

## VOORGERECHTEN

<b>1 Onion Bhaji</b> Gefrituurde uienringen in gekruid kikkererwtenmeel	5.00
<b>2 Samosa Vegetarian</b> Pasteitjes gevuld met lichtgekruid aardappels en doperwten	5.00
<b>3 Samosa Lamb</b> Pasteitjes gevuld met heerlijk gekruid lamsvleesgehakt	5.50
<b>4 Paneer Pakora</b> Zelfgemaakte Indiase kaas gemarineerd met gekruid beslag en vervolgens gefrituurd	5.50
<b>5 Aloo Tikki</b> Gefrituurd aardappels pasteitjes	5.50
<b>6 Chicken Pakora</b> Gefrituurde stukjes kipfilet gemarineerd in gekruide kikkererwtenmeel	6.00
<b>7 Hot Chicken Wings</b> In de kleinoven gegrilde kippenvleugels gemarineerd in een pittig gekruide saus	5.50
<b>8 Chicken Chat</b> Gegrilde kipfilet geserveerd met rode uien, chatmasala en vers citroen	6.50
<b>9 Chicken Tikka</b> Gegrilde stukjes kipfilet gemarineerd in tandoori saus	6.50
<b>10 Seekh Kabab</b> Aan de spies gegrild rolletje lamsvleesgehakt gekruid met knoflook, gember, ui en koriander	6.50
<b>11 Boti Kabab</b> Gemarineerde stukjes lamsvlees met paprika en uien gegrild in de klei oven	6.95
<b>12 Fish Pakora</b> Gefrituurde stukjes visfilet gemarineerd in kikkererwtenmeel met knoflook, gember en citroensap	6.50
<b>13 King Prawn Butterfly</b> Grote garnalen gepaneerd in een gekruide beslag daarna gefrituurd	7.50
<b>14 Prawn on Poorie</b> Garnalen bereid met uien, tomaat, knoflook en kruiden geserveerd op een verse gefrituurd deegpasteitje (de Poorie) geserveerd volgens een zeer traditioneel wijze	8.00
<b>15 Mini Mix Grill</b> Gemarineerde en geroosterde stukjes kip, lams, hot wings en lamb samosa	6.95

## SOEPEN

<b>16 Muligatwany Soup</b> Zuid Indiase currysoep, gebonden en rijk van smaak	5.00
--	------

KAFTEN  
S  
E  
N  
A  
G



# TANDOORI HOOFDGERECHTEN

Alle Tandoori hoofdgerechten worden geserveerd met  
Indiase Basmati saffraan pulao rijst, salade en dal. Extra  
portie rijst 2.75

## 18 Tandoori Chicken

De bekende Indiase gegrilde rode kip! In de kleioven  
gegrilde halve kip gemarineerd in tandoori saus

14.00

## 19 Chicken Tikka Tandoori

Gegrilde stukjes malse kipfilet gemarineerd in tandoori saus

15.00

## 20 Chicken Garlic Tikka

Gegrilde stukjes malse kipfilet gemarineerd in  
een speciale knoflooksaus

15.00

## 21 Lamb Tikka Tandoori

Gegrilde stukjes lamsvlees gemarineerd in Indiase kruiden

16.50

## 22 Seekh Kabab Tandoori

Aan de spies gegrild rolletje lamsvleesgehakt gekruid met  
knoflook, gember, ui en koriander

16.00

## 23 Tandoori Mix Grill

Combinatie van Tandoori grills (Chicken, King Prawn,  
Seekh Kebab, Lamb en Chicken Tikka)

18.50

## 24 Fish Tandoori

Visfilet en stukjes paprika gemarineerd in tandoori saus en gegrild

16.95

## 25 King Prawn Tandoori

Gegrilde grote garnalen en stukjes paprika gemarineerd in  
citroensap, tandoori saus, knoflook en koriander

19.00

## 26 Mix Kebab

Kip Tikka, Kabab, lamsvlees uit de Tandoor, lams kotelet en  
Tandoori kip, kippenvleugels en garnaal met speciale saus

19.50

## 27 Lamb Chops

Lamskoteletjes met stukjes uien en paprika gemarineerd in  
Indiase kruiden en geroosterd in de Tandoor

18.50



# WERELDBEROEMDE INDIASE MUGHLAI CURRIES

Alle Mughlai curries worden geserveerd met  
Indiase Basmati saffraan pulao rijst en salade.  
Extra portie rijst 2.75

