

lunch en diner
ohm

RESTAURANT EN AFHAAL

SURINAAMS - INDIAAS SPECIALITEITEN

www.ohmeethuis.nl



*U kunt ook bij ons in
het Restaurant
Lunchen of Dineren*

Langeveerstraat 30
2011 DB Haarlem
Tel. : 023 - 5320063
Mob.: 06 - 16449521

Openingstijden:
Maandag t/m Zondag
14.00 - 22.00 uur

We zijn ook op feestdagen geopend

*Wij verzorgen ook Bedrijfs catering, Lunch,
Vergaderingen.
Koud en Warm buffet, feest en party hapjes.*

Snacks / Voorgerechten

- 1 Bara € 1,95
- 2 Telo met Bakkeljauw € 4,50
gefrituurd cassave geserveerd met Kabeljauw vis.
- 3 Vegetarisch Samosa (2 stuks) € 4,00
Groente in bladerdeeg pasteijs met specerijen, gefrituurd.
- 4 Keema Samosa (2 stuks) € 4,25
Lams gehakt in bladerdeeg pasteijs met specerijen, gefrituurd.
- 5 Pakora € 4,00
Gemengde groente in mild gekruid kikkererwtenmeel en gefrituurd.
- 6 Seekh Kabab € 4,50
Pikante worstjes van lams gehakt uit de tandoor oven.
- 7 Chicken Tikka € 4,50
Heerlijke malse stukjes kipfilet in een zachte knoflookmarinade geroosterd in de tandoor oven.
- 8 Papardams (portie) € 1,50
Indiaas linzen kroepoek

**Surinaamse gevulde
Bara of Roti Rol (Broodjes)**

- 9 met Kousenband € 3,50
- 10 met Kerrie ei en Kousenband € 4,00
- 11 met Tahoe vegetarisch € 4,00
- 12 met Tempe vegetarisch € 4,00
- 13 met Kipfilet Kerrie € 4,00
- 14 met Chilli kip € 4,50
- 15 met Pom (kipfilet). € 4,50
- 16 met Bakkeljauw € 4,50
- 17 met Lamsvlees € 4,75
- 18 met lams gehakt € 4,75
- 19 met Garnalen Kousenband € 4,95

Surinaamse Roti Gerechten

geserveerd met kerrie aardappelen,
mix groenten en roti plat
bij Speciaal kousenband en kerrie ei
Speciaal = € 1,75 extra

- 20 Roti met Kipfilet Kerrie. € 9,25
Stukjes kipfilet gekookt in kerrie masala en met Indiase kruiden
- 21 Roti met Chilli kipfilet € 9,50
Stukjes kipfilet bereid met verse paprika, pikante saus en knoflook (beetje scherp)
- 22 Roti met Lamsvlees € 9,75
Stukjes lamsvlees gekookt in kerrie masala en met Indiase kruiden
- 23 Roti met Lamsvlees+Kipfilet kerrie € 10,25
Stukjes lamsvlees en kipfilet gekookt in kerrie masala en met Indiase kruiden
- 24 Roti met kofta € 10,50
Heerlijke lams gehakt bolletjes bereid in kerrie saus smaakvol met kruiden, chef's specialiteit
- 25 Roti OHM Moksi € 11,25
Een heerlijke combinatie van lamsvlees, pikante kipfilet en kipfilet kerrie. Ohm specialiteit
- 26 Roti met Garnalen kerrie € 11,75
Gepelde gamba garnalen bereid in speciale kerrie saus smaakvol met kruiden.
- 27 Roti met Bakkeljauw € 10,25
Kabeljauw vis
- 28 Roti Plat (brood) € 1,75

**Surinaamse
Bami / Nasi Gerechten**

geserveerd met mix groente
bij Speciaal kousenband groente en kerrie ei
Speciaal = € 1,75 extra

- 29 met Kipfilet Kerrie masala € 9,00
Stukjes kipfilet gekookt in kerrie masala en met Indiase kruiden
- 30 met Chilli Kipfilet € 9,25
Stukjes kipfilet bereid met verse paprika, pikante saus en knoflook (beetje scherp)

- 31 met Lamsvlees € 9,50
Stukjes lamsvlees gekookt in kerrie masala en met Indiase kruiden
- 32 met Lamsvlees+Kipfilet kerrie € 10,00
Stukjes lamsvlees en kipfilet gekookt in kerrie masala en met Indiase kruiden
- 33 met kofta € 10,25
Heerlijke lams gehakt bolletjes bereid in kerrie saus smaakvol met kruiden, chef's specialiteit
- 34 met OHM Moksi € 11,00
Een heerlijke combinatie van lamsvlees, pikante kipfilet en kipfilet kerrie. Ohm specialiteit
- 35 met Garnalen kerrie € 11,50
Gepelde gamba garnalen bereid in speciale kerrie saus smaakvol met kruiden.
- 36 met Pom (kipfilet). € 10,00
Pom bereid met roomboter, knoflook, piccalilly en mix pickels uit de oven (zoete smaak)
- 37 met Bakkeljauw € 10,00
Kabeljauw vis

Indiaas Basmati Rijst

geserveerd met mix groente
bij Speciaal kousenband groente en kerrie ei
Speciaal = € 1,75 extra

