

## Voorgerechten

1	<b>Papadam - 2 stuks</b> <i>Heerlijk knapperig linzen brood</i>	€ 1,75
2	<b>Samosa 2 - stuks</b> <i>Gefrituurd deegpasteitje gevuld met gekruide groenten</i>	€ 3,75
3	<b>Onion Bhaji</b> <i>Gefrituurde uienringen gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel</i>	€ 3,75
4	<b>Gobhi Pakora</b> <i>Gefrituurde bloemkool gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel</i>	€ 5,25
5	<b>Paneer Pakora</b> <i>Gefrituurde Indiase kaas gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel</i>	€ 6,00
6	<b>Chicken Pakora</b> <i>Gefrituurde stukjes kipfilet gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel</i>	€ 6,25
7	<b>Hot Chicken Wings</b> <i>Gegrilde kippenvleugeltjes, gemarineerd in een pittige kruidenmengsel</i>	€ 6,25
8	<b>Chicken Tikka</b> <i>Malse kipfilet gemarineerd in licht kruidenmengsel, gegrild</i>	€ 7,00
9	<b>Mix Pakora</b> <i>Combinatie van Onion Bhaji, Gobhi-, Paneer Pakora</i>	€ 7,00
10	<b>Seekh Kabab</b> <i>Rolletje lamsgehakt gekruid met o.a. knoflook, gember, uien en koriander op een spies gegrild</i>	€ 7,00
11	<b>Boti Kabab</b> <i>Lamsstukjes gemarineerd en gegrild</i>	€ 7,00
12	<b>King Prawn Pakora</b> <i>Grote garnalen gepaneerd in een gekruide beslag daarna gefrituurd</i>	€ 8,00

## Soepen

13	<b>Dal Soep</b> <i>(Gekruide Linzensoep)</i>	€ 4,25
14	<b>Tomatensoep</b>	€ 4,25
15	<b>Curry Soep</b>	€ 4,25
16	<b>Chicken Soep</b>	€ 5,25

## Menu's

### **Sher-E-Punjab menu voor 2 personen**

€ 34,50

*Tandoori mix grill + Lamb Jhalfrezie + Saag Paneer + Naan + Basmati Rice + Nagerecht: Kheer*

### **Royal Sher-E-Punjab menu voor 4 personen**

€ 64,50

*Tandoori mix grill + Chicken Tikka Massla + Lamb Bhuna + Mix Vegeteble + Naan + Garlic Naan + Basmati Rice + Raita + Nagerecht: Kheer*

## HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Naan ( brood ) of Indiase Basmati rijst

### Tandoori Hoofdgerechten

*Alle Tandoori gerechten worden met extra Aloo Mattar geserveerd*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 17 | <b>Tandoori Chicken</b><br><i>Gegrilde kip gemarineerd in yoghurt en tomatensaus met kruiden. Aromatisch en gezond</i> | € 13,50 |
| 18 | <b>Tandoori Chicken Tikka</b><br><i>Malse kipfilet gemarineerd in licht kruidenmengsel, gegrild</i>                    | € 14,50 |
| 19 | <b>Tandoori Lamb Tikka</b><br><i>Lamsvlees gemarineerd in traditionele Indiase kruiden daarna gegrild in kleioven</i>  | € 15,50 |
| 20 | <b>Tandoori Garlic Kebab</b><br><i>Heerlijke kip-kebab gemarineerd in knoflooksaus daarna gegrild in kleioven</i>      | € 15,50 |
| 21 | <b>Tandoori Paneer Tikka</b><br><i>Indiase kaas gemarineerd in traditionele kruiden daarna gegrild in kleioven</i>     | € 15,50 |
| 22 | <b>Tandoori Reshmi Kebab</b><br><i>Heerlijke Lams-kebab gemarineerd in knoflooksaus daarna gegrild in kleioven</i>     | € 15,50 |
| 23 | <b>Tandoori Jhinga</b><br><i>Voortreffelijk. Garnalen gemarineerd en gegrild</i>                                       | € 17,50 |
| 24 | <b>Tandoori Mix Grill</b><br><i>Combinatie van Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Seekh Kebab en Lams Tikka</i>          | € 17,50 |

