



## Menu Card



Rasoi, Authentic Indian Restaurant  
Family Kitchen Home made Food  
Catering 50 to 750



Openingsuren : 12u00 - 14u30 en 18u00 - 22u30

Gesloten op Dinsdag

Vlaanderenstraat 49, 9000 Gent

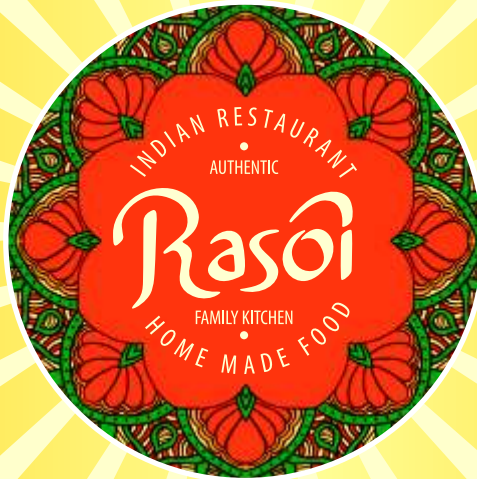
09 294 06 71, 0493 08 48 29

[jaspreet.singh2008@hotmail.com](mailto:jaspreet.singh2008@hotmail.com)



# Welkom to Rasoi Indian restaurant

Vlaanderenstraat 49, Gent 9000



Wij verwelkomen jullie in ons familie restaurant Rasoi. Het woord 'Rasoi' staat voor keuken. We zijn afkomstig uit het noorden van India, Punjab. Punjab betekent 'het land van de vijf (punj) rivieren (ab)'. De streek is bekend voor het lekkere eten, drankjes (zoals lassi) en zoete dessertjes. Het maakt niet uit of het eten afkomstig is van een langs de weg restaurant, een street food kraampje of thuis bereidt wordt, de bereiding stelt je nooit teleur omdat het met liefde bereidt is. Geniet van de traditionele smaken uit Punjab!

We sincerely welcome you to our family restaurant Rasoi. We originate from the North of India, Punjab. The word 'Rasoi' means kitchen in Punjabi. Punjab means 'the land of five (punj) rivers (ab)'. It is also famous for its delicious food, glasses, thick lassi and ghee-rich sweets. Whether it's a roadside Dhaba, a street food vendor or a heartily home-cooked meal, the food in Punjab never disappoints! We hope to bring you the traditional taste of Punjabi food, with recipes passed down by generations. Enjoy!

Openingsuren: Elke dag open 12u00 tot 14u30 en 18u00 tot 22u30

Telefoon: 0493084829 E-mail: [jaspreet.singh2008@hotmail.com](mailto:jaspreet.singh2008@hotmail.com)

Reserveren is ook mogelijk

Catering voor 50 tot 750 personen



LIKE US ON FACEBOOK: RASOI INDIAN RESTAURANT





### Aperitief & Sterke drank

Porto rood/wit	€3,00
Sherry Dry	€3,00
Campari	€5,50
Ricard	€5,50
Martini rood/wit/rosé	€3,00
Amaretto	€4,00
Cointreau	€5,50
Baileys	€4,00
Cognac	€5,50
Bacardi Rhum	€5,50
Gordon Gin	€5,50
Smirnoff	€5,50
Absolut	€7,00
Pisang	€4,00
Passoa	€4,00
Cava (glas)	€5,50
Cava (fles)	€22,50
Champagne: Laurent Perrier (fles)	€55,00

### Whisky

J&B	€5,50
Ballantines	€5,50
Grants	€5,50
William Lawson	€5,50
Johnny Walker Red Label	€5,50
Johnny Walker Black Label	€7,00
Chivas Regal	€7,00
Jack Daniels	€7,00
Indian whisky	€7,00

### Bier

Jupiler	€2,00
Stella	€2,00
Calsberg	€2,50
Hoegaarden	€2,50
Duvel	€3,50
Leffe blond/bruin	€3,00
Westmalle Trippel/Dubbel	€3,50
Gentse Strop	€3,50
Vedett	€2,50
Palm	€2,00
Kriek	€2,50
Desperados	€3,50
Orval	€4,50
Jupiler NA	€2,00

