



North & South Indian Restaurant

VEG. STARTERS

1. MASALA PAPERDAM

Very thin bread roasted in clay oven.
Dun brood gebakken in de klei-oven.

2. DAL SOUP

Indian lentils soup / Linzen soep.

3. SAMOSA

Deep fried pastry, stuffed with mildly spiced potatoes and peas.
Gefrituurde bladerdeeg envelop, gevuld met aardappel en kruiden.

6. PANEER PAKORA

Slices of homemade cheese battered and deep fried
Vers, zelfgemaakte Indiase kaas, gefrituurde met kruiden.

9. ONION BHAJEE

Sliced onions mixed in a lightly spiced batter and fried herbs.
Gefrituurde uien met erwtenmeel, Indiase kruiden en specerijen.

12. SAMBAR VADA

Fried lentil patties served with sambar.
Linzen broodbal geserveerd met Zuid-Indiase linzen en groenten (heet sambar).

12. IDLI SAMBAR

Steamed rice cakes served with sambar (a delicious lentil soup) and coconut chutney.
Gestoomde rijstbolletjes geserveerd met sambar en kokosnoot saus.

13. GOBHI PAKORA

Chunks of fresh cauliflower spiced, battered and deep fried.
Gefrituurde stukjes bloemkool gemengd met erwtenmeel en kruiden.

NON VEG. STARTERS

4. FISH PAKORA AMRITSARI

Fish fried with gram flour, Indian spices and herbs, served with salad.
Gefrituurde vis met erwtenmeel, Indiase kruiden en specerijen, geserveerd met salade.

5. CHICKEN PAKORA

Deep fried boneless chicken, dipped in gram flour.

Gefrituurde kipfilet, gemengd met Indiase kruiden en erwtenmeel.

7. HOT CHICKEN WINGS

Chicken wings marinated in a hot tandoori sauce and grilled in the tandoor.

Kipvleugeltjes gemaarneerd in pittige kruiden en geroosterd in de klei oven.

8. MIXED KEBAB

Combination of chicken Tikka, Lamb Tikka and Seekh kebab roasted in the tandoor.

Combinatie van Chicken Tikka, Lamb Tikka en Seekh kebab geroosterd in de klei oven.

10. GARLIC CHICKEN TIKKA

Boneless chicken marinated with Garlic paste and grilled in Kashmiri style and served with salad.

Kipfilet gemaarneerd in knoflooksaus, gegrild in Kasjmir stijl en geserveerd met sla.

11. MEAT SAMOSA

Deep fried pastry filled with potatoes and lamb minced meat.

Gefrituurde pastei gevuld met aardappel en fijn gekruid lamsvlees.

14. SEEKH KABAB

Spicy lamb minced meat roasted in the tandoor.

Kruidig lamsgehakt geroosterd in de klei oven.

15. RESHMI KABAB

Mild minced chicken, cooked on stews in clay oven.

Mild gekruide kip, geroosterd in de klei oven.

DOSA SPECIALS


€2,00

All Dosa's are served with sambar, coconut chutney, hot chutney and green salad.
Alle Dosa gerechten worden geserveerd met sambar, kokosnootsaus, hete saus en groene salade. Sambar bestaat uit speciale linzen en groenten kerrie uit Zuid India.

€3,50

16. 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.

€5,50

17. KEEMA DOSA

Lentil and rice pancake filled with minced lamb, potatoes, and South Indian spices.
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met lamsgehakt, aardappelen en Zuid Indiase kruiden.

€5,00

18. CHICKEN DOSA

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

€5,00

19. MASOOR SPECIAL PANEER DOSA

Lentil and rice pancake filled with Indian cheese, potatoes and South Indian spices.
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met Indiase kaas en aardappelen.

€16,00

20. COCONUT MASALA DOSA

Lentil and rice pancake filled with potatoes, coconut and South Indian spices.
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met aardappelen, kokosnoot en Zuid Indiase kruiden.

€15,50

21. CHEF'S SPECIAL DOSA

Lentil and rice pancake filled with lamb, chicken, potatoes and South Indian spices.
Linzen en rijst pannenkoek gevuld met lamsvlees, aardappelen en Zuid Indiase kruiden.