Meest populaire Indiase kipgerecht bereid in een romige saus met amandelen

28 Butter Chicken 15.50

**CURRY** gerechten zijn bereid met verse tomaat en koriander en zijn rijk aan Indiase specerijen

29 Chicken Curry 13.95

30 Lamb Curry 15.50

31 Fish Curry 16.50

32 King Prawn Curry 18.00

**TIKKA MASALA** gerechten zijn eerst gemarineerd, daarna in de klei oven gegrild en vervolgens klaargemaakt in een romige saus met gemalen cashewnoten, amandelen en pistache

33 Chicken Tikka Masala 15.50

34 Lamb Tikka Masala 17.50

35 King Prawn Masala 19.50

**DO PEAZA** curry met licht gebakken uien, koriander, kaneel and kardemom

36 Chicken Do Peaza 15.50

37 Lamb Do Peaza 17.50

38 Fish Do Peaza 18

.00

39 King Prawn Do Peaza 19.50

**SAAG** is de Indiase benaming voor spinazie.

Saag wordt gebruikt in deze gerechten in combinatie met verse tomaat en currysaus

40 Chicken Saag 15.50

41 Lamb Saag 17.50

42 Fish Saag 18

0 0

43 King Prawn Saag 19.50

**BHUNA** gerechten zijn een combinatie van tandoori en curry. De gegrilde vlees of vis wordt geserveerd in een goed gekruide curry met uien, tomaat, paprika, kruiden, knoflook en garam masala.

44 Chicken Bhuna 15.50

45 Lamb Bhuna 17.50

46 Fish Bhuna 18

.00

47 King Prawn Bhuna 19.50



RESTAURANT

**JHAL FREZIE** gerechten zijn bereid met een pittige, Indiase  
currysaus in combinatie met ui, tomaat en paprika

48 Chicken Jhal Frezie	15.50
49 Lamb Jhal Frezie	17.50
50 Fish Jhal Frezie	18
	.00
51 King Prawn Jhal Frezie	19.50

**KARAHI** gerechten zijn eerst gemarineerd in een mix van Indiase kruiden, vervolgens bereid in een “karhai” (een Indiase wok)

52 Karahi Chicken	15.50
53 Karahi Lamb	17.50
54 Karahi Fish	18.00
55 Karahi King Prawn	19.50

**BALTI** betekent letterlijk ‘emmer’. Deze gerechten worden echter niet in een emmer bereid! Ze worden op traditionele manier bereid met geurige kruiden en gember

56 Balti Chicken	15.50
57 Balti Lamb	17.50
58 Balti Fish	18.00
59 King Prawn Balti	19.50

**MADRAS** curries, de naam zegt het al: deze gerechten zijn bereid volgens een unieke recept uit Zuid India. Een pittig gerecht op smaak gebracht met citroen en groene pepers

60 Chicken Madras	15.50
61 Lamb Madras	17.50
62 Fish Madras	18.00
63 King Prawn Madras	19.50

**VINDALOO** is een hele pittige saus met gemalen Indiase garam masala, een bijzonder mengsel van specerijen, knoflook, gember, aardappel en tomaat

64 Chicken Vindaloo	15.50
65 Lamb Vindaloo	17.50
66 Fish Vindaloo	18.00
67 King Prawn Vindaloo	19.50

**DHANSAK** Drie verschillende smaken, zoet, zuur en heet, komen samen in deze curries. Bereid in Zoroastrian stijl met ananas.

68 Chicken Dhansak	15.50
69 Lamb Dhansak	17.50
70 Fish Dhansak	18.00
71 King Prawn Dhansak	19.50

**ROGAN JOSH** gerechten worden bereid door een royaal gebruik van gepeelde tomaten gebakken in gekruide olie met o.a. anijs. Afkomstig uit de gebergte van Kashmir

72 Chicken Rogan Josh	15.50
73 Lamb Rogan Josh	17.50
74 Fish Rogan Josh	18.00



KARAHI  
BALTIS  
MADRAS  
VINDALOO  
DHANSAK  
ROGAN JOSH

00

75 King Prawn Rogan Josh

19.50

**KORMA** gerechten zijn bereid met een zacht van smaak gebonden saus, kokos, rozijnen en noten

76 Chicken Korma

17.50

77 Lamb Korma

18.50

78 Fish Korma

18.50

79 King Prawn Korma

19.50

# VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Alle Vegetarische hoofdgerechten worden geserveerd met  
Indiase Basmati saffraan pulao rijst en salade

