



INDIAN TANDOORI
GRILL
RESTAURANT

MENU





ਸ੍ਰੀ ਆਇਯਾਂ ਡੂੰ

—• WELCOMES YOU •—

—• Bienvenue •—




—• स्वागतम •—

—• WELKOM •—



DRINKS MENU

BELGIUM TRAPPIST BEERS

1. Chimay Blue [33 cl]  4 €
2. Orval [33 cl]  5 €
3. Westmalle Tripel [33 cl]  4 €

BELGIUM FRUIT BEERS

4. Mongozo Coconut [33 cl]  5 €
5. Lindemans Kriek [33 cl]  4 €
6. Maes [25 cl]  4 €

BEER - TEQUILA

7. Corona [33 cl]  with Lemon Slice 5 €
8. Jupiler Zero [25 cl] [Non-Alcoholic] 4 €

Nous servirons la bière dans le même verre de marque de la bière
We will serve the beer in same glass as beer's brand

BELGIUM SPECIAL BEERS

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|---|------------|
| 9. | Duvel (33 cl) |  | 4 € |
| 10. | La Chouffe / Blonde (33 cl) |  | 4 € |
| 11. | Lefte Blonde (33 cl / 50cl) |  | 4 / 5.50 € |
| 12. | Stella Artois (25 cl / 50 cl) |  | 3 / 5.50 € |
| 13. | Jupiler / Pils (25 cl) |  | 2.80 € |
| 14. | Blonde-Betsy brdene Beer] (33 cl) |  | 5 € |
| 15. | Hoegaarden / Blanche (25 cl) |  | 3 € |
| | Heineken |  | 4 € |

INDIAN BEERS

- | | | | |
|-----|-------------------|---|-----|
| 16. | King Fisher Small |  | 4 € |
| 17. | King Fisher Big |  | 6 € |
| 18. | Cobra Small |  | 4 € |
| 19. | Cobra Big |  | 6 € |

HOT DRINKS / WARME DRANKEN / BOISSONS CHAUDES

20.	Coffee / Koffie / Café (Espresso)	3 €
21.	Coffee / Koffie / Café (Long / Cappuccino / Café au lait)	4 €
22.	Indian Tea (Masala Tea / Kadak Chai) / Indische Thee / Thé Indien	5 €
23.	Lemon Tea / Citroen Thee / Thé Citron	4 €
24.	Mint Tea / Munt Thee / Thé À La Menthe	4 €
25.	Jasmine Tea / Jasmijn Thee / Thé Au Jasmin	4 €
26.	Ginger Tea / Gember Thee / Thé Au Gingembre	4 €

SOFT DRINKS / FRISDRANKEN / BOISSONS N/A

27.	Lassi Mango / Mango / Mangue	4.50 €
28.	Lassi (Sweet / Salted) (Zoet / Zout) (Salé / Sucré)	4.50 €
29.	Mango Juice / Mango Sap / Jus De Mangue	4 €
30.	Guava Juice / Guava Sap / Jus De Guava	4 €
31.	Lychee / Lychee Sap / Jus De Lychee	4 €
32.	Orange Juice / Sinaasappelsap / Jus D' Orange	4 €
33.	Apple Juice / Apple Sap / Jus De Pomme	4 €
34.	Coca Normal / Coca Light / Coca Zero	3 €
35.	Lemonade / Fanta / Sprite	3 €
	Schweppes Tonic	3 €
	Lipton Ice Tea	3 €



WATER / WATER / EAU

36.	Chaudfontaine plat (50 cl)	3.90 €
37.	Chaudfontaine bruis (50 cl)	3.90 €
	Bru plat (50 cl)	4.99 €
	Bru bruis (50 cl)	4.99 €

DÉGUSTATION

38.	Cognac	6 €
39.	Rhum	6 €

GAVA

40.	Cava Brut (Glass)	5 €
41.	Cava Brut (Bottle)	25 €
42.	Champagne Laurent Perrier Brut (Bottle)	80 €

ALCOHOL

43.	Glenfiddich	10 €
44.	Belgian Goldlys Grain Whisky	8 €
45.	Jameson	10 €
46.	Johnny Walker Red Label	6 €
47.	Johnny Walker Black Label	10 €
48.	Johnny Walker Blue Label	20 €
49.	Chivas Regal	10 €
50.	Jack Daniels	8 €
51.	Tequila Camino	10 €
52.	Gin Hendrick's	10 €
53.	Gin Bombay Sapphire	8 €
54.	Captain Morgan	6 €
55.	Bacardi White Rum	6 €
56.	Vodka Smirnoff	6 €
57.	Vodka Absolut Blue	8 €
58.	Vodka Grey Goose	10 €



***** LES VINS DU MONDE SELECTION DU PATRON *****

House Wine / Wijn Van Het Huis / Vins Du Maison



• RED • ROSE • WHITE

1 Glass - 1 Glas - 1 Verre

50 cl.

