ----- € 4.50

Tasty soft-leavened bread which is crisp outside and soft inside, topped with homemix of Indian spices. Originally from Amritsar, Punjab the Indian bread perfectly goes with Dal Makhani or Chole

*Lekkere zachtgezuurde brood dat knapperig van buiten is en zacht van binnen, gearneerd met een homemix van Indiase kruiden. Oorspronkelijk uit Amritsar, Punjab. Past perfect bij Dal Makhani of Chole.*

**62.PESHAWARI NAAN** ----- € 5.00

Indian flat bread richly stuffed with grated coconut, raisins and nuts making a nutritious meal. Peshawari Naan originated from Punjab has a slight sweetness to it.

*Indiaas plat brood rijkelijk gevuld met geraspte kokos, rozijnen en noten. Peshawari Naan afkomstig uit Punjab heeft een lichte zoetigheid*

## SIDE-DISH | BIJGERECHTEN

**63.RAITA** ----- € 3.50

Raita is a side dish in Indian cuisine made of dahi (yoghurt) together with raw or cooked vegetables

*Raita is een bijgerecht in de Indiase keuken gemaakt van dahi samen met rauwe of gekookte groenten*

**64.INDICIOUS GARDEN SALAD** ----- € 5.50

Classic Indian Sliced Salad Recipe is a salad which has sliced cucumbers, carrots, tomatoes & onions seasoned with salt, pepper and lemon

*Klassieke indiaas gesneden salade recept een salade met gesneden komkommers, wortels, tomaten en uien op smaak gebracht met zout, peper en citroen*





## INDICIOUS THALI

A balanced platter of delicious dishes which include one starters, one veg curry and one non-veg(nonveg thali) / Paneer(veg thali) Curry, Dal Makhni, Naan, Rice, Salade, one Papad and a tasty dessert for a great Indian culinary experience.

*Een uitgebalanceerde schotel met heerlijke gerechten, waaronder een voorgerecht, een vegetarische curry en een niet-vegetarische (non-veg thali) / Paneer (veg thali) curry, dal makhni, naan, rijst, salade, een papad en een smakelijk dessert voor een geweldige Indiaan culinaire ervaring*

**(ONLY AVAILABLE ON WEEKEND's from 12:00 to 15:00 | ALLEEN IN HET WEEKEND VERKRIJGBAARAAR van 12:00 tot 15:00)**

- 65. VEG THALI** € 18.50 (Starter, 2 Veg Curry, Dal Makhni, Dessert, Naan, Rice, Salad)
- 66. NON- VEG THALI** € 21.50 (Starter, Chicken Curry, Lamb Curry, Dal Makhni, Dessert, Naan, Rice, Salad)
- 67. KIDS THALI** € 7.50 (Starter, Mild Veg/Non-Veg Curry, Dal Makhni, Dessert, Naan, Rice, Salad)

## RICE & BIRYANI'S | RIJST & BIRYANI'S

- 68. EXTRA RICE | EXTRA RIJST** ----- € 3.00
- 69. PEAS PULAO | ERWTEN PULAO** ----- € 4.50

Biryani is a celebration of aroma, color, and flavor. A tasty affair of caramelized Onions, Saffron, Yogurt, majestic spices and perfectly cooked, fluffy grains of basmati rice slowly cooked with marinated meat form (chicken, beef, goat, lamb, prawn, fish or eggs). Vegetarian versions of the dish replace meat with vegetables and Paneer(Indian Cheese). Served with Raita and Salad

*Een uitgebalanceerde schotel met heerlijke gerechten, waaronder een voorgerecht, een vegetarische curry en een niet-vegetarische (non-veg thali) / Paneer (veg thali) curry, linzensoep, naan, rijst, salade, een papad en een smakelijk dessert voor een geweldige Indiaan culinaire ervaring. Geserveerd met raita en groene salade*

- 70. VEG** € 16.00 | **71. ANDA | EIEREN** € 18.00 | **72. CHICKEN | KIP** € 19.00
- 73. LAMB | LAMS** € 21.50 | **74. KING PRAWN | GARNALEN** € 22.50





## DESSERTS | NAGERECHTEN

### 75. RABDI GULAB JAMUN

----- € 6.50

Beautiful Rose berry colored hot sweet soft milk balls, served with cold sweetened cardamom flavored thickened creamy milk topped with nuts, one of the most celebrated desserts in India.

*Mooie bessenkleurige warme zoete zachte melkballetjes, geserveerd met koude, gezoete kardemomsmak verdikte romige melk gegarneerd met noten, een van de meest gevierde desserts in India*

### 76. BENGALI MISHTI DOI

----- € 6.00

Mishti Doi is fermented sweet yoghurt with caramelized Sugar, is a classic Bengali cuisine and very popular dessert in all states of the country.

*Mishti Doi is gefermenteerde zoete dahi met gekarameliseerde suiker, een klassieke Bengaalse lekkernij en zeer populair dessert in alle staten van het land.*

### 77. KHEER (PAYASAM)

----- € 5.50

A chilled dessert made from slow-cooked rice, milk, and sugar, much like a rice pudding with indian twist

*Een gekoeld dessert gemaakt van langzaam gekookte rijst, melk en suiker, net als een rijstpudding met Indiase twist*

### 78. RAS-MALAI

----- € 7.00

A chilled dessert made from slow-cooked rice, milk, and sugar, much like a rice pudding with indian twist

*Een gekoeld dessert gemaakt van langzaam gekookte rijst, melk en suiker, net als een rijstpudding met Indiase twist*

### 79. KULFI-LICIOUS

----- € 7.50

Traditional frozen dessert from india in mango, saffron and cardamom flavour

*Traditioneel bevroren dessert uit india in de smaak mango, saffraan en kardemom.*

### 80. GAJAR HALWA WITH VANILLA ICECREAM

----- € 6.50

Traditional frozen dessert from india in mango, saffron and cardamom flavour

*Traditioneel bevroren dessert uit india in de smaak mango, saffraan en kardemom.*