

Tasting Menu (pp)

Proeverij Menu
(not to be shared)

(non-vegetarian 3-course menu)

- Mixed Starter
- Spicy Lamb Curry, Chicken Tikka Massala and the famous Butter Chicken, Saag Paneer, Aloo Matter, Dal, Raita, Salad, Saffron Rice
- Naan & Garlic Naan
- Special Dessert

54,5

Dear guest, if you don't prefer lamb or prawns it can be substituted



Mayur
since 1981

Vegetable Green (pp)

Proeverij Menu
(not to be shared)
(Vegan possibility)

(vegetarian 3-course menu)

- Vegetarian Mixed Starter
- Paneer Tikka Masala, Gobhi Aloo, Dal, Saag Paneer, Aloo Matter, Bhurta, Raita, Salad, Saffron Rice
- Naan & Garlic Naan
- Special Dessert

48,5

For our vegan lovers the Paneer Mayur, Raita and Dessert will be substituted

Vraag naar ons Shared Dining Menu

Heeft u een gezelschap van vier of meer? Maak uw avond onvergetelijk met onze exclusieve shared dining experience! Laat onze chef-koks u verrassen met een feestelijke start: de heerlijke Mixed Starter uit de Tandoor. Geniet vervolgens van een ruime keuze aan smaakvolle curry's en vers gebakken naanbroden. Het aantal hoofdgerechten wordt perfect afgestemd op de grootte van uw gezelschap. Beleef een culinaire reis om samen van te genieten!

Ask about our Shared Dining Menu

Are you in a group of four or more? Make your evening unforgettable with our exclusive shared dining experience! Let our chefs delight you with a festive start: the delicious Mixed Starter from the Tandoor. Then, indulge in a wide selection of flavorful curries and freshly baked naan bread. The number of main courses is perfectly tailored to the size of your group. Experience a culinary journey made to share!

Soups

Mulligatawani

Pikante geurige linzensoep met een schijfje citroen en basmatirijst
• Spiced lentil soup with a slice of lemon and rice

15,5

Chicken Shorba

Milde gekruide kippenbouillon met stukjes kip
• Chicken broth flavored with Indian herbs and garnished with diced chicken

14,5

Starters

Recommended by the Chef

Pakora

Aardappelen en uien gefrituurd in een kruidig beslag • Pieces of potatoes and onions marinated in spiced gram flour and deep fried

12

Hot Chicken Wings

Kipvlugels gemarineerd in hete gekruide yoghurt en geroosterd in de Tandoor
• Chicken wings marinated in hot spiced yoghurt and roasted in the Tandoor

17

Mixed Starter (non veg) (signature dish) PP

Een heerlijke mix van tandoori: Murgh Malai, Meat Kebab, Hot Wings, Jambo Prawns en Achari Kebab
Murgh Malai Kebab, Meat Kebab, Hot Wings, Jambo Prawns en Achari Kebab.

23

Vegetable Samosa (2 pieces)

Gekruide aardappelen en doperwten in een driehoekig gevormd deegje • Spiced potatoes and peas stuffed in a triangular shaped patty

14

Jambo Prawns

Grote garnalen gemarineerd in speciaal gekruide yoghurt en geroosterd in de Tandoor
• Fresh and cleaned big prawns marinated in delicately spiced yoghurt and roasted in the Tandoor

20,5

Mixed Starter (veg) (signature dish) PP

Een heerlijke mix van vegetarische voorgerechten: Pakora, Samosa, Spinazie Cutlet en Aardappel Patti • A tempting mix of vegetarian starters: Pakora, Samosa, Spinach Cutlet, and Potato Patty

17,5

Chicken Chat

Malse geroosterde stukjes kipfilet op smaak gebracht in een speciaal kruidenmengsel met citroen • Small pieces of boneless grilled chicken mixed with different spices and lemon

16

Lamb Chat

Malse geroosterde stukjes lamsfilet op smaak gebracht in een speciaal kruidenmengsel met citroen • Grilled pieces of lamb fillet mixed with different spices and lemon

17

Indian Breads

*Voor een glutenvrij dieet kunt u vrijwel alle gerechten bestellen, met uitzondering van de Pakora, Samosa en de verse broden.
For a gluten-free diet, you may order almost all dishes, except for the Pakora, Samosa, and fresh breads*

Versgebakken in de Tandoor • Freshly made in the Tandoor

Naan

Druppelvormig wit brood
• Drop formed soft white bread

6,25

Cheese Garlic Naan

Wit brood gevuld met kaas en knoflook
• Soft white bread filled with fresh cheese and topped with garlic.