## Mughlai Chicken Curry Hoofdgerechten

25	<b>Butter Chicken</b> <i>Wereld beroemd gerecht. Gemarineerd gegrild kip in speciale curry saus, mild</i>	€ 14,50
26	<b>Chicken Tikka Massala</b> <i>Stukjes gemarineerde kip eerst in klei oven gegrild en daarna gekookt in speciale romige saus</i>	€ 14,50
27	<b>Chicken Do Piazza</b> <i>Gegrilde kip met lekkere currysous en tomaten</i>	€ 14,50
28	<b>Chilly Chicken - Heet</b> <i>Stukjes kip met groene pepers, uien en tomaten</i>	€ 14,50
29	<b>Chicken Korma</b> <i>Stukjes geroosterde kipfilet bereid in romige saus met kokos, saffron en cashewnoten</i>	€ 14,50
30	<b>Chicken Saag</b> <i>Stukjes kip met spinazie en gepelde tomaten currysous</i>	€ 14,50
31	<b>Chicken Madras (heet)</b> <i>Een traditioneel recept uit Zuid-India, bereid met citroen en groene peper</i>	€ 14,50
32	<b>Chicken Vindaloo (zeer heet)</b> <i>Stukjes kip in bijzonder mengsel van speciale droge Indiase kruiden en verse groene pepers</i>	€ 14,50
33	<b>Karahi Chicken</b> <i>Stukjes kip gemarineerd in kruidenmengsel bereid op speciale Noord-Indiase manier</i>	€ 14,50
34	<b>Balti Chicken</b> <i>Stukjes gemarineerd kip bereid op traditionele manier met speciaal mengsel van kruiden</i>	€ 14,50
35	<b>Chicken Jhalfrezie</b> <i>Stukjes gemarineerd kip met gebakken uien, tomaten, paprika. Exotisch</i>	€ 14,50
36	<b>Chicken Dhansak</b> <i>Stukjes kip bereid samen met mango chutney, linzen en Indiase kruiden</i>	€ 14,50

## Mughlai Lams Curry Hoofdgerechten

<b>37</b>	<b>Lamb Rogan Josh</b> <i>Stukjes gemarineerd lamsvlees; bereid in een speciale romige saus</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>38</b>	<b>Lamb Tikka Massala</b> <i>Lamsvlees gemarineerd, gegrild met speciale romige saus en groene pepers</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>39</b>	<b>Lamb Do Piazza</b> <i>Gegrild lamsvlees met lekkere currysous en tomaten</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>40</b>	<b>Lamb Bhuna</b> <i>Lamsvlees bereid met special Indiase kruiden en dikke curry saus</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>41</b>	<b>Lamb Korma</b> <i>Gegrild lamsvlees beried in romige saus met kokos, saffron, cashewnoten en rozijnen</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>42</b>	<b>Lamb Saag</b> <i>Lamsvlees met spinazie en gepelde tomaten currysous</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>43</b>	<b>Lamb Madras (heet)</b> <i>Een traditioneel recept uit Zuid-India, een pittig lamsvleesgerecht met citroen en groene peper</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>44</b>	<b>Lamb Vindaloo (zeer heet)</b> <i>Lamsvlees bereid in bijzonder mengsel van speciale droge Indiase kruiden en verse groene pepers</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>45</b>	<b>Karahi Lamb</b> <i>Lamsvlees mengsel bereid op speciale Noord-Indiase manier</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>46</b>	<b>Balti Lamb</b> <i>Gemarineerd lamsvlees met traditioneel special mengsel van kruiden</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>47</b>	<b>Lamb Jhalfrezie (heet)</b> <i>Stukjes gemarineerd lamsvlees met gebakken uien, tomaten en paprika</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>48</b>	<b>Lamb Dhansak</b> <i>Stukjes lamsvlees bereid met mango chutney, linzen en Indiase kruiden</i>	<b>€ 16,50</b>