80 Chana ki Dal	11.50
Beroemd Indiaas gerecht met linzen	
81 Saag Paneer	12.50
Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in gekruide spinazie	
82 Paneer Korma	12.50
Zelfgemaakte kaas in een zachte, romige curry saus met amandelen, kokos en rozijnen	
83 Paneer Jhal Frezie	12.50
Zelfgemaakte kaas bereid met kruiden, groente en paprika	
84 Paneer Makhani	12.50
Zelfgemaakte kaas bereid in zachte saus met verse room en roomboter	
85 Chana Bhajee	12.50
Gekruide en gebakken erwten met tomatensaus en uien	
86 Bombay Aloo	11.50
Pittig gekruide aardappels curry	
87 Dal Makhani	12.50
Beroemd Indiaas gerecht bereid met linzen en boter	
88 Mushroom Bhajee	12.50
Gebakken en pittig gekruide champignons	
89 Gobhi Aloo	11.50
Aardappels en bloemkool bereid met verse tomaten en Indiase kruiden	
90 Mutter Paneer	11.50
Zelfgemaakte kaas en doperwten bereid in licht gekruide saus	
91 Bhindi Bhaji	12.50
Gekruide gebakken okra, tomaten en uien	
92 Vegetable Kofta	12.50
Groenten balletjes gebakken in zacht gekruide curry	
93 Bharta Baingan	12.50
Aubergine, gegrild en gebakken in kruiden	
94 Jeera Aloo	12.50
Aardappels bereid met komijn zaadjes, garam masala en tomaten	

hhhhh

KITCHENS



# GANESH

# I

Bijzondere Indiase Basmati saffraan rijst met als basis:  
kruiden, amandelen, cashewnoten, rozijnen en kardemom

Alle Biryani's worden geserveerd met Vegetable curry of  
Dal (linzen) komkommer Raita en salade

95 Vegetable Biryani	14.50
96 Chicken Biryani	15.50
97 Lamb Biryani	16.50
98 King Prawn Biryani	18.50
99 Biryani Delight (kip en lamsvlees)	19.50

## INDIAAS TANDOORI BROOD

Het brood wordt bereid op het moment dat u bestelt, dus u  
geniet van heerlijk vers brood uit de Indiase kleioven

100 Nan Indiaas brood uit de kleioven	2.50
101 Butter Nan Nan met boter	3.00
102 Cheese Nan Nan met kaas	3.50
103 Cheese Garlic Nan Nan met kaas en knoflook	3.50
104 Garlic Nan Nan met kruiden en knoflook	3.50
105 Keema Nan Nan gevuld met lamsgehakt	4.00
106 Peshwari Nan Nan gevuld met amandelen, rozijnen, cashewnoten en suiker	3.50
107 Parantha Plat brood bereid met boter	3.00
108 Aloo Parantha Paratha gevuld met gekruide aardappelstukjes	3.50
109 Cheese Parantha Paratha gevuld met gekruide kaas	3.50

110 Methi Parantha

3.00

Paratha gevuld met fenegriek bladeren

111 Tandoori Roti

2.00

Indiaas brood uit de kleioven

## EXTRA'S

112 Pappadam	1.00
Knapperig linzenbrood met komijn zaadjes	
113 Pulao Rice	3.50
Indiase Basmati Saffron Rijst lekker geurig	
114 Egg Pulao	4.50
Indiase Basmati Pulao rijst met gebakken eieren	
115 Mushroom Rice	4.50
Gebakken rijst met champignons	
116 Fried Rice	4.50
Gebakken rijst	
117 Raita	3.00
Yoghurt met komkommer, tomaten, Spaanse peper en koriander bladeren	
118 Achar (Mix Pickle)	2.00
119 Mango Chutney	2.00
120 Onion Salad	3.00
Een salade van rode uien, citroensap en pepers	
121 Ganesha Mixed Salade	5.00
Gemengde salade met ananas, kaas en rode uien	

## NAGERECHTEN

122 Gulab Jamun	4.50
Bolletjes van zelfgemaakte kaas ingedikt in warm suikersiroop, op smaak gebracht met rozenwater	
123 Kheer	4.50
Heerlijke Basmati rijstpudding bereid met melk, kokos en noten	
124 Kulfi	5.00
Indiase ijs met melk en noten	
125 Mango Ijs	5.50
126 Dam Blanche	5.00
127 Patialla	5.50
Rijst pudding met kulfi	
128 Vanille Ijs	4.50



## DRANKEN / DRINKS

### Aperitieven

Sherry medium dry	3.25
Port rood of wit	3.25
Vermouth, rood, wit of dry	3.25
Campari	4.50
Campari soda	4.95

