

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
- Mango Lassi / Kulfi / Chocolate Ice Cream

51,5

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)

- Vegetable Pakora and 1 piece Samosa
- Paneer Mayur, Gobhi Aloo, Dal, Saag Paneer, Aloo Matter, Bhurta, Raita, Salad, Saffron Rice
Nan & Garlic Naan
- Mango Lassi / Kulfi / Chocolate Ice Cream

47,5

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

Vraag naar ons Shared Dining Menu

Als uw gezelschap bestaat uit vier of meer gasten, vraag dan naar onze shared dining experience. Onze chef's bieden u de gelegenheid om uw avond te beginnen met de Mixed Starter uit de Tandoor, en vervolgens een grote variëteit aan curries, vegetarische specialiteiten en verse Naan broden. Het aantal hoofdgerechten is op basis van het aantal personen.

Ask about our Shared Dining Menu

If your dinner party consists out of four or more guests, ask our staff about our shared dining experience. Our chefs will present you with an opportunity to taste the Mixed Tandoori Starters, followed by several main curries, vegetarian dishes and fresh Naan breads. The amount of main dishes is based on the number of persons.

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

Pakora

11,25

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

Vegetable Samosa (2 pieces)

13,5

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

Chicken Chat

15,5

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

16,5

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

Hot Chicken Wings

16

Kipvleugels gemarineerd in hete gekruide yoghurt en geroosterd in de Tandoor

- Chicken wings marinated in hot spiced yoghurt and roasted in the Tandoor

Jambo Prawns

19,5

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

Recommended by the Chef

Mixed Starter

(signature dish) PP

22,5

Dit is een combinatie van verschillende tandoori soorten zoals de:
Murgh Malai Kebab, Meat Kebab, Hot Wings, Jambo Prawns en Achari Kebab.

- This is a combination of tandoori items: Murgh Malai Kebab, Meat Kebab, Hot Wings, Jambo Prawns and Achari Kebab.

Dear guest, if you don't prefer lamb or prawns please inform us, it will be substituted

Indian Breads

Voor een glutenvrij dieet kunt u alles bestellen behalve de Pakora, Samosa en verse broden.
For gluten intolerants all dishes can be ordered besides the Pakora, Samosa and fresh breads.

Versgebakken in de Tandoor • Freshly made in the Tandoor

Naan

5,75

Druppelvormig wit brood

- Drop formd soft white bread

Tomato Garlic Naan (no cheese naan)

6

Druppelvormig wit brood bedekt met een mix van knoflook en tomaten

- Drop formd soft white bread with mixture of garlic and tomatoes

Cheese Naan

7,5

Wit brood gevuld met kaas

- Soft white bread filled with fresh cheese

Cheese Garlic Naan

7,75

Wit brood gevuld met kaas en knoflook

- Soft white bread filled with fresh cheese and topped with garlic.

Fresh Garlic Naan

7,25

Wit brood, bestaande uit een rijk deeg, gevuld met vers knoflook.

- Drop formd soft white bread filled with fresh garlic.

Peshawari Naan

8

Wit brood, bestaande uit een rijk deeg, gevuld met cashewnoten en rozijnen

- Drop formd soft white bread filled with cashew nuts and raisons

Roti

5,75

Klassiek Indiaas plat tarwebrood

- An Indian classic brown wheat bread

Parantha

6,5

Tarwebrood in lagen met boter

- Brown bread in layers with butter

Methi Parantha

7

Tarwebrood in lagen en fijngemalen fenugriekpoeder

- Brown bread in layers with butter and fenugreek powder

Tandoori Dishes

From the Indian traditional Clay Oven heated with the glow of charcoal. All Tandoori items are served with aloo matter and saffron rice.

• Uit de traditionele Indiase Klei Oven verwarmd met de gloed van houtskool.

Bij alle gerechten wordt aloo matter en saffraan rijst geserveerd.

Lamb Chops +/- 275 gr. 37,5

Verse lamskoteletjes uit Nieuw Zeeland met gember, knoflook en zout gemarineerd in yoghurt met fijne kruiden en vervolgens geroosterd in de Tandoor • Fresh lamb chops from New Zealand rubbed with fresh garlic, ginger, salt and lemon, marinated in yoghurt with fine spices, roasted in the Tandoor

Meat Kebab 35

Speciaal gekruide malse stukjes lam filet (uit Nieuw Zeeland) gemarineerd en geroosterd in de Tandoor • Marinated spiced pieces of lamb fillet (from New Zealand) grilled in the Tandoor

Tandoori Chicken 33

De beroemde rode kip gemarineerd in yoghurt met specerijen en geroosterd in de Tandoor • The famous red chicken marinated in yoghurt with oriental spices grilled in the Tandoor

