Mayur

since 1981

Pioneers of Indian Fine Dining

Since 1981

Mayur is where Indian heritage, luxury, and global glamour come together.

A member of the Mayur Hospitality Group.

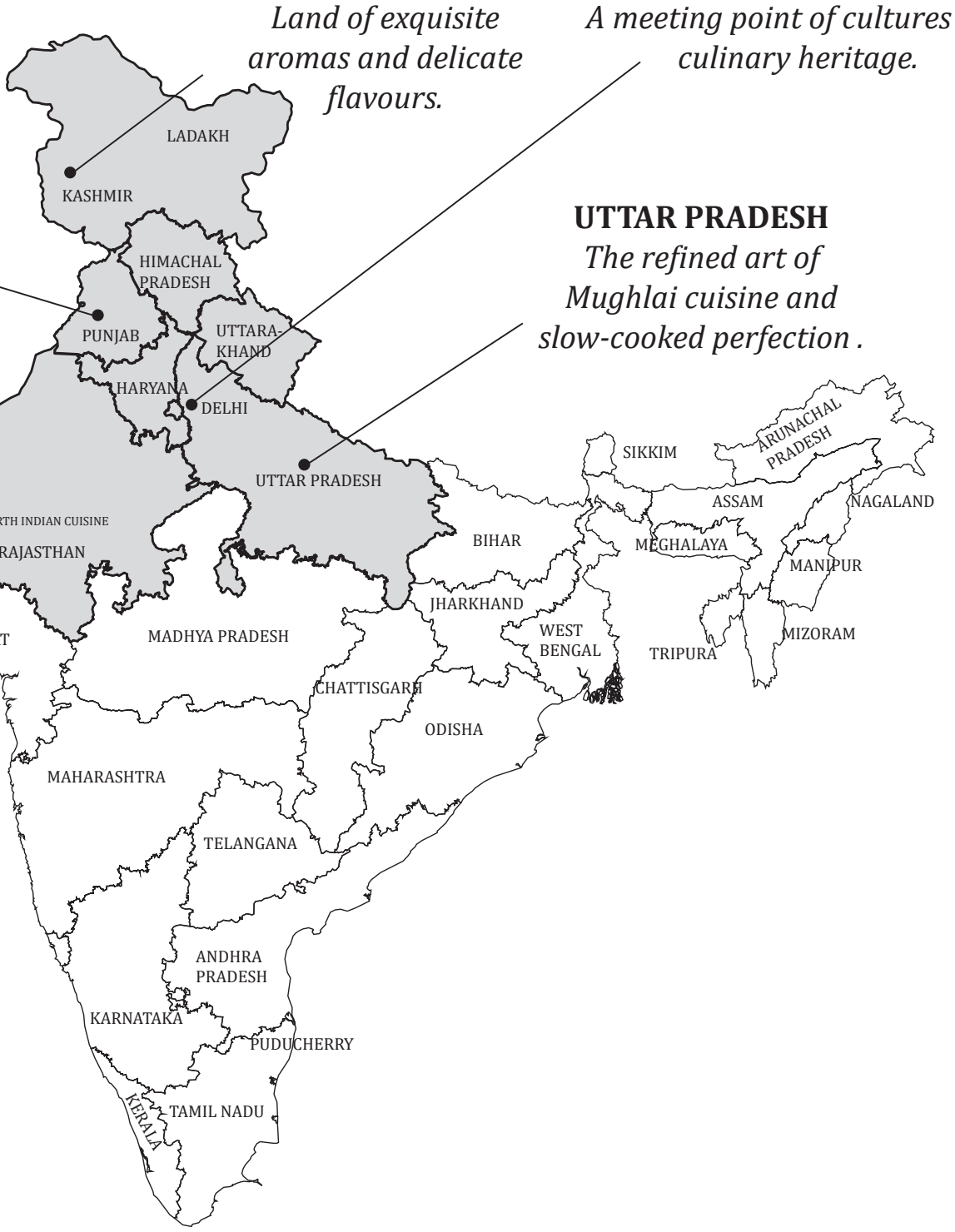
PUNJAB
Home of tandoor and bold, vibrant flavours A meeting point of cultures and culinary heritage.