### Gedistilleerd

Jonge of oude jenever	2.95
Bacardi	3.95
Wodka	3.95
Gin	3.95
Pernod	3.95
Whisky Red Label	3.95
Whisky black label	4.95
Chivas Regal / Jack D	4.95

Cognac Joseph Guy	4.95
Remie Martin	5.75
Martell	5.75
Hennessy	5.75

### Likeuren

Tia Maria	4.50
Drambuie	4.50
Grand Marnier	4.50
Cointreau	4.50
Sambuca	4.50
Amaretto	4.50

### Bieren

Indiaas bier Small	3.75
Indiaas bier Large	7.25
Heineken bier Small	2.75
Heineken bier Medium	3.25
Heineken bier Large	4.75
Amstel bier	3.00
Amstel bier Malt	3.00

### Frisdranken / Soft Drinks

Spa rood / Spa blauw	2.25
Cola / Fanta / 7-up / Tonic	2.50
Appelsap / Jus d'orange	2.75
Mango Juice	2.75
Ice Tea/Nestea	2.75

### Speciale Indiase drank

Lassie zoet / zout	3.00
Gemaakt met yoghurt en rooswater	
Mango Lassie	3.50
Gemaakt met yoghurt en mango	

### Koffie en Thee

Irish coffee	6.25
Espresso	2.50
Espresso Double	4.00
Cappuccino	3.00
Gewone koffie	2.50
Thee	2.25
Masala thee	3.00



Kingcobra bier Fles Large

9.00

## HUISWIJNEN

	Glas	1/2 ltr.	1ltr.
<b>Baron Louis Blanc, Pays D'oc</b> Frisse, fruitige, droge wijn uit Zuid-Frankrijk. met een bloemig karakter.	3.50	8.95	16.50
<b>Baron Louis Rosé, Pays D'oc</b> Droge fruitige, rosé met hints van jong rood fruit.	3.50	8.95	16.50
<b>Baron Louis Rouge, Pays D'oc</b> Zachte rode wijn met indrukken van rood fruit en kruiden	3.50	8.95	16.50

## Zoete Witte Wijn

<b>Bereich Wonnegau Spatlese, Rheinhessen</b> Fris-zoete, verfijnde wijn van laat geoogste druiven met veel fruit en een 'mollig' karakter.	3.50	8.95	16.50
---	------	------	-------

## Mousserende Wijn

<b>Prosecco Canella, Italie</b> Mild-droge Prosecco met een fijne mousse en indrukken van appel en peer		fles	22.50
---	--	------	-------

## Witte Wijnen

<b>Sauvignon Blanc, bougrier, Loire</b> Fraaie wijn met een stuivende neus en opwekkende zuren, prachtig in balans.		fles	16.50
<b>Pinot Blanc, Klengenfus, Elzas</b> Ronde, fruitige, zachte, mild-droge wijn, met impressies van abrikoos en peer.		fles	18.50
<b>Chardonnay, Los Vascos, Chili</b> Mooi op het fruit gemaakte droge wijn, met nuances van tropisch fruit en vanille, gemaakt door de bekende Rothschild-familie.		fles	24.50
<b>Sancerre, Bougrier, Loire</b> Uitermate frisse wijn, strak droog met duidelijk herkenbaar citrus fruit, kruisbessen, buxus en vers gemaaid gras met een prima afdronk.		fles	32.50
<b>Chablis</b>		fles	29.95



WITTEWIJNEN

## Rosé Wijn

### Santa Digna Rosé, Torres, Chili

Stevige, volle rosé, mild-droog met veel smaak, o.a. van zwarte bessen en ander rijp fruit. Mond vol heerlijk sap.

fles 24.95

## Rode Wijnen

### Cotes Du Rhone Villages, Caves Saint Pierre, Rhone

Typisch voorbeeld van een volle, zachte wijn met veel geconcentreerd rood fruit en milde kruiden.

fles 21.50

### Merlot, Chibet, Pays D'oc

Zachte wijn met nuances van o.a. jong rood fruit, bosviooltjes en aardbeien.

fles 24.00

### Cabernet Sauvignon, Los Vascos, Chili

Karaktervolle, fruitige wijn met indrukken van donkerrood fruit zoals bosbessen en cassis met een goede afdronk, gemaakt door de Rothschild-familie.

fles 24.50

### Saint Emilion, Chateau Roger Figeac

Blend van 3 druivensoorten zorgt voor een complexe, serieuze wijn met veel bite en stevigheid. Donkerrode bosvruchten, terroir, mocca en houttonen met een lang aanblijvende afdronk.

fles 29.50

### Bordeaux

fles 22.50

## Champagne

### Champagne

fles 90.00



WINE