



Darjeeling

VEGETARISCHE & VEGANISTISCHE VOORGERECHT

Pahadi Kebab |Vegetarische| (Darjeeling specialiteit) 10.00

Onze topper! Vegetarische 'kipstukjes' (soya) gemarineerd in diverse kruiden waaronder munt, specerijen en yoghurt en gegrild in de tandoor oven

Momo (Nepalees) |V option| 8.50

Heerlijke dumplings met gekruide vulling. Ze zijn de meest populaire snacks en voorgerechten van de Nepalese keuken

Paneer Pakora 8.00

Zelfgemaakte kaas, gemengd in kruidig kikkererwtenmeel beslag en vervolgens gefrituurd.

Vegetable Samosa |V option| 6.00

Super crispy, vegetarische snack met hartige vulling en huisgemaakte chutney

Chat Pata Chicken |Vegetarische| (Darjeeling specialiteit) 10.00

Vegetarische 'kipstukjes' (quorn), gemarineerd in diverse specerijen

Dal Soup (Mulligatawny soup) |V option| 7.50

Een rijkelijk gearomatiseerde soep gekruid met kerrie poeder

Onion Bhajee |V option| 6.00

Smakelijke kleine balletjes ui samengebonden met licht gekruid kikkererwtenmeel beslag

Mixed Platter |V option| 8.95

Een gemengde schotel geselecteerd door de Chef

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



NIET-VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Hot Chicken Wings	8.00
Kippenvleugels gemarineerd met een pittige en gekruide marinade en gegrild in de kleioven	
Chicken Momo (Nepalees)	8.95
Heerlijke dumplings met gekruide vulling. Ze zijn de meest populaire snacks en voorgerechten van de Nepalese keuken	
Mint Chicken Tikka (Darjeeling specialiteit) - Onze topper	9.50
Gemarineerde en gegrilde kip bereid met muntsaus	
Chicken Samosa	6.50
Deep fried puff pastry filled with seasoned vegetables en kip	
Tandoori Seekh Kebab	9.95
Malse rollen van lamsgehakt, gekruid en gegrild in de kleioven	
King Prawns Pakora	10.95
Tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruid beslag	
Chicken Soup	8.00
Kippensoep op smaak gebracht met diverse Indiase kruiden	
Darjeeling Mix Platter	
Een combinatie van meerdere voorgerechten geselecteerd door de Chef	
❖ Voor een person	10.00
❖ Voor twee personen	17.95

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



Darjeeling

VEGETARISCHE & VEGANISTISCHE HOOFDGERECHTEN

Butter Chicken Vegetarische (Darjeeling specialiteit)	20.50
Vegetarische 'kip' stukjes (soya) in kruidige en rijke Mughlai saus van tomaten, cashewnoten, melk, room en boter	
Punjabi lababdar (Darjeeling specialiteit) V option 	20.50
Onze topper! Punjabi gerecht van vegetarische 'kip'(quorn en soya) met een romige, mild zure, licht zoete, rijke saus	
Nargisi Kofta Fantasy (Darjeeling specialiteit)	20.50
Een exotische curry met krokant gefrituurde van vegetarische gehakt 'lamsvlees' met Indiase vers gemalen kruiden	
Palak Paneer 	17.00
Spinaziegerecht met zachte kaas en Indiase kruiden en specerijen	
Chicken Masala (Darjeeling specialiteit) Vegetarische 	20.50
Vegetarische 'kip' (quorn) curry met Indiase vers gemalen kruiden	
Chana Masala V option 	17.00
Een gerecht met kikkererwten en Indiase vers gemalen kruiden	
Dal Tadka V option 	16.00
Gekookte linzen afgeblust met in ghee gefrituurde kruiden en specerijen	
Paneer Butter Masala	18.50
Indiase kaas bereid in een mild gekruide currysaus met verse tomaten en ui	
Mushroom Masala	17:50
Bereid in mild gekruide currysaus met verse knoflook, tomaten en ui	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



Darjeeling

VEGETARISCHE & VEGANISTISCHE HOOFDGERECHTEN

Mixed Vegetable |V option| **16.50**
Een favoriete Indiase groente curry

Aloo-Gobhi |V option| **16.50**
Traditioneel Indiase aardappel- en bloemkool (gobhi) schotel in masala saus

Vegetable Korma **18.50**
Verschillende groenten in roomsaus met noten

Bhindi Bhaji |V option| **17.50**
De beste en simpelste Indiase groentecurry en smaakvolle okra in masalasaas

Biryani |V option| **17.50**
Biryani is een basmati rijst gerecht gemengd met noten, specerijen en groente

Dal Bhat Tarkari (Nepalees Thali) |V option| **24.00**
Een beroemd Nepalees vegetarisch gerecht. Geserveerd met dal, groentecurry, spinazie- en aardappelcurry

