



Mayur
since 1981

Indian Dining

For reservations: www.mayur.nl or call +31(0)20-6232142 after 16:30

Tasting Menu (pp)

*non-vegetarian 3-course menu
not to be shared*

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

59,5

Vegetable Green (pp)

*vegetarian 3-course menu, vegan possibility
not to be shared*

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

52,5

Starters

Mixed Starter (veg) (signature dish) pp 18,5

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

Hot Chicken Wings 17

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

Chicken Chat 16,5

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.

Lamb Chat 17,5

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

Mixed Starter (non veg) (signature dish) pp 23,5

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.

Jambo Prawns 20,5

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.

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 alle gerechten wordt aloo matter en saffraan rijst geserveerd.

Lamb Chops +/- 275 gr. 38

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

Tandoori Chicken 34

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

Mixed Grill 39

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

Fish Tikka 39,5

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. 52,5

Zee bars gemarineerd in yoghurt, kruiden en komijn, gegrild in de tandoor • Yogurt-marinated Sea bass with spices and cumin, grilled in the tandoor

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 34,5

Lamb 36

Prawn 38,5

Vegetable Biryani 30,5

(served with aloo raita)

Saffron Rice 6,5

Classic Curries

All Curry items are served with saffron rice.

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.

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.

Chicken Tikka Massala 33,5

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

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 34 | Lamb 35 | Prawn 35

Lamb Curry 32,5

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

Fish Curry 38

Stukjes gemarineerde visfilet, bereid in een verfijnde kruidige curry.
• Marinated fish fillet pieces, prepared in a delicate spiced curry.

Prawn Curry 37

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

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 bereid met bijzondere specerijen • Fresh roasted eggplant 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 masala mix. • A mix of potatoes and cauliflower, lightly spiced with masalas.

Indian Breads

Naan 6,75

Druppelvormig wit brood • Drop formed soft white bread.

Cheese Naan 8,75

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

Fresh Garlic Naan 8

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

For the full menu please ask one of our team members.