



Dosa
North & South Indian Restaurant



*Hebt u voedsel of drank allergieën of intoleranties,
meld het aan ons personeel alvorens uw bestelling te plaatsen.
If you have any food or drink allergies or intolerances,
please speak to a member of our staff before placing your order.*



*Gluten free & Vegan options available,
please ask our staff for the possibilities.*



www.dosarestaurant.nl



VEGETARIAN STARTERS VEGETARISCH VOORGERECHTEN

1	MASALA PAPERDAM	2,00
	Very thin bread roasted in clay oven. <i>Dun brood gebakken in de klei-oven.</i>	
2	DAL SOUP	3,50
	Indian lentils soup / Linzen soep.	
3	SAMOSA	4,50
	Deep fried pastry, stuffed with mildly spiced potatoes and peas. <i>Gefrituurd bladerdeeg envelop, gevuld met aardappel en kruiden.</i>	
6	PANEER PAKORA	5,50
	Slices of homemade cheese battered and deep fried. <i>Vers, zelfgemaakte Indiase kaas, gefrituurd met kruiden.</i>	
9	ONION BHAJEE	5,00
	Sliced onions mixed in a lightly spiced batter and fried herbs. <i>Gefrituurde uien met erwtenmeel, Indiase kruiden en specerijen.</i>	
12	SAMBAR VADA	5,00
	Fried lentil patties served with sambar. <i>Linzen broodbal geserveerd met Zuid-Indiase linzen en groenten (heet sambar).</i>	
12	IDLI SAMBAR	5,00
	Steamed rice cakes served with sambar (a delicious lentil soup) and coconut chutney. <i>Gestoomde rijstbolletjes geserveerd met sambar en kokosnoot saus.</i>	
13	GOBHI PAKORA	4,50
	Chunks of fresh cauliflower spiced, battered and deep fried. <i>Gefrituurde stukjes bloemkool gemengd met erwtenmeel en kruiden.</i>	

NON VEG. STARTERS / NIET VEG. VOORGERECHTEN

4	FISH PAKORA AMRITSARI	6,50
	Fish fried with gram flour, Indian spices and herbs, served with salad. <i>Gefrituurde vis met erwtenmeel, Indiase kruiden en specerijen, geserveerd met salade.</i>	
5	CHICKEN PAKORA	6,00
	Deep fried boneless chicken, dipped in gram flour. <i>Gefrituurde kipfilet, gemengd met Indiase kruiden en erwtenmeel.</i>	
7	HOT CHICKEN WINGS	5,50
	Chicken wings marinated in a hot tandoori sauce and grilled in the tandoor. <i>Kipvleugeltjes gemarineerd in pittige kruiden en geroosterd in de klei oven.</i>	
8	MIXED KEBAB	6,50
	Combination of chicken Tikka, Lamb Tikka and Seekh kebab roasted in the tandoor. <i>Combinatie van Chicken Tikka, Lamb Tikka en Seekh kebab geroosterd in de klei oven.</i>	
10	GARLIC CHICKEN TIKKA	6,50
	Boneless chicken marinated with Garlic paste and grilled in Kashmiri style and served with salad. <i>Kipfilet gemarineerd in knoflooksaus, gegrild in Kasjmir stijl en geserveerd met sla.</i>	
11	MEAT SAMOSA	5,50
	Deep fried pastry filled with potatoes and lamb minced meat. <i>Gefrituurd pastei gevuld met aardappel en fijn gekruide lamsvlees.</i>	
14	SEEKH KABAB	6,00
	Spicy lamb minced meat roasted in the tandoor. <i>Kruidig lamsgehakt geroosterd in de klei oven.</i>	
15	RESHMI KABAB	5,50
	Mild minced chicken, cooked on stews in clay oven. <i>Mild gekruide kip, geroosterd in de klei oven.</i>	

DOSA SPECIAAL

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.
Samber bestaat uit speciale linzen en groenten kerrie uit Zuid India.

