

Halal

ROYAL INDIAN TASTE

menu



स्वागतम्

Hindi

καλως
ηρθατε

Greek

добро
пожаловать

Russian

Witamy

Polish

Velkommen

Danish

Chào mừng!

Vietnam's

Welcome

English

Willkommen

German

Bienvenidos

Spanish

欢迎

Chinese

Fáilte

Irish

Vítejte

Czech

환영

Korean

Benvenuti

Italian

أهلا بك

Arabic



DRINK MENU



FOOD MENU

Free
WiFi

ROYAL INDIAN TASTE

ਸ੍ਰੀ ਗੁਰੂਨਾਨਿਕ ਤੁੰ

—• WELCOMES YOU •—
—• Bienvenue •—
—• स्वागतम् •—
—• WELKOM •—



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

1. VEG. SAMOSA [2 Pcs.]

6 €

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

2. ONIONS BHAJEE

6 €

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

3. ALOO TIKKI [3 PCS.]

6 €

- Galettes 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.

4. VEG. PAKORA

6 €

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

5. PANEER PAKORA [4 PCS.]

6 €

- 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.

6. DAAL SOUP

6 €

- Soupe aux lentilles parfumé a la coriander fraiche et aux epices
- Soep met linzen, met verse coriander en kruiden gearomatiseerd.
- Soup with lentils, flavoured with fresh coriander and spices.

7. VEG. MOMOS [Steamed / Fried] [10 Pcs.]

12 €

[Wait minimum 30 minutes]

- Nous servons des momos chauds garnis de tous les légumes, des momos cuits à la vapeur et frits sont disponibles.
- Wij serveren warme momo's met vulling van alle groenten. Gestoomde en gefrituurde momo's zijn beschikbaar
- We are serving hot momos filled with all vegetables. Steamed and fried momos are available

8. MIX STARTER [Veg.] 12 €

(Veg. Samosa + Onion Bhajee + Veg. Pakora + 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

9. CHICKEN SAMOSA [2 Pcs.] 6 €

- 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.

10. BOTI KABAB 7 €

- 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, presented as brochettes and grilled in the tandoor.

11. MURGH RESHMI KABAB 6 €

- 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.

12. SEEKH KABAB 6 €

- Brochette de viande d' agneau hachée, parfumée aux épices et grillée au tandoor.
- Brochette van gehakt lamsvlees, gearomatiseerd met kruiden gerosteed in the tandoor.
- Minced lamb brochette flavoured with lots of spices and grilled in the tandoor.
[Boti Kabab / Seekh Kabab / Chicken Tikka / Tandoori Chicken]

13. MIX STARTERS [Non-Veg.] 12 €

(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.

14. SCAMPI PAKORA [4 Pcs.] 8 €

- 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.

15. CHICKEN TIKKA 7 €

- 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.

16. CHICKEN MOMOS [Steamed / Fried] [10 Pcs.] 12 €

[Wait minimum 30 minutes]

- Nous servons des momos chauds remplis de poulet émincé. Des momos cuits à la vapeur et frits sont disponibles.
- Wij serveren warme momo's gevuld met kipgehakt. Zowel gestoomde als gefrituurde momo's zijn beschikbaar.
- We serve hot momos filled with minced chicken. Both Steamed and fried momos are available.

17. TANDOORI SCAMPI 12 €

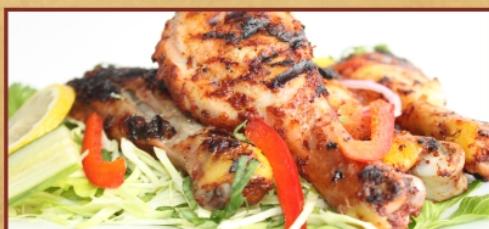
- Scampis marinés, délicatement rôtis dans le tandoor.
- Scampis zorgvuldig gerosteerd in de tandoor.
- Scampis marinated, delicately roasted in the tandoor.

18. TANDOORI CHICKEN 7 €

- 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.