## Fish Curry Hoofdgerechten

49	<b>Fish Curry</b> <i>Kabeljauw in lekkere currysaus en tomaten</i>	€ 15,50
50	<b>Fish Jhalfrezie</b> <i>Gemarineerde kabeljauw met gebakken uien, tomaten, paprika en speciale kruiden</i>	€ 15,50
51	<b>Fish Madras (heet)</b> <i>Kabeljauw met een pittige smaak</i>	€ 15,50
52	<b>Fish Vindaloo (zeer heet)</b> <i>Kabeljauw in bijzonder mengsel van speciale droge kruiden en verse groene pepers</i>	€ 15,50

## King Prawn Curry Hoofdgerechten

53	<b>King Prawn Do Piazza</b> <i>Grote garnalen gemarineerd met speciale kruiden gegrild en gekookt in currysaus</i>	€ 17,50
54	<b>King Prawn Korma</b> <i>Grote garnalen in romige saus met kokos, saffron, cashewnoten en rozijnen</i>	€ 17,50
55	<b>King Prawn Madras (heet)</b> <i>Een recept uit Zuid-India, een pittig gerecht met citroen en groene peper</i>	€ 17,50
56	<b>King Prawn Vindaloo (zeer heet)</b> <i>Grote garnalen in bijzonder mengsel van speciale droge kruiden en verse groene pepers</i>	€ 17,50
57	<b>King Prawn Jhalfrezie</b> <i>Grote garnalen gemarineerd met gebakken uien, tomaten en paprika</i>	€ 17,50
58	<b>Balti King Prawn</b> <i>Gemarineerde grote garnalen met speciale kruiden</i>	€ 17,50

## Speciaal Biryani Hoofdgerechten

*Indiase speciale Basmati rijst met kruiden, amandelen, groene kardemom en andere kruiden. Geserveerd met Aloo Muttar of Raita*

59	<b>Vegetable Biryani</b> <i>Biryani met verschillende groenten</i>	€ 12,50
60	<b>Chicken Biryani</b> <i>Biryani met lekkere stukjes kip</i>	€ 14,50
61	<b>Lamb Biryani</b> <i>Biryani met smakelijke stukjes lamsvlees</i>	€ 16,50
62	<b>King Prawn Biryani</b> <i>Biryani met grote garnalen</i>	€ 17,50

## Vegetarische Hoofdgerechten

*Geserveerd met Naan (brood) of Basmati rijst*

63	<b>Shahi Paneer</b> <i>Indiase kaas in een romig milde saus van tomaten en geroosterd cashewnoten</i>	€ 12,50
64	<b>Mutter Paneer</b> <i>Indiase kaas, doperwten in traditionele curry</i>	€12,50
65	<b>Saag Paneer</b> <i>Indiase kaas bereid met gekruide spinazie, uien, tomaten, gember en knoflook</i>	€ 12,50
66	<b>Paneer Jhalfrezie (pittig)</b> <i>Indiase kaas bereid met uien, tomaat en groene pepers</i>	€12,50
67	<b>Nav Ratan Korma</b> (mild) <i>Groenten in romige saus met verschillende noten</i>	€ 12,50
68	<b>Dal Makhani</b> <i>Linzen met roomboter, uien, knoflook, gember en koriander</i>	€ 12,50
69	<b>Channa Punjabi</b> <i>Heerlijk en goed gekruide kikkererwten</i>	€ 12,50
70	<b>Bombay Aloo</b> <i>Pittige aardappels in heerlijke saus</i>	€ 12,50
71	<b>Bhindi (Okra)</b> <i>Okra met gebakken uien, tomaat, gember en knoflook</i>	€ 12,50
72	<b>Bhartha (Aubergine)</b> <i>Geroosterde aubergine met rode uien, tomaten, groene koriander en kruiden</i>	€ 12,50
73	<b>Aloo Mattar</b> <i>Aardappels en doperwten in heerlijke currysous</i>	€ 12,50
74	<b>Mixed Vegetable</b> <i>Vers gemengde groenten met droge en verse kruiden</i>	€ 12,50
75	<b>Vegetable Kofta Curry</b> <i>Bolletjes groenten in roomsaus met noten</i>	€ 12,50
76	<b>Aloo Gobi</b> <i>Aardappelen en bloemkool bereid in kruiden</i>	€ 12,50
77	<b>Dal Tarka (gele)</b> <i>Gele linzen bereid met boter en kruiden</i>	€ 12,50