KASHMIR
Land of exquisite aromas and delicate flavours.

DELHI
A meeting point of cultures and culinary heritage.

UTTAR PRADESH
The refined art of Mughlai cuisine and slow-cooked perfection .

RAJASTHAN
Royal traditions, rich spices and time-honoured recipes.



At Mayur, we invite you to enjoy our cuisine, attentive service and refined ambiance at a relaxed pace. Please allow a minimum of approximately 2 hours for your dining experience.

Choose our Tasting Menu or dine À La Carte. À La Carte requires 1 starter + 1 main course per guest. If no starter is ordered, a €25 dining charge is automatically added to the main course.

Bij Mayur geniet u in alle rust van onze keuken, attente service en verfijnde ambiance. Houd rekening met minimaal ongeveer 2 uur voor uw diner.

Kies voor ons Proeverij menu of dineer À La Carte. À La Carte vereist 1 voorgerecht + 1 hoofdgerecht per gast. Wordt er geen voorgerecht besteld, dan wordt automatisch €25 dinertoeslag aan het hoofdgerecht toegevoegd.

THE MAYUR TEAM

It should be about genuine hospitality,
atmosphere and taking the time to enjoy the experience.

I have had the privilege of carrying my father's vision forward.
I am extremely proud of my team, many of whom worked with my father
and continue to uphold the traditions on which Mayur was built.

MANAGING DIRECTOR
Prashant Sharma

CHEFS DE CUISINE
Mr. Thinthub
Mr. Ghale

SOUS CHEF
Ms. Tsering Tsan

RESTAURANT MANAGER
Mr. Gurung

ASSISTANT MANAGER
Mr. Kandiyil

ASSISTANT MANAGER
Ms. Mendis

CHEF DE RANG
Mr. Adhikary

COMMIS DE RANG
Mr. Rayamanji

For more than 45 years, our ambition is to take Indian fine dining
to an even higher level, while preserving the warmth,
heritage and traditions that have defined us since 1981.
As you enjoy your drink and papadums, leave the rush of the city behind.

Enjoy the art, music and surroundings,
and allow our team to take care of you.

THANK YOU FOR BEING OUR GUEST.

Prashant Sharma
Managing Director

A journey through North India

The Signature Experience **(pp)**

64,50

(non-vegetarian 4-course menu)
A curated selection of Tandoori treasures - each piece kissed by charcoal, each bite a revelation of spice and smoke.

First Tandoori Course

Tandoori Prawn.
Murgh Malai Tikka.
Achari Tikka.
Hot Wings.

Wine pairing: Burgundy Chardonnay. ***8 by glass***

Second Tandoori Course:

Lamb Chops.
(optional 12 p.p)

Wine pairing: Burgundy Pinot Noir. ***8 by glass***

Main Course

Regal Curry Ensemble
A symphony of flavours, featuring:

Lamb Curry
Chicken Tikka Masala Madras
Butter Chicken
Prawn Jhalfrazie
Aloo Matar

Accompanied by:
Raita, Garden Salad, Saffron Rice
Naan & Garlic Naan

Wine Pairing: Primitivo. ***10 by glass***

Finale

Special Dessert
A sweet homemade conclusion, crafted by the chef.

Wine Pairing: Pedro Ximenez Don PX ***8 by glass***

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens / nuts despite our persistent effort.