€18,50

184. PLAIN DOSA

Lentil and rice pancake without any filling served with sambar and coconut sauce.
Linzen en rijst pannenkoek geserveerd met sambar en kokosnootsaus.

€11,00

BIRYANIS


A dish of basmati rice with almonds, raisins and spices, served with raita (Indian yoghurt)

Traditioneel gerecht van basmati saffraan rijst met amandelen, rozijnen en kruiden. Geserveerd met raita (Indiase yoghurt)

22. CHICKEN BIRYANI

Tender boneless pieces of chicken cooked and blended very delicately with basmati rice, dried fruits and spices.
Kipfilet bereid met basmati rijst, gedroogde vruchten en speciale kruiden.

23. LAMB MEAT BIRYANI

Lamb meat cooked with basmati rice, dried fruits and spices.
Lamsvlees gekookt met basmati rijst, gedroogde vruchten en speciale kruiden.

24. KING PRAWNS BIRYANI

King prawns cooked with basmati rice, dried fruits and spices.
Grote garnalen bereid met speciale Indiase rijst, gedroogde vruchten en speciale kruiden.

25. VEGETABLE BIRYANI

Mixed vegetables cooked with basmati rice, dried fruits and spices.
Gemengde groenten bereid met speciale Indiase rijst, gedroogde vruchten en speciale kruiden.

SPECIAL VEGETARIAN DISHES



All main dishes are served with Basmati rice.
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Basmati rijst.

31. PANEER JALFREZI (Chef's speciality, medium hot) **€16,50**

Homemade cheese, cooked to perfection with capsicum and green chillies.

Zelf bereide kaas met paprika's en groene pepers.

32. MIXED VEGETABLES

Fresh seasonal vegetable with Indian spices.

Verse gemengde groenten met Indiase kruiden.

33. ALOO GOBHI

Spicy fresh cauliflower and potatoes with Indian spices.

Vers gekruide bloemkool en aardappelen met Indiase kruiden.

34. SAAG PANEER (Chef's speciality)

Spinach cooked in aromatic spices.

Spinazie bereid met aromatische kruiden.

35. MATTER PANEER

Homemade cheese with peas in curry sauce.

Schotel van doperwtjes met zelfgemaakte kaas.

36. ALOO MATTER

A spicy combination of potatoes and peas in curry sauce.

Een kruidige melange van aardappelen en doperwtjes in kerrie saus.

37. TARKA DAAL

Indian lentils cooked with tomatoes and spices.

Indian linzen bereid met tomaat en kruiden.

38. BOMBAY POTATO

A spicy dry potatoes in thick gravy. (medium hot)

Pittige aardappelen bereid met uitjes in dikke kerrie.

39. VEGETABLE KURMA

Mixed vegetable cooked in cream, butter, almonds, and cashew nuts.

Gemengde groenten gekookt in milde kerrie saus met room, boter, amandelen en cashew noten.

40. SHAHI PANEER (Chef's speciality)

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 kokosnoten.

41. ALOO CHANA MASALA

Indian chickpeas and potatoes cooked in curry sauce.

Indiase kikkererwtjes en aardappelen bereid in kerrie saus.

42. MUSHROOM CURRY

Mushroom in a medium hot curry sauce.

Champignons in een matig hete kerrie saus.

43. RAJMAH MASALA

Indian kidney beans cooked in curry sauce.

Indiase bruine bonen gekookt in kerrie saus.

292. SAAG ALOO

Spinach and potatoes cooked in aromatic spices.

Spinazie en aardappelen bereidt met aromatische kruiden.

BHINDI DO PIAZA

Fresh lady finger cooked with onions and spices.

Verse Okra bereid met uien en kruiden.

BAINGAN BHARTA

Mashed eggplant with onions, tomatoes and spices.

Gestampt Aubergine bereid met uien, tomaten en kruiden.



Dosa
North & South Indian Restaurant

KADHI PAKORA (Chef's speciality) € 16,50

Kadhi is a blend of curd and gramflour with pakoras, spices and herb.
Speciale vegetarische curry bereid met kikkererwten pakora, kruiden en herb.

DAL MAKHNI

Indian black lentil cooked with butter, cream and spices.
Indiase zwarte linzen bereid met boter, room en kruiden.

