

## Voorgerechten

<b>SEEKH KEBAB</b>	<b>12.50 EUR</b>
<i>Gehakt van kip, gekruid met gember, komijn en gebakken in de tandooroven</i>	
<b>CHICKEN SAMOSA</b>	<b>10.50 EUR</b>
<i>Gefrituurde bladerdeegdriehoekjes gevuld met kip</i>	
<b>VEGETABLE PAKORA</b>	<b>10.50 EUR</b>
<i>Krokant gefrituurde beignets met gevarieerde groentevulling</i>	
<b>VEGETABLE SAMOSA</b>	<b>10.50 EUR</b>
<i>Gefrituurde bladerdeegdriehoekjes gevuld met een groentenmengeling</i>	
<b>SCAMPI PAKORA</b>	<b>16.50 EUR</b>
<i>Gefrituurde gekruide scampi</i>	
<b>MIX STARTER (2 personen)</b>	<b>26.50 EUR</b>
<i>Seekh kebab, scampi pakora, vegetable pakora en chicken samosa</i>	



## Hoofdgerechten (Incl. basmati rijst)

	Kip	Lam	Scampi
<b>SHALIMAR</b> – keuze uit kip, lam, scampi of zalm <i>Tomatensaus gekruid met saffraan, garam masala en verse koriander</i>	€ 22.50	€ 24.50	€ 26.50
<b>KARAI</b> – keuze uit kip, lam, scampi of zalm <i>Het meest populaire gerecht uit het noordwesten van Punjab. Klaargemaakt met verse tomaten, look en garam masala</i>	€ 22.50	€ 24.50	€ 26.50
<b>SHAHI KOFTA</b> – keuze uit lam <i>Balletjes lamsgehakt bereid in een masala van tomaten, boter en groene kruiden</i>	€ 24.50		
<b>KORMA</b> – keuze uit kip, lam, scampi of zalm <i>Zacht gekruid gerecht met room, geroosterde amandelen, pistachnoten en rozijnen</i>	€ 22.50	€ 24.50	€ 26.50
<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> <i>Vlees gebakken in een tandooroven en geserveerd in yoghurtsaus met cashewnoten, room en metiblaadjes</i>	€ 26.50		
<b>SAAG</b> – keuze uit kip, lam scampi of zalm <i>Vlees bereid in een saus van bladspinazie en metiblaadjes</i>	€ 22.50	€ 24.50	€ 26.50
<b>MADRAS</b> – keuze uit kip, lam, scampi of zalm <i>Typisch gerecht uit Madras met ananas, limoen, kokosmelk, koriander en madrascurry (Medium pikant)</i>	€ 22.50	€ 24.50	€ 26.50
<b>VINDALOO</b> – keuze uit kip, lam, scampi of zalm <i>Pikante currysous met tomaten, look, gember en rode peper (Pikant)</i>	€ 22.50	€ 24.50	€ 26.50
<b>JALFREZI</b> – keuze uit kip, lam, scampi <i>Gemarineerde en gegrilde stukjes kip/lam of scampi in een vaste curry van paprika, ajuin, tomaat, look en gember.</i>	€ 26.50	€ 26.50	€ 26.50

## Tandoori grill (inclusief basmati rijst)

*Gemarineerde gerechten in yoghurt, gember, rode peper, kruiden en gebakken in een kleioven.*

<b>CHICKEN TIKKA TANDOORI</b>	24.50 EUR
<b>LAM TIKKA TANDOORI</b>	26.50 EUR
<b>KING PRAWN TANDOORI</b>	28.50 EUR
<b>TANDOORI MIX (2 personen)</b>	58.50 EUR

## Briyani / Rijstschotel

26.50 EUR

*Zeer gekend rijstgerecht met vlees, vis of groenten en gekruid met tomaten, gember, droge kruiden, yoghurt, rozijnen en look. Geserveerd met raita.*

*(Keuze uit kip, lam, scampi of vegetarisch)*

## Vegetarische hoofdgerechten (Incl. basmati rijst)

### **ALOO GOBI - Vegan**

18.50 EUR

*Speciale bereiding van aardappelen en bloemkool, gearneerd met groenten en koriander*

### **BAINGAN BHARTA - Vegan**

20.50 EUR

*In de tandoor gegrilde aubergines bereid in een curry van uien en tomaten*

### **CHANA MASALA - Vegan**

18.50 EUR

*Currybereiding met kikkererwten, tomaat, gember en komijn*

### **SAAG ALOO - Vegan**

18.50 EUR

*Curry van bladspinazie en methiblaadjes met aardappel*

### **DAL MAKHANI**

18.50 EUR

*Klassiek Noord-Indische saus met linzen, klaargemaakt met boter, gember en look*