### Indisch bier

Kingfisher 33cl/66cl	€3,50/7,00
Cobra 33cl/66cl	€3,50/7,00

### Indisch drank

Mango lassi	€3,00
Sweet lassi	€2,50
Salt lassi	€2,50

### Koude drank

Cola	€2,00
Cola light	€2,00
Cola zero	€2,00
Fanta	€2,00
Sprite	€2,00
Ice tea	€2,20
Schweppes Tonic	€2,20
Gini	€2,20
Sinaasappel sap	€2,50
Appel sap	€2,50
Mango sap	€2,50
Red Bull	€3,00
Cécémel	€2,50
Fristi	€2,50

### Water

Chaudfontaine plat/bruis 25cl	€2,00
Chaudfontaine plat/bruis 50cl	€3,50
Chaudfontaine plat/bruis 1l	€4,50

### Warme drank

Koffie	€2,00
Déca	€2,00
Thee	€2,00
Groene thee	€2,00
Munt thee	€2,00
Rozenbottel thee	€2,00
Indische thee (melk, suiker en Indische kruiden)	€2,50
Warme chocomelk	€2,50
Irish koffie	€6,00
Espresso	€2,50
Cappuccino	€3,50
Latte Macchiato	€3,50





# Indisch Buffet A Volonté

Maandag T.E.M. Vrijdag  
Lunch  
€10,50

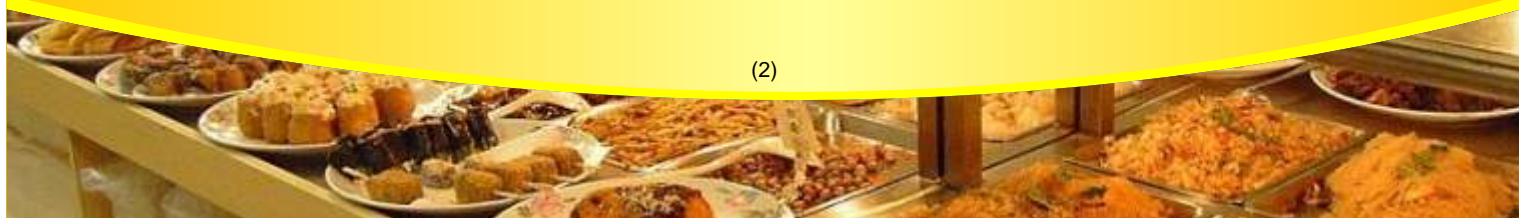


Dinner  
€14,50



Zaterdag En Zondag  
Lunch En Dinner €14,50

*(Drank Niet Inbegrepen)*





# **Indian Buffet** **All you can eat**

---

Monday till Friday  
Lunch  
€10,50

---

Dinner  
€14,50

---

Saturday and Sunday  
Lunch and Dinner  
€14,50

---

*Drinks are not included*





**Voorgerechten / Starters**  
**VLEES VOORGERECHTEN / MEAT**  
**STARTERS**

1. Tandoori chicken €5,95  
Kippenboutje gemarineerd in yoghurt en kruiden gebakken in klei oven.  
Chicken legs marinated in a spiced yoghurt and grilled in clay oven.
2. Tandoori King Prawns €9,50  
Gegrilde scampi's in de tandoori oven.  
Grilled prawns in the tandoori oven.
3. Seekh kebab €5,50  
Brochette van lam, met meerdere kruiden en gegrild in de tandoori oven.  
Mixed mutton brochettes, with many of the spices and grilled in the tandoori oven.
4. Meat samosa €5,00  
Knapperige flapjes gevuld met vlees en koriander.  
Small country turnover, stuffed with meat and fresh coriander.
5. Chicken tikka €6,50  
Kipfilet gemarineerd in yoghurt en kruiden gebakken in klei oven.  
Chicken Filet marinated in a spiced yoghurt and grilled in clay oven.
6. Scampi pakora €8,85  
Gefrituurde scampi's in bloembeslag en kruiden.  
Prawns deep-fried in batter flour and spices.
7. Fish pakora €7,50  
Gefrituurde vis in bloembeslag en kruiden.  
Fish deep - fried in batter flour.
8. Prawn puri €8,50  
Scampi's gebakken in boter en gesevereerd met puri.  
Prawns fried in butter and served with puri.
9. Non Veggie Mix Starters €11,50  
Assortiment van Tandoori chicken, chicken Tikka en Seekh Kebab  
Mixed starters of Tandoori chicken, chicken Tikka and Seekh Kebab

