



# North & South Indian Restaurant

## VEG. STARTERS



**MASALA PAPERDAM** €2,00  
Very thin bread roasted in clay oven.  
Dun brood gebakken in de klei-oven.

**Vegan DAL SOUP** €3,50  
Indian lentils soup / Linzen soep.

**Vegan SAMOSA** €4,50  
Deep fried pastry, stuffed with mildly spiced potatoes and peas.  
Gef ri tuurd bla der deeg en ve lop, ge vuld met aard ap pel en krui den.

**PANEER PAKORA** €5,50  
Slices of homemade cheese battered and deep fried  
Vers, zelf ge maak te Indi a se kaas, ge fri tuurd met krui den.

**Vegan ONION BHAJEE** €5,00  
Sliced onions mixed in a lightly spiced batter and fried herbs.  
Gef ri tuur de uien met erw ten meel, Indi ase krui den en spe ce rij en.

**Vegan SAMBAR VADA** €5,00  
Fried lentil patties served with sambar.  
Lin zen brood bal geserveerd met Zuid-Indiase linzen en groenten (heet sambar).

**Vegan IDLI SAMBAR** €5,00  
Steamed rice cakes served with sambar (a delicious lentil soup) and coconut chutney.  
Ges toomde rijst bolle tjes ge ser veerd met sam bar en ko kos noot saus.

**Vegan GOBHI PAKORA** €4,50  
Chunks of fresh cauliflower spiced, battered and deep fried.  
Gef ri tuur de stuk jes bloem kool ge mengd met erw ten meel en krui den.

## NON VEG. STARTERS



**FISH PAKORA AMRITSARI** €6,50  
Fish fried with gram flour, Indian spices and herbs, served with salad.  
Gef ri tuur de vis met erw ten meel, Indi ase krui den en spe ce rij en, ge ser veerd met sa la de.

**CHICKEN PAKORA** €6,00  
Deep fried boneless chicken, dipped in gram flour.  
Gef ri tuur de kip fi let, ge mengd met Indi a se krui den en erw ten meel.

**HOT CHICKEN WINGS** €5,50  
Chicken wings marinated in a hot tandoori sauce and grilled in the tandoor.  
Kip vleu gel tjes gemarineerd in pittige kruiden en geroosterd in de klei oven.

**MIXED KEBAB** €6,50  
Combination of chicken Tikka, Lamb Tikka and Seekh kebab roasted in the tandoor.  
Com bi na tie van Chic ken Tik ka, Lamb Tik ka en Seekh kebab geroosterd in de klei oven.

**GARLIC CHICKEN TIKKA** €6,50  
Boneless chicken marinated with Garlic paste and grilled in Kashmiri style and served with salad.  
Kipfilet gemarineerd in knoflooksaus, gegrild in Kasjmir stijl en geserveerd met sla.

**MEAT SAMOSA** €5,50  
Deep fried pastry filled with potatoes and lamb minced meat.  
Gef ri tuur de pas tei ge vuld met aard ap pel en fijn ge kruid lams vlees.

**SEEKH KABAB** €6,00  
Spicy lamb minced meat roasted in the tandoor.  
Krui dig lams ge hakt geroosterd in de klei oven.

**RESHMI KABAB** €5,50  
Mild minced chicken, cooked on stews in clay oven.  
Mild gekruide kip, geroosterd in de klei oven.

## DOSA SPECIAAL



*All Do sa's are served with sambar, coconut chutney, hot chutney and green salad.*  
*Alle Dosa ge rech ten worden ge ser veerd met sam bar, ko kos noot saus, hete saus en groe ne sa la de.*  
*Samber bestaat uit speciale linzen en groenten kerrie uit Zuid India.*

**MASALA DOSA** €15,50  
Lentil and rice pancake filled with potatoes and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met aardappelen en Zuid Indiase kruiden.

**KEEMA DOSA** €16,50  
Lentil and rice pancake filled with minced lamb, potatoes, and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met lams ge hakt, aard ap pe len en Zuid Indiase kruiden.

