

Voorgerechten

Lekker om mee te beginnen...

- 1. Tandoori King Prawn** € 7,95
Heerlijk gemarineerde grote gepelde garnalen uit de Tandoori-oven
- 2. King Prawn Butterfly** € 6,95
Fijn gekruide gepaneerde garnalen
- 3. Resmi Tikka** € 7,50
Kleine stukjes gegrilde kipfilet met knoflook en kaas uit de Tandoori-oven
- 4. Sheek kebab** € 5,50
Rolletjes gemarineerd gehakt uit de Tandoori-oven
- 5. Palak Lamb** € 7,95
Heerlijk gemarineerd gegrild lamsvlees uit de Tandoori-oven met spinazie en knoflook
- 6. Chicken Tuk Tuk** € 5,95
Extra pittige kipfilet uit de Tandoori-oven
- 7. Meat Samosa** € 4,50
Deeg pasteitjes gevuld met gekruid gehakt
- 8. Onion Bhaje** € 4,50
Gebakken uienballetjes met erwtenmeel en Indiase kruiden
- 9. Samosa** € 4,50
Deeg pasteitjes gevuld met groenten
- 10. Bombay Spice Salade** € 5,95
Heerlijk verfrissende salade met kipfilet en dressing
- 11. Mulligatawaniy Soup** € 3,95
Heerlijk licht gekruide linzensoep, volgens het geheime recept van de chef
- 12. Panir Rol** € 4,95
Gebakken Indiase kaas met aardappelen, witte kool en diverse kruiden in een rolletje van bladerdeeg

Tandoori Speciaal Hoofdgerechten

Gegrilde gerechten, vers uit onze Tandoori-oven

- 13. Chicken Tikka € 15,50 / Chicken Tuk Tuk**  € 15,95
Kleine stukjes kipfilet uit de Tandoori-oven
- 14. Lamb Tikka** € 16,25
Gemarineerd lamsvlees uit de Tandoori-oven
- 15. Gosh Tikka (rundvlees)** € 16,25
Gemarineerd rundvlees uit de Tandoori-oven
- 16. Tandoori Mixed Grill** € 16,95
Een combinatie van de bovengenoemde gerechten.
Specialiteit voor de liefhebbers van gegrild en gekruid vlees
- 17. HOT Tandoori Mixed Grill**  € 18,95
Een combinatie van de bovengenoemde gerechten.
Specialiteit voor de liefhebbers van gegrild en gekruid vlees
- 18. Royal Tandoori Mixed Grill** € 18,95
Een combinatie van grote gepelde garnalen uit de Tandoori-oven en diverse gegrilde stukjes vlees
- 19. Tandoori Panga Fish** € 14,95
Gemarineerde pangafilet uit de Tandoori-oven
- 20. Tandoori King Prawn** € 16,95
Gemarineerde grote gepelde garnalen uit de Tandoori-oven

Chef Special Curry's

Bij elk hoofdgerecht kunt u kiezen tussen Basmati Pilaw Rijst of Tandoori Nan (brood). Voor gebak-
kenaardappels berekenen wij € 2,95 extra. Onze
heerlijke verse groenten kunt u apart bijbestellen.

Bij alle Chef Special Curry's kunt u kiezen tussen

Vlees:

Kipfilet € 15,50

Lamsvlees € 16,25

Rundvlees € 16,25

Vis:

Garnalen € 16,95

Botervis € 16,95

Zalmfilet € 16,95

Pangafilet € 14,95

21. Buurvrouw

Een zeer smaakvol gerecht met champignons in een
zoet pittige saus samengesteld door onze buurvrouw

22. Massala (mild)

Een heerlijk gerecht met een aromavolle saus en o.a.
rozijnen, room, diverse kruiden, gemalen kokos en cashewnoten

23. Saffraan (mild)

Een speciale currysaus met o.a. saffraan en honing.
Het proberen waard

24. Malai coconut (mild)

Een mild gerecht in een vrij zoete romige saus met o.a.
kokosmelk, verse kokos en diverse kruiden

25. Garlic Butter (mild)

Romige curry op basis van knoflook.

26. Bengal Curry

Romige curry op smaak gebracht met diverse kruiden en
een pittige nasmaak volgens het geheime recept van de chef

27. Balti Curry

Medium hete curry, volgens het geheime recept van de chef

28. Sag

Licht gebakken spinazie met verse kruiden

29. Badami Curry

Traditionele curry, medium pittig met o.a. knoflook,
gember, komijn en notenpasta



30. Kasmiri Curry

Medium pittig gekruide curry op basis van sojamelk, met een aroma
van knoflook, gember en een zachte smaak van abrikoos en amandelen



31. Dansak Curry

Heerlijke curry op basis van linzen met o.a. gember, knoflook
koriander, groene peper, muntblaadjes en diverse kruiden



32. Pathia Curry

Heerlijke traditionele zoet pittige curry met mango chutney
en diverse ingrediënten



33. Jalfrezie

Vrij pittige saus met licht gebakken sjalotjes, tomaat, chili
en kruiden



34. Madras

Vrij pittig gerecht met citroen, tomaat en Indiase peper



35. Vindalo

Speciaal Zuid-Indiaas gerecht. Zeer pittige curry met aardappelen
knoflook en gember



36. Mr. NAGA

Zeer pittig gerecht met o.a. Madame Jeanette, knoflook, gember
en verse kruiden



Hoofdgerechten (vegetarisch)

37. **Navratan Korma** € 13,95
Gemengde groenten in een romige saus met gemalen noten
38. **Navratan- of Panircoconut** € 13,95
Gemengde groenten of zelf-gemaakte Indiase kaas bereid in kokosmelk en diverse kruiden
39. **Navratan Balti** € 13,95
Rijkelijk gekruide gemengde groenten in een medium hete curry volgens het geheime recept van de chef
40. **Navratan Jalfrezie**  € 13,95
Gemengde groenten bereid in een pittige currysaus
41. **Sag Panir** € 13,95
Spinazie bereid met zelfgemaakte Indiaase kaas
42. **Panir Massala** € 13,95
Zelfgemaakte Indiaase kaas bereid met romige saus en noten
43. **Tawa Panir Massala**  € 13,95
Indiaase kaas met verse koriander, groene peper en kokosmelk
44. **Chana Pathia Curry** € 13,95
Zoet pittige curry met mango chutney en diverse ingrediënten en kikkererwten
45. **Dhal Makani** € 13,95
Gekruide linzen met diverse kruiden, medium pittig

Vegetarische Bijgerechten

46. **Mili Juli** € 4,95
Gemengde groenten in een zachte curry saus
47. **Sag Bhaji** € 4,95
Spinazie met ui en verse kruiden
48. **Brinjal Bhaji** € 5,95
Aubergine, specialiteit van de chef
49. **Mushroom Bhaji** € 4,95
Champignons gebakken in een zachte curry saus
50. **Tarka Dhal** € 4,95
Gekruide linzen
51. **Sag Wala Dal** € 4,95
Gebakken spinazie met linzen en verse kruiden
52. **Bombay Potatoes** € 4,95
Aardappelen in vrij pittige currysaus
53. **Mixed Salad** € 3,95
Verse salade
54. **Raitha** € 2,50
Yoghurt met komkommer en diverse kruiden

Tandoori Nan (brood)

55. **Nan** € 2,25
Indiaas brood uit de Tandoori-oven
56. **Peswari Nan** € 3,75
Nan gevuld met vruchten en kokos
57. **Garlic Nan** € 3,75
Nan gevuld met knoflook
58. **Keema Nan** € 3,75
Nan gevuld met speciaal gekruid gehakt