

## *Snacks/ Voorgerechten*

1. Bara . . . . . € 2,95
2. Telo Bakkeljauw . . . . . € 6,25  
Gefrituurd cassave geserveerd met Kabeljauw vis.
3. Vegetarisch Samosa ( 2stuks ) . . . . . € 5,00  
Groente in bladerdeeg pasteitje met specerijen, gefrituurd.
4. Keema Samosa ( 2stuks ) . . . . . € 5,25  
Kip gehakt in bladerdeeg pasteitje met specerijen, gefrituurd.
5. Pakora . . . . . € 5,00  
Gemengde groente in mild gekruid kikkererwtenmeel, gefrituurd.
6. Seekh Kabab . . . . . € 5,75  
Pikante worstjes van kip gehakt uit de tandoor oven.
7. Chicken Tikka . . . . . € 5,75  
Heerlijke malse stukjes kipfilet in een zachte knoflookmarinade  
geroosterd in de tandoor oven.
8. Papardams . . . . . € 1,50  
Indiase linzen kroepoek.

## *Surinaamse Broodjes*

### *Bara of Roti rol*

9. Kipfilet Kerrie met kousenband . . . . . € 4,75
10. Lamsvlees met kousenband . . . . . € 5,25
11. Vegetarisch met Tofu & Tempé . . . . . € 4,75
12. Bakkeljauw met kousenband . . . . . € 5,00
13. Garnalen Kerrie met kousenband . . . . . € 5,50

## *Bijgerechten & Brood*

14. Mixed Pickels . . . . . € 2,00
15. Mango Chutney . . . . . € 2,00
16. Roti Bread . . . . . € 2,25
17. Garlic Bread . . . . . € 3,25

## Surinaamse Roti Gerechten

*Geserveerd met kerrie aardappelen, mix groente en roti plat*

*bij speciaal kousenband en kerrie ei = € 2,00 extra*

18. Roti met kipfilet kerrie . . . . .	€ 12,75
19. Roti met Lamsvlees . . . . .	€ 13,25
20. Roti met Bakkeljauw . . . . .	€ 13,75
21. Roti met Garnalen Kerrie . . . . .	€ 15,25
22. Roti Vegetarisch . . . . .	€ 12,00

## Surinaamse Bami Gerechten

*Geserveerd met mix groente*

*bij speciaal kousenband en kerrie ei = € 2,00 extra*

23. Bami met kipfilet kerrie . . . . .	€ 12,75
24. Bami met lamsvlees . . . . .	€ 13,25
25. Bami met Bakkeljauw . . . . .	€ 13,75
26. Bami met garnalen kerrie . . . . .	€ 15,25
27. Bami vegetarisch . . . . .	€ 12,00

## Surinaamse Rijst Gerechten

*Geserveerd met mix groente*

*bij speciaal kousenband en kerrie ei = € 2,00 extra*

28. Rijst met kipfilet kerrie . . . . .	€ 12,75
29. Rijst met lamsvlees . . . . .	€ 13,25
30. Rijst met Bakkeljauw . . . . .	€ 13,75
31. Rijst met garnalen kerrie . . . . .	€ 15,25
32. Rijst vegetarisch . . . . .	€ 12,00

# Indiaas Kip Gerechten

*Geserveerd met Indiaas Basmati rijst*

33. Chicken Curry . . . . . € 13,75  
stukjes kipfilet bereid in speciale rijke kerrie saus.
34. Chicken madras  **Of** Chicken Vindaloo   . . . . . € 14,25  
Stukjes kipfilet bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
35. Chicken Dhansak . . . . . € 14,75  
Een heerlijke combinatie van linzen en kipfilet met een bijzondere smaak.
36. Chicken Saag . . . . . € 14,75  
Een heerlijke combinatie van spinazie en kipfilet met een bijzondere smaak.
37. Chicken Makhni . . . . . € 14,75  
Stukjes kipfilet bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
38. Chicken korma . . . . . € 14,75  
stukjes kipfilet bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.




# Indiaas Lams Gerechten

*Geserveerd met Indiaas Basmati rijst*

39. Lamb Curry . . . . . € 14,50  
stukjes lamsvlees bereid in een speciale rijke kerrie saus.
40. Lamb Madras  **Of** Lamb Vindaloo   . . . . . € 15,00  
stukjes lamsvlees bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
41. Lamb Dhansak . . . . . € 15,50  
Een heerlijke combinatie van linzen en lamsvlees met een bijzondere smaak.
42. Lamb Saag . . . . . € 15,50  
Een heerlijke combinatie van spinazie en lamsvlees met een bijzondere smaak.
43. Lamb Makhni . . . . . € 15,50  
Stukjes lamsvlees bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
44. Lamb Korma . . . . . € 15,50  
stukjes lamsvlees bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.