**CHICKEN DOSA** €16,00  
Lentil and rice pancake filled with chicken, potatoes and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met kip, aardappelen en Zuid Indiase kruiden.

**MASOOR SPECIAL PANEER DOSA** €16,00  
Lentil and rice pancake filled with Indian cheese, potatoes and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met Indiase kaas en aardappelen.

**COCONUT MASALA DOSA** €15,50  
Lentil and rice pancake filled with potatoes, coconut and South Indian spices.  
Lin zen en rijst pan nenk oek ge vuld met aard ap pe len, ko kos noot en Zuid Indi a se krui den.

**CHEF'S SPECIAL DOSA** €18,50  
Lentil and rice pancake filled with lamb, chicken, potatoes and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met lamsvlees, aard ap pe len en Zuid Indi a se krui den.

**PLAIN DOSA** €11,00  
Lentil and rice pancake without any filling served with sam ber and coconut sauce.  
Lin zen en rijst pan nenk oek ge ser veerd met sam ber en ko kos noot saus.

## INDIAN BIRYANIES



*A dish of basmati rice with almonds, raisins and spices, served with raita (Indian yoghurt)*  
*Tra di ti o neel ge recht van bas ma ti saffraan rijst met amandelen, ro zijnen en krui den. Ge serveerd met rai ta (Indiase yoghurt)*

**CHICKEN BIRYANI** €18,00  
Tender boneless pieces of chicken cooked and blended very delicately with bas ma ti rice, dried fruits and spices.  
Kip fi let be reid met bas ma ti rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

**LAMB MEAT BIRYANI** €18,50  
Lamb meat cooked with bas ma ti rice, dried fruits and spices.  
Lams vlees ge kookt met bas ma ti rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

**KING PRAWNS BIRYANI** €21,50  
King prawns cooked with basmati rice, dried fruits and spices.  
Gro te gar na len be reid met spe ci a le Indi a se rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

**VEGETABLE BIRYANI** €17,50  
Mixed vegetables cooked with basmati rice, dried fruits and spices.  
Ge meng de groen ten be reid met spe ci a le Indi a se rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

## SPECIAL VEGETARIAN DISHES



*All main dishes are served with Basmati rice.*  
*Alle hoofd ge rech ten worden ge ser veerd met Bas ma ti rijst.*

**PANEER JALFREZI** (Chef's speciality, me di um hot) €16,50  
Tender boneless pieces of chicken cooked and blended very delicately with bas ma ti rice, dried fruits and spices.  
Kip fi let be reid met bas ma ti rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

**Vegan MIXED VEGETABLES** €15,50  
Fresh seasonal vegetable with Indian spices.  
Ver se ge meng de groen ten met Indi a se krui den.

**Vegan ALOO GOBHI** €15,50  
Spicy fresh cauliflower and potatoes with Indian spices.  
Vers ge krui de bloem kool en aard ap pe len met Indi a se krui den.

**Vegan SAAG PANEER** (Chef's speciality) €16,50  
Home made cheese with spinach cooked in butter and aromatic spices.  
Zelf ge maak te kaas met spi na zie be reid met aro ma ti sche krui den.

**MATTER PANEER** €16,50  
Homemade cheese with peas in curry sauce.  
Scho tel van do perw ten met zelf ge maak te kaas.

**Vegan ALOO MATTER** €16,00  
A spicy combination of potatoes and peas in curry sauce.  
Een krui di ge me lange van aard ap pe len en dop erw jes in ker rie saus.

**Vegan TARKA DAAL** €15,50  
Indian lentils cooked with butter, tomatoes and spices.  
Indiase linzen bereid met boter, tomaat en kruiden.

**Vegan BOMBAY POTATO** €15,00  
A spicy dry potatoes in thick gravy. (medium hot)  
Pit ti ge aard ap pe len be reid met uitjes in dik ke curry.