**VEG VOORGERECHTEN /**  
**STARTERS**

10. Veggie Samosa €4,00  
Knapperige flapjes gevuld met aardappel en doperwten, met koriander.  
Triangle of pastry filled with a spicy filling of smashed potatoes and green peas.
11. Pakora €4,00  
Beigents van groenten.  
Vegetables deep-fried in battered ground flour.
12. Paneer pakora €4,50  
Gefrituurde indische kaas in bloem en kruiden.  
Indian cheese deep-fried in battered ground flour.
13. Dal soup €3,50  
Linzensoep gearomatiseerd met verse koriander en kruiden.  
Lentils soup, flavoured with fresh coriander and spices.
14. Chana Masala puri €7,95  
Kikkererwten met kruiden en puri  
Chickpeas with fresh herbs and puri



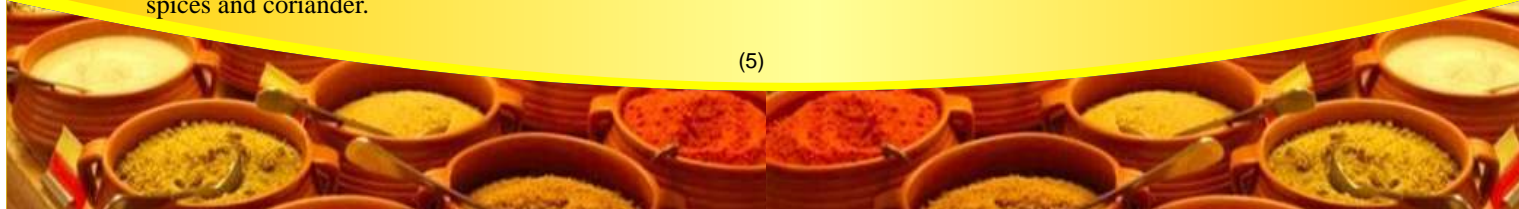




## Hoofdgerechten/ Main dishes VEG HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES

Rijst of naan inbegrepen / Rice or naan including

- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| 15. Mix-veg Biryani   | €13,95 | 25. Bombay Aloo  | €10,50 |
| Basmati rijst met verse groenten en kruiden.<br>Basmati rice with fresh vegetables and spices.  |        | Aardappelen bereid met kruiden.<br>Potatoes cooked with spices.  |        |
| 16. Dal Tarka   | €9,50  | 26. Aloo Chana   | €10,50 |
| Indische linzen met gebakken uien, knoflook, gember en ongemalen kruiden.<br>Indian lentils with fried onions, garlic, ginger and fresh herbs.                                    |        | Aardappelen en kikkererwten uit Punjab met tomatenpuree en verse koriander.<br>Potatoes and white chickpeas from Punjab with tomatoes and fresh coriander. |        |
| 17. Dal Makhni  | €10,00 | 27. Chana masala met 2 puri's  | €12,95 |
| Zwarte linzen met huisbereide boter.<br>Dark lentils cooked with butter.  |        | Scherpkruidige kikkererwten geserveerd met puri.<br>Spicy white chickpeas served with puri.  |        |
| 18. Malai kofta   | €11,50 | 28. Matar Paneer   | €10,95 |
| Groentenballetjes gefrituurd in een currysaus met room en verse kruiden.<br>Vegetable balls fried in a curry sauce with cream and fresh herbs.                                    |        | Gekruide kaascurry met doperwtjes in masala en tomaten.<br>Seasoned cheese curry with green peas in tomatoes and spices.                                   |        |
| 19. Vegetable Shahi Korma   | €13,50 | 29. Mushroom Bhajee  | €10,50 |
| Verse groenten in een saus van koko's amandelen en kruidenroom.<br>Fresh vegetables in a sauce of coconuts, almonds and herbs cream.  |        | Champignongerecht met Indische kruiden.<br>Mushroom dish with Indian spices  |        |
| 20. Mix-veg curry   | €11,50 | 30. Aloo Palak   | €10,95 |
| Verschillende soorten verse groenten op smaak gebracht met kruiden.<br>Selected seasonal fresh vegetables prepared in curry sauce with selected spices.                           |        | Spinazie met aardappelen en kruiden.<br>Spinach with potatoes and herbs  |        |
| 21. Aloo ghobi  | €10,50 | 31. Shahi Paneer   | €12,50 |
| Bloemkool en aardappelen en komijnzaad in een saus van verse tomaten en uitjes.<br>Cauliflower and potatoes and cumin seeds in fresh tomatoes and onions.                         |        | Gekruide kaas gebakken met verse tomatensaus en groene groenten.<br>Seasoned cheese baked with fresh tomato sauce and green vegetables.                    |        |
| 22. Palak paneer  | €12,50 | 32. Sarson Sa Saag   | €9,50  |
| Verse gestoofde spinazie met indische kaas tomatenpuree, overgoten met een kruidensaus.<br>Fresh spinach braised with indian cheese in tomato purée and coated with spiced sauce. |        | Indische spinazie in currysaus.<br>Indian spinach with curry sauce.  |        |
| 23. Bhindi Bhajee   | €10,95 | 33. Paneer Korma   | €12,50 |
| Zachte okras gebakken op een uienbedje.<br>Soft okras fried on a bed of onions.   |        | Indische kaas medium beried met gemengde curry kruiden.<br>Indian cheese prepared with mixed curry spices.   |        |
| 24. Aloo Matar  | €11,00 | 34. Baigan Bhajee  | €10,95 |
| Aardappelen en doperwten in een currysaus met kruiden en koriander.<br>Potatoes and green peas cooked in a curry sauce with spices and coriander.                                 |        | Aubergine gekookt met lichte kruiden en currysaus.<br>Aubergine cooked with mild spices tomato and curry sauce   |        |
|   |        | 35. Punjabi Tinda masala   | €10,95 |
|   |        | Indische groentesoort bereid met aromatische kruiden.<br>Indian vegetable species flavoured with fresh herbs.  |        |
|   |        | 36. Paneer Bhurjee   | €12,50 |
|   |        | Geraspte Indische kaas bereid met kruiden en currysaus.<br>Grated Indian cheese cooked with spices and curry sauce.  |        |
|   |        | 37. Paneer Jalfrezi  | €13,00 |
|   |        | Indische kaas bereid met paprika en Indische kruiden.<br>Indian cheese cooked with peppers and Indian spices.  |        |





