

VOORGERECHTEN

Tandoori Kip	€ 4,00
<i>Fijn gekruide en gemarineerde kip uit tandoori klei-oven</i>	
Sheek Kabab	€ 4,50
<i>Zacht gekruide gehakterolletjes geroosterd in tandoori klei-oven</i>	
Kip Tikka	€ 4,50
<i>Gegrilde stukjes kipfilet gemarineerd in tandoori kruiden</i>	
Lams Tikka	€ 4,50
<i>Stukjes gemarineerd, gegrilde lamsvlees uit klei-oven met mint-saus</i>	
Linzen Soep	€ 3,00
<i>Linzensoep met verse kruiden en koriander</i>	
Muligatwany Soep	€ 3,00
<i>Kerriesoep met linzen, koriander, citroen en rijst, vrij pittig</i>	
Onion Bhaji	€ 3,50
<i>Gebakken bolletjes ui met erwtenmeel, ei, paprika en verse kruiden</i>	
Shami Kebab	€ 4,50
<i>Heerlijk gekruide gebakken lamsgehakt</i>	
Mixed Kabab	€ 4,50
<i>Verscheidene gerechten uit de tandoori oven, zeer speciaal</i>	
Kip Chaat	€ 4,00
<i>Kleine stukjes malse kipfilet met een speciale zoetzure Tamarinsaus</i>	
Samosa	€ 4,00
<i>Driehoek pasteijs met gekruide groenten</i>	
Garnaal Puree	€ 4,50
<i>Fijn gekruide garnalen op zacht brood</i>	
Vis Pakauda	€ 5,00
<i>Gefrituurde visfilet, gemengd met Indiase kruiden en speciaal meel</i>	
Botti Kabab	€ 4,50
<i>Pittig gegrilde stukjes lamsvlees uit de tandoori oven</i>	
Koningsgarnalen Butterfly	€ 5,00
<i>Gepaneerde koningsgarnalen, salade en tamarinadesaus</i>	

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

Tandoori is de naam van de bekende klei-oven, waarin de gerechten worden gegrild. Deze gerechten zijn licht gekruid en gemarineerd met speciale Indiase tuinkruiden, specerijen, citroen, yoghurt en koriander. Alle tandoori gerechten worden geserveerd met vegetarische saus en nan of rijst.

TANDOORI SCHOTELS

Tandoori Kip	€ 13,00
Kip Tikka (Kip Filet)	€ 14,00
Lamsvlees Tikka	€ 14,50
House Tandoori Special	€ 15,50
Everest Royal mixed grill	€ 16,50
Tandoori Koningsgarnalen	€ 17,50

TANDOORI KERRIE SCHOTELS

Deze tandoori gerechten worden na het bakken in de klei-oven verder bereid in de pan met toevoeging van verse uien, tuinkruiden, tomaten en voor ieder gerecht andere specerijen om vervolgens in een saus te worden opgediend. Deze gerechten worden geserveerd met Bashmati pillawrijst. Ook hier geldt het advies om er een groenteschotel bij te bestellen.

Kip Tikka Dopiazza	€ 14,00
Kip Tikka Bhuna	€ 14,00
Kip Tikka Madras	€ 14,50
Lamsvlees Tikka Bhuna	€ 14,50
Lamsvlees Tikka Dopiazza	€ 14,50
Lamsvlees Tikka Madras	

Indiase en Nepalese Specialiteiten

TANDOORI MILD KERRIE

Een overheerlijke milde curry, gemarineerd malse kipfilet/lamsvlees, eerst gegrild in tandoori-oven, daarna bereid met kokos, rozijnen amandelen, verse kruiden en tandoori saus. Kip tika makani is bereid met whisky.

Kip Tikka Musala	€ 14,50
Lamsvlees Tikka Musala	€ 15,00
Tandoori koningsgarnalen Musala	€ 16,50
Kip Tikka Marcopolo	€ 14,50
Kip Tikka Makani	€ 16,00

BIRIANI

Biriani Groenten	€ 11,95
<i>Een overheerlijk vegetarische Biriani. Een combinatie met rijst, diverse groenten, paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandelen.</i>	
Biriani Kip	€ 12,95
<i>Een combinatie met rijst en kipfilet, bereid met paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandel.</i>	
Biriani Lamsvlees	€ 13,50
<i>Een combinatie met rijst en lamsvlees, bereid met paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandel.</i>	
Biriani Garnaal	€ 13,50
<i>Een verrassende combinatie van garnalen, rijst, paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandel.</i>	
Biriani koningsgarnalen	€ 14,50
<i>Een verrassende combinatie van grote garnalen, rijst, paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandel.</i>	
Biriani Kip Tikka	€ 13,50
<i>Een combinatie met rijst en mals gegrild kipfilet, bereid met paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandel.</i>	
Biriani Lamsvlees Tikka	€ 14,00
<i>Een combinatie met rijst en mals gegrild lamsvlees, bereid met paprika, verse koriander, noten, rozijnen en amandel.</i>	