**VEGETABLE KURMA** €16,50  
Mixed vegetable cooked in cream, butter, almonds, and cashew nuts.  
Gemengde groenten gekookt in milde kerrie saus met room, boter, amandelen en cashew noten.

**SHAHI PANEER** (Chef's speciality) €16,50  
Home Made cheese in mild curry sauce cooked with cream, butter, almonds and coconuts.  
Eigen gemaakte kaas in milde kerrie saus bereid met room, boter, amandelen en ko kos no ten.

**Vegan ALOO CHANA MASALA** €15,50  
Indian chickpeas and potatoes cooked in curry sauce.  
Indi a se kik ker erw ten en aard ap pe len be reid in ker rie saus.

**Vegan MUSHROOM CURRY** €15,50  
Mushroom in a medium hot curry sauce.  
Champignons in een matig hete kerrie saus.

**Vegan RAJMAH MASALA** €15,50  
Indian kidney beans cooked in curry sauce.  
Indi a se brui ne bo nen ge kookt in ker rie saus.

**Vegan SAAG ALOO** €16,00  
Spinach and potatoes cooked in butter and aromatic spices.  
Spi na zie en aard ap pe len be reidt met bo ter en aro ma ti sche krui den.

**Vegan BHIN DI DO PI A ZA** €15,50  
Fresh lady finger cooked with onions and spices.  
Verse Okra bereid met uien en kruiden.

**Vegan BAING AN BHARTA** €16,50  
Mashed eggplant with onions, tomatoes en spices.  
Ge stampt Au ber gi ne be reid met uien, to ma ten en krui den.





# North & South Indian Restaurant

## VEG. STARTERS



**MASALA PAPERDAM** €2,00  
Very thin bread roasted in clay oven.  
Dun brood gebakken in de klei-oven.

**Vegan DAL SOUP** €3,50  
Indian lentils soup / Linzen soep.

**Vegan SAMOSA** €4,50  
Deep fried pastry, stuffed with mildly spiced potatoes and peas.  
Gef ri tuurd bla der deeg en ve lop, ge vuld met aard ap pel en krui den.

**PANEER PAKORA** €5,50  
Slices of homemade cheese battered and deep fried  
Vers, zelf ge maak te Indi a se kaas, ge fri tuurd met krui den.

**Vegan ONION BHAJEE** €5,00  
Sliced onions mixed in a lightly spiced batter and fried herbs.  
Gef ri tuur de uien met erw ten meel, Indi ase krui den en spe ce rij en.

**Vegan SAMBAR VADA** €5,00  
Fried lentil patties served with sambar.  
Lin zen brood bal geserveerd met Zuid-Indiase linzen en groenten (heet sambar).

**Vegan IDLI SAMBAR** €5,00  
Steamed rice cakes served with sambar (a delicious lentil soup) and coconut chutney.  
Ges toomde rijst bolle tjes ge ser veerd met sam bar en ko kos noot saus.

**Vegan GOBHI PAKORA** €4,50  
Chunks of fresh cauliflower spiced, battered and deep fried.  
Gef ri tuur de stuk jes bloem kool ge mengd met erw ten meel en krui den.

## NON VEG. STARTERS



**FISH PAKORA AMRITSARI** €6,50  
Fish fried with gram flour, Indian spices and herbs, served with salad.  
Gef ri tuur de vis met erw ten meel, Indi ase krui den en spe ce rij en, ge ser veerd met sa la de.

**CHICKEN PAKORA** €6,00  
Deep fried boneless chicken, dipped in gram flour.  
Gef ri tuur de kip fi let, ge mengd met Indi a se krui den en erw ten meel.

**HOT CHICKEN WINGS** €5,50  
Chicken wings marinated in a hot tandoori sauce and grilled in the tandoor.  
Kip vleu gel tjes gemarineerd in pittige kruiden en geroosterd in de klei oven.