8,75

Roti

Klassiek Indiaas plat tarwebrood
• An Indian classic brown wheat bread

6,25

Tomato Garlic Naan (no cheese naan)

Druppelvormig wit brood bedekt met een mix van knoflook en tomaten
• Drop formed soft white bread with mixture of garlic and tomatoes

6,5

Fresh Garlic Naan

Wit brood, bestaande uit een rijk deeg, gevuld met vers knoflook. • Drop formed soft white bread filled with fresh garlic.

7,75

Parantha

Tarwebrood in lagen met boter
• Brown bread in layers with butter

6,75

Cheese Naan

Wit brood gevuld met kaas
• Soft white bread filled with fresh cheese

8,5

Peshawari Naan

Wit brood, bestaande uit een rijk deeg, gevuld met cashewnoten en rozijnen
• Drop formed soft white bread filled with cashew nuts and raisins

9

Methi Parantha

Tarwebrood in lagen en fijngemalen fenugriekpoeder
• Brown bread in layers with butter and fenugreek powder

8

Tandoori Dishes

Expertly crafted in the traditional Indian clay oven, infused with the subtle warmth of glowing charcoal
• Meestert in de traditionele Indiase klei oven, verwarmd door de gloed van gloeiend houtskool

Bij de tandoori gerechten wordt aloo matter en saffraan rijst geserveerd.
All Tandoori dishes are served with aloo matter and saffron rice.

Lamb Chops +/- 275 gr. 37,5

Nieuw-Zeelandse lamskoteletjes, gemarineerd in yoghurt, gember, knoflook en kruiden, geroosterd in de tandoor
• New Zealand lamb chops marinated in yogurt, ginger, garlic, and spices, roasted in the tandoor

Meat Kebab 36

Malse lamsvlees, gemarineerd en geroosterd in de tandoor voor een rijke smaak
• Tender New Zealand lamb fillet, marinated and roasted in the tandoor for a rich flavor

Tandoori Chicken 34,5

De beroemde rode kip, gemarineerd in yoghurt en specerijen, langzaam geroosterd in de tandoor
• Classic red chicken marinated in yogurt and spices, slow-roasted in the tandoor

Hara Kebab 33,5

Kip gemarineerd met yoghurt, munt en koriander, geroosterd voor een frisse, kruidige smaak
• Chicken marinated with yogurt, mint, and coriander, roasted for a fresh, aromatic taste

Murgh Malai Kebab 33,5

Kip met een zachte knoflookmarinade, geroosterd in de tandoor voor een romige smaak
• Chicken infused with garlic marinade, roasted in the tandoor for a creamy flavor

Spicy Achari Kebab 34,5

Kip gemarineerd in een pittige pickle-knoflookmix, geroosterd voor een intense smaak
• Chicken marinated in a tangy pickle garlic mix, roasted for a spicy, intense taste

Mixed Grill 39,5

Een mix van Tandoori-specialiteiten: Tandoori Kip, Murgh Malai Kebab, Meat Kebab en Spicy Achari Kebab, geserveerd met Indiaas brood
• A variety of Tandoori favorites: Tandoori Chicken, Murgh Malai Kebab, Meat Kebab, and Spicy Achari Kebab, served with Indian bread

Fish Tikka 40,5

Vis gemarineerd in yoghurt en kruiden, perfect geroosterd in de tandoor
• Fish marinated in yogurt and spices, roasted to perfection in the tandoor

Tandoori Fish (40 min) approx. 50,5

Zalmforel gemarineerd in yoghurt, kruiden en komijn, gegrild in de tandoor
• Yogurt-marinated salmon trout with spices and cumin, grilled in the tandoor

Classic Curries

All dishes can be made madras or vindaloo
Alle gerechten kunnen madras of vindaloo bereid worden. (MADRAS = MEDIUM HOT) - (VINDALOO = EXTREME HOT)

Bij alle gerechten wordt saffraan rijst geserveerd.
All Curry items are served with saffron rice.