KERRIE GERECHTEN

MILD KERRIE GERECHTEN

Korma: Speciale kipfilet/lamsvlees met gemengde kokos, rozijnen en amandel gekookt in romige saus.	Kip	€ 13,00
<i>Grote garnalen zijn bereid met noten, rozijnen, kokos, en amandelen. Gekookt in romige saus.</i>	Lamsvlees	€ 14,00
	Garnaal	€ 14,50
	Koningsgarnalen	€ 15,50
	Pangafilet	€ 14,50

Passanda: Een bijzonder mild gerecht gekookt met room, amandelen, wijn en verse kruiden.	Kip	€ 13,00
	Lamsvlees	€ 14,00
	Garnaal	€ 14,00
	Koningsgarnalen	€ 15,50

Kashmiri: Zeer mild gekruid gerecht met zoete room, kokos, rozijnen, amandelen, mango en lychee.	Kip	€ 13,00
	Lamsvlees	€ 14,00
	Garnaal	€ 14,00
	Koningsgarnalen	€ 15,00

Medium hete gerechten		
Musala: Overheerlijke milde curry bereid met gemarineerd lamsvlees of kipfilet, tomaten, ui, groenten, koriander en verse kruiden.	Kip	€ 14,00
	Lamsvlees	€ 14,50
	Garnaal	€ 14,50
	Koningsgarnalen	€ 15,50

Indiase en Nepalese Specialiteiten

Basis kerrie: Dit is een medium heet gerecht met aroma van komijn, garammassala en koriander.	Kip	€ 14,00
	Lamsvlees	€ 14,50
	Garnaal	€ 14,50
	Koningsgarnalen	€ 15,50

Bhuna: Het is een uitgebalanceerde saus van diverse specerijen. Kipfilet en lamsvlees zijn bereid met tomaten, ui, paprika en zeer speciale verse kruiden.	Kip	€ 13,00
	Lamsvlees	€ 14,00
	Garnaal	€ 14,00
	Koningsgarnalen	€ 15,50
	Pangafilet	€ 14,00

Sag/Methi ghos: Dit is een noord Indiase gerecht bereid met spinazie/methi, uien en knoflook.	Kip	€ 13,00
	Lamsvlees	€ 14,00
	Garnaal	€ 14,00
	Koningsgarnalen	€ 15,50

Balti: Een klassieke Punjabi gerecht gecombineerd met verse uien, pepers, koriander en methi bladen. Daarna gestoomd met verse gember en knoflook.	Kip	€ 13,50
	Lamsvlees	€ 13,95
	Garnalen	€ 13,95
	Koningsgarnalen	€ 15,95

Korai: Deze gerechten zijn bereid met tomaten, uien, tuin kruiden en geserveerd in bijzonder aantrekkelijke ijzeren borden.	Kip	€ 13,95
	Lamsvlees	€ 14,95
	Garnalen	€ 14,95
	Koningsgarnalen	€ 16,50

Mushroom Gost: Champignons gekookt in medium hete kerrie saus.	Kip	€ 13,00
	Lamsvlees	€ 14,00
	Garnaal	€ 14,00
	Koningsgarnalen	€ 15,50
	Pangafilet	€ 14,00

Rougonjosh: Een overheerlijke smaak komt door het gebruik van tomaten, verse korianderbladeren en verse knoflook.	Kip	€ 13,00
	Lamsvlees	€ 14,00
	Garnaal	€ 14,00
	Koningsgarnalen	€ 15,50

Dopiazza: Een medium hete kerrie met paprika, uien, tomaten en verse kruiden.	Kip	€ 13,00
	Lamsvlees	€ 14,00
	Garnaal	€ 14,00
	Koningsgarnalen	€ 15,50
	Pangafilet	€ 14,00

PITTIG TOT ZEER PIKANTE GERECHTEN

Dansak: Dit gerecht wordt bereid met kip/lamsvlees/garnalen en citroen, ananas en Indiase linzen.	Kip	€ 13,50
	Lamsvlees	€ 14,50
	Garnaal	€ 14,50
	Koningsgarnalen	€ 15,00

Jal Frezi: Een vrij pittige tandoori-kerrie met tomaten, uien, paprika en verse kruiden	Kip	€ 14,00
	Lamsvlees	€ 14,50
	Garnaal	€ 14,50
	Koningsgarnalen	€ 15,00
	Pangafilet	€ 14,00

Pathia: Dit gerecht met scherpe zoetzure smaak is bereid met knoflook, uien, chilipepers, tomatenpuree suiker en citroenen.	Kip	€ 13,50
	Lamsvlees	€ 14,00
	Garnaal	€ 14,00
	Koningsgarnalen	€ 15,00

Indiase en Nepalese Specialiteiten