16	MASALA DOSA	15,50
	Lentil and rice pancake filled with potatoes and South Indian spices. <i>Linzen en rijst pannenkoek gevuld met aardappelen en Zuid Indiase kruiden.</i>	
17	KEEMA DOSA	16,50
	Lentil and rice pancake filled with minced lamb, potatoes, and South Indian spices. <i>Linzen en rijst pannenkoek gevuld met lamsgehakt, aardappelen en Zuid Indiase kruiden.</i>	
18	CHICKEN DOSA	16,00
	Lentil and rice pancake filled with chicken, potatoes and South Indian spices. <i>Linzen en rijst pannenkoek gevuld met kip, aardappelen en Zuid Indiase kruiden.</i>	
19	MASOOR SPECIAL PANEER DOSA	16,00
	Lentil and rice pancake filled with Indian cheese, potatoes and South Indian spices. <i>Linzen en rijst pannenkoek gevuld met Indiase kaas en aardappelen.</i>	
20	COCONUT MASALA DOSA	15,50
	Lentil and rice pancake filled with potatoes, coconut and South Indian spices. <i>Linzen en rijst pannenkoek gevuld met aardappelen, kokosnoot en Zuid Indiase kruiden.</i>	
21	CHEF'S SPECIAL DOSA	18,50
	Lentil and rice pancake filled with lamb, chicken, potatoes and South Indian spices. <i>Linzen en rijst pannenkoek gevuld met lamsvlees, aardappelen en Zuid Indiase kruiden.</i>	
184	PLAIN DOSA	11,00
	Lentil and rice pancake without any filling served with sambar and coconut sauce. <i>Linzen en rijst pannenkoek geserveerd met sambar en kokosnootsaus.</i>	

INDIAN BIRYANIES BIRYANI GERECHTEN

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	18,00
	Tender boneless pieces of chicken cooked and blended very delicately with basmati rice, dried fruits and spices. <i>Kipfilet bereid met basmati rijst, gedroogde vruchten en speciale kruiden.</i>	
23	LAMB MEAT BIRYANI	18,50
	Lamb meat cooked with basmati rice, dried fruits and spices. <i>Lamsvlees gekookt met basmati rijst, gedroogde vruchten en speciale kruiden.</i>	
24	KING PRAWNS BIRYANI	21,50
	King prawns cooked with basmati rice, dried fruits and spices. <i>Grote garnalen bereid met speciale Indiase rijst, gedroogde vruchten en speciale kruiden.</i>	
25	VEGETABLE BIRYANI	17,50
	Mixed vegetables cooked with basmati rice, dried fruits and spices. <i>Gemengde groenten bereid met speciale Indiase rijst, gedroogde vruchten en speciale kruiden.</i>	