### **PALAK PANEER**

22.50 EUR

*Indische kaas bereid in een curry met bladspinazie metiblaadjes*

### **KARAI PANEER**

22.50 EUR

*Indische kaas bereid met verse tomaten, look en garam masala*

### **PANEER MAKHANI**

22.50 EUR

*Indische kaas in een saus met boter, room, gember en look*

## Indisch brood

### **NAAN**

4.00 EUR

*Een versgebakken plat broodje gebakken aan de binnenzijde van de tandoor oven*

### **GARLIC NAAN**

4.50 EUR

*Een versgebakken naanbroodje bereid met look*

### **CHEESE NAAN**

5.50 EUR

*Een versgebakken naanbroodje met een laagje gesmolten kaas*

## Extra's

### RAITA

4.00 EUR

*Yoghurt met stukjes tomaat en komkommer vormen een verfrissend contrast met de pikante curry's*

### PAPERDAM

5.00 EUR

*Een dunne, krokante Indiase bereiding*

### PILAU RIJST

5.50 EUR

*Basmati rijst met cashewnoten en rozijnen*

### JEERA RIJST

5.50 EUR

*Basmati rijst met komijn*



## Dessert

<b>GULAB JAMUN</b>	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>
<i>Warme zoete beignets in rietsuiker, geparfumeerd met kardemom</i>		
<b>MANGO KULFI</b>	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>
<i>Huisgemaakte Indische mango ijs</i>		
<b>PISTACHE KULFI</b>	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>
<i>Huisgemaakte Indische pistache ijs</i>		
<b>MANGO LASSI</b>	<b>6.00</b>	<b>EUR</b>
<i>Ijskoude verse yoghurtdrink met mango</i>		
<b>VANILLE IJS</b>	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>
<b>THANDI GARAM (cold and hot)</b>	<b>10.00</b>	<b>EUR</b>
<i>Warme zoete beignets met vanille ijs</i>		

## Thee / Tea

Gember thee	<b>4.00</b>	<b>EUR</b>
Masala Chai Tea (Indische kruiden met melk)	<b>4.00</b>	<b>EUR</b>
Munt thee	<b>4.00</b>	<b>EUR</b>
Thee	<b>4.00</b>	<b>EUR</b>

## Koffie / Coffee

Koffie	<b>3.50</b>	<b>EUR</b>
Espresso	<b>3.50</b>	<b>EUR</b>
Cappuccino	<b>4.50</b>	<b>EUR</b>
Koffie Verkeerd	<b>4.50</b>	<b>EUR</b>
Irish Coffee / Italian Coffee / French Coffee	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>

## Rum

Old Monk (Indian Rum)	<i>42.8% vol</i>	<b>10.00</b>	<b>EUR</b>
Bacardi Rum	<i>40% vol</i>	<b>8.00</b>	<b>EUR</b>
Havana (brown rum)		<b>8.00</b>	<b>EUR</b>
+ supplement (pepsi – tonic)		<b>3.50</b>	<b>EUR</b>

## Malt Whisky

		<b>12.00</b>	<b>EUR</b>
Cardhu (Scotch Whisky)			
Laphroaig (Scotch Whisky)			
Glenfiddich (Scotch Whisky)			

## Likeuren & Digestieven

		<b>7.50</b>	<b>EUR</b>
Cointreau / Amaretto / Baileys / Grand Marnier			

## Cognac

		<b>7.50</b>	<b>EUR</b>
--	--	-------------	------------

## Drinks

Glas huiswijn		<b>5.50</b>	<b>EUR</b>
JB pepsi / Bacardi Pepsi		<b>10.00</b>	<b>EUR</b>
Gin Tonic		<b>14.50</b>	<b>EUR</b>
Pepsi / Pepsi max / Val Orange / Ice Tea Val / Bitter Lemon		<b>3.50</b>	<b>EUR</b>

# Shalimar Tandoori

Shalimar  
Indian Restaurant

Gaston Roelandtsplein 25  
8310 Assebroek

Open van dinsdagavond tot en met zondagavond  
Gesloten op maandag en dinsdagmiddag

Interesse in een cadeaubon? Vraag dit gerust aan het  
personeel!