- 38 Rijst met Kipfilet Kerrie masala. € 9,25
Stukjes kipfilet gekookt in kerrie masala en met Indiase kruiden
- 39 Rijst met Chilli kipfilet € 9,50
Stukjes kipfilet bereid met verse paprika, pikante saus en knoflook (beetje scherp)
- 40 Rijst met Lamsvlees € 9,75
Stukjes lamsvlees gekookt in kerrie masala en met Indiase kruiden
- 41 Rijst met Lamsvlees+Kipfilet kerrie € 10,25
Stukjes lamsvlees en kipfilet gekookt in kerrie masala en met Indiase kruiden
- 42 Rijst met Kofta € 10,50
Heerlijke lams gehakt bolletjes bereid in kerrie saus smaakvol met kruiden, chef's specialiteit
- 43 Rijst met OHM Moksi € 11,25
Een heerlijke combinatie van lamsvlees, pikante kipfilet en kipfilet kerrie. Ohm specialiteit
- 44 Rijst met Garnalen kerrie € 11,75
Gepelde gamba garnalen bereid in speciale kerrie saus smaakvol met kruiden.
- 45 Rijst met Pom (kipfilet). € 10,25
Pom bereid met roomboter, knoflook, piccalilly en mix pickels uit de oven
- 46 Rijst met Bakkeljauw € 10,25
Kabeljauw vis.

**Surinaamse Speciaal
Vegetarisch Gerechten**

worden geserveerd met
(tahoe-tempé-kousenband-
mix groente en kerrie ei)

- 47 Roti Vegetarisch € 9,50
- 48 Bami Vegetarisch € 9,25
- 49 Nasi Vegetarisch € 9,25
- 50 Indiaas Basmati Rijst vegetarisch € 9,50

**Indiaas Speciaal
Vegetarisch Gerechten**

Vegetarische gerechten worden geserveerd
met Indiaas Basmati rijst

- 51 Aloo Mattar € 9,95
Een heerlijke combinatie van aardappelen en doopererwten, gekookt in gekruide kerrie saus
- 52 Dal Makhni. € 9,95
Beroemde Indiaas linzen bereid in speciale saus, roomboter en lichte kruiden
- 53 Palak Paneer € 9,95
Verse gemaakte Indiaas kaas en spinazie met lichte specerijen
- 54 Palak Aloo € 9,95
Een combinatie van aardappelen en spinazie met lichte specerijen
- 55 Shahi Raajhma € 9,95
Indiaas bruine bonen bereid in een speciale rijke kerrie saus

INDIASE GERECHTEN

*Deze Indiase gerechten zijn een selectie
van de Indiase kerrie keuken de kunst van
het mengen van kruiden en specerijen,
samengevoegd in gerecht, wordt gebracht
in drie smaken: mild, medium en pittig.*

Indiaas Kip gerechten

geserveerd met Indiaas Basmati Rijst

- 56 Murgh Noorani € 11,25
Stukjes kipfilet bereid in een speciale rijke kerrie saus
- 57 Murgh Madras € 11,75
Stukjes kipfilet bereid met een melange van krachtige, hete specerijen, afkomstig uit zuid India
- 58 Murgh Vindaloo € 11,75
Stukjes kipfilet bereid met een melange van zeer krachtige, hete specerijen, afkomstig uit zuid India
- 59 Murgh Dhansak € 12,25
Stukjes kipfilet bereid met linzen en Indiase kruiden.
- 60 Murgh Palakwala € 12,25
Een heerlijke combinatie van spinazie en kipfilet met een bijzondere smaak

Indiaas Lams Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati Rijst.

- 61 Lamb Noorani € 12,00
Stukjes lamsvlees bereid in een speciale rijke kerrie saus
- 62 Lamb Madras € 12,50
Stukjes lamsvlees bereid met een melange van krachtige, hete specerijen, afkomstig uit zuid India
- 63 Lamb Vindaloo € 12,50
Stukjes lamsvlees bereid met een melange van zeer krachtige, hete specerijen, afkomstig uit zuid India
- 64 Lamb Dhansak € 13,00
Stukjes lamsvlees bereid met linzen en Indiase kruiden.
- 65 Lamb Palakwala. € 13,00
Een heerlijke combinatie van spinazie en lamsvlees met een bijzondere smaak
- 66 Lamb Kofta € 13,50
Heerlijke lams gehakt bolletjes bereid in een speciale rijke kerrie saus

Indiaas Garnalen Curry Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst

- 67 Jhinga curry Masala € 15,00
garnalen bereid met tomaten, lichte kruiden en curry saus.
- 68 Jhinga Madras Masala € 16,50
garnalen bereid met een melange van krachtige, hete specerijen, afkomstig uit zuid India
- 69 Jhinga Vindaloo Masala € 16,50
garnalen bereid met zeer hete curry saus, tomaten, uien en noten, afkomstig uit Zuid India

Indiaas Biryani Gerechten

Een gerecht van Basmati Safran rijst bereid
met amandelen, gebakken uien, en kruiden.
Het is een traditioneel Indiaas gerecht.

Geserveerd met Indiaas kerrie
groenten, mix pickle & papardam.

- 70 Chicken Biryani € 13,00
Stukjes kipfilet gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden
- 71 Lams Biryani € 14,25
stukjes lamsvlees gekookt met Indiase Basmati rijst met een accent van kruiden
- 72 Jhinga Biryani. € 15,50
Kleine garnalen gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden
- 73 Shahi biryani € 15,00
Een heerlijke combinatie van lams en kipfilet gekookt met Basmati rijst met een licht accent van kruiden

Bij gerechten

- 74 Mixed Pickels € 2,50
Gemengde pickels uit India met mango, citroen, groene peper etc.
- 75 Mango Chutney € 2,50
Zoete sausje gemaakt van ongerijpte mango's
- 76 Zuur en sambal € 2,00