Butter Chicken 34,5

Stukjes Tandoori-kip langzaam gegaard in een milde saus van specerijen, tomaten, room en boter.
• Pieces of Tandoori chicken cooked in a mild sauce made of spices, tomatoes, cream, and butter

Murgh Begum Bahar 32,5

Kipfilet stukjes gebakken in een rijke en authentieke curry.
• Chicken fillet pieces cooked in a rich, traditional curry

Chicken Tikka Massala 34,5

Malse geroosterde kipstukjes in een kruidige curry met groene paprika.
• Tender roasted chicken pieces cooked in a spiced curry with green bell pepper

Saag Chicken 33,5

Malse kipstukjes bereid in een kruidige curry met romige spinazie
• Tender chicken pieces cooked in a blend of curry and deliciously spiced spinach

Shahi Korma (chicken, lamb or prawn)

Zachte stukjes kip, lamsvlees of garnalen bereid in een romige kokos-curry met milde specerijen.
• Tender pieces of chicken, lamb, or prawns cooked in a creamy coconut curry with mild spices

• Chicken 33,5

• Lamb 34,5

• Prawn 35,5

Saag Gosht 34,5

Stukjes lamsvlees langzaam gegaard in een curry met aromatische kruiden en spinazie
• Tender pieces of lamb fillet prepared in a blend of curry and richly spiced spinach

Gosht-E-Avadh 34,5

Stukjes lamsvlees bereid in een volle, traditionele curry
• Pieces of lamb fillet prepared in a rich, traditional curry

Meat Tikka Massala 35

Malse geroosterde stukjes lamsvlees gesmoord in een kruidige curry met groene paprika
• Tender roasted lamb fillet pieces simmered in a spiced curry with green bell pepper

Fish Curry 38,5

Stukjes gemarineerde visfilet, gegrild in de Tandoor en daarna bereid in een verfijnde kruidige curry.
• Marinated fish fillet pieces, grilled in the Tandoor and then prepared in a delicate spiced curry

Prawn Curry 37,5

Grote garnalen bereid in een smaakvolle, gekruide curry
• Large prawns cooked in a flavorful spiced curry

Biryani

Biryani (chicken, lamb or prawn)

(served with aloo raita)
Een kruidig rijstgerecht bereid met een uniek specerijenmengsel. • A fragrant rice dish prepared with a unique blend of spices
Chicken 33,5 | Lamb 35,5 | Prawn 37,5

Vegetable Biryani 29,5

(served with aloo raita)

Saffron Rice 6,5

Vegetarian Dishes

All dishes are served with Saffron Rice.

• Alle gerechten worden geserveerd met Saffraan rijst. We do not use Ghee, food is not spicy or rich.

Paneer Tikka Massala 26,5

Vers gemaakte blokjes Indiase kaas bereid in een curry met kruiden en groene paprika
• Freshly made Indian cheese cubes cooked in a curry with spices and green bell pepper

Saag Paneer 27,5

Vers gemaakte blokjes Indiase kaas bereid in een heerlijke gekruide spinazie
• Freshly made diced Indian cottage cheese prepared in spiced spinach

Bhindi 27,5

Kleine stukjes verse okra gesauteerd met uien, karwijzaden en andere specerijen
• Small pieces of lady finger (Okra) sauteed with onions, caraway seeds and other spices

Bhurta 27,5

Vers geroosterde aubergine met doperwten bereid met bijzondere specerijen
• Fresh roasted eggplant chopped and mixed with peas, cooked in special spices

Dal 26,5

Licht gekruide zwarte linzen • Black lentils cooked in light spices

Gobhi Aloo 27,5

Mix van aardappelen en bloemkool, in een traditionele massala mix. • A mix of potatoes and cauliflower, lightly spiced with masalas.

Side Dishes

Aloo Raita 9

Zacht gekruide yoghurt met kleine stukjes aardappel • Mild spiced yoghurt with boiled potatoes

Mayur Salad 10,5

Gemengde salade van tomaat en komkommer in Indiase Mayur dressing • Mixture of fresh tomatoes and cucumber flavored in Mayur dressing

Organic Tandoori

Organic Tandoori Chicken (40 min) 47,5

Biologisch/Organic

Met zorg ingekocht voor gasten die graag biologisch willen eten. De smaak en sappigheid van de tandoori chicken is buitengewoon
• Chosen carefully by our chef, the organic tandoori chicken for the bio-lovers who can now taste the spectacular juicy Tandoori chicken

Dear Guest, We kindly ask that each person orders at least one main course. If this requirement is not met, you may be requested to move to the lounge area, or a cover fee of €35 will be applied. Thank you for your understanding and cooperation.

Do you have a specific allergy or intolerance? Please let us know in advance • Heeft u een specifieke allergie of intolerantie? Gelieve ons hiervan op de hoogte te stellen.