19. TANDOORI FISH [Please wait for 15-20 Minutes] 9 €

- Saumon mariné aux diverses épices, citron et grillé au tandoor.
- Roze zalm gemarineerd in verschillende kruiden, citroen en gerosteerd in de tandoor.
- Salmon marinated in various spices, lemon and grilled in the tandoor.



Specialites Maison

Specialiteiten Van Het Huis

Homemade Specialities

20. 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 + sauces + dessert

-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 + Sauzen + Dessert

-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 + sauces + dessert



30 €

21. ROYAL INDIAN TASTE THALI VEGETARIAN

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

-Vier verschillende bereidingen op basis van verse groenten bediend met safraanrijst en nan + sweet dish.



28 €



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 dont 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.

22. CHICKEN TIKKA [Grill] 17 €

-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.

23. TANDOORI CHICKEN [Grill] 15 €

-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 yoghourt, 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.

24. MUTTON TIKKA [Grill] 18 €

-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.

25. TANDOORI SCAMPI [Grill] 22 €

-Scampis délicatement rôtis dans le tandoor et accompagnés d'une sauce aux trois saveurs.

-Scampis zorgvuldig geroosterd in de tandoor en opgediend met een drie aromas tellende saus.

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



26. TANDOORI KABAB [CHICKEN / LAMB OR MIX] Grill 16 €

- 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.

27. TANDOORI MIX [Grill] 23 €

- Un choix varié de nos plats cuits à la braise du tandoor, accompagné de d' une sauce. [poulet, côtes d' agneau, boti kabab et scampis]
- Een gevarieerde keuze van gemaarneerde en op the houtskool van de tandoor geroosterde gerechten, opgediende met een saus. [kip, lamsribbetjes, boti kabab en scampis]
- A variety of tandoor marinated and braised dishes on charcoal, with sauce. [Chicken, lamb chop, boti kabab and scampis]

Poulet / Kip / Chicken

28. CHICKEN CURRY 12 €

- Morceaux de blanc de poulet étuvés dans une sauce épicees 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.

29. CHICKEN TIKKA MASALA 15 €

- 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.
- Gemaarneerde 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

30. BUTTER CHICKEN 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.

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

31. CHICKEN VINDALOO



14 €

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

32. CHICKEN KORMA

15 €

- 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 coconut, cashew nut and raisin.

33. PALAK CHICKEN

14 €

- 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.

34. CHICKEN MADRAS

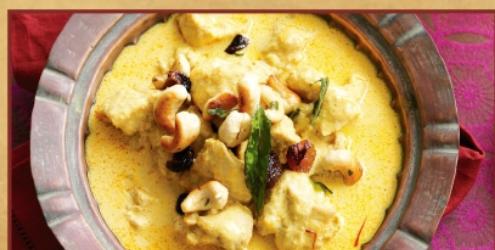
14 €

- 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.

35. CHICKEN JALFAREZI

15 €

- 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.

36. TANDOORI CHICKEN CURRY

14 €

- 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 épicée indienne, et une pointe de tomate fraîche.
- Langduring 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

37. MUTTON CURRY

16 €

- 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 indishe 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.

38. MUTTON ROGANJOSH

17 €

- 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.

39. SAAG GOSHT

17 €

- 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.



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

40. MUTTON KORMA

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.

41. DAAL GOSHT

17 €

- 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 India, 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.

42. MUTTON TIKKA MASALA

17 €

- 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 geroost 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.

43. MUTTON VINDALOO

17 €

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

Plats Vegetariens / Vegetarische Gerechten Vegetarian Dishes

44. MIXED VEGETABLE CURRY

12 €

- Différents sortes de légumes frais accommodés aux épices.
- Verschillende soorten verse groenten met kruiden.
- Various kinds of vegetables prepared with spices.

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

45. VEG. KORMA

14 €

- Un plat Végétarien traditionnel des rois moghols, avec la douceur des noix de coco râpée, des raisins, du yaourt et de la crème épicee. [Sans accompagnements].
- Een traditioneel vegetarisch gerecht van de mughal- koningen, met geraspte kokosnoot, rozijnen, yoghurt and kruiden.
- A traditional vegetarian dish of the Mughal kings with the sweetness of grated coconut, raisins, yoghurt and spicy cream.