**MIXED KEBAB** €6,50  
Combination of chicken Tikka, Lamb Tikka and Seekh kebab roasted in the tandoor.  
Com bi na tie van Chic ken Tik ka, Lamb Tik ka en Seekh kebab geroosterd in de klei oven.

**GARLIC CHICKEN TIKKA** €6,50  
Boneless chicken marinated with Garlic paste and grilled in Kashmiri style and served with salad.  
Kipfilet gemarineerd in knoflooksaus, gegrild in Kasjmir stijl en geserveerd met sla.

**MEAT SAMOSA** €5,50  
Deep fried pastry filled with potatoes and lamb minced meat.  
Gef ri tuur de pas tei ge vuld met aard ap pel en fijn ge kruid lams vlees.

**SEEKH KABAB** €6,00  
Spicy lamb minced meat roasted in the tandoor.  
Krui dig lams ge hakt geroosterd in de klei oven.

**RESHMI KABAB** €5,50  
Mild minced chicken, cooked on stews in clay oven.  
Mild gekruide kip, geroosterd in de klei oven.

## DOSA SPECIAAL



*All Do sa's are served with sambar, coconut chutney, hot chutney and green salad.*  
*Alle Dosa ge rech ten worden ge ser veerd met sam bar, ko kos noot saus, hete saus en groe ne sa la de.*  
*Samber bestaat uit speciale linzen en groenten kerrie uit Zuid India.*

**MASALA DOSA** €15,50  
Lentil and rice pancake filled with potatoes and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met aardappelen en Zuid Indiase kruiden.

**KEEMA DOSA** €16,50  
Lentil and rice pancake filled with minced lamb, potatoes, and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met lams ge hakt, aard ap pe len en Zuid Indiase kruiden.

**CHICKEN DOSA** €16,00  
Lentil and rice pancake filled with chicken, potatoes and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met kip, aardappelen en Zuid Indiase kruiden.

**MASOOR SPECIAL PANEER DOSA** €16,00  
Lentil and rice pancake filled with Indian cheese, potatoes and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met Indiase kaas en aardappelen.

**COCONUT MASALA DOSA** €15,50  
Lentil and rice pancake filled with potatoes, coconut and South Indian spices.  
Lin zen en rijst pan nenk oek ge vuld met aard ap pe len, ko kos noot en Zuid Indi a se krui den.

**CHEF'S SPECIAL DOSA** €18,50  
Lentil and rice pancake filled with lamb, chicken, potatoes and South Indian spices.  
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met lamsvlees, aard ap pe len en Zuid Indi a se krui den.

**PLAIN DOSA** €11,00  
Lentil and rice pancake without any filling served with sam ber and coconut sauce.  
Lin zen en rijst pan nenk oek ge ser veerd met sam ber en ko kos noot saus.

## INDIAN BIRYANIES



*A dish of basmati rice with almonds, raisins and spices, served with raita (Indian yoghurt)*  
*Tra di ti o neel ge recht van bas ma ti saffraan rijst met amandelen, ro zijnen en krui den. Ge serveerd met rai ta (Indiase yoghurt)*

**CHICKEN BIRYANI** €18,00  
Tender boneless pieces of chicken cooked and blended very delicately with bas ma ti rice, dried fruits and spices.  
Kip fi let be reid met bas ma ti rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

**LAMB MEAT BIRYANI** €18,50  
Lamb meat cooked with bas ma ti rice, dried fruits and spices.  
Lams vlees ge kookt met bas ma ti rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

**KING PRAWNS BIRYANI** €21,50  
King prawns cooked with basmati rice, dried fruits and spices.  
Gro te gar na len be reid met spe ci a le Indi a se rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

**VEGETABLE BIRYANI** €17,50  
Mixed vegetables cooked with basmati rice, dried fruits and spices.  
Ge meng de groen ten be reid met spe ci a le Indi a se rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

## SPECIAL VEGETARIAN DISHES



*All main dishes are served with Basmati rice.*  
*Alle hoofd ge rech ten worden ge ser veerd met Bas ma ti rijst.*

**PANEER JALFREZI** (Chef's speciality, me di um hot) €16,50  
Tender boneless pieces of chicken cooked and blended very delicately with bas ma ti rice, dried fruits and spices.  
Kip fi let be reid met bas ma ti rijst, ge droog de vruch ten en spe ci a le krui den.