Hara Kebab 32,5

Malse stukjes kip gemarineerd met yoghurt in verse munt en koriander en vervolgens geroosterd in de Tandoor • An unique creation from our chef: Fresh pieces of chicken breast marinated in yoghurt with mint and fresh coriander, prepared in the Tandoor

Murgh Malai Kebab 31,5

Malse stukjes kip op smaak gebracht in een zachte knoflookmarinade en vervolgens geroosterd in de Tandoor • Succulent pieces of chicken delicately spiced and marinated in yoghurt with garlic, grilled in the Tandoor

Spicy Achari Kebab 32,5

Malse pikante stukjes kip op smaak gebracht in een pickle knoflookmarinade vervolgens geroosterd in de Tandoor • Succulent pieces of spiced pickle chicken delicately spiced and marinated in yoghurt with garlic, grilled in the Tandoor.

Mixed Grill 37,5

Een mooie gelegenheid om met meerdere Tandoori specialiteiten kennis te maken: Tandoori Chicken, Murgh Malai Kebab, Meat Kebab en Spicy Achari Kebab. Geserveerd met Indiaas brood • A perfect opportunity to try several Tandoori specialities: Tandoori Chicken, Murg Malai Kebab, Meat Kebab and Spicy Achari Kebab. Served with Indian Bread.

Fish Tikka 37,5

Stukjes vis in yoghurt met oriëntaalse kruid-en geroosterd in de Tandoor • Pieces of fish marinated in yogurt with oriental spices and prepared in the Tandoor

Tandoori Fish (40 min) approx. 48,5

Zalmforel gemarineerd met een gekruide mix en karweizaad in yoghurt en vervolgens gegrild in de Tandoor • Salmon trout marinated in yoghurt with special spices and grilled in the Tandoor

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 33,5

Stukjes Tandoori kip bereid in een speciale milde saus bestaande uit kruiden, tomaten, room en boter

• Pieces of boneless Tandoori chicken cooked in special mild curry made of fresh tomatoes, butter and light spices

Murgh Begum Bahar 30,5

Stukjes kipfilet gebakken in een rijke traditionele curry

• Tender pieces of chicken breast prepared in a traditional rich curry

Chicken Tikka Massala 32,5

Geroosterde malse stukjes kip bereid in een curry met kruiden en groene paprika

• Grilled pieces of marinated chicken sauteed in spiced curry with capsicum

Saag Chicken 30,5

Stukjes malse kip bereid in een combinatie van curry en een heerlijke gekruide spinazie

• Pieces of boneless chicken prepared in a combination of curry and spiced spinach

Shahi Korma (chicken, lamb or prawn)

Zachte stukjes van kip, lamsvlees of garnalen bereid in een curry met kokos en zachte specerijen • Tender pieces of chicken, lamb or prawn sauteed in sweet coconut with mild spices

• Chicken 31,5

• Lamb 32,5

• Prawn 33,5

Saag Gosht 33

Stukjes lamfilet bereid in een combinatie van curry en een heerlijke gekruide spinazie

• Pieces of lamb prepared in a combination of curry and spiced spinach

Gosht-E-Avadh 32,5

Stukjes lamfilet gebakken in een rijke traditionele curry

• Tender pieces of lamb prepared in a traditional rich curry

Meat Tikka Massala 33

Geroosterde stukjes lamfilet bereid in een curry met kruiden en groene paprika

• Grilled pieces of marinated lamb and sauteed in spiced curry with capsicum

Fish Curry 36,5

Stukjes gemarineerde visfilet gegrild in de Tandoor en vervolgens bereid in een delicate gekruide curry

• Pieces of Tandoori fish prepared in delicate spiced curry

Prawn Curry 35,5

Grote garnalen gebakken in een verrukkelijk gekruide curry

• Jumbo prawns cooked in delicious spiced curry

Biryani

Biryani (chicken, lamb or prawn)

(served with aloo raita)

Een kruidig rijstgerecht in een speciaal specerijen mengsel • Spiced rice dish flavored in delicate herbs.

Chicken 32,5 | Lamb 33,5 | Prawn 35,5

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 diced Indian cottage cheese sauteed in spiced curry with capsicum

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 masala 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 lettuce, tomatoes and cucumber flavored in Mayur dressing

Organic Tandoori

Organic Tandoori (40 min) 45,5

Chicken 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 (Limited availability)

Dear Guest, We have a policy of ordering at least 1 main course minimum per person. In case of not ordering per person, a cover fee of € 25 will be charged.

Do you have a specific allergy or intolerance, please inform us • Heeft u een bepaalde allergie of intolerantie, meld het onze medewerkers!