A journey through North India

The Garden Experience (pp)

59,50

(Vegan possibility)
(vegetarian 4-course menu)
An elegant assortment of vegetarian treasures:

First Course

Samosa
Pakora ***(Onion Bhaji)***
Harra Barra Tikki ***(Spinach Cutlet)***
Aloo Tikki ***(Potato Patty)***

Wine Pairing: Dry Riesling ***8*** ***by glass***

Second Course

Tandoori Paneer
(optional 10 p.p)

Wine Pairing: Barrel-Aged Chardonnay ***8*** ***by glass***

Main Course

A Vegetarian Symphony
A harmonious ensemble of vegetable masterpieces, featuring:

Paneer Tikka Masala, Gobhi Aloo
Dal, Saag Paneer, Aloo Matar
Baigan Bhurta

Accompanied by:
Raita, Garden Salad, Saffron Rice
Naan & Garlic Naan

Wine Pairing: Pinot Noir ***8*** ***by glass***

Finale

Special Dessert
A sweet conclusion, crafted daily by the chef

Wine Pairing: Pedro Ximenez Don PX ***8*** ***by glass***

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens / nuts despite our persistent effort.

For parties of four or more

THE MAYUR SHARED EXPERIENCE

Our luxurious journey through North India

For those who wish to experience Mayur at its best, we invite you to choose our Shared Experience - a generous culinary journey created for the entire table. Allow our chefs to compose your evening, beginning with a selection of signature Tandoor specialities, followed by an abundant presentation of aromatic curries, accompanying dishes and freshly baked naan from the Tandoor.

Rather than choosing just one dish, the Shared Experience allows you to discover a wider selection of Mayur's most celebrated flavours, carefully balanced and tailored to the size of your party.

All that remains is to sit back, share and enjoy.

For the complete Mayur experience, we warmly recommend the Shared Experience.

Voor gezelschappen van vier personen of meer

THE MAYUR SHARED EXPERIENCE

Onze luxueuze reis door Noord-India

Voor wie Mayur op zijn best wil beleven, nodigen wij u graag uit voor onze Shared Experience - een royale culinaire reis, speciaal samengesteld om met het hele gezelschap te delen.

Laat onze chefs uw avond vormgeven. We beginnen met een selectie van onze signature specialiteiten uit de Tandoor, gevolgd door een rijke presentatie van aromatische curry's, bijgerechten en versgebakken naan uit de Tandoor.

In plaats van één gerecht te kiezen, biedt de Shared Experience u de gelegenheid om een bredere selectie van Mayur's meest geliefde smaken te ontdekken - zorgvuldig in balans en afgestemd op de grootte van uw gezelschap.

U hoeft alleen nog maar achterover te leunen, te delen en te genieten.

Voor de complete Mayur-beleving bevelen wij onze Shared Experience van harte aan.

Soups

Mulligatawany *16*
Een geurige linzensoep, subtiel gekruid met komijn en geserveerd met basmatirijst en een schijfje citroen.
• A fragrant lentil soup, delicately spiced with cumin, garnished with a slice of lemon and basmati rice.

Chicken Shorba *15*
Een milde, heldere kippensoep met malse stukjes kip.
• A mild chicken consommé, enriched with tender diced chicken.

Starters *Recommended by the Chef*

Vegetarian Classic Starter (veg) (signature dish) PP *21,5*

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

Mixed Starter (non veg)(signature dish) PP *23,5*
Een heerlijke mix van tandoori: Murgh Malai Tikka, Meat Tikka, Hot Wings, Tandoori Prawns en Achari Tikka.
• A delightful mix of tandoori dishes: Murgh Malai Tikka, Meat Tikka, Hot Wings, Tandoori Prawns, and Achari Tikka.

Hot Wings *18*
Kippenvleugels gemarineerd in gekruide yoghurt en geroosterd in de Tandoor voor een licht rokerige smaak.
• Chicken wings marinated in spiced yoghurt and roasted in the Tandoor until charred and fragrant.

Chicken Chat *17,5*
Gegrilde kipfilet, op smaak gebracht met chat masala, verse citroen en rode ui.
• Grilled boneless chicken, tossed with chat masala, fresh lemon and red onions.

Lamb Chat *18,5*
Gegrilde lamsfilet, verfijnd met aromatische kruiden en frisse citrus.
• Grilled lamb fillet, seasoned with aromatic spices and citrus.

Tandoori Prawns *20,5*
Garnalen, gemarineerd in subtiel gekruide yoghurt en geroosterd in de Tandoor.
• Prawns, marinated in delicately spiced yoghurt and roasted in the Tandoor.

