

VOORGERECHTEN	
Papadam – 2 stuks	€ 2,00
heerlijk knapperig linzen brood	
Samosa – 3 stuks	€ 4,80
gefrituurd deegpasteitje gevuld met gekruide groenten	
Onion Bhaji	€ 4,80
gefituurde uienringen gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel	
Paneer Pakora	€ 4,80
gefituurde indiane kaas gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel	
Gobhi Pakora	€ 4,80
gefituurde bloemkool gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel	
Mix Pakora	€ 6,00
combinatie van onion bhaji, gobhi, paneer pakora	
Chicken Pakora	€ 4,80
gefituurde stukjes kipfilet gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel	
Chicken Tikka	€ 6,00
malse kipfilet gemarineerd in licht kruidenmengsel, gegrild	
Hot Chicken Wing	€ 6,00
gegrilde kippenvleugeltjes, gemarineerd in een pittige kruidenmengsel	
Seekh Kaba	€ 6,00
rolletje kipgehakt gekruid met o.a. knoflook, gember, uien en koriander op een spies gegrild	
Boti Kabab	€ 6,00
lamsstukjes gemarineerd en gegrild	



TANDOORI GERECHTEN	
Tandori Chicken	€ 14,00
gegrilde kip gemarineerd in yoghurt en tomatensaus met kruiden. Aromatisch en gezond	
Tandori Chicken Tikka	€ 15,00
malse kip gemarineerd in licht kruidenmengsel,gegrild	
Tandori Lamb Tikka	€ 17,00
lamsvlees gemarineerd in traditionele Indiase kruiden daarna gegrild	
Tandori Garlic Kebab	€ 16,00
heerlijke kip-kebab gemarineerd in knoflooksaus daarna gegrild	
Tandori Paneer Tikka	€ 17,00
Indiane kaas gemarineerd in traditionele kruiden daarna gegrild	
Tandori Jhinga	€ 18,00
Voortreffelijk. Garnalen gemaarineerd en gegrild	
Tandori Mix Grill	€ 19,00
Combinatie van Tandoori Chicken,Chicken Tikka,Seekh Kebab en Lams Tikka	



SPECIAL BIRYANI	
Vegetable Biryani	€ 13,00
Biryani met verschillende groenten	
Mix Biryani	€ 15,00
Biryani lekker met kip en lamvlees	
Chicken Biryani	€ 15,00
Biryani met lekkere stukjes kip	
Lamb Biryani	€ 16,00
Biryani met smakelijke stukjes lamsvlees	
King Prawn Biryani	€ 17,00
Biryani met grote garnalen	



MUGHALAI LAMS CURRY GERECHTEN	
Lamb Rogann Josh	€ 16,00
stukjes gemarineerd lamsvlees, bereid in een speciale romige saus	
Lamb Tikka Massala	€ 16,00
laamsvlees gemarineerd,gegrild met speciale romige saus en groene pepers	
Lamb Do Piazza	€ 16,00
gegrild lamsvlees met lekkere currysaus en tomaten	
Lamb Bhuna	€ 16,00
lamsvlees bereid met special Indiande kruiden en dikke curry saus	
Lamb Korma	€ 16,00
gegrild lamsvlees bereid in romige saus met kokos, saffron, cashewnoten en rozijnen	
Lamb Saag	€ 16,00
lamsvlees met spinazie en gepelde tomaten currysaus	
Lamb Madras (heet)	€ 16,00
een traditioneel recept uit Zuid-India, een pittig lamsvleesgerecht met citroen en groene peper	
Lamb Vindaloo (zeer heet)	€ 16,00
Lamsvlees bereid in bijzoner mengsel van speciale droge Indiase kruiden met verse groene peper	
Karahi Lamb	€ 16,00
lamsvlees mengsel bereid op speciale noord-indianse manier	
Balti Lamb	€ 16,00
gemarineerd lamsvlees met traditioneel special mengsel van kruiden	
Lamb Jhalfrezie (heet)	€ 16,00
stukjes gemarineerd lamsvlees met gebakken uien, tomaten en paprika	
Lamb Dhansak	€ 16,00
stukjes lamsvlees bereid met mango chutney, linzen en Indiase kruiden	
Lamb Curry	€ 16,00
lamsvlees in medium gekruide kerriesaus	