TANDOORI SPECIALS



All Tandoori dishes are served with Basmati Safran rice and potato curry.

Alle Tandoori gerechten worden geserveerd met Basmati Safran rijst en aardappel Kerrie.

44. ROYAL TANDOORI MIXED GRILL

€ 23,50

Combination of chicken tikka, tandoori chicken, seekh kebab and lamb tikka.
Combinatie van chicken tikka, tandoori kip, seekh kebab en lams tikka (specialiteit).

45. TANDOORI CHICKEN

€ 18,50

Spicy marinated chicken, roasted on charcoal in the clay oven.
In kruiden gemarineerde kip, geroosterd op houtskool in de klei oven.

46. GARLIC CHICKEN TIKKA (Chef's speciality)

€ 19,50

(Chef's speciality) Boneless chicken marinated in typical ginger and garlic paste and grilled.
Specialiteit van de kok; fijne stukjes gemarineerde kip, gegrild met gember en knoflook.

47. LAMB TIKKA TANDOORI

€ 20,50

Mutton pieces marinated with herbs, spices and grilled.
Lamsfilet; gemarineerd en geroosterd in de klei oven.

48. TANDOORI KING PRAWNS

€ 22,50

(South Indian) King size prawn marinated in spices and grilled in the tandoor.
Grote fijn gekruide koningsgarnalen gegrild in de klei oven.

50. CHILLI CHICKEN TIKKA

€ 19,50

Marinated chicken grilled with hot chillies.
Gemarineerde kip, gegrild met hete pepers.

51. RESHMI KABAB

€ 19,50

Mildly spiced minced chicken grilled in the tandoor.
Kebab (van kip) gemengd met gember, knoflook en kruiden geroosterd in de klei oven.

186. VEGETABLE SIZZLER (Chef's speciality)

€ 19,50

Combination of cauliflower, paneer, potatoes, paprika and onion served on a hot sizzler.

Combinatie van bloemkool, Indiase kaas, aardappelen, paprika en uien geserveerd op een warme grillplaat.

187. FISH SIZZLER

€ 22,50

Combination of boneless fish, capsicum and onion served on a hot sizzler.
Combinatie van vis, paprika en uien geserveerd in een warme dekschaal.

CHICKEN CURRY DISHES



All main dishes are served with Basmati rice.
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Basmati rijst.

52. CHICKEN CURRY

€ 17,50

Chicken curry with Indian spices.
Kip in een milde saus.

53. BALTI* CHICKEN

€ 19,50

Delicacy of boneless chicken cooked with butter and cream (medium hot).
Delicatesse van kip bereid met boter en room.

54. BUTTER CHICKEN (Chef's speciality)

€ 19,50

Boneless pieces of tandoori chicken, cooked in a very rich gravy of butter, cream and almonds.
Stukjes tandoori kip bereid in een rijke kerrie van boter, room en amandelen.

55. CHICKEN TIKKA MASALA

€ 19,50

Boneless pieces of chicken, cooked in a thick gravy with onions, tomatoes, capsicum, and dry fruits.
Stukjes tandoori kip tikka bereid in kerrie sauce met uien tomaten, paprika en noten.

56. CHICKEN TIKKA JALFRAZI (Medium hot)

€ 19,50

Boneless pieces of tandoori chicken cooked with tomatoes, fresh capsicum, onions and green chillies.
Stukjes tandoori kip tikka bereid met tomaat, verse paprika, uien en groene pepers. (pittig)

57. CHICKEN JOSH

€ 19,00

Chicken curry in medium sauce marinated with coriander, tomatoes and garlic.
Kip kerrie in medium saus gemarineerd met koriander, tomaten en knoflook.

58. CHICKEN KORMA (Mild)

€ 19,50

Very mild boneless pieces of chicken cooked with cream, butter, almonds and coconut, very rich in taste.
Stukjes kipfilet gekookt in een extra milde saus met boter, amandelen en kokos.

59. CHICKEN SAAG

€ 19,50

Pieces of chicken cooked with spinach and spices.
In kruiden gemarineerde stukjes kip, bereid met uien en spinazie.