4 €

8 €

Indian Wine / Indisch Wijn / Vin Indien



Sula Vineyards Rouge
Estate Bottled Nashik

Palais

Bel équilibre des tannins, des fruits et de l'acidité

Bouquet

Mûre, prune noire, cerise mûre, olives, poivre, moka avec des notes d'épices

Robe

Ecarlate pour ce vin Indien le plus vendu

Cépage(s)

Syrah

Pays

Inde

75 CL = 29 €



Sula Vineyards Blanc
Estate Bottled Nashik

Palais

Superbe acidité rafraichissante sur un fruit bien présent

Bouquet

Pomme verte, goyave, poivrons

Robe

Toute la lumière et le soleil de l'Inde dans votre verre

Cépage(s)

Sauvignon blanc

Pays

Inde

75 CL = 29 €

Sula Wine Glass / Verre (Red / White) = 5 €

White Wine / Witte Wijn / Vins Blancs



Haut de Belloc blanc
Vin de Pays d'Oc

Palais

Nervosité, ampleur, persistance des arômes

Bouquet

Belle finesse équilibrée

Robe

Belle teinte cristalline ou miroitent des reflets verts

Cépage(s)

Vermentino, Chardonnay, Muscat

Pays

France

75 CL = 24 €



Fortant Altitude Chardonnay
Vin de Pays d'Oc

Palais

Ample et élégante, agrumes, fleurs blanches et finale minérale

Bouquet

Fin et complexe sur des notes de pêche de vigne, d'agrumes et d'aubépine

Robe

Jaune d'or étincelant

Cépage(s)

Chardonnay

Pays

France

75 CL = 34 €



Chemin de Marloup, Jean-Paul Picard
Sancerre blanc

Palais

Vin sec, rond avec un équilibre surprenant

Bouquet

Très aromatique, fruits exotiques, agrumes

Robe

Couleur or pâle

Cépage(s)

Sauvignon

Pays

France

75 CL = 45 €



Maison Régnard, Saint-Pierre
Bourgogne, Chablis

Palais

Belle matière rehaussée de notes minérales. Belle longueur en finale, gourmande avec une pointe de vivacité

Bouquet

Expressif dévoilant des arômes de fruits frais (pomme verte) et de fleurs blanches

Robe

Claire et limpide aux reflets brillants

Cépage(s)

Chardonnay

Pays

France

75 CL = 49 €

***** LES VINS DU MONDE SELECTION DU PATRON *****

Red Wine / Rode Wijn / Vins Rouges



Haut de Belloc rouge
Vin de Pays d'Oc

Palais

Frais, onctueux, équilibré et long sur des arômes de framboises et d'épices

Bouquet

Vin expressif aux notes originales d'olives noires, de laurier, de curry et de safran

Robe

Rouge profond

Cépage(s)

Syrah, Grenache, Cinsault, Merlot, Cabernet Sauvignon

Pays

France

75 CL = 24 €



Château Peybonhomme-Les-Tours
Blaye, 1ère Côte de Bordeaux

Palais

Dominante de fruits rouges associés à des notes épicées sur un fond minéral

Bouquet

Charmeur, élégant et délicat

Robe

Rouge éclatante

Cépage(s)

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec

Pays

France

75 CL = 32 €



Sol Payré, Cuvée Ivresse des Sens
Côtes du Roussillon

Palais

Belle attaque en bouche, puis un tanin présent mais fondu

Bouquet

Nez élégant et intense, dominé par les fruits noirs bien mûrs, fumé avec des notes de tabac et olives noires

Robe

Rubis brillant

Cépage(s)

Syrah, Grenache noir, Carignan

Pays

France

75 CL = 24 €



Château Patache d'Aux
Médoc Cru Bourgeois

Palais

Aromatique de fruits frais et notes empyreumatiques et poivrées

Bouquet

Puissant avec une grande fraîcheur

Robe

Dense et structurée

Cépage(s)

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Pays

France

75 CL = 42 €



Maison Paul Jaboulet Aîné, Les Jalets
Rhône, Crozes-Hermitage

Palais

Souple et soyeux. Note de fruits rouges et noirs, mais également des arômes épicés en fin de bouche

Bouquet

Fruits rouges et noirs bien mûrs

Robe

Rouge violine qui rappelle la couleur des cerises burlat bien mûres également

Cépage(s)

Syrah

Pays

France

75 CL = 49 €



Château Petit Bocq
Saint-Estèphe Cru Bourgeois

Palais

Grande fraîcheur dans l'attaque. Tension et douceur. Fin, dense et digeste. Vin gourmand

Bouquet

Un parfum de chocolat révèle les facettes boisées de son élevage

Robe

Haute concentration dans son habit noir aux reflets violacés

Cépage(s)

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Pays

France

75 CL = 55 €

Rose Wine / Rose Wijn / Vins Roses



Haut de Belloc Rosé
Vin de Pays d'Oc

Palais

Bouche ronde et fraîche avec une belle constance aromatique

Bouquet

Notes fruitées de framboise, des nuances florales et minérales

Robe

Rose pâle nacrée aux légers reflets violines

Cépage(s)

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

Pays

France

75 CL = 24 €



Château des Sarrins, Domaine Bruno Paillard,
Grande Cuvée Côtes de Provence

Palais

Attaque riche et ample, certaine vinosité, équilibrée. Finale sapide et persistante sur des notes citronnées

Bouquet

Frais et délicat, il présente des arômes d'abricot frais, d'agrumes et une nuance de fleur d'acacia

Robe

Rose pâle aux nuances bois de rose, brillante et limpide

Cépage(s)

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Pays

France

75 CL = 49 €

FOOD MENU



Food Allergy WARNING!