46. MATAR PANEER

12 €

- Curry au fromage avec des petits pois à la tomate et aux herbes.
- Kaas curry met groene erwten in tomaten en kruiden.
- Seasoned cheese curry with green peas in tomatoes and spices.

47. ALOO GOBHI

12 €

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

48. SARSON DA SAAG

12 €

- Épinards frais braisés à la purée de tomates et enduits de sauce épicee.
- Verse spinazie gestoofd in tomatenpuree en bedekt met pikante saus.
- Fresh spinach braised in tomato puree and coated with spicy sauce.

49. CHANA MASALA

12 €

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

50. CHANA POORI (3 Pcs. Poori + Chana + Raita)

16 €

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

51. BHINDI BHAJEE

13 €

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

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

52. PANEER TIKKA MASALA

14 €

- 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.

53. KARAHİ 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.

54. SHAHI PANEER

14 €

- Curry nord de l'Inde fait avec Paneer [fromage indien] et sauce épaisse, crémeuse avec des épices de curry indien.
- Noord-Indiase curry gemaakt met Paneer [indiase kaas] en op basis van tomaten pikante saus met Indiase kruiden.
- North Indian curry made with Paneer [cottage cheese] and tomato based spicy gravy laced with Indian curry spices.

55. PALAK PANEER

12 €

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

56. MUSHROOM MUTTER MASALA

12 €

- Champignons et petits pois étuvés dans une sauce aux épices indiennes, petits oignons et une pointe de tomate fraîche. Jolie mariage!
- Champignons en erwten, gestoofd in een saus met indische kruiden, uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
- Mushrooms and peas braised in indian spices, small onions and a touch of fresh tomato sauce. A love match!

57. DAAL TADKA [YELLOW DAAL]

12 €

- 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 friend onions, a touch of garlic, ginger and grain spices.

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

58. DAAL MAKHNI [BLACK DAAL]

12 €

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

Poissons—crustaces / Visgerechten—schaahdieren Fish—shellfish

59. FISH CURRY

16 €

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

60. FISH CURRY PANGASIUS

12 €

- Délicieuses pangasius cuit dans une sauce aux épices indiennes, petits oignons et une pointe de tomate fraîche. .
- Lekkere pangasius gebraden in een saus met indische kruiden uitjes en een spoor van verse tomaten.
- Delicious pangasius cooked in indian spices spring onions and a touch of fresh tomato sauce.

61. FISH MASALA

18 €

- Délicieux 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.

62. FISH MAKHNI

18 €

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

63. FISH VINDALOO

15 €

- 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.

64. SCAMPI BHUNA

16 €

- Crevettes royales étuvées en douceur dans leur propre jus délicat, parfumées aux épices fines qui les rendent merveilleusement moelleuses.
- Koningsgarnalen in hun eigen fijne nat zacht gestooft, geparfumeerd met de heerlijkste kruiden, die hen pralines in de mond laten smelten.
- Royal prawns delicately braised in their own juice, with fine spices which make them smooth.

65. SCAMPI KORMA

18 €

- Un plat de Scampi traditionnel des rois moghols, avec la douceur des noix de coco râpée, anacardier, des raisins, du yaourt et de la crème. (Sans accompagnements).
- Een traditioneel Scampi gerecht van de mughal-koningen, met geraspte kokosnoot, cashewkerne, rozijnen, yoghurt and kruiden.
- A traditional Scampi dish of the Mughal kings with the sweetness of grated coconut, kaju, raisins, yoghurt and cream.

66. SCAMPI CURRY

16 €

- 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.

67. SCAMPI MALAI CURRY

18 €

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

68. SCAMPI MASALA

18 €

- 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

69. SCAMPI VINDALOO

16 €

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

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

Biryanis

-Riz préparé au poulet, agneau, crevettes ou légumes, aromatisé aux épices.

Accompagné d'un sauce du chef.