Tasting Menu (pp)

Proeverij Menu
(not to be shared)

(non-vegetarian 3-course menu)

- Mixed Starter
- Spicy Lamb Curry, Chicken Tikka Massala and the famous Butter Chicken, Saag Paneer, Aloo Matter, Dal, Raita, Salad, Saffron Rice
- Naan & Garlic Naan
- Special Dessert

54,5

Dear guest, if you don't prefer lamb or prawns it can be substituted



Mayur
since 1981

Vegetable Green (pp)

Proeverij Menu
(not to be shared)
(Vegan possibility)

(vegetarian 3-course menu)

- Vegetarian Mixed Starter
- Paneer Tikka Masala, Gobhi Aloo, Dal, Saag Paneer, Aloo Matter, Bhurta, Raita, Salad, Saffron Rice
- Naan & Garlic Naan
- Special Dessert

48,5

For our vegan lovers the Paneer Mayur, Raita and Dessert will be substituted

Vraag naar ons Shared Dining Menu

Heeft u een gezelschap van vier of meer? Maak uw avond onvergetelijk met onze exclusieve shared dining experience! Laat onze chef-koks u verrassen met een feestelijke start: de heerlijke Mixed Starter uit de Tandoor. Geniet vervolgens van een ruime keuze aan smaakvolle curry's en vers gebakken naanbroden. Het aantal hoofdgerechten wordt perfect afgestemd op de grootte van uw gezelschap. Beleef een culinaire reis om samen van te genieten!

Ask about our Shared Dining Menu

Are you in a group of four or more? Make your evening unforgettable with our exclusive shared dining experience! Let our chefs delight you with a festive start: the delicious Mixed Starter from the Tandoor. Then, indulge in a wide selection of flavorful curries and freshly baked naan bread. The number of main courses is perfectly tailored to the size of your group. Experience a culinary journey made to share!

Soups

Mulligatawani

Pikante geurige linzensoep met een schijfje citroen en basmatirijst
• Spiced lentil soup with a slice of lemon and rice

14,5

Chicken Shorba

Milde gekruide kippenbouillon met stukjes kip
• Chicken broth flavored with Indian herbs and garnished with diced chicken

13

Starters

Recommended by the Chef

Pakora

Aardappelen en uien gefrituurd in een kruidig beslag • Pieces of potatoes and onions marinated in spiced gram flour and deep fried

11,25

Vegetable Samosa (2 pieces)

Gekruide aardappelen en doperwten in een driehoekig gevormd deegje • Spiced potatoes and peas stuffed in a triangular shaped patty

13,5

Chicken Chat

Malse geroosterde stukjes kipfilet op smaak gebracht in een speciaal kruidenmengsel met citroen • Small pieces of boneless grilled chicken mixed with different spices and lemon

15,5

Lamb Chat

Malse geroosterde stukjes lamsfilet op smaak gebracht in een speciaal kruidenmengsel met citroen • Grilled pieces of lamb fillet mixed with different spices and lemon

16,5

Hot Chicken Wings

Kipvleugels gemarineerd in hete gekruide yoghurt en geroosterd in de Tandoor
• Chicken wings marinated in hot spiced yoghurt and roasted in the Tandoor

16

Jambo Prawns

Grote garnalen gemarineerd in speciaal gekruide yoghurt en geroosterd in de Tandoor
• Fresh and cleaned big prawns marinated in delicately spiced yoghurt and roasted in the Tandoor

19,5

Mixed Starter (non veg) (signature dish) PP

Een heerlijke mix van tandoori: Murgh Malai, Meat Kebab, Hot Wings, Jambo Prawns en Achari Kebab

Murgh Malai Kebab, Meat Kebab, Hot Wings, Jambo Prawns en Achari Kebab.

• A delightful mix of tandoori dishes: Murgh Malai, Meat Kebab, Hot Wings, Jambo Prawns, and Achari Kebab

22,5

Mixed Starter (veg) (signature dish) PP

Een heerlijke mix van vegetarische voorgerechten: Pakora, Samosa, Spinazie Cutlet en Aardappel Patti • A tempting mix of vegetarian starters: Pakora, Samosa, Spinach Cutlet, and Potato Patty

17,5

Indian Breads

Voor een glutenvrij dieet kunt u vrijwel alle gerechten bestellen, met uitzondering van de Pakora, Samosa en de verse broden.
For a gluten-free diet, you may order almost all dishes, except for the Pakora, Samosa, and fresh breads

Versgebakken in de Tandoor • Freshly made in the Tandoor

Naan

Druppelvormig wit brood
• Drop formed soft white bread

5,75

Tomato Garlic Naan (no cheese naan)

Druppelvormig wit brood bedekt met een mix van knoflook en tomaten
• Drop formed soft white bread with mixture of garlic and tomatoes

6

Cheese Naan

Wit brood gevuld met kaas
• Soft white bread filled with fresh cheese

7,5

Cheese Garlic Naan

Wit brood gevuld met kaas en knoflook
• Soft white bread filled with fresh cheese and topped with garlic.