MUGHLAI CHICKEN CURRY GERECHTEN	
Butter Chicken	€ 15,00
Wereldberoemd gerecht. Gemarineerd gegrild kip in speciale curry saus, mild	
Chicken Tikka Massala	€ 15,00
Stukjes gemarineerde kip eerst in kleioven gegrild en daarna gekookt in speciale romige saus	
Chicken Do Piazza	€ 15,00
Gegrilde kip met lekkere currysaus en tomaten	
Chilly Chicken-Heet	€ 15,00
Stukjes kip met groene pepers, uien en tomaten	
Chicken Korma	€ 15,00
Stukjes geroosterde kipfilet bereid in romige saus met kokos, saffron en cashewnoten	
Chicken Saag	€ 15,00
Stukjes kip spinazie gepelde tomaten currysaus	
Chicken Madras (heet)	€ 10,25
Een traditioneel recept uit Zuid-India, bereid met citroen en groene peper	
Chicken Vindaloo (zeer heet)	€ 15,00
Stukjes kip in bijzonder mengsel van speciale droge Indiase kruiden en verse groene pepers	
Karahi Chicken	€ 15,00
stukjes kip gemarineerd in kruidenmengsel bereid op speciale Noord-Indiane manier	
Balti Chicken	€ 15,00
stukjes gemarineerd kip bereid op traditionele manier met speciaal mengsel van kruiden	
Chicken Jhalfrezie	€ 15,00
stukjes gemarineerd kip met gebakken uien, tomaten,paprika. Exotisch	
Chicken Dhansak	€ 15,00
stukjes kip bereid samen met mango chutney,linzen en Indiase kruiden	
Chicken Curry	€ 15,00
kipfilet in medium gekruide kerriesaus	
Chicken Rogan Josh	€ 15,00
stukjes kipfilet gemarineerd in kruiden en gemaakt met saus	



KING PRAWN CURRY GERECHTEN	
King Prawn Massala	€ 16,00
grote garnalen gekruid met paprika en uien in curry saus	
King Prawn Do Piazza	€ 16,00
grote garnalen gemarineerd met speciale kruiden gegrild en gekookt in curry saus	
King Prawn Korma	€ 16,00
grote garnalen in romige saus met kokos,saffron,cashewnoten en rozijnen	
King Prawn Mardas (heet)	€ 16,00
een recept uit Zuid-India, een pittig gerecht met citroen en groene peper	
King Prawn Vindaloo (zeer heet)	€ 16,00
grote garnalen in bijzonder mengsel van speciale droge kruiden en verse groene pepers	
King Prawn Jhalfrezie	€ 16,00
grote garnalen gemarineerd met gebakken uien, tomaten en paprika	
Balti King Prawn	€ 16,00
gemarineerd grote garnalen met speciale kruiden	