## Indiaas Brood vers uit de Klei-oven

78	<b>Roti</b> <i>Bruin tarwe brood</i>	€ 2,00
79	<b>Naan</b> <i>Zacht Indiaas brood</i>	€ 2.25
80	<b>Butter Naan</b> <i>Naan met gesmolten boter</i>	€ 2,75
81	<b>Garlic Naan</b> <i>Met gekruide knoflook en koriander gevuld</i>	€ 3,50
82	<b>Cheese Naan</b> <i>Met kaasvulling</i>	€ 3,50
83	<b>Pishawri Naan</b> <i>Indiaas brood gevuld met amandelen, rozijnen, kokosnoot en suiker</i>	€ 3,50
84	<b>Kulcha Naan</b> <i>Gevuld met gekruide aardappels</i>	€ 3,50
85	<b>Keema Naan</b> <i>Gevuld met gekruide lamsgehakt</i>	€ 4,00
86	<b>Parantha</b> <i>Speciaal bruin brood met verschillende laagjes</i>	€ 3,00
87	<b>Aaloo Parantha</b> <i>Gevuld met gekruide aardappels</i>	€ 3,25
88	<b>Methi Parantha</b> <i>Parantha met fenugriek vulling</i>	€ 3,25
89	<b>Pudina Parantha</b> <i>Parantha met verse mint</i>	€ 3,25

## Bijgerechten

90	<b>Mango Pickle</b>	€ 2,00
91	<b>Mango Chutney</b>	€ 2,00
92	<b>Hot sauce</b>	€ 2,00
93	<b>Raita</b> <i>Yoghurt met komkommer, tomaat en groene koriander</i>	€ 3,00
94	<b>Salade</b>	€ 3,50
95	<b>Onion Salade</b>	€ 3,50
96	<b>Basmati Pulao Rice</b>	€ 4,00

## Nagerechten

97	<b>Kulfee</b> <i>Indiaas ijs met gemalen noten</i>	€ 3,50
98	<b>Kheer</b> <i>Indiaas rijstpudding</i>	€ 3,50
99	<b>Gulab Jamun</b> <i>Bolletjes van zelfgemaakte kaas ingedikt in warm suikersiroop</i>	€ 4,00
100	<b>Rasmalai</b> <i>Stukjes van zelfgemaakte kaas in zoetemelk met kardemom en pistache</i>	€ 4,00

## Frisdranken

101	<b>Coca-cola</b>	€ 2,25
102	<b>Coca-cola Light</b>	€ 2,25
103	<b>Fanta Orange</b>	€ 2,25
104	<b>Fanta Cassis</b>	€ 2,25
105	<b>Sprite</b>	€ 2,25
106	<b>Chaudfontaine Sparkling</b>	€ 2,25
107	<b>Chaudfontaine Still</b>	€ 2,25
108	<b>Appelsap</b>	€ 2,50
109	<b>Jus D'orange</b>	€ 2,50

## Speciaal Indiase Dranken

110	<b>Lassi</b>	€ 2,50
111	<b>Zout Lassi</b>	€ 3,00
112	<b>Sweet Lassi</b>	€ 3,00
113	<b>Mango Lassi</b>	€ 3,50
114	<b>Mango Sap</b>	€ 3,50
115	<b>Lychee Sap</b>	€ 3,50
116	<b>Guava Sap</b>	€ 3,50



## **Bieren**

117	Heineken Bier	€ 2,50
118	Kingfisher Bier ( Indiaas Bier )	€ 3,50
119	Cobra Bier ( Indiaas Bier )	€ 3,50