-Allergie alimentaire ? Veuillez nous prévenir s'il vous plaît.

-Voedsel allergie ? Laat het ons weten

-Food Allergies ? Please let us know.

- Thank you

Entrees / Starters / Voorgerechten

▣ VEGETARIAN



- 1. VEG. SAMOSA [2 Pcs.]** 9 €
 - Délécieux petit chaussons croquant, farcis aux légumes de saison, émincés parfumés à la coriandre.
 - Heerlijk knapperige flapjes, gevuld met fijn gesneden seizoengroenten, het geheel gearomatiseerd met verse kruiden.
 - Delicious small croquettes stuffed with fresh vegetables and flavoured with coriander.
- 2. ONIONS BHAJEE** 8 €
 - Pâte d'oignons et de lentilles légèrement épicées.
 - Hapjes met uien en linzen, licht gearomatiseerd.
 - Pastry of onions and lentils mildly spiced.
- 3. VEG. PAKORA** 10 €
 - Beignets de différents légumes trempé dans une pâte de pois chiche et diverses épices.
 - Een gefrituurde fritter gemaakt van groenten gedoopt in een kikkererwten beslag en diverse kruiden.
 - A deep fried fritter made of vegetables dipped in a chickpea batter and various spices.
- 4. PANEER PAKORA [4 PCS.]** 9 €
 - Beignets au fromage indien trempé dans une pâte de pois chiche et diverses épices.
 - Een gefrituurde fritter gemaakt van indisch kaas gedoopt in een kikkererwten beslag en diverse kruiden.
 - A deep fried fritter made of indian cheese dipped in a chickpea batter and various spices.
- 5. DAAL SOUP** 8 €
 - Soupe aux lentilles parfumé a la coriandre fraîche et aux épices
 - Soep met linzen, met verse coriander en kruiden gearomatiseerd.
 - Soup with lentils, flavoured with fresh coriander and spices.
- 6. MIX STARTER [Veg.]** 16 €
(Veg. Samosa + Onion Bhajee + Veg. Pakora + Paneer Pakora)
 - Bouquet varié de nos entrées, merveilleux petit voyage raffiné et gastronomique.
 - Gevarieerde boeket van onze verschillende voorgerechten, een heerlijk geraffineerde en gastronomische reis.
 - A varied bunch of our starters, delightful short refined and gastronomic journey.

▣ NON-VEGETARIAN

7. CHICKEN SAMOSA [2 Pcs.] 9 €

- Délicieux petits chaussons croustillants, farcis de viande et parfumé à la coriandre.
- Heerlijk knapperige flapjes, met vlees gevuld en gearomatiseerd met verse koriander
- Delicious small crunchy turnovers, stuffed with meat and flavoured with fresh coriander.

8. BOTI KABAB 9 €

- Agneau mariné aux épices, présenté en brochette et grillé au tandoor.
- Lamsvlees gemarineerd met kruiden, gepresenteerd op spiesjes en gegrild in de tandoor.
- Lamb marinated in spices, presentes as brochettes and grilled in the tandoor.

9. MURGH RESHMI KABAB 8 €

- Saucisse préparée avec du haché de poulet, aux épices, selon la tradition indienne.
- Kippenworst met kruiden, volgens indische traditie.
- Chicken sausages prepared with minced meat of chicken, with spices and grilled in tandoor.

10. SEEKH KABAB 8 €

- Brochette de viande d' agneau hachée, parfumée aux épices et grillée au tandoor.
- Brochette van gehakt lamsvlees, gearomatiseerd met kruiden gerosteed in the tandoor.
- Minced lamb brochette flavoured with lots of spices and grilled in the tandoor.
(Boti Kabab / Seekh Kabab / Chicken Tikka / Tandoori Chicken)

11. MIX STARTERS [Non-Veg.] 16 €

(Boti Kebab + Chicken Tikka + Tandoori Chicken + Seekh Kabab + Murgh Reshmi Kebab)

- Bouquet varié de nos entrées, merveilleux petit voyage raffiné et gastronomique.
- Gevarieerde boeket van onze verschillende voorgerechten, een heerlijk geraffineerde en gastronomische reis.
- A varied bunch of our starters, delightful short refined and gastronomic journey.

12. SCAMPI PAKORA [4 Pcs.] 9 €

- Beignets de crevettes trempé dans une pâte de pois chiche et diverses épices.
- Een gefrituurde fritter gemaakt van garnalen gedoopt in een kikkererwten beslag en diverse kruiden.
- A deep fried fritter made of prawns dipped in a chickpea batter and various spices.