60. CHICKEN MADRAS (Chef's speciality)

€ 19,50

Tender pieces of chicken cooked in hot curry based on South Indian spices.
Kip in zeer hete kerriesaus bereid met een melange van hete specerijen uit Zuid India.

61. CHICKEN GOANESE

€ 19,50

Boneless chicken pieces marinated in special sauce and cooked with pineapple, butter and cream.
Stukjes kip gemarineerd in een speciale saus en gestoofd met ananas, boter en room.

63. CHICKEN VINDALOO (Very hot)

€ 19,50

Very hot curry cooked in assorted South Indian spices.
Stukjes kip in een extra hete kerriesaus, bereid met een melange van hete specerijen uit Zuid India.

64. CHICKEN DHANSAK

€ 19,00

Pieces of chicken cooked in a medium hot sauce with lemon, pineapple and lentils.
Stukjes kip bereid in een medium hete saus met citroen, ananas en linzen.

LAMB CURRY DISHES



All main dishes are served with Basmati rice.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Basmati rijst.

65. LAMB MEAT CURRY

€ 18,50

Tender pieces of lamb cooked in a medium sauce.
Lamsvlees bereid in een medium kerriesaus.

66. PATILA GOST

€ 19,50

Delicacy of boneless lamb cooked with cream and coconut milk, served in a typical, traditional Indian pot.
Delicatesse van lamsvlees bereid met room en kokosnoot melk, geserveerd in traditionele Indiase pan.

67. LAMB MEAT JALFRAZI

€ 19,00

Lamb meat cooked with tomatoes onions, capsicums and green chillies.
Lamsvlees bereid met tomaat, paprika en uien. Matig heet van smaak.

68. LAMB TIKKA MASSALA

€ 19,50

Lamb tikka cooked in a thick gravy with onions, tomatoes, paprika and dry fruits.
Lamsvlees tikka gekookt in medium hete kerrie saus met uien tomaten, paprika en noten.

69. ROGAN JOSH (Chef's speciality)

€ 19,50

Lamb curry in medium hot sauce with coriander, tomatoes and garlic.
Lams kerrie in medium hete saus met koriander, tomaten en knoflook.

70. LAMB MEAT SAAG (Medium hot)

€ 19,50

Lamb pieces marinated and cooked with spinach and spices.
In kruiden gemarineerde stukjes lamsvlees, bereid met spinazie.

71. LAMB MEAT DHANSAK

€ 19,50

Lamb pieces cooked in medium hot sauce with lemon, pineapple and lentils.
Stukjes lamsvlees bereid in een medium hete saus met Citroen, ananas en linzen.

72. LAMB MEAT KORMA (Mild)

€ 20,50

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

73. 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.

74. LAMB NAWABI

€ 19,50

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

75. LAMB BANGALORIE

€ 19,50

Boneless lamb meat curry cooked with coconut milk and tamarind.
Stukjes lamsvlees, bereid met kokos melk, tamarinde en specerijen. (medium heet)

76. 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.

78. 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.

294. LAMB BALTI (Mild)

€ 19,50

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

SEA FOOD DISHES



All main dishes are served with Basmati rice.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Basmati rijst.

188. FISH CURRY

€ 19,50

Boneless fish in a mild sauce.
Vis in milde kerriesaus.

189. FISH MASSALA

€ 20,50

Fish cooked with capsicum, onions and fresh coriander.
Visfilet bereid met paprika, uien en verse koriander.

209. FISH GOANESE

€ 20,50

Boneless fish in very mild sauce cooked with cream, butter, almonds, coconut and pineapple.
Vis in zeer milde kerriesaus, bereid met room, boter, kokosnoot en ananas.

210. FISH MADRAS (Chef's speciality)

€ 20,50

Hot fish cooked in a assortment of spices, mainly from South India.
Vis kerrie bereid in een zeer hete saus, met overwegend kruiden uit Zuid India.



