



DRINKS

Cocktail Maison (ginger sirap, orange juice, lime and rum)	10.00	EUR
Passoa Orange / Campari Orange	6.00	EUR
Martini white / red	6.00	EUR
Porto white / red	5.00	EUR
Ricard	6.00	EUR
Sherry / Pineau Des Charentes	5.00	EUR
Kir (white wine)	7.00	EUR
Kir Royal (Cava)	8.50	EUR
Cava	7.00	EUR
Glas wijn (House wine)	4.50	EUR
J.B. Cola (Pepsi)	10.00	EUR
Bacardi Cola (Pepsi)	10.00	EUR
Gin Tonic (Bombay - Hendricks)	12.00	EUR
<u>Bier</u>		
Primus Pils	3.00	EUR
Brugse Zot Blond / Braun	4.50	EUR
Cobra Indian Beer 33cl	4.50	EUR
<u>Koude Dranken</u>		
Pepsi / Pepsi Max	3.00	EUR
Limonade Orange / Bitter Lemon	3.00	EUR
Tonic Val / Ice Tea Val	3.00	EUR
Looza Sinaasappel / Appel	3.00	EUR
Mango Lassi	6.00	EUR
Water still or gaz 25 cl	3.00	EUR
Water still or gaz 50 cl	6.00	EUR



STARTERS

SEEKH KEBAB <i>Minced chicken meet cooked with gember au jeera from clayoven Hachis de poulet, épicé au gingembre et cumin, préparé au tandoor</i>	10.50	EUR
CHICKEN SAMOSA <i>Deep fried chicken in spiced gram flour Triangles de pâte feuilletée farcis de poulet épicé</i>	8.50	EUR
VEGETABLE SAMOSA <i>Assorted fried vegetable frites Beignets croustillants aux légumes variés</i>	8.50	EUR
VEGETABLE PAKORA <i>Deep fried vegetable filled pastries Triangles de pâte feuilletée farcis aux légumes</i>	8.50	EUR
SCAMPI PAKORA <i>Deep fried spiced scampi Scampis frits à la marinade piquante</i>	12.50	EUR
MIX STARTER (2 personen) <i>Seekh kebab, scampi pakora, vegetable pakora and chicken samosa</i>	24.50	EUR

MENU TANDOORI

(70 EUR / 2 pers.)

SEEKH KEBAB

*Minced chicken meet cooked with gember au jeera from clayoven
Hachis de poulet, épicé au gingembre et cumin, préparé au tandoor*

TANDOORI MIX (2 pers.)

*Marinated dishes in yoghurt, ginger, red pepper, herbs and baked in a clay oven.
Des plats marinés au yaourt, gingembre, poivrons rouges, herbes cuits dans un
four d'argile.*

RAITA

*Yoghurt with pieces of tomato and cucumber
Les yaourts aux morceaux de tomates et de concombres*

NAAN / GARLIC NAAN

*Traditionally naans are baked in a clay oven
Traditionnellement les naans sont cuits dans un four Indien en argile*

MENU

(35 EUR / p.p.)

SEEKH KEBAB

*Minced chicken meet cooked with gember au jeera from clayoven
Hachis de poulet, épicé au gingembre et cumin, préparé au tandoor*

or

VEGETABLE SAMOSA

*Assorted fried vegetable frites
Beignets croustillants aux légumes variés*

or

SCAMPI PAKORA

*Deep fried spiced scampi
Scampis frits à la marinade piquante*

CHICKEN TIKKA MASALA

*Meat cooked in a tandoor, served in a sauce of yoghurt, cream, cashew nuts and
methileaves*

*La viande préparée dans le tandoor, servie dans une sauce de yaourt aux noix de
cachou, crème et fenugrec*

or

LAM KARAI

*The most popular dish from the Northwest of Punjab. Made with fresh
tomatoes, garlic and garam masala*

*Le plat le plus populaire du nord-ouest du Punjab. Préparé avec des tomates
fraîches, de l'ail et du garam masala*

or

BAINGAN BHARTA

*Egg plant grilled in tandoor, prepared in curry of onions and tomatoes
Aubergines grillées au tandoor et préparées avec des tomates et des oignons*

or

KARAI PANEER

*Indian cheese with tomatoes, garlic and garam masala
Fromage d'indien avec des tomates, oignons et garam masala*