13. CHICKEN TIKKA 9 €

- Filets de blanc de poulet coupés en dés, mariné avec différentes épices et yaourt puis cuits en brochette au four [tandoor].
- Stukjes kipfilet gebakken met behulp van spiesjes in een klei-oven [tandoor] na het marinieren in diverse kruiden en yoghurt.
- Pieces of boneless chicken baked using skewers in a clay oven [tandoor] after marinating in spices and yogurt.

14. TANDOORI SCAMPI 14 €

- Scampis marinés, délicatement rôtis dans le tandoor.
- Scampis zorgvuldig gerosteed in de tandoor.
- Scampis marinated, delicately roasted in the tandoor.

15. TANDOORI CHICKEN

9 €

- Cuisse de poulet mariné au yaourt, épices et aromates, grillés sur les braises du tandoor.
- Kipboutjes, gemarineerd in yoghurt en kruiden, gerosteerd op de houtskool Van de tandoor.
- Chicken legs marinated in yoghurt, spices and seasoning, grilled in the tandoor charcoal.

16. TANDOORI FISH [Please wait for 15-20 Minutes]

9 €



Tandoori (Grill)



- Le tandoor est un four d' argile don't les parois sont embaumées d' herbes rares et de précieuses épices venant de toutes les parties de l' Inde.
- De tandoor is een lemen oven, waarvan de wanden worden bestreken met zeldzame planten en kosbare kruiden uit alle van India.
- Tandoors are clay ovens, the walls of which are flavoured with the exquisite herbs and precious spices from all over India.

17. CHICKEN TIKKA [Grill]

18.99 €

- Filets de blanc de poulet coupés en dés, mariné avec différentes épices et yaourt puis cuits en brochette au four [tandoor].
- Stukjes kipfilet gebakken met behulp van spiesjes in een klei-oven [tandoor] na het marineren in diverse kruiden en yoghurt.
- Pieces of boneless chicken baked using skewers in a clay oven [tandoor] after marinating in spices and yogurt.

18. TANDOORI CHICKEN [Grill] + RICE

18.99 €

- Poulet longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt, aux épices et aux arômes, cuit au-dessus des braises du tandoor.
- Langduring in een marinade op basis van yoghurt, kruiden en specerijen doordrenkte kip, bovenop de houtskool van de tandoor gebakken.
- Chicken marinated with yoghurt and spices and kept overnight, then grilled in the tandoor.

19. MUTTON TIKKA [Grill] 19.90 €

- Petits dés de viande marinés au yaourt, aux épices, selon la tradition indienne.
- Vlees gemarineerd in yoghurt, kruiden, volgens de Indiase traditie.
- Small mutton dices marinated in yoghurt, following the indian tradition.

20. TANDOORI SCAMPI [Grill] 22 €

- Scampis délicatement rôtis dans le tandoor et accompagnés d' une sauce aux trois saveurs.
- Scampis zorgvuldig geroosterd in de tandoor en opgediend met een drie aromas tellende saus.
- Scampis delicately roasted in the tandoor and served with a three flavoured sauce.

21. TANDOORI KABAB [CHICKEN / LAMB OR MIX] Grill 18.99 €

- Poulet longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt, aux épices et aux arômes, cuit au-dessus des braises du tandoor.
- Langdoring in een marinade op basis van yoghourt, kruiden en specerijen doordrenkte kip, bovenop de houtskool van de tandoor gebakken.
- Chicken marinated with yoghurt and spices and kept overnight, then grilled in the tandoor.

22. TANDOORI MIX [Grill] 26.50 €

- Un choix varié de nos plats cuits à la braise du tandoor, accompagné de d' une sauce. (poulet, côtes d' agneau, boti kabab et scampis)
- Een gevarieerde keuze van gemarineerde en op the houtskool van de tandoor geroosterde gerechten, opgediende met een sauce. (kip, lamsribbetjes, boti kabab en scampis)
- A variety of tandoor marinated and braised dishes on charcoal, with sauce. (Chicken, lamb chop, boti kabab and scampis)

Poulet / Kip / Ghicken



23. CHICKEN CURRY 16 €

- Morceaux de blanc de poulet étuvés dans une sauce épicées indienne, petits oignons et une pointe de tomate fraîche, jolie marinage!
- Kipfilets gestoofd in een saus met indische kruiden; uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
- Chicken breast stewed with indian spices, spring onions and a touch of fresh tomato sauce. A love match.

24. CHICKEN TIKKA MASALA 18.50 €

- Poulet longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux arômes, grillé au four d' argile et lié avec une sauce à la crème fraîche et poudre d' amande.
- Gemarineerde kip met yoghurt, gember en kruiden, eerste geroosterde in de tandoor, daarna gebraden met room en amandelpoeder.
- Chicken marinated in yogurt with ginger and spices, grilled in the tandoor before cooked with fresh cream and almond powder

25. CHICKEN MANGO 18.50 €

26. BUTTER CHICKEN

18.50 €

- Parfumé par son passage dans le tandoor, sauté ensuite au beurre et coulis d' épices légères.
- Geparfumeerd in de tandoor, daarna gebraden in the boter, licht gekruid.
- Flavoured in the tandoor, fried in the butter with mild spices.