North & South Indian Restaurant

210. KING PRAWNS MADRAS (Hot)	€21,50	80. RAITA	€3,50	86. KULCHA NAAN	€4,00
Hot thick prawn curry cooked in an assortment of spices, mainly from South India. Grote garnalen in zeer hete kerriesaus, met overwegend kruiden uit Zuid India.		Yoghurt with fresh cucumber and spices. Yoghurt met komkommer en kruiden.		Indian white bread filled with potato, spices and herbs. <i>Indiaas wit brood gevuld met aardappel, specerijen en kruiden.</i>	
211. KING PRAWNS GOANESE	€22,50	81. AACHAR	€2,50	87. GARLIC NAAN	€3,50
King prawns cooked in a very mild sauce cooked with cream, butter, almonds, coconut and pineapple. Grote garnalen bereid in zeer milde kerriesaus met room, boter, kokosnoot en ananas.		Mixed Indian pickles.		Indian white bread stuffed with garlic. <i>Indiaas wit brood gevuld met knoflook.</i>	
213. KING PRAWNS RATNA (Chef's speciality)	€22,50	174. Basmati Rice	€3,50	88. PARANTHA	€3,50
King prawns marinated in an assortment of rich spices, cooked in tomatoes, garlic, fresh chillies and onions, medium hot in taste. Grote garnalen gemarineerd in rijke specerijen en gekookt in tomaten, knoflook, verse pepers en uien, medium heet van smaak.		370. Green Salad	€3,50	Indian brown bread stuffed with butter. <i>Indiaas bruin brood gevuld met boter.</i>	
225. KING PRAWN CURRY	€21,50	SPECIAL INDIAN BREAD			
King prawns cooked in a mild curry with herbs. Grote koningsgarnalen bereid in een milde kerriesaus met kruiden.		82. NAAN	€2,50	90. METHI PARANTHA	€3,50
226. KING PRAWNS VINDALOO (Very hot)	€22,50	Indian white bread. <i>Indiaas wit brood.</i>		Indian brown bread with fenugreek leaves. <i>Indiaas bruin brood met fenegriek bladeren.</i>	
Very hot king prawns cooked in an assortment of spices from South India. Grote garnalen bereid in een zeer hete kerrie saus met een melange van hete specerijen uit Zuid India.		83. BUTTER NAAN	€3,00	91. PESHWARI NAAN	€4,00
		Indian white bread soaked in butter. <i>Indiaas wit brood, bereid met roomboter.</i>		Indian white bread stuffed with dry fruit and coconut. <i>Indiaas wit brood gevuld met noten en kokos.</i>	
62. MANGO CHUTNEY	€3,50	84. CHAPATI	€2,50	250. KEEMA NAAN	€4,50
Mixed Indian pickles / Mango Chutney.		Indian brown bread. <i>Indiaas bruin brood.</i>		Indian white bread stuffed with minced meat. <i>Indiaas wit brood gevuld met gekruid gehakt.</i>	
		85. CHEESE NAAN	€4,00		
		Indian white bread filled with cheese. <i>Indiaas wit brood gevuld met kaas.</i>			

EXTRAS

62. MANGO CHUTNEY

Mixed Indian pickles / Mango Chutney.

€3,50
85. CHEESE NAAN

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

€4,00




Dosa
North & South Indian Restaurant



CHEF'S SELECT MENU



We will be introducing some new dishes selected
by our chefs. Delicacy from the streets of India

PAANI PURI / GOLGAPPAS

€5,50

Crispy hollow pastry to be filled with sweet & spicy potato filling served with masala water.
Krokante holle pastei die gevuld worden met pittige en zoetige aardappel vulling geserveerd met kruidige masala water.

ALOO TIKKI

€5,50

Spicy potato cakes stuffed in lentil & cheese and fried to crispiness.
Pittige aardappel tart germarineerd in een kikkererwten beslag gefrituurde met kruiden.

paneer tikka

€5,50

Big pieces of paneer (Indian cheese) marinated with spices and grilled in tandoor (Indian clay-oven)
Stukjes paneer gemarineerd in kruiden en gegrild in tandoor (Indiase kleioven)

PRAWN PERI PERI

€6,50

Tasteful prawns in a special Indian style Peri Peri sauce marinated and cooked in pan.
Smaakvolle garnalen in een speciale Indiase stijl Peri Peri saus gemarineerd en

SAMOSA CHAAT

€5,50

Patato and peas filled pastry dollop with yoghurt, chutneys (sweet & spicy) and chick peas.
Aardappel en erwten gevulde pastei geserveerd met yoghurt, chutneys (zoet & pittig) met kikkererwten.