SPECIAL VEGETARIAN DISHES

SPECIALE VEGETARISCHE GERECHTEN

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. <i>Zelf bereide kaas met paprika's en groene pepers.</i>	
32 MIXED VEGETABLES	15,50
Fresh seasonal vegetable with Indian spices. <i>Verse gemengde groenten met Indiase kruiden.</i>	
33 ALOO GOBHI	15,50
Spicy fresh cauliflower and potatoes with Indian spices. <i>Vers gekruide bloemkool en aardappelen met Indiase kruiden.</i>	
34 SAAG PANEER (Chef's speciality)	16,50
Homemade cheese with spinach cooked in butter and aromatic spices. <i>Zelfgemaakte kaas met spinazie bereid met aromatische kruiden.</i>	
35 MATTER PANEER	16,50
Homemade cheese with peas in curry sauce. <i>Schotel van doperwtjes met zelfgemaakte kaas.</i>	
36 ALOO MATTER	16,00
A spicy combination of potatoes and peas in curry sauce. <i>Een kruidige melange van aardappelen en doperwtjes in kerrie saus.</i>	
37 TARKA DAAL	15,50
Indian lentils cooked with butter, tomatoes and spices. <i>Indiase linzen bereid met boter, tomaat en kruiden.</i>	
38 BOMBAY POTATO	15,00
A spicy dry potatoes in thick gravy. (medium hot) <i>Pittige aardappelen bereid met uitjes in dikke kerrie.</i>	
39 VEGETABLE KURMA	16,50
Mixed vegetable cooked in cream, butter, almonds, and cashew nuts. <i>Gemengde groenten gekookt in milde kerrie saus met room, boter, amandelen en cashew noten.</i>	
40 SHAHI PANEER (Chef's speciality)	16,50
Home Made cheese in mild curry sauce cooked with cream, butter, almonds and coconuts. <i>Eigen gemaakte kaas in milde kerrie saus bereid met room, boter, amandelen en kokosnoten.</i>	
41 ALOO CHANA MASALA	15,50
Indian chickpeas and potatoes cooked in curry sauce. <i>Indiase kikkererwten en aardappelen bereid in kerrie saus.</i>	
42 MUSHROOM CURRY	15,50
Mushroom in a medium hot curry sauce. <i>Champignons in een matig hete kerrie saus.</i>	
43 RAJMAH MASALA	15,50
Indian kidney beans cooked in curry sauce. <i>Indiase bruine bonen gekookt in kerrie saus.</i>	
292 SAAG ALOO	16,00
Spinach and potatoes cooked in butter and aromatic spices. <i>Spinazie en aardappelen bereid met boter en aromatische kruiden.</i>	
BHINDI DO PIAZA	15,50
Fresh lady finger cooked with onions and spices. <i>Verse Okra bereid met uien en kruiden.</i>	
BAINGAN BHARTA	16,50
Mashed eggplant with onions, tomatoes and spices. <i>Gestampt Aubergine bereid met uien, tomaten en kruiden.</i>	
KADHI PAKORA (Chef's speciality)	16,50
Kadhi is a blend of curd and gramflour with pakoras, spices and herb. <i>Speciale vegetarische curry bereid met kikkererwten pakora, kruiden en herb.</i>	
DAL MAKHNI	15,50
Indian black lentil cooked with butter, cream and spices. <i>Indiase zwarte linzen bereid met boter, room en kruiden.</i>	



TANDOORI SPECIALS

TANDOORI SPECIALITEITEN

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 Combination of chicken tikka ,tandoori chicken, seekh kebab and lamb tikka. <i>Combinatie van chicken tikka, tandoori kip, seekh kebab en lams tikka (specialiteit).</i>	23,50
45	TANDOORI CHICKEN Spicy marinated chicken, roasted on charcoal in the clay oven. <i>In kruiden gemarineerde kip, geroosterd op houtskool in de klei oven.</i>	18,50
46	GARLIC CHICKEN TIKKA (Chef's speciality) (Chef's speciality) Boneless chicken marinated in typical ginger and garlic paste and grilled. <i>Specialiteit van de kok; fijne stukjes gemarineerde kip, gegrild met gember en knoflook.</i>	19,50
47	LAMB TIKKA TANDOORI Mutton pieces marinated with herbs, spices and grilled. <i>Lamsfilet; gemarineerd en geroosterd in de klei oven.</i>	20,50
48	TANDOORI KING PRAWNS (South Indian) King size prawn marinated in spices and grilled in the tandoor. <i>Grote fijn gekruide koningsgarnalen gegrild in de klei oven.</i>	22,50
50	CHILLI CHICKEN TIKKA Marinated chicken grilled with hot chillies. <i>Gemarineerde kip, gegrild met hete pepers.</i>	19,50
51	RESHMI KABAB Mildly spiced minced chicken grilled in the tandoor. <i>Kebab (van kip) gemengd met gember, knoflook en kruiden geroosterd in de klei oven.</i>	19,50
186	VEGETABLE SIZZLER (Chef's speciality) Combination of cauliflower, paneer, potatoes, paprika and onion served on a hot sizzler. <i>Combinatie van bloemkool, Indiase kaas, aardappelen, paprika en uien geserveerd op een warme grillplaat.</i>	19,50
187	FISH SIZZLER Combination of boneless fish, capsicum and onion served on a hot sizzler. <i>Combinatie van vis, paprika en uien geserveerd in een warme dekschaal.</i>	22,50

NORTH INDIAN THALI

26 NON VEGETARIAN THALI

Dal Soup
Chicken curry/Lamb curry
Mixed vegetables
Alu mutter
Raita
Rice
Naan

Dessert:
Kheer

€ 22,50

27 VEGETARIAN THALI

Dal Soup
Saag paneer
Mixed vegetables
Alu mutter
Raita
Rice
Naan

Dessert:
Kheer

€ 21,50

SOUTH INDIAN THALI

28 NON VEGETARIAN THALI

Dal Soup
Chicken madras/Lamb madras
Mixed vegetables
Sambar Vada
Plain Dosa
Rice
Coconut sauce