# Indiaas Fish Gerechten

*Geserveerd met Indiaas Basmati rijst  
& Papardams*

45. Fish Curry . . . . . € 17,50  
Visfilet bereid met tomaten, lichte kruiden en curry saus.
46. Fish Madras  **Of** Fish Vindaloo   . . . . . € 18,00  
Visfilet bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
47. Fish Makhni . . . . . € 18,50  
Visfilet bereid in een verfijnde gouden kerrie saus  
met boter, amandelen en verse room.
48. Fish Korma . . . . . € 18,50  
Visfilet bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.

# Indiaas Garnalen Gerechten

*Geserveerd met Indiaas Basmati rijst  
& Papardams*

49. Jhinga Curry . . . . . € 17,50  
Garnalen bereid met tomaten, lichte kruiden en curry saus.
50. Jhinga Madras  **Of** Jhinga Vindaloo   . . . . . € 18,00  
Garnalen bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
51. Jhinga Makhni . . . . . € 18,50  
Garnalen bereid in een verfijnde gouden kerrie saus  
met boter, amandelen en verse room.
52. Jhinga Korma . . . . . € 18,50  
Garnalen bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.

# Indiaas Biryani Gerechten

*Een gerecht van Basmati Saffraan rijst bereid*

*met amandelen, gebakken uien en kruiden.*

*Het is een traditioneel gerecht.*

*Geserveerd met Indiaas kerrie groenten,*

*mix Pickels & Papardams.*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>53. Chicken Biryani</b> . . . . .  | € 15,50 |
| Stukjes kipfilet gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.  |         |
| <b>54. Lams Biryani</b> . . . . .   | € 16,75 |
| Stukjes lamsvlees gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden. |         |
| <b>55. Jhinga Biryani</b> . . . . .   | € 18,50 |
| Garnalen gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.          |         |
| <b>56. Fish Biryani</b> . . . . .   | € 18,50 |
| Vis gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.               |         |

# Indiaas vegetarische Gerechten

*Geserveerd met Indiaas Basmati rijst*

- |   | Hoofdgerecht | Bijgerecht |
|---|--------------|------------|
| <b>57. Aloo Matter</b> . . . . .  | € 12,25      | € 9,25     |
| Een combinatie van aardappelen en doopererwten in kerrie saus.                              |              |            |
| <b>58. Dal Makhni</b> . . . . .   | € 12,25      | € 9,25     |
| Beroemde Indiaas linzen bereid in een rijke kerrie saus.                                    |              |            |
| <b>59. Shahi Raajhma</b> . . . . .  | € 12,25      | € 9,25     |
| Indiaas bruine bonen bereid in een rijke kerrie saus.                                       |              |            |
| <b>60. Palak Aloo</b> . . . . .   | € 12,25      | € 9,25     |
| Een combinatie van aardappelen en spinazie met lichte specerijen.                           |              |            |
| <b>61. Palak Paneer</b> . . . . .   | € 12,50      | € 9,50     |
| Vers gemaakte Indiaas kaas en spinazie met lichte kruiden.                                  |              |            |
| <b>62. Paneer Makhni</b> . . . . .  | € 12,50      | € 9,50     |
| Stukjes kaas bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room. |              |            |

## *Fris dranken*

Coca Cola/ Light . . . . .	€ 2,50
Fanta . . . . .	€ 2,50
Sprite . . . . .	€ 2,50
Spa . . . . .	€ 2,00
Fanta Casis . . . . .	€ 2,75
Bitter lemon . . . . .	€ 2,75
Ice Tea . . . . .	€ 2,75
Tonic . . . . .	€ 2,75

## *Sappen*

Jus d 'Orange . . . . .	€ 2,75
Appel Sap . . . . .	€ 2,75
Mango Jus . . . . .	€ 2,75
Ginger Bier . . . . .	€ 2,75
Mango lassi . . . . .	€ 3,25

## *Bier*

Heineken . . . . .	€3,00
King Fisher Indiaas Bier (Special) . . . . .	€3,75
Cobra Indiaas Bier (Special) . . . . .	€3,75

## *Wijn*

Huiswijn (rood/wit/rosé) per glas . . . . .	€ 3,50
Huiswijn (rood/wit/rosé) per fles . . . . .	€ 16,00

## *Warme dranken*

Koffie . . . . .	€ 2,50
Thee (diverse smaken) . . . . .	€ 2,50
Indiaas chai thee . . . . .	€ 2,75

# Nagerecht

**Kulfi** . . . . . € 4,75

Zelfgemaakte Indiaas ijs met noten, slagroom en kardemon.

**Mango kulfi** . . . . . € 5,50

Zelfgemaakte Indiaas ijs met mango en slagroom.

**Gulaab jamun** . . . . . € 4,75

Heerlijke zachte deegballetjes met kokos die gefrituurd worden en daarna met hete suikerstroop worden overgoten.

**Dame blanche** . . . . . € 4,75

Vanille roomijs met slagroom en chocolade saus.