## VLEES HOOFDGERECHTEN / MEAT MAIN DISHES

Rijst of naan inbegrepen / Rice or naan including

### 38. Kip Karahi €14,50

Kipfilet in een saus van uien, tomaten en knoflook.  
Chicken in a sauce of onions, tomatoes and garlic.

### 39. Butter Chicken €13,50

Stukjes kip met verfijnde kruiden, specerijen tomaten en boter.  
Boneless pieces of chicken with herbs, tomatoes and butter.

### 40. Kipfilet Balti €13,50

Stukjes kip met verfijnde kruiden, paprika's, champignons, specerijen  
Boneless pieces of chicken with herbs, peppers, mushrooms

### 41. Kip Korma €12,50

Kip in een saus van koko's, yogurt en kruidenroom.  
Chicken in a sauce of coconuts, yoghurt and herbs cream.

### 42. Curry

Kip / chicken €12,50

Lamsvlees / Lamb €14,95

Scampi's / Prawns €17,95

Vis / Fish €16,95

Een saus van de diverse specerijen en aromatische kruiden.

A sauce of different spices and aromatics herbs.

### 43. Madras

Kip / chicken €12,50

Lamsvlees / Lamb €14,95

Scampi's / Prawns €17,95

Vis / Fish €16,95

Een licht zure curry uit grootste stad van Zuid-India "Chennai"

A slightly sour curry from the biggest city in South India now naming "Chennai"

### 44. Vindaloo

Kip / chicken €12,50

Lamsvlees / Lamb €14,95

Scampi's / Prawns €17,95

Vis / Fish €16,95

Vindaloo komt uit Goa, het pikantste gerecht uit de Indische keuken.

Vindaloo comes from Goa, its the spiciest dish you can find in India.

### 45. Bhuna

Kip / chicken €12,50

Lamsvlees / Lamb €14,95

Scampi's / Prawns €17,95

Vis / Fish €16,95

Hindi term voor het bakken van kruiden pasta in hete olie.

Hindi term for the baking herbal paste on hot oil.

### 46. Roghan Josh

Kip / chicken €12,50

Lamsvlees / Lamb €14,95

Scampi's / Prawns €17,95

Vis / Fish €16,95

Gerecht gestoofd in tomaten en verse koriander.

Dish simmered in tomat and fresh coriander.

### 47. Shahi korma

Kip / chicken €12,95

Lamsvlees / Lamb €14,95

Scampi's / Prawns €16,95

Vis / Fish €15,95

Gerecht met een saus van koko's, yogurt en kruidenroom.