Dessert:
Kheer

€ 22,50

29 VEGETARIAN THALI

Dal Soup
Mixed vegetables
Sambar Vada
Alu mutter
Masala Dosa
Rice
Coconut sauce

Dessert:
Kheer

€ 21,50

30 DOSA SPECIAL THALI (for 2 persons)

Starter: Dal Soup, Chicken Pakora, Paneer Pakora

Main Menu: Tandoori Chicken, Mixed vegetables, Rice
Chicken curry, Sambar Vada, Chef's special Dosa, Coconut sauce and Raita

Dessert: Patiala (2 desserts in one)

€ 54,50

FOR THE LITTLE ONES

KINDER MENU



96 VEGETARIAN MENU

Vegetable Korma

Alu mutter

Raita

Rice

Dessert:

Vanilla ice

€ 12,50

99 NON VEGETARIAN MENU

Chicken Korma

Alu mutter

Raita

Rice

Dessert:

Vanilla ice

€ 13,50

201 GROUP MENU

(te bestellen vanaf 5 personen, excl. drinks)

Starters / voorgerechten:

Dal Soup

Chicken Pakora

Main course / hoofdgerechten:

Tandoori Chicken

Alu mutter

Saag paneer

Lamb curry

Rice

Plain Naan

Dessert:

Kheer

(homemade traditional dessert)

€ 27,50 (per person)

CURRY KA NAZRANA

KERRIE GERECHTEN / NORTH INDIAN DELICASIES

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. <i>Kip in een milde saus.</i>	
53 BALTI* CHICKEN	19,50
Delicacy of boneless chicken cooked with butter and cream, (medium hot). <i>Delicatesse van kip bereid met boter en room.</i>	
54 BUTTER CHICKEN (Chef's speciality)	19,50
Boneless pieces of tandoori chicken, cooked in a very rich gravy of butter, cream and almonds. <i>Stukjes tandoori kip bereid in een rijke kerrie van boter, room en amandelen.</i>	
55 CHICKEN TIKKA MASALA	19,50
Boneless pieces of chicken, cooked in a thick gravy with onions, tomatoes, capsicum, and dry fruits. <i>Stukjes tandoori kip tikka bereid in kerrie sauce met uien tomaten, paprika en noten.</i>	
56 CHICKEN TIKKA JALFRAZI (Medium hot)	19,50
Boneless pieces of tandoori chicken cooked with tomatoes, fresh capsicum, onions and green chillies. <i>Stukjes tandoori kip tikka bereid met tomaat, verse paprika, uien en groene pepers. (pittig)</i>	
57 CHICKEN JOSH	19,00
Chicken curry in medium sauce marinated with coriander, tomatoes and garlic. <i>Kip kerrie in medium saus gemaarneerd met koriander, tomaten en knoflook.</i>	
58 CHICKEN KORMA (Mild)	19,50
Very mild boneless pieces of chicken cooked with cream, butter, almonds and coconut, very rich in taste. <i>Stukjes kipfilet gekookt in een extra milde saus met boter, amandelen en kokos.</i>	
59 CHICKEN SAAG	19,50
Pieces of chicken cooked with spinach and spices. <i>In kruiden gemaarneerde stukjes kip, bereid met uien en spinazie.</i>	

CURRY KA NAZRANA

KERRIE GERECHTEN / SOUTH INDIAN DELICASIES

All main dishes are served with Basmati rice.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Basmati rijst.