27. CHICKEN VINDALOO

18 €

- Préparation très piquante ou piquante qui vient de l' Inde portugaise.
- Zeer pikante of pikante bereiding, afkomstig uit potuguees India.
- Very hot or hot preparation from portuguese India.

28. CHICKEN KORMA

18 €

- Plats traditionnels des rois moghols, avec la douceur des noix de coco râpées, noix de cajou et raisins secs.
- Een traditionele schotel van de mogul koningen, met gerapste kokosnoot, cashewnoot en rozijnen.
- A traditional dish of the mughal kings with sweetness of grated cocnut,cashew nut and raisin.

29. PALAK CHICKEN

18.99 €

- Poulet Palak fait avec du poulet désossé et des épinards frais, aromatisé au gingembre, ail, braisé dans une purée de tomates et enrobé de différentes épices indiennes.
- Kip Palak gemaakt met kip zonder been en verse spinazie, op smaak gebracht met gember, knoflook, gestoofd in tomatenpuree en omhuld met verschillende Indiase kruiden.
- Palak Chicken made with boneless chicken and fresh spinach, flavoured with ginger, garlic, braised in tomato puree and coated with different indian spices.

30. CHICKEN MADRAS

18 €

- Filet de poulet étuvé dans son jus, coulis de tomates , poudre de coco et à la coriandre fraîche, moyennement épicé, plat traditionnel de l'Inde.
- Gestoomde kipfilet in eigen sap, tomatencoulis, kokospoeder en Verse koriander, medium pittig, traditioneel gerecht uit India.
- Chicken Breast stewed in its own gravy, with tomato puree, coconut powder and fresh coriander, Medium Spicy, traditional dish in India.

31. CHICKEN JALFAREZI

18 €

- Le poulet curry de style indien fait avec le poivre vert, l'oignon, le piment vert et avec d'autres épices indiennes authentiques.
- Indiase stijl kip curry gemaakt met groene paprika, ui, groene peper en andere authentieke Indiase kruiden.
- Indian style chicken curry made with green pepper, onion , green chilli and with other authentic indian spices.

32. CHICKEN DHANSAK

18.50 €

- Tender chicken in a tangy, sweet and slightly spicy sauce, made lusciously thick and rich with the addition of red lentils.



Agneau / Lam / Matton



33. LAMB CURRY

19 €

- Morceaux d' agneau étuvés dans une sauce aux épices indiennes, petits oignons et une pointe de tomate fraîche. Jolie marinage!
- Stukken van lam gestoofd in een saus met indische kruiden uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
- Pieces of lamb stewed with indian spices, spring onions and a touch of fresh tomato sauce. Alove match.

34. LAMB ROGANJOSH

19.50 €

- Agneau étuvé dans son jus, coulis de tomates et à la coriandre fraîche, plat traditionnel de l' Inde.
- Lamsvlees in eigen nat klaargestoofd, met tomatenpuree en verse koriander, erg traditionele schotel in India.
- Lamb stewed in its own gravy, with tomato puree and fresh coriander, traditional dish in India.

35. LAMB PALAK

19.99 €

- Agneau accompagné d' épinards frais, aromatisé au gingembre et à l' ail.
- Lamsvlees met verse spinazies, gearomatiseerd met gember en knoflook.
- Lamb with spinach leaves flavoured with ginger and garlic.

36. LAMB KORMA

19.50 €

- Plats traditionnels des rois moghols, avec la douceur des noix de coco râpées, noix de cajou et raisins secs.
- Een traditionele schotel van de mogul koningen, met geraspte kokosnoot, cashewnoot en rozijnen.
- A traditional dish of the mughal kings with sweetness of grated cocnut, cashew nut and raisin.

37. DAAL GOSHT

19.50 €

- Curry d' agneau assorti de lentilles rose du sud de l' Inde, parfumé d' une pointe d' ail, de gingembre frais et des feuilles de coriandre. Ce plat est très populaire dans la région de Madras.
- Lamsgerecht met roze linzen uit zuiden van Indian, gearomatiseerd met een vleugje knoflook, verse gember en korianderblaadjes. Deze schotel woedt erg gewaardeerd in de streek van Madras.
- Lamb curry accompanied with pink lentils the south of India, flavoured with a head of garlic, fresh ginger & coriander leaves. This dish is highly appreciated in the region of Madras.

38. LAMB TIKKA MASALA

19.99 €

- Agneau longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux arômes, grillé au four d' argile et lié avec une sauce à la crème fraîche et poudre d' amande.
- Gemarineerde lams met yoghurt, gember en kruiden, eerste geroosteerd in de tandoor, daarna gebraden met room en amandelpoeder.
- Lamb marinated in yoghurt with ginger and spices, grilled in the tandoor before being cooked with fresh cream and almond powder.

39. LAMB VINDALOO



19 €

- Préparation très piquante ou piquante qui vient de l' Inde portugaise.
- Zeer pikante of pikante bereiding, afkomstig uit potuguees India.
- Very hot or hot preparation from portuguese India.