VEGETARISCHE GERECHTEN

Aloo Jeera	€ 12,00
Gebakken aardappelen met komijn met droog curry saus	
Mashroom Bhaji	€ 12,00
Champignons in curry saus met indiaanse kruiden	
Panner Vindaloo	€ 12,00
stukjes Indiase kaas bereid in bijzonder mengsel van speciale droge Indiase kruiden en verse groene pepers	
Shahi Paneer	€ 12,00
Indiase kaas in een romige milde saus van tomaten en geroosterd cashewnoten	
Mutter Paneer	€ 12,00
Indiase kaas, doperwten in traditionele curry	
Saag Paneer	€ 12,00
Indiase kaas bereid met gekruide spinazie, uien, tomaten, gember en knoflook	
Saag	€ 12,00
Spinazie met kruiden	
Saag Aloo	€ 12,00
Aardappels met spinazie bereid in gemengde kruiden	
Paneer Jhalfrezie (pittig)	€ 12,00
Indiase kaas bereid met uien, tomaat en groene pepers	
Nav Ratan Korma (mild)	€ 12,00
Groenten in romige saus met verschillende noten	
Dal Makhani	€ 12,00
Linzen en roomboter, uien, knoflook, gember en koriander	
Dal Mix	€ 12,00
Indiase linzen bereid met boter en kruiden	
Channa Punjabi	€ 12,00
Heerlijk en goed gekruide kikkererwten	
Aloo Channa	€ 12,00
Kikkererwten met aardappelen Indiase kruiden	
Bombay Aloo	€ 12,00
Pittige aardappels in heerlijke saus	
Bhindi (Okra)	€ 12,00
Okra met gebakken uien, tomaat, gember en knoflook	
Bhartha (Aubergine)	€ 12,00
Geroosterde aubergine met rode uien, tomaten, groene koriander en kruiden	
Paneer Tikka Massala	€ 14,00
Stukjes gemarineerde Indiase kaas eerst in klei oven gegrild en daarna gekookt in speciale romige saus	
Chili Paneer	€ 14,00
Indiase kaas, paprika, tomaat, en uien in curry saus	
Aloo Mattar	€ 12,00
Aardappels en doperwten in heerlijke currysous	
Mixed Vegetable	€ 12,00
Vers gemengde groenten met droge en verse kruiden	
Vegetable Kofta Curry	€ 12,00
Bolletjes groenten in roomsaus met noten	
Aloo Gobi	€ 12,00
Aardappelen en bloemkool bereid in kruiden	
Dal Tarka (gele)	€ 12,00
Gele linzen bereid met boter en kruiden	



FISH CURRY GERECHTEN

Fish Massal	€ 15,00
Stukjes gemerineerde fish eerst gefrituurd in olie en daarna gekookt in speciale curry saus met paprika en uien	
Fish Curry	€ 15,00
Kabeljauw in lekkere currysous en tomaten	
Fish Jhalfrezie	€ 15,00
gemerineerde kabeljauw met gebakken uien, tomaten, paprika en speciale kruid	
Fish Madras (heet)	€ 15,00
Kabeljauw met een pittige smaak	
Fish Vindaloo (zeer heet)	€ 15,00
Kabeljauw in bijzonder mengsel van speciale droge kruiden en verse groene pepers	



INDIAAS BROOD VERS UIT DE KLEI-OVEN

Onion Nan	€ 2,80
Nan gevuld met uien	
Nan	€ 2,00
zacht indiaas brood (warm)	
Butter Nan	€ 2,20
nan met gesmolten boter	
Garlic Nan	€ 2,80
met gekruide knoflook en koriandr gevuld	
Cheese Nan	€ 3,50
met kaasvulling	
Pishawri Nan	€ 4,00
indiaas brood gevuld met amandelen, rozijnen, kokosnoot en suiker	
Keema Nan	€ 4,00
gevuld met gekruid lamsgehakt	
Kulcha Nan	€ 3,00
gevolld met gekruid aardappels	
Parantha	€ 3,00
speciaal bruin brood met verschillende laagjes	
Methi Parantha	€ 3,00
parantha met fenugriek vulling	
Pudina Parantha	€ 3,00
parantha met verse mint	
Roti bruin tarwe brood	€ 2,00

BIJGERECHTEN

Mango Pickle	€ 1,50
Mango Chutney	€ 1,50
Raita	€ 3,00
Yoghurt met komkommer, tomaat en groene koriander	
Basmati Pulao Rice	€ 3,50
Salade	€ 3,50
Onion Salade	€ 2,50
Hot Souce	€ 1,50

NAGERECHTEN

Kulfee Indiaas ijs met gemalen noten	€ 4,50
Kheer Indiaas rijstpudding	€ 3,00



Pieter Calandlaan 79



1065 KK Amsterdam



+31 685 812 775



tandoori-calandlaan.business.site

**Gratis bezorgd
v.a. € 12**



SCAN ME