60 CHICKEN MADRAS (Chef's speciality)	19,50
Tender pieces of chicken cooked in hot curry based on South Indian spices. <i>Kip in zeer hete kerriesaus bereid met een melange van hete specerijen uit Zuid India.</i>	
61 CHICKEN GOANESE	19,50
Boneless chicken pieces marinated in special sauce and cooked with pineapple, butter and cream. <i>Stukjes kip gemaarneerd in een speciale saus en gestoofd met ananas, boter en room.</i>	
63 CHICKEN VINDALOO (Very hot)	19,50
Very hot curry cooked in assorted South Indian spices. <i>Stukjes kip in een extra hete kerriesaus, bereid met een melange van hete specerijen uit Zuid India.</i>	
64 CHICKEN DHANSAK	19,00
Pieces of chicken cooked in a medium hot sauce with lemon, pineapple and lentils. <i>Stukjes kip bereid in een medium hete saus met citroen, ananas en linzen.</i>	

LAMB DISHES / LAMS GERECHTEN NORTH INDIAN DELICASIES

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. <i>Lamsvlees bereid in een medium kerriesaus.</i>	
66	PATILA GOST	19,50
	Delicacy of boneless lamb cooked with cream and coconut milk, served in a typical, traditional Indian pot. <i>Delicatesse van lamsvlees bereid met room en kokosnoot melk, geserveerd in traditionele Indiase pan.</i>	
67	LAMB MEAT JALFRAZI	19,00
	Lamb meat cooked with tomatoes onions, capsicums and green chillies. <i>Lamsvlees bereid met tomaat, paprika en uien. Matig heet van smaak.</i>	
68	LAMB TIKKA MASSALA	19,50
	Lamb tikka cooked in a thick gravy with onions, tomatoes, paprika and dry fruits. <i>Lamsvlees tikka gekookt in medium hete kerrie sause met uien tomaten, paprika en noten.</i>	
69	ROGAN JOSH (Chef's speciality)	19,50
	Lamb curry in medium hot sauce with coriander, tomatoes and garlic. <i>Lams kerrie in medium hete saus met koriander, tomaten en knoflook.</i>	
70	LAMB MEAT SAAG (Medium hot)	19,50
	Lamb pieces marinated and cooked with spinach and spices. <i>In kruiden gemarineerde stukjes lamsvlees, bereid met spinazie.</i>	
71	LAMB MEAT DHANSAK	19,50
	Lamb pieces cooked in medium hot sauce with lemon, pineapple and lentils. <i>Stukjes lamsvlees bereid in een medium hete saus met Citroen, ananas en linzen.</i>	
72	LAMB MEAT KORMA (Mild)	20,50
	Very mild boneless meat curry, cooked with cream, butter almonds and coconut. <i>Lamsvlees in milde kerrie saus bereid met room, boter, amandelen en kokosnoot.</i>	

CURRY KA NAZRANA KERRIE GERECHTEN / SOUTH INDIAN DELICASIES

All main dishes are served with Basmati rice.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Basmati rijst.

73	LAMB MEAT MADRAS (Hot)	19,50
	Pieces of lamb cooked in hot curry based on assorted South Indian spices. <i>Stukjes lamsvlees bereid in zeer hete kerrie met kruiden uit Zuid India.</i>	
74	LAMB NAWABI	19,50
	Lamb meat with tomatoes, paprika and onions. (medium hot) <i>Lamsvlees met tomaten, paprika en uien. (medium heet)</i>	
75	LAMB BANGALORIE	19,50
	Boneless lamb meat curry cooked with coconut milk and tamarind. <i>Stukjes lamsvlees, bereid met kokos melk, tamarinde en specerijen. (medium heet)</i>	
76	LAMB GOANESE	19,50
	Very, very mild boneless meat curry, cooked with cream, butter, almonds and coconut. <i>Lamsvlees in zeer milde kerrie saus, bereid met room, boter, amandelen en kokosnoot.</i>	
77	LAMB DO PIAZA	19,50
	Boneless pieces of lamb, cooked with fresh onions, tomatoes and green chillies. <i>Lamsvlees bereid met verse uien, tomaten en groene pepers.</i>	
78	LAMB MEAT VINDALOO (Very hot)	19,50
	Very hot lamb curry cooked in an assortment of spices from South India. <i>Lamsvlees in een extra hete kerrie saus, bereid met een melange van hete specerijen uit Zuid India.</i>	
294	LAMB BALTI (Mild)	19,50
	Pieces of tender lamb cooked in butter, cream and nuts. <i>Fijne stukjes lamsvlees bereid met boter, room en noten.</i>	