Plats Vegetatiens / Vegetarische Gerechten Vegetarian Dishes

- | | |
|---|---------|
| 40. PANEER JALFREZI | 16.50 € |
| 41. ALOO JEERA | 15 € |
| 42. MIXED VEGETABLE CURRY | 15 € |
| -Différents sortes de légumes frais accommodés aux épices.
-Verschillende soorten verse groenten met kruiden.
-Various kinds of vegetables prepared with spices. | |
| 43. VEG. KORMA | 16 € |
| -Un plat Végétarien traditionnel des rois moghols, avec la douceur des noix de coco râpée, des raisins, du yaourt et de la crème épicée. [Sans accompagnements].
-Een traditioneel vegetarisch gerecht van de mughal- koningen, met geraspte kokosnoot, rozijnen, yoghurt and kruiden.
-A traditional vegetarian dish of the Mughal kings with the sweetness of grated coconut, raisins, yoghurt and spicy cream. | |
| 44. MATAR PANEER | 15 € |
| -Curry au fromage avec des petits pois à la tomate et aux herbes.
-Kaas curry met groene erwten in tomaten en kruiden.
-Seasoned cheese curry with green peas in tomatoes and spices. | |
| 45. ALOO GOBHI | 15 € |
| -Curry de chou-fleur et pomme de terre aux graines de cumin préparé dans une sauce légère de tomates fraîche et de petit oignons.
-Schotel van bloemkool en kleine aardapelen met komijzaad. Bereid in een luchtige saus van verse tomaten en uitjes.
-Cauliflower curry & small potatoes with cumin. Prepared in fresh tomato & some onion sauce. | |
| 46. SARSON DA SAAG | 15 € |
| -Épinards frais braisés à la purée de tomates et enduits de sauce épicée.
-Verse spinazie gestoofd in tomatenpuree en bedekt met pikante saus.
-Fresh spinach braised in tomato puree and coated with spicy sauce. | |
| 47. CHANA MASALA | 16 € |
| -Pois chiches préparés avec des oignons, modérément épicés.
-Grauwe erwten bereid met uien licht gekuid.
-Chickpeas with onions. | |
| 48. BHINDI BHAJEE | 16.50 € |
| -Douce okras frites sur lit d' oignons. Les délicieuses okras gardent toutes leurs saveurs naturelles. Très peu d' épices.
-Zachte okras, gebajjen op een uienbedje. De heerlijke natuurlijke smaak van de okras woerd behouden. Heel weinig kruiden.
-Sweet okras in bed of onions. The delicious okras keep their natural flavour. Very few spices. | |
| 49. ALOO PALAK | 15 € |

50. CHILLI PANEER 18 €

51. PANEER TIKKA MASALA 16.50 €

- Paneer(Fromage indien) longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux arômes, grillé au four d'argile et lié avec une sauce à la crème fraîche et poudre d'amande [Sans accompagnements].
- Germarineerde Paneer (Indische kaas) met yoghurt, gember en kruiden, eerste geroosterde in de tandoor, daarna gebraden met room en amandelpoeder.
- Paneer [Indian Fromage] marinated in yoghurt with ginger and spices, grilled in the tandoor before cooked with fresh cream and almond powder.

52. KARAHI PANEER 16.50 €

- Le Fromage [Paneer] curry de style indien fait avec le poivre vert, l'oignon, le piment vert et avec d'autres épices indiennes authentiques. [Sans accompagnements].
- Indiase stijl Paneer [kaas] curry gemaakt met groene paprika, ui, groene peper en andere authentieke indiase kruiden.
- Indian style Paneer curry made with green pepper, onion, green chili and with other authentic indian spices.

53. SHAHI PANEER 18 €

- Curry nord de l'Inde fait avec Paneer (fromage indien) et sauce épaisse, crémeuse avec des épices de curry indien.
- Noord-Indiase curry gemaakt met Paneer (indiase kaas) en op basis van tomaten pikante saus met Indiase kruiden.
- North Indian curry made with Paneer (cottage cheese) and tomato based spicy gravy laced with Indian curry spices.

54. PALAK PANEER 16 €

- Epinards frais étuvés au coulis de tomates et nappés de sauce épicées.
- Verse gestoolde spinazi met tomatenpuree en overgoten met een kruidensaus.
- Fresh spinach & paneer braised in tomato puree and coated with spicy sauce.

55. MUSHROOM MUTTER MASALA 16 €

- Champignons et petits pois étuvés dans une sauce aux épices indiennes, petits oignons et une pointe de tomate fraîche. Jolie mariage!
- Champignons en erwten, gestoofd in een saus met indische kruiden, uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
- Mushrooms and peas braised in indian spices, small onions and a touch of fresh tomato sauce. A love match!

56. DAAL TADKA [YELLOW DAAL] 15 €

- Lentilles jaunes indiennes, cuits, puis garni d'oignons frits avec un soupçon d'ail, Gingembre et les épices .
- Indische gele linzen, gestoofd en daarna bedekt met gebakken uien met een vleugje knoflook, gember en ongemalen kruiden.
- Indian yellow lentils cooked, then coated with fried onions, a touch of garlic, ginger and grain spices.