Shared dining voor 2 personen |V option|

Voorgerecht

Mixed Platter

Hoofdgerecht

Palak Paneer, Dal Tarka
Mixed Vegetable, Naan, Rice

Nagerecht

Gulab Jamun
of Kheer

1-gang (pp) **27.00**

2-gangen(pp) **33.00**

3-gangen(pp) **35.00**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



Darjeeling

NIET-VEGETARISCH HOOFDGERECHTEN

CURRIES

Butter Chicken

18.95

Gegrilde kipfilet bereid in een romige currysaus van room, kokos en noten

Korma

Bereid in een romige currysaus met kokos en diverse soorten noten

Chicken Tikka Korma

18.95

Lamb Korma

20.95

Prawn Korma

21.50

Masala

Bereid in mild gekruide currysaus met verse knoflook, tomaten en ui

Chicken Tikka Masala

18.95

Lamb Masala

20.50

Prawn Masala

21.50

Saag

Spinazie bereid in mild gekruide kerriesaus met knoflook en kruiden

Chicken Tikka Saag

18.95

Lamb Saag

20.95

Prawn Saag

21.95

Karahi

Bereid in een gekruide currysaus met verse ui, tomaten en paprika

Chicken Tikka Karahi

18.95

Lamb Karahi

20.95

Jalfrezi

Bereid in de geheime saus van de Chef met citroensap, kruiden en specerijen

Chicken Tikka Jalfrezi

18.95

Prawn Jalfrezi

21.95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



Darjeeling

NIET-VEGETARISCH HOOFDGERECHTEN

CURRIES

Darjeeling Curry | Chef Speciaal |

Bereid in de speciale saus van de chef met kruiden en specerijen

Chicken Curry	18.95
Lamb Curry	20.95
Vis Curry	21.95

Madras 🌶️🌶️

Bereid in een gekruide currysaus met kokos en hete specerijen uit Zuid-India

Chicken Tikka Madras	18.95
Lamb Madras	20.95

Vindaloo 🌶️🌶️🌶️

Bereid in een gekruide currysaus zeer hete specerijen uit Zuid-India

Chicken Vindaloo	18.95
Lamb Vindaloo	20.95

TANDOORI GERECHTEN

Tandoori-gerechten zijn eerst in gember-knoflookpasta en zelfgemaakte tandoori-kruidenmix met yoghurt gemarineerd en worden daarna perfect gegrild in de traditionele Indiase klei oven

Chicken Tandoori (Kippenpoten)	18.95
Chicken Tikka Tandoori (Kipfilet)	19.95
Garlic Chicken Tikka Tandoori	20.50
Chilli Chicken Tikka Tandoori	20.50
Lamb Kebab Tandoori	22.50
King Prawn Tandoor	23.50
Mixed Tandoori (Chicken, Chicken Tikka, lamb Kebab, en Shrimp)	23.50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



Darjeeling

NIET-VEGETARISCH HOOFDGERECHTEN

Biryani

Bereid met basmatirijst, noten en kruiden, met Raita

Chicken Biryani

18.95

Lamb Biryani

20.95

Darjeeling Royal Khana Set (Thali)

29.50

Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Saag, Raita, Rice and Naan

Dal Bhat Ra Masu (Lamb) |Nepalees Thali|

26.00

Lamsvlees bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en knoflook. Geserveerd met groentecurry en dal

Dal Bhat Ra Kukhura Ko Masu (Chicken) |Nepalees Thali|

24.00

Kipfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en knoflook. Geserveerd met groentecurry en dal

Shared dining voor 2 personen

Voorgerecht

Mixed Platter
Papadums

Hoofdgerecht

Lamb Curry, Chicken Korma
Mixed Vegetable, Naan, Rice

Nagerecht

Gulab Jamun
of Kheer

2-gangen(pp)

35.00

3-gangen(pp)

37.00

Shared dining voor 4 personen of meer

Voorgerecht

Mixed Platter
Papadums

Hoofdgerecht

Butter Chicken Lamb Hariyali
Fish Curry, Chicken Tikka Tandoor
Chicken Tikka Masala, Rice, Naan

Nagerecht

Gulab Jamun
of Kheer

2-gangen(pp)

35.00

3-gangen(pp)

37.00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmatirijst!

Kies Pittigheid 🌶️ | Extra Mild | Mild | Medium | Pittig | Extra Pittig |



WARM BROOD

Al onze broden worden gebakken in de tandoor. Naan is gemaakt van tarwemeel. Chapati en paratha zijn gemaakt van volkorenmeel

Butter Naan	5.00
Knoflook Naan	4.50
Chili Garlic Naan	4.50
Peshwari Naan	5.00
Cheese Naan	5.00
Plain Naan	3.50
Tandoori Roti V Option	3.00

BIJGERECHTEN

Raita	4.50
Yoghurt met komkommer, koriander, rode uien en kruiden	
Mixed Salad V option	4.50
Frisse sla van het seizoen met walnoten en dressing van zoete dadel	
Basmati Rijst	3.00
Egg Pulaw Rice (fried) V Option	9.50
Papadum	2.50
Mango Chutney	3.00
Mixed Pickle	3.00



DESSERTS

Gulab Jamun

Dessert van khoa (ingedikte melk) in suikersiroop

7.00

Kulfi (Darjeeling specialiteit)

Huisgemaakt traditioneel Indiaas ijs

Pistache Kulfi

8.00

Mango Kulfi |V Option|

8.00

Ice-cream Fantasy

Ice surprise van ambachtelijk vervaardigd schepijs en slagroom

9.00

Kheer

Zelfgemaakte Indiase rijstpudding

6.00