7,75

Fresh Garlic Naan

Wit brood, bestaande uit een rijk deeg, gevuld met vers knoflook. • Drop formed soft white bread filled with fresh garlic.

7,25

Peshawari Naan

Wit brood, bestaande uit een rijk deeg, gevuld met cashewnoten en rozijnen
• Drop formed soft white bread filled with cashew nuts and raisins

8

Roti

Klassiek Indiaas plat tarwebrood
• An Indian classic brown wheat bread

5,75

Parantha

Tarwebrood in lagen met boter
• Brown bread in layers with butter

6,5

Methi Parantha

Tarwebrood in lagen en fijngemalen fenugriekpoeder
• Brown bread in layers with butter and fenugreek powder

7

Tandoori Dishes

Expertly crafted in the traditional Indian clay oven, infused with the subtle warmth of glowing charcoal
• Meestert in de traditionele Indiase klei oven, verwarmd door de gloed van gloeiend houtskool

Bij de tandoori gerechten wordt aloo matter en saffraan rijst geserveerd.
All Tandoori dishes are served with aloo matter and saffron rice.

Lamb Chops +/- 275 gr. 37,5

Nieuw-Zeelandse lamskoteletjes, gemarineerd in yoghurt, gember, knoflook en kruiden, geroosterd in de tandoor
• New Zealand lamb chops marinated in yogurt, ginger, garlic, and spices, roasted in the tandoor

Meat Kebab 35

Malse lamsvlees, gemarineerd en geroosterd in de tandoor voor een rijke smaak
• Tender New Zealand lamb fillet, marinated and roasted in the tandoor for a rich flavor

Tandoori Chicken 33

De beroemde rode kip, gemarineerd in yoghurt en specerijen, langzaam geroosterd in de tandoor
• Classic red chicken marinated in yogurt and spices, slow-roasted in the tandoor

Hara Kebab 32,5

Kip gemarineerd met yoghurt, munt en koriander, geroosterd voor een frisse, kruidige smaak
• Chicken marinated with yogurt, mint, and coriander, roasted for a fresh, aromatic taste

Murgh Malai Kebab 31,5

Kip met een zachte knoflookmarinade, geroosterd in de tandoor voor een romige smaak
• Chicken infused with garlic marinade, roasted in the tandoor for a creamy flavor

Spicy Achari Kebab 32,5

Kip gemarineerd in een pittige pickle-knoflookmix, geroosterd voor een intense smaak
• Chicken marinated in a tangy pickle garlic mix, roasted for a spicy, intense taste

Mixed Grill 37,5

Een mix van Tandoori-specialiteiten: Tandoori Kip, Murgh Malai Kebab, Meat Kebab en Spicy Achari Kebab, geserveerd met Indiaas brood
• A variety of Tandoori favorites: Tandoori Chicken, Murgh Malai Kebab, Meat Kebab, and Spicy Achari Kebab, served with Indian bread

Fish Tikka 37,5

Vis gemarineerd in yoghurt en kruiden, perfect geroosterd in de tandoor
• Fish marinated in yogurt and spices, roasted to perfection in the tandoor

Tandoori Fish (40 min) approx. 48,5

Zalmforel gemarineerd in yoghurt, kruiden en komijn, gegrild in de tandoor
• Yogurt-marinated salmon trout with spices and cumin, grilled in the tandoor

Classic Curries

All dishes can be made madras or vindaloo
Alle gerechten kunnen madras of vindaloo bereid worden. (MADRAS = MEDIUM HOT) - (VINDALOO = EXTREME HOT)

Bij alle gerechten wordt saffraan rijst geserveerd.
All Curry items are served with saffron rice.