RAITA

NAAN / GARLIC NAAN

MAIN DISHES

(incl. basmati rice)

CHICKEN LAMB FISH

SHALIMAR € 17.50 - € 18.50 - € 19.50

*Tomato sauce spiced with saffron, garam masala and fresh coriander
Sauce de tomates épicée au safran, garam masala et coriandre frais*

KARAI € 17.50 - € 18.50

*The most popular dish from the Northwest of Punjab. Made with fresh tomatoes, garlic and garam masala
Le plat le plus populaire du nord-ouest du Punjab. Préparé avec des tomates fraîches, de l'ail et du garam masala*

KORMA € 17.50 - € 18.50 - € 19.50

*Soft spicy dish with cream, roasted almonds, pistachios and raisins
Plat aux épices douces avec crème, amandes grillées, pistaches et raisins secs*

CHICKEN TIKKA MASALA € 18.50

*Meat cooked in a tandoor, served in a sauce of yoghurt, cream, cashew nuts and methileaves
La viande préparée dans le tandoor, servie dans une sauce de yaourt aux noix de cachou, crème et fenugrec*

SAAG € 17.50 - € 18.50 - € 19.50

*Meat cooked in spinach leaves perfumed with methi leaves
La viande au curry a base des feuilles d'épinard et du fenugrec*

MADRAS € 17.50 - € 18.50 - € 19.50

*Typical dish from Madras with pineapple, dry coriander and madras curry (Medium spicy)
Plat typique de Madras avec ananas, coriandre sec et curry de madras (Moyen piquant)*

VINDALOO € 17.50 - € 18.50 - € 19.50

*Spicy curry sauce with tomatoes, garlic, ginger and red pepper
Sauce curry piquante avec des tomates, de l'ail, des poivrons rouges et du gingembre*

TANDOORI – GRILL

(incl. basmati rice)

Marinated dishes in yoghurt, ginger, red pepper, herbs and baked in a clay oven.

Des plats marinés au yaourt, gingembre, poivrons rouges, herbes cuits dans un four d'argile.

CHICKEN TIKKA TANDOORI 18.50 EUR

LAM TIKKA TANDOORI 19.50 EUR

KING PRAWN TANDOORI 26.50 EUR

TANDOORI MIX (2 pers.) 44.50 EUR

VEGETARIAN DISHES

(incl. basmati rice)

ALOO GOBI - vegan 17.50 EUR

*Potatoes and cauliflower specially prepared with fresh ginger and coriander
Préparation spéciale de pommes de terre, de choufleur, de gingembre frais et de coriandre*

BAINGAN BHARTA - vegan 17.50 EUR

*Egg plant grilled in tandoor, prepared in curry of onions and tomatoes
Aubergines grillées au tandoor et préparées avec des tomates et des oignons*

CHANA MASALA - vegan 17.50 EUR

*Curry of chick peas with ginger, tomatoes and jeera
Curry aux pois chiches, tomates, gingembre et cumin*

DAL MAKHANI 17.50 EUR

*North Indian classic curry with lentil sauted in butter with ginger and garlic
Curry classique de l'Inde du Nord aux lentilles, gingembre et ail*

PALAK PANEER 18.50 EUR

*Curry with indian cheese, spinach and methileaves
Curry avec fromage d'indien, épinards et feuilles de methi*

KARAI PANEER 18.50 EUR

*Indian cheese with tomatoes, garlic and garam masala
Fromage d'indien avec des tomates, oignons et garam masala*

BRIYANI

Well known rice dishes with meat, fish or vegetables and spiced with tomatoes, ginger, dry herbs, garlic, yoghurt and peaches. (with chicken, lamb, scampi or vegetarian)

Plats de riz avec viande, poisson ou légumes et épicé aux tomates, gingembre, herbes, ail, yaourt et abricots.

(Avec poulet, agneau, scampi ou légumes) 26.50 EUR

EXTRA

RAITA 4.00 EUR

*Yoghurt with pieces of tomato and cucumber
Les yaourts aux morceaux de tomates et de concombres*

PAPERDAM 5.00 EUR

PILAU / JEERA RICE 4.50 EUR

NAAN – INDIAN BREAD

NAAN 3.50 EUR

*Traditionally naans are baked in a clay oven
Traditionnellement les naans sont cuits dans un four Indien en argile*

GARLIC NAAN 4.00 EUR

CHEESE NAAN 4.50 EUR