Dish with a sauce of coconuts, yoghurt and herbs cream.

### 48. Saag wala

Kip / chicken €12,95

Lamsvlees / Lamb €14,95

Scampi's / Prawns €16,95

Vis / Fish €15,95

Vlees of vis met spinazietakjes, gember en knoflook.

Meat or fish with springs of fresh spinach, ginger and garlic.

### 49. Tikka masala

Kip / chicken €12,95

Lamsvlees / Lamb €14,95

Scampi's / Prawns €16,95

Vis / Fish €15,95

Gebakken in Tandoor met room, yoghurt amandelen en groenten.

Baked in Tandoor made with cream, yoghurt, almonds and vegetables.

### 50. Biryani

Kip / chicken €14,95

Lamsvlees / Lamb €16,95

Scampi's / Prawns €17,95

Basmati rijst met kruiden en groenten.

Basmati rice with spices and vegetables.

### 51. Jalfrezi

Kip / chicken €14,95

Lamsvlees / Lamb €16,95

Scampi's / Prawns €17,95

Gekookt in een exotische saus met koriander, verse paprika en tomaten.

Cooked with exotic sauce with coriander fresh peppers and tomatoes.







## Bijgerechten / side dishes

52. Boiled White Basmati Rice €2,50
53. Jeera Rice €3,00  
Basmati rijst met komijn, gebakken in boter en lichtjes gearomatiseerd.  
Basmati rice fried in butter with cumin, lightly flavoured.
54. Pulao Rice €3,50  
Basmati rijst met erwten, uien, gebakt in boter en lichtjes gearomatiseerd.  
Basmati rice with green peas, onions and lightly flavoured
55. Naan €2,00  
Warm Indisch brood gebakken in klei oven.  
Warm Indian bread baked in the clay oven.
56. Garlic Naan €3,00  
Warm Indisch brood met look gebakken in klei oven.  
Warm Indian bread with garlic baked in clay oven.
57. Butter Naan €3,00  
Warm Indisch brood met boter gebakken in klei oven.  
Warm Indian bread with butter baked in clay oven.
58. Cheese Naan €3,50  
Warm Indisch brood met kaas gebakken in klei oven.  
Warm Indian bread with cheese baked in clay oven.
59. Chapati €1,50  
Bruin warme Indisch brood gebakken in een pan.  
Brown warm Indian bread baked in a pan.
60. Parantha €3,00  
Bruin warme Indisch brood met boter gebakken in een pan.  
Brown warm Indian bread with butter baked in a pan.
61. Aloo Parantha €4,00  
Bruin warm Indisch brood met aardappelen gebakken met boter in een pan.  
Brown warm Indian bread with potatoes baked with butter in a pan.
62. Paneer Parantha €4,50  
Bruin warm Indisch brood met Indische kaas gebakken met in boter in een pan.  
Brown warm Indian bread with Indian cheese baked with butter in a pan.
63. Raita €2,50  
Yoghurt met verse stukjes van tomaten, komkommer, verse kruiden en koriander.  
Yoghurt with fresh pieces of tomatoes, cucumber, fresh herbs and coriander.

## Salade

- Salade mix €5,50  
Tomaat, komkommer en sla  
Tomato, cucumber and letters
- Salade Caesar €10,95  
Tomaat, ei, kip, parmeaan kaas en sla  
Tomato, egg, chicken parmesan cheese and letters
- Kip salade €9,95  
Tomaat, kip, curry, appel, ei en sla  
Tomato, chicken, curry, apple, egg and letters
- Tonijn salade €9,95  
Tonijn, mayonaisse, selder, ui en sla  
Tuna, mayonnaise, onion, celery and letters
- Morzerella & Tomaat salade €8,95  
Tomaat, morzerella kaas en sla  
Tomato, morzerella cheese and letters

## Nagerechten / Desserts

- Kheer €3,50  
Rijstpap van basmati rijst.  
Rice pudding from basmati rice.
- Kulfi  
Mango €4,00  
Almond €4,00  
Pistache €4,00  
Indisch ijs  
Indian ice cream
- Gulab Jamun €4,00  
Melk en amandelen balletjes met siroop.  
Indian sweet based on milk and almonds.
- Gulab Jamun with ice cream €5,00  
Melk en amandelen balletjes met siroop met ijs.  
Indian sweet based on milk and almonds with ice cream.
- Vanilla Ice Cream €4,00
- Dame Blanche €4,00
- Chocolate Ice Cream €4,00