**Vegan MIXED VEGETABLES** €15,50  
Fresh seasonal vegetable with Indian spices.  
Ver se ge meng de groen ten met Indi a se krui den.

**Vegan ALOO GOBHI** €15,50  
Spicy fresh cauliflower and potatoes with Indian spices.  
Vers ge krui de bloem kool en aard ap pe len met Indi a se krui den.

**Vegan SAAG PANEER** (Chef's speciality) €16,50  
Home made cheese with spinach cooked in butter and aromatic spices.  
Zelf ge maak te kaas met spi na zie be reid met aro ma ti sche krui den.

**MATTER PANEER** €16,50  
Homemade cheese with peas in curry sauce.  
Scho tel van do perw ten met zelf ge maak te kaas.

**Vegan ALOO MATTER** €16,00  
A spicy combination of potatoes and peas in curry sauce.  
Een krui di ge me lange van aard ap pe len en dop erw jes in ker rie saus.

**Vegan TARKA DAAL** €15,50  
Indian lentils cooked with butter, tomatoes and spices.  
Indiase linzen bereid met boter, tomaat en kruiden.

**Vegan BOMBAY POTATO** €15,00  
A spicy dry potatoes in thick gravy. (medium hot)  
Pit ti ge aard ap pe len be reid met uitjes in dik ke curry.

**VEGETABLE KURMA** €16,50  
Mixed vegetable cooked in cream, butter, almonds, and cashew nuts.  
Gemengde groenten gekookt in milde kerrie saus met room, boter, amandelen en cashew noten.

**SHAHI PANEER** (Chef's speciality) €16,50  
Home Made cheese in mild curry sauce cooked with cream, butter, almonds and coconuts.  
Eigen gemaakte kaas in milde kerrie saus bereid met room, boter, amandelen en ko kos no ten.

**Vegan ALOO CHANA MASALA** €15,50  
Indian chickpeas and potatoes cooked in curry sauce.  
Indi a se kik ker erw ten en aard ap pe len be reid in ker rie saus.

**Vegan MUSHROOM CURRY** €15,50  
Mushroom in a medium hot curry sauce.  
Champignons in een matig hete kerrie saus.

**Vegan RAJMAH MASALA** €15,50  
Indian kidney beans cooked in curry sauce.  
Indi a se brui ne bo nen ge kookt in ker rie saus.

**Vegan SAAG ALOO** €16,00  
Spinach and potatoes cooked in butter and aromatic spices.  
Spi na zie en aard ap pe len be reidt met bo ter en aro ma ti sche krui den.

**Vegan BHIN DI DO PI A ZA** €15,50  
Fresh lady finger cooked with onions and spices.  
Verse Okra bereid met uien en kruiden.

**Vegan BAING AN BHARTA** €16,50  
Mashed eggplant with onions, tomatoes en spices.  
Ge stampt Au ber gi ne be reid met uien, to ma ten en krui den.





# North & South Indian Restaurant

## CURRY KA NAZRANA



*All main dishes are served with Basmati rice.  
Alle hoofd ge rech ten worden ge ser veerd met  
Bas ma ti rijst.*

### LAMB MEAT MADRAS (Hot) €19,50

Pieces of lamb cooked in hot curry based on assorted South Indian spices.  
Stukjes lamsvlees bereid in zeer hete kerrie met kruiden uit Zuid India.