57. DAAL MAKHNI [BLACK DAAL] 16 €

- Lentilles indiennes étuvées puis nappées d' oignons avec une pointe d' ail, gingembre et des épices en grains.
- Indische linzen, gestoofd en daarna bedekt met gebakken uien met een vleugje knoflook, gember en ongemalen kruiden.
- Indian lentils braised, then coated with fried onions, a touch of garlic, ginger & grain spices.



SEA FOOD



- 58. FISH MADRAS (PIKANT)** 18 €
-Vis in pikante saus en citroensap
- 59. FISH CURRY** 17.50 €
-Vis in indische curry
- 60. FISH MASALA** 18 €
-Fish filet cooked with paprika and fresh coriander
- 61. FISH MAKHNI** 18 €
-Fish Makhani is just what its name suggests—fish in a delicious, thick, slightly tangy and very creamy sauce. You can make Fish Makani with just about any fish but it tastes best with a fish that has firm, white flesh and a mild taste.
- 62. FISH VINDALOO (PIKANT)**  18.50 €
-Vis in pikante saus met aardappelen
- 63. SCAMPI BHUNA** 19.50 €
-Medium spicy dish with fresh tomatoes, onions
- 64. SCAMPI KORMA** 19.50 €
-Un plat de Scampi traditionnel des rois moghols, avec la douceur des noix de coco râpée, anacardier, des raisins, du yaourt et de la crème. [Sans accompagnements].
-Een traditioneel Scampi gerecht van de mughal- koningen, met geraspte kokosnoot, cashewkerne, rozijnen, yoghurt and kruiden.
-A traditional Scampi dish of the Mughal kings with the sweetness of grated coconut, kaju, raisins, yoghurt and cream.
- 65. SCAMPI CURRY** 18 €
-Scampis étuvés dans une sauce épicées indienne, petits oignons et une pointe de tomate fraîche, jolie marinage!
-Scampis gestoofd in een saus met indische kruiden; uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
-Scampis stewed with indian spices, spring onions and a touch of fresh tomato sauce. A love match.
- 66. SCAMPI MADRAS** 18.99 €
-Cuit à la vapeur, douce et nappé d' une sauce délicate à base de crème.
-Zacht gestoomd en overgoten met een lekkere saus op basis van room.
-Slowly steamed and coated with smooth sauce based on fresh cream.
- 67. SCAMPI MASALA** 19.50 €
-Préparation de scampis à base de coriandre, paprika e crème fraîche et poudre d'amande.
-Bereiding van scampi op basis koriander, paprika met room en amandelpoeder.
-Scampis preparation based on coriander, paprika, fresh cream and almond powder
- 68. SCAMPI VINDALOO**  19 €
-Scampis étuvés dans épices piquantes de Bombay.
-Scampis gestoofd in pikante kruiden uit Bombay.
-Scampis braised in hot spices from Bombay.



Biryanis

-Riz préparé au poulet, agneau, crevettes ou légumes, aromatisé aux épices.
Accompagné d' un sauce du chef.

-Rijste met Kip, lam, garnalen of groenten, gearomatiseerd met kruiden.
Bediende met een saus van de chef.

-Rice with chicken, lamb, prawns or vegetables, flavoured with spices.
Served with sauce especially made by chef.

- | | | |
|---|--|---------|
| 69. Légumes/groenten/
vegetables biryani |  | 16.50 € |
| 70. Poulet/kip/chicken biryani | | 18.50 € |
| 71. Agneau/lam/mutton biryani | | 19 € |
| 72. Crevettes/garnalen/prawns
[Scampi] biryani | | 20 € |
| 73. Mix Biryani [Non-Veg.] | | 24.50 € |

-Riz préparé au poulet/Tandoori Poulet/ Scampi/ Agneau et aromatisé au épices,
accompagné d'une sauce du chef.

-Rijste met kip/ Tandoori Kip/ Scampi/ Lam gearomatiseerd met kruiden, bediende
met een saus van de chef.

-Rice with Chicken/ Tandoori Chicken/Scampi/ Lamb flavoured with spices and
served with sauce made by chef.

Indian Rice

- | | | |
|-------------------|--|-------|
| 74. JEERA RICE |  | 5 € |
| 75. EGG RICE | | 5 € |
| 76. CHANNA RICE | | 5 € |
| 77. MUSHROOM RICE | | 5 € |
| BASMATI RICE | | 2.5 € |

Raita / Salad

- 78. BOONDI RAITA** 2.5 €
-Yaourt maison. -Yoghurt van het huis. -Home made yogurt.
- 79. RAITA** 4 €
-Concombres et tomates marinés dans du yaourt aux épices indiennes.
-Komkommers en tomaten gemarineerd in yoghurt met Indiase kruiden.
-Cucumbers and tomatoes marinated in yoghurt with Indian spices.
- 80. SALADE MIXTE** 5 €
-Tomates, laitue, concombres, assaisonné avec Chat Masala, préparés à la façon indienne par le chef, assaisonnée.
-Tomaten, sla, komkommer, gearomatiseerd met Chat Masala in Indischestijl bereid door de chef-kok, gearomatiseerd.
-Tomatoes, lettuce, cucumber, dressing with Chat Masala prepared in indian style by the chef.
- 81. MIX PICKLE** 2 €