CHICKEN CHAAT

€5,50

Pieces of grilled chicken dropped with sweet & spicy chutney and spices.
Stukjes gegrild kip geserveerd met zoete & pittige chutneys die erop worden geserveerd

MAIN COURSE



MURG MALAI TIKKA

€19,50

Pieces of chicken marinated in a creamy herbs batter and grilled in the Indian clay-oven (tandoor)
Stukjes kip gemarineerd in een cremige kruiden beslag en gegrilled in kleioven (tandoor)

KADHAI CHICKEN

€18,50

A semi-dry gravy with grilled chicken, capsicum and onions.
A medium pittige gravy curry saus met gegrild kip met paprika, uien en kruiden.

ONION TOMATO UTTAPUM

€10,50

A tick rice and lentil pancake topped with juicy tomatoes and crispy onions served with sambar and coconut chutney
*Een luchtige dikke rijst pannenkoek getoppert met sappige tomaten en uien.
Geserveerd met Sambar en kokosnoot chutney.*

paneer butter massala

€16,50

Homemade cheese cooked in a tick gravy with nuts, butter, cream and fresh onions.
Huisgemaakte Indiase kaas (paneer) gekookt in een dikke curry saus met noten, botter, room met verse uien.

paneer uttapum

€11,50

A tick rice and lentil pancake topped with Indian cheese paneer and spices. Served with sambar and choconut chutney.
*Een luchtige dikke rijst pannenkoek met Indiaanse kaas paneer en kruiden
Geserveerd met sambar en kokosnoot chutney.*

SABZ KALUNJI TADKA

€15,50

Fresh mixed vegetables cooked with Nigella seeds and spices.

MANGO CHICKEN CURRY

€18,50

A delicate chicken curry dish made with mango and spices.
Medium hot in flavour.
*A unieke kip gerecht gemaakt met mango en specerijen.
Medium heet van smaak.*

NORTH INDIAN THALI



26. NON VEGETARIAN THALI

€22,50

Dal Soup, Chicken curry/Lamb curry, Mixed vegetables
Alu muer, Raita, Rice, Naan
Dessert: Kheer

27. VEGETARIAN THALI

€21,50

Dal Soup, Saag paneer, Mixed vegetables, Alu muer
Raita, Rice, Naan
Dessert: Kheer

SOUTH INDIAN THALI



28. NON VEGETARIAN THALI

€22,50

Dal Soup, Chicken madras/Lamb madras, Mixed vegetables
Sambar Vada, Plain Dosa, Rice, Coconut sauce
Dessert: Kheer

29. VEGETARIAN THALI

€21,50

Dal Soup, Mixed vegetables, Sambar Vada, Alu mutter,
Masala Dosa, Rice, Coconut sauce
Dessert: Kheer



North & South Indian Restaurant

**30 DOZA SPECIAL THALI
(FOR 2 PERSONS)**

STARTER:

Dal Soup, Chicken Pakora, Paneer Pakora
Dessert: Kheer

€ 54,50
MAIN MENU:

Tandoori Chicken, Mixed vegetables, Rice
 Chicken curry, Sambar Vada, Chef's special Dosa, Coconut sauce and Raita
Dessert: Paala (2 desserts in one)

**FOR THE LITTLE ONES
KINDER MENU**

99. NON VEGETARIAN MENU

Chicken Korma, Alu mutter, Raita, Rice
Dessert: Vanilla ice

€ 13,50
96. VEGETARIAN MENU

Vegetable Korma, Alu mutter, Raita, Rice
Dessert: Vanilla ice

€ 12,50
**201 GROUP MENU
(TE BESTELLEN VANAF 5 PERSONEN,
EXCL. DRINKS)**

STARTERS / VOORGERECHTEN:

Dal Soup, Chicken Pakora

€ 27,50
(per person)
MAIN COURSE / HOOFDGERECHTEN:

Tandoori Chicken, Alu mutter, Saag paneer, Lamb curry
 Rice, Plain Naan

Dessert: Kheer (homemade traditional dessert)

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
 Vannila
 Strawberry
 Chocolate