### LAMB NAWABI €19,50

Lamb meat with tomatoes, paprika and onions. (medium hot)  
Lamsvlees met tomaten, paprika en uien. (medium heet)

### LAMB BANGALORIE €19,50

Boneless lamb meat curry cooked with coconut milk and tamarind.  
Stuk jes lams vlees, be reid met ko kos melk, ta ma rin de en spe ce rij en. (me di um heet)

### LAMB GOANESE €19,50

Very, very mild boneless meat curry, cooked with cream, butter, almonds and coconut.  
Lamsvlees in zeer milde kerrie saus, bereid met room, boter, amandelen en kokosnoot.

### LAMB DO PIAZA €19,50

Boneless pieces of lamb, cooked with fresh onions, tomatoes and green chillies.  
Lamsvlees bereid met verse uien, tomaten en groene pepers.

### LAMB MEAT VINDALOO (Very hot) €19,50

Very hot lamb curry cooked in an assortment of spices from South India.  
Lamsvlees in een extra hete kerrie saus, bereid met een melange van hete specerijen uit Zuid India.

### LAMB BALTI (Mild) €19,50

Pieces of tender lamb cooked in butter, cream and nuts.  
Fijne stukjes lamsvlees bereid met boter, room en noten.

## EXTRA



### MANGO CHUTNEY €2,50

Mixed Indian pickles / Mango Chutney.

### RAITA €3,50

Yoghurt with fresh cucumber and spices.  
Yoghurt met komkommer en kruiden.

### AACHAR €2,50

Mixed Indian pickles.

### Basmati Rice €3,50

### Green Salad €3,50

## SPECIAL INDIAN BREAD



### NAAN €2,50

Indi an whi te bread.  
Indiaas wit brood.

### BUTTER NAAN €3,00

Indian white bread soaked in butter.  
Indiaas wit brood, bereid met roomboter.

### CHAPATI €2,50

Indi an brown bread.  
Indiaas bruin brood.

### CHEESE NAAN €4,00

Indian white bread filled with cheese.  
Indiaas wit brood gevuld met kaas.

### KULCHA NAAN €4,00

Indian white bread filled with potato, spices and herbs.  
Indiaas wit brood gevuld met aardappel, specerijen en kruiden.

### GARLIC NAAN €3,50

Indian white bread stuffed with garlic.  
Indiaas wit brood gevulde met knoflook.

### PARANTHA €3,50

Indi an brown bread stuffed with butter.  
Indiaas bruin brood gevuld met boter.

### ONION KULCHA €4,00

Indian white bread filled with onions, potato and spices.  
Indiaas wit brood gevulde met uien, aardappel en kruiden.

### METHI PARANTHA €3,50

Indian brown bread with fenugreek leaves.  
Indiaas bruin brood met fenegriek bladeren.

### PESHWARI NAAN €4,00

Indi an brown bread stuffed with butter.  
Indiaas bruin brood gevuld met boter.

### KEEMA NAAN €4,50

Indian white bread stuffed with minced meat.  
Indiaas wit brood gevulde met gekruid gehakt.

## DESSERT MENU



### GULAB JAMUN €5.50

Gulab Jamun is one of India's most popular sweet. These deep-fried dough balls are made of dried milk and coconut are dipped in a rose-cardamom flavored sugar syrup  
Gulab jamun zijn heerlijke zachte deegballetjes met kokos die gefrituurd worden en daarna met hete suikerstroop worden overgoten.

### KHEER €5.5

Indian ricepudding made with milk, nuts and coconut.  
Indiaase rijstpudding gemaakt met melk, noten en kokosnoot.

### PISTA KULFI €4.5

Traditional Indian dessert made using milk, saffron, cardamom and pistas.  
Traditionele indiaase dessert gemaakt van melk, saffron, cardemon en pista noten.

### PATIALA ( TWO DESSERTS IN ONE ) €6.5

Patiala dessert is a combination of first layer or kheer, indian rice pudding with nuts and on top of that pista kulfi.  
Patiala dessert is een combinatie van kheer, indiaase rijstpudding met noten en daarboven op Pista Kulfi.

### ICE - CREAMS €4.5

Mango Ice-cream  
Vannila ice-cream  
Strawberry ice-cream  
Chocolate ice-cream