Indian Breads

- 82. CHAPATI** 3 €
- 83. NAAN** 3 €
-Pain chaud indien cuit au four d'argile (Tandoor).
-Warm indisch brood gebakken in de klei oven.
-Warm indian bread baked in the clay oven.
- 84. TANDOORI ROTI (Plain/Butter) (Order in One Time)** 3 €
-Pain Indien confectionné à partir de farine de blé . c'est le pain d'accompagnement courant en inde.
-Indisch brood gemaakt van tarwemeel. Dit is de gangbare brood garnituur in India.
-The traditional Indian whole wheat bread.
- 85. PARANTHA** 4 €
- 86. CHEESE NAAN** 4 €
-Nan farci au fromage blanc.
-Nan gevuld met weke kaas.
-Nan stuffed with soft white cheese.
- 
- 87. KEEMA NAAN** 5 €
-Pain fourée à la viande d'agneau cuit au four d'argile.
-Warme Indische brood met lamp vulling gebakken in de klei-oven.
-Warm indian bread stuffed with a spicy lamp filling baked in the clay oven.

88. GARLIC NAAN **5 €**

-Pain chaud indien à l'ail et coriandre cuit au four d'argile (Tandoor).
-Warm indisch brood met look en koriander gebakken in de klei oven.
-Warm indian bread with garlic and coriander baked in the clay oven.

89. BUTTER NAAN **4 €**

-Pain chaud indien farci au beurre cuit au four d'argile (Tandoor).
-Warm indisch brood gevuld met boter gebakken in de klei oven.
-Warm indian bread stuffed with butter baked in the clay oven.

90. PESHAWARI NAAN **5 €**

-Pain Indien farci au mélange de noix et de raisins secs
-Indisch brood gevuld met gemengde noten en rozijnen
-Indian bread stuffed with mixture of nuts and raisins

91. CHILLI NAAN **4 €**

92. ALOO NAAN **5 €**

Desserts

93. KULFI [Indian Ice Cream / Indien Glace] **4 €**

-Glace indienne préparé à base de lait, aux amandes, pistaches, et aromatisé à la cardamome
-Indian icecream prepared with the base of milk, almonds, pistaches and flavoured with cardamom.

94. GULAB JAMUN [2 Pcs.] **5 €**

-Boulettes faites à base de farine et lait. Servi chaud dans un sirop de sucre.
-Prepared with base of flour and milk. Served in a hot syrup of sugar.

95. RAS MALAI **6 €**

-Préparé à base de fromage et lait. Servi frais avec des amandes, pistaches dans un sirop au lait et parfumé avec de l' eau de rose.
-Prepared with the cheese and milk. Served fresh with almonds, pistaches in a milk syrup and perfumed with rose water.

96. KHEER **5.50 €**

97. GAJAR HALWA **5.50 €**



Brief Information about allergens / Informations brèves sur les allergènes

	Cereales contenant du gluten (Froment, seigle, orge, avoine, epeautre...)	Lait/Milk, Crème/cream, Yogurt, Fromage/Cheese	Coconut	Eggs / Oeufs	Arachides/ Peanuts	Soya/ Soyabean	Fruit à coque/ Dry fruit (amandes/almond, raisins/dry grape, noix/nuts et pistaches/pistachios)	Sesame/ Sésame	Moutarde/ Mustard	Lupin/ Lupine	Sulfites/ Sulphite	Celery/ Céleres	Fish/Poission/Shellfish	Garlic/Ail
Tandoori Chicken		<												
Tandoori Prawn		<									<		<	
Tandoori Fish		<									<		<	
Chicken Korma / Mutton Korma		<	<				<				<		<	
Fish Masal / Mish Makhni		<									<		<	
Scampi Masala / Scampi Malai Curry		<									<		<	
Chicken Tikka Masala / Mutton Tikka Masala		<									<		<	
Palak Paneer / Matar Paneer / Shahi Paneer		<												
Samosa	<													>
Nan / Garlic Nan	<	<												
Peshawari Nan		<	<											
Riz Saute				<			<							
Chapati / Lachha Parantha	<													
Raita	<	<												
Kulfi / Gulab Jamun / Kheer / Ras Malai	<	<												
Mango Lassi / Sweet Lassi / Salted Lassi		<												

Our dishes can be prepared without the item/allergenes listed above. We do ask always still please mention us about your allergenes.
 Nos plats peuvent être préparés sans l'élément / les allergènes énumérés ci-dessus. Nous demandons toujours s'il vous plait nous parler de vos allergènes

YOUR
HEALTH
IS OUR
Top Priority



📍 Kapelstraat 33, 8450 Beredene

☎ +32 59 44 24 54

TANEJA ARTS (INDIA) +91-97794-18877