-Rijste met Kip, lam, garnalen of groenten, gearomatiseerd met kruiden.

Bediende met een saus van de chef.

-Rice with chicken, lamb, prawns or vegetables, flavoured with spices.

Served with sauce especially made by chef.

70. -Légumes/groenten/
vegetables biryani

15 €



71. -Poulet/kip/chicken biryani

16 €

72. -Agneau/lam/mutton biryani

17 €

73. -Crevettes/garnalen/prawns
[Scampi] biryani

18 €

74. Mix Biryani [Non-Veg.]

21 €

-Riz préparé au poulet/Tandoori Poulet/ Scampi/ Agneau et aromatisé au épices,
accompagné d'une sauce du chef.

-Rijste met kip/ Tandoori Kip/ Scampi/ Lam gearomatiseerd met kruiden, bediende
met een saus van de chef.

-Rice with Chicken/ Tandoori Chicken/Scampi/ Lamb flavoured with spices and
served with sauce made by chef.

Indian Rice

75. RIZ BASMATI [Cumin]

2.5 €



-Riz basmati bouilli au cumin.

-Basmati rijst gekookt met komijn.

-Basmati rice cooked with cumin.

76. RIZ SAUTE

5 €

-Riz basmati sauté aux oeufs et oignons.

-Gebakken Basmati rijst met eieren en uien.

-Fried Basmati rice with eggs and onions.

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

Raita / Salad

77. DAHI 2.5 €

-Yoghurt maison. -Yoghurt van het huis. -Home made yogurt.

78. RAITA 4 €

-Concombres et tomates marinés dans du yaourt aux épices indiennes.

-Komkommers en tomaten gemaarneerd in yoghurt met Indiase kruiden.

-Cucumbers and tomatoes marinated in yoghurt with Indian spices.

79. SALADE MIXTE 5 €

-Tomates, laitue, concombres, assaisonné avec Chat Masala, préparés à la façon indienne par le chef, assaisonnée.

-Tomaten, sla, komkommer, gearomatiseerd met Chat Masala in Indische stijl bereid door de chef-kok, gearomatiseerd.

-Tomatoes, lettuce, cucumber, dressing with Chat Masala prepared in indian style by the chef.

80. MIX PICKLE 2 €

Indian Breads

81. 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.

82. TANDOORI ROTI [Plain/Butter] [Order in One Time] 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.

83. LACHHA PARANTHA [Order in One Time] 4 €

-Pain cuit au beurre au four d'argile (Tandoor).

-In de klei oven, in de boter gebakken brood.

-Bread baked in butter on the oven (Tandoor).

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

84. POORI

2 €

-Poori est le populaire pain gonflé indien frit à base de farine de blé entier. Les autres ingrédients sont le sel, l'huile et l'eau.

-Poori is het populaire gefrituurde Indiase gepofte brood gemaakt van volkoren meel. De andere ingrediënten zijn zout, olie en water.

-Poori is the popular deep-fried Indian puff bread made from whole wheat flour. The other ingredients are salt, oil and water.

85. KULCHA [Order in One Time]

4 €

-Nan farci aux oignons frit

-Nan gevuld met gebakken uien.

-Nan stuffed with fried onions.

86. CHEESE NAAN

4 €

-Nan farci au fromage blanc.

-Nan gevuld met wekekaas.

-Nan stuffed with soft white cheese.



87. KEEMA NAAN

5 €

-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 lamp filling baked in the clay oven.

88. GARLIC NAAN

4 €

-Pain chaud indien à l'ail et coriandre cuit au four d'argile [Tandoor].

-Warm indisches brood mit look und koriander gebakken in der klei-oven.

-Warm indian bread with garlic and coriander baked in the clay oven.

89. BUTTER NAAN

4 €

-Pain chaud indien farci au beurre cuit au four d'argile [Tandoor].

-Warm indisches brood gevuld mit butter gebakken in der klei-oven.

-Warm indian bread stuffed with butter baked in the clay oven.

90. PESHAWARI NAAN

5 €

-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.