Tandoori Charcoal Specialities

All Tandoori dishes are served with Aloo Matar and Saffron Rice.
Prepared in our traditional clay oven — the Tandoor — fired with charcoal for an authentic smoky aromce.

Alle Tandoori-gerechten worden geserveerd met Aloo Matar en saffraanrijst. Bereid in onze traditionele kleioven — de Tandoor — gestookt met houtskool voor de karakteristieke rokerige smaak.

Lamb Chops (3 pieces) — *38*
Nieuw-Zeelandse lamskoteletten, gemarineerd in yoghurt met gember, knoflook en geselecteerde kruiden.
• New Zealand lamb chops, marinated in yoghurt with ginger, garlic, and select spices.

Meat Tikka — *37*
Malse Nieuw-Zeelandse lamsfilet, zorgvuldig gemarineerd en geroosterd in de Tandoor.
• Tender New Zealand lamb fillet, marinated and roasted in the Tandoor.

Tandoori Chicken — *35*
Onze klassieke bereiding van kip, gemarineerd in yoghurt en Kashmiri chili en langzaam geroosterd in de Tandoor.
• Our classic preparation — chicken marinated in yoghurt and kashmiri mirch, slowly roasted.

Hara Tikka — *34,5*
Kip gemarineerd met yoghurt, verse munt en koriander en geroosterd in de Tandoor.
• Chicken marinated with yoghurt, mint, and coriander.

Murgh Malai Tikka — *33,5*
Malse kip in een zachte knoflookmarinade, geroosterd in de Tandoor voor een verfijnde en milde smaak.
• Chicken with a delicate garlic marinade, roasted to a creamy tendernes.

The Mayur Grill — *39,5*
Een royale selectie van Tandoori Chicken, Murgh Malai Tikka, Meat Tikka en Spicy Achari Tikka.
• A comprehensive selection: Tandoori Chicken, Murgh Malai Tikka, Meat Tikka, and Spicy Achari Tikka.

Spicy Achari Tikka — *35,5*
Kip gemarineerd met knoflook en karakteristieke Indiase picklekruiden, voor een pittige en lichtzure smaak.
• Chicken marinated in a piquant pickle-garlic mixture, roasted for an intense, tangy flavour.

Tandoori Fish (40 minutes preparation) — approx. — *52,5*
Hele Zeebaars gemarineerd in yoghurt, komijn en aromatische kruiden, langzaam geroosterd in de Tandoor voor een delicate rokerige smaak.
• Whole Sea bass marinated in yoghurt, cumin, and spices, grilled in the Tandoor until flaky and infused with smoke.

Fish Tikka — *39,5*
Witte vis, gemarineerd in yoghurt en kruiden en zorgvuldig geroosterd in de Tandoor.
• White fish marinated in yoghurt and spices, roasted to perfection.

Classic Mughlai Curries

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

Alle curry's worden geserveerd met saffraanrijst.
Op verzoek kunnen de gerechten worden bereid als Madras (medium pittig) of Vindaloo (extra pittig).

All curries are served with Saffron Rice.
Guests may request any dish to be prepared Madras (medium-hot) or Vindaloo (extra-hot).

Butter Chicken — *34,5*
Tandoori kip, langzaam bereid in een milde en romige saus van tomaat, room, boter en aromatische kruiden.
• Tandoori chicken, slowly cooked in a mild sauce of tomatoes, cream, butter, and aromatic spices.

Chicken Tikka Massala — *34,5*
Geroosterde stukjes kip in een gekruide curry met groene paprika.
• Roasted chicken pieces in a spiced curry with green bell pepper.

Saag Chicken — *33,5*
Malse kip in een romige, gekruide spinaziecurry.
• Tender chicken in a creamy curry with spiced spinach.

Shahi Korma (chicken, lamb or prawn)
Een milde en verfijnde curry met kokos en room, op smaak gebracht met aromatische kruiden.
• A regal coconut-cream curry with mild, aromatic spices.
- ***Chicken*** — *32,5*
- ***Lamb*** — *33,5*
- ***Prawn*** — *34,5*

Saag Gosht — *34,5*
Malse lamsfilet, langzaam bereid met aromatische kruiden en spinazie.
• Lamb fillet, slowly simmered with aromatic spices and spinach.