Butter Chicken 33,5

Stukjes Tandoori-kip langzaam gegaard in een milde saus van specerijen, tomaten, room en boter.
• Pieces of Tandoori chicken cooked in a mild sauce made of spices, tomatoes, cream, and butter

Murgh Begum Bahar 30,5

Kipfilet stukjes gebakken in een rijke en authentieke curry.
• Chicken fillet pieces cooked in a rich, traditional curry

Chicken Tikka Massala 32,5

Malse geroosterde kipstukjes in een kruidige curry met groene paprika.
• Tender roasted chicken pieces cooked in a spiced curry with green bell pepper

Saag Chicken 30,5

Malse kipstukjes bereid in een kruidige curry met romige spinazie
• Tender chicken pieces cooked in a blend of curry and deliciously spiced spinach

Shahi Korma (chicken, lamb or prawn)

Zachte stukjes kip, lamsvlees of garnalen bereid in een romige kokos-curry met milde specerijen.
• Tender pieces of chicken, lamb, or prawns cooked in a creamy coconut curry with mild spices

• Chicken 31,5

• Lamb 32,5

• Prawn 33,5

Saag Gosht 33

Stukjes lamsvlees langzaam gegaard in een curry met aromatische kruiden en spinazie
• Tender pieces of lamb fillet prepared in a blend of curry and richly spiced spinach

Gosht-E-Avadh 32,5

Stukjes lamsvlees bereid in een volle, traditionele curry
• Pieces of lamb fillet prepared in a rich, traditional curry

Meat Tikka Massala 33

Malse geroosterde stukjes lamsvlees gesmoord in een kruidige curry met groene paprika
• Tender roasted lamb fillet pieces simmered in a spiced curry with green bell pepper

Fish Curry 36,5

Stukjes gemarineerde visfilet, gegrild in de Tandoor en daarna bereid in een verfijnde kruidige curry.
• Marinated fish fillet pieces, grilled in the Tandoor and then prepared in a delicate spiced curry

Prawn Curry 35,5

Grote garnalen bereid in een smaakvolle, gekruide curry
• Large prawns cooked in a flavorful spiced curry

Biryani

Biryani (chicken, lamb or prawn)

(served with aloo raita)
Een kruidig rijstgerecht bereid met een uniek specerijenmengsel. • A fragrant rice dish prepared with a unique blend of spices
Chicken 33,5 | Lamb 35,5 | Prawn 37,5

Vegetable Biryani 29,5

(served with aloo raita)

Saffron Rice 6,5

Vegetarian Dishes

All dishes are served with Saffron Rice.

Alle gerechten worden geserveerd met Saffraan rijst. We do not use Ghee, food is not spicy or rich.

Paneer Tikka Massala 25,5

Vers gemaakte blokjes Indiase kaas bereid in een curry met kruiden en groene paprika
• Freshly made Indian cheese cubes cooked in a curry with spices and green bell pepper

Saag Paneer 26,5

Vers gemaakte blokjes Indiase kaas bereid in een heerlijke gekruide spinazie
• Freshly made diced Indian cottage cheese prepared in spiced spinach

Bhindi 26,5

Kleine stukjes verse okra gesauteerd met uien, karwijzaden en andere specerijen
• Small pieces of lady finger (Okra) sauteed with onions, caraway seeds and other spices

Bhurta 26,5

Vers geroosterde aubergine met doperwtten bereid met bijzondere specerijen
• Fresh roasted eggplant chopped and mixed with peas, cooked in special spices

Dal 24,5

Licht gekruide zwarte linzen • Black lentils cooked in light spices

Gobhi Aloo 25,5

Mix van aardappelen en bloemkool, in een traditionele massala mix. • A mix of potatoes and cauliflower, lightly spiced with masalas.

Side Dishes

Aloo Raita 9

Zacht gekruide yoghurt met kleine stukjes aardappel • Mild spiced yoghurt with boiled potatoes

Mayur Salad 10

Gemengde salade van tomaat en komkommer in Indiase Mayur dressing • Mixture of fresh tomatoes and cucumber flavored in Mayur dressing

Organic Tandoori

Organic Tandoori Chicken (40 min) 45,5

Biologisch/Organic

Met zorg ingekocht voor gasten die graag biologisch willen eten. De smaak en sappigheid van de tandoori chicken is buitengewoon
• Chosen carefully by our chef, the organic tandoori chicken for the bio-lovers who can now taste the spectacular juicy Tandoori chicken

Dear Guest, We kindly ask that each person orders at least one main course. If this requirement is not met, you may be requested to move to the lounge area, or a cover fee of €35 will be applied. Thank you for your understanding and cooperation.

Do you have a specific allergy or intolerance? Please let us know in advance • Heeft u een specifieke allergie of intolerantie? Gelieve ons hiervan op de hoogte te stellen.