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. <i>Vis in milde kerriesaus.</i>	
189 FISH MASSALA	20,50
Fish cooked with capsicum, onions en fresh coriander. <i>Visfilet bereid met paprika, uien en verse koriander.</i>	
209 FISH GOANESE	20,50
Boneless fish in very mild sauce cooked with cream, butter, almonds, coconut and pineapple. <i>Vis in zeer milde kerriesaus, bereid met room, boter, kokosnoot en ananas.</i>	
210 FISH MADRAS (Chef's speciality)	20,50
Hot fish cooked in a assortment of spices, mainly from South India. <i>Vis kerrie bereid in een zeer hete saus, met overwegend kruiden uit Zuid India.</i>	
210 KING PRAWNS MADRAS (Hot)	21,50
Hot thick prawn curry cooked in an assortment of spices, mainly from South India. <i>Grote garnalen in zeer hete kerriesaus, met overwegend kruiden uit Zuid India.</i>	
211 KING PRAWNS GOANESE	22,50
King prawns cooked in a very mild sauce cooked with cream, butter, almonds, coconut and pineapple. <i>Grote garnalen bereid in zeer milde kerriesaus met room, boter, kokosnoot en ananas.</i>	
213 KING PRAWNS RATNA (Chef's speciality)	22,50
King prawns marinated in an assortment of rich spices, cooked in tomatoes, garlic, fresh chillies and onions, medium hot in taste. <i>Grote garnalen gemarineerd in rijke specerijen en gekookt in tomaten, knoflook, verse pepers en uien, medium heet van smaak.</i>	
225 KING PRAWN CURRY	21,50
King prawns cooked in a mild curry with herbs. <i>Grote koningsgarnalen bereid in een milde kerriesaus met kruiden.</i>	
226 KING PRAWNS VINDALOO (Very hot)	22,50
Very hot king prawns cooked in an assortment of spices from South India. <i>Grote garnalen bereid in een zeer hete kerrie sause met een melange van hete specerijen uit Zuid India.</i>	

Extra

62	MANGO CHUTNEY	2,50
	Mixed Indian pickles / <i>Mango Chutney.</i>	
80	RAITA	3,50
	Yoghurt with fresh cucumber and spices. <i>Yoghurt met komkommer en kruiden.</i>	
81	AACHAR	2,50
	<i>Mixed Indian pickles.</i>	
174	Basmati Rice	3,50
370	Green Salad	3,50

SPECIAL INDIAN BREAD TANDOORI (CLAY OVEN) SPECIAAL INDIAAS BROOD UIT KLEI-OVEN

82	NAAN	2,50
	Indian white bread. <i>Indiaas wit brood.</i>	
83	BUTTER NAAN	3,00
	Indian white bread soaked in butter. <i>Indiaas wit brood, bereid met roomboter.</i>	
84	CHAPATI	2,50
	Indian brown bread. <i>Indiaas bruin brood.</i>	
85	CHEESE NAAN	4,00
	Indian white bread filled with cheese. <i>Indiaas wit brood gevuld met kaas.</i>	
86	KULCHA NAAN	4,00
	Indian white bread filled with potato, spices and herbs. <i>Indiaas wit brood gevuld met aardappel, specerijen en kruiden.</i>	
87	GARLIC NAAN	3,50
	Indian white bread stuffed with garlic. <i>Indiaas wit brood gevulde met knoflook.</i>	
88	PARANTHA	3,50
	Indian brown bread stuffed with butter. <i>Indiaas bruin brood gevuld met boter.</i>	
89	ONION KULCHA	4,00
	Indian white bread filled with onions, potato and spices. <i>Indiaas wit brood gevulde met uien, aardappel en kruiden.</i>	
90	METHI PARANTHA	3,50
	Indian brown bread with fenugreek leaves. <i>Indiaas bruin brood met fenegriek bladeren.</i>	
91	PESHWARI NAAN	4,00
	Indian white bread stuffed with dry fruit and coconut. <i>Indiaas wit brood gevulde met noten en kokos.</i>	
250	KEEMA NAAN	4,50
	Indian white bread stuffed with minced meat. <i>Indiaas wit brood gevulde met gekruid gehakt.</i>	