Gosht-E-Avadh — *34,5*
Lamsfilet in een rijke, traditionele curry geïnspireerd op de keuken van de historische Awadh-regio.
• Lamb fillet in a full-bodied, traditional curry from the north region.

Fish Curry — *38*
Gemarineerde visfilet, bereid in een verfijnde kruidige curry met currybladeren.
• Marinated fish fillet, prepared in a refined spiced curry with curry leaves.

Prawn Jhalfrazi — *37,5*
Grote garnalen in een smaakvolle, gekruide curry.
• Large prawns, cooked in a flavoursome spiced curry.

Biryanis *(rijst gerechten) (rice dishes)*

Biryani ***(chicken, lamb or prawn)*** (*served with aloo raita*) *(Geserveerd met 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*** *36,5* **|** ***Prawn*** *38,5*

Vegetable Biryani *30,5*
Geurige basmatirijst, zorgvuldig gelaagd en bereid met een bijzondere melange van aromatische kruiden.
• Fragrant basmati rice, layered with a unique blend of spices and your choice of protein or vegetables

Saffron Rice *6,5*
Geurige basmatirijst, verfijnd op smaak gebracht met saffraan.
• Fragrant basmati rice delicately infused with saffron.

Vegetarian Classic 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 *27,5*
Blokjes verse Indiase kaas, bereid in een gekruide curry met groene paprika.
• Fresh Indian cheese cubes, prepared in a curry with spices and green bell pepper.

Saag Paneer *27,5*
Verse Indiase kaas, bereid in een zacht gekruide spinaziepurée.
• Fresh cottage cheese, cooked in a delicately spiced spinach purée.

Bhindi *27,5*
Okra, gebakken met ui, karwijzaad en aromatische kruiden.
• Okra, sautéed with onions, caraway seeds, and spices.

Baigan Bhurta *27,5*
Geroosterde aubergine, fijngehakt en bereid met een bijzondere melange van Indiase kruiden.
• Roasted eggplant, chopped and cooked with special spices.

Dal *27,5*
Zwarte linzen, langzaam bereid en verfijnd met komijn.
• Black lentils, prepared with a gentle tempering of cumin.

Gobhi Aloo *27,5*
Bloemkool en aardappel, bereid met traditionele Indiase specerijen.
• Cauliflower and potatoes, tempered with traditional masalas.

Side Dishes

Aloo Raita *9*
Mild gekruide yoghurt met gekookte aardappel.
• Mildly spiced yoghurt with boiled potatoes.

Garden Salad *10,5*
Verse tomaat, komkommer en rode ui met onze kenmerkende Indiase vinaigrette.
• Fresh tomatoes, cucumber, and red onions dressed in our signature Indian vinaigrette.

Indian Tandoori Breads

Versgebakken in de Tandoor • Freshly Baked in the Tandoor

Naan *6,75*
Zacht witbrood, vers gebakken in de Tandoor.
• Soft white bread, blistered to perfection.

Cheese Naan *8,75*
Naan gevuld met kaas.
• Stuffed with fresh cheese.

Fresh Garlic Naan *8*
Rijk naanbrood royaal bereid met verse knoflook.
• Rich dough topped with fresh garlic.

Peshawari Naan *9,5*
Naan gevuld met cashewnoten en rozijnen.
• Filled with cashew nuts and raisins.

Roti *6,5*
Traditioneel volkorenbrood uit de Tandoor.
• Classic whole-wheat bread.

Parantha *7,25*
Gelaagd volkorenbrood bereid met boter.
• Layered whole-wheat bread with butter.

Methi Parantha *8,25*
Gelaagd volkorenbrood met boter en fenegriek.
• Layered with butter and fenugreek.

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens / nuts despite our persistent effort.

Mayur

since 1981

A member of the Mayur Hospitality Group.

2026