

indiaas restaurant



hart van india

BEREID VAN UIT'T HART

Bestel telefonisch voor
de snelste afhandeling!

Maltezerplein 2
1961 JC Heemskerk
Tel: 0251 - 29 65 99

Afhalen en bezorgen

OPENINGSTIJDEN

ma
di

wo - zo

16:00u - 22:00u
gesloten

16:00u - 22:00u

VISGERECHTEN

- 40. Prawn masala** € 17,49
Grote garnalen bereid in een pittige curry saus met paprika.
- 41. Prawn vindaloo** € 17,49
Grote garnalen bereid in een zeer pittige curry, afkomstig uit Zuid-India.
- 42. Prawn madras** € 17,49
Grote garnalen bereid in een zeer pittige Madras kerrie saus met een melange van speciale kruiden.
- 43. Fish madras** € 17,49
Vis bereid in een zeer pittige Madras kerrie saus met een melange van speciale kruiden.
- 44. Fish vindaloo** € 17,49
Vis bereid in een zeer pittige curry, afkomstig uit Zuid-India.
- 45. Prawn korma** € 17,49
Grote garnalen bereid in een romige saus van kokos, amandelen en rozijnen. (zoet)
- 46. Prawn jalfrezi** € 17,49
Typische Indiase garnalen gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.
- 47. Mixed seafood curry (Chefs Specialty)** € 19,49

VEGETARISCHE GERECHTEN

- 48. Dal makhni** € 12,49
Linzen met roomboter, uien, knoflook en gember.
- 49. Sag paneer/saag aloo** € 12,49
Spinazie met zelfgemaakte Indiase kaas of aardappelen.
- 50. Dal tarkkha** € 12,49
Linzen met uien, tomaten en speciale kruiden.
- 51. Channa masala** € 12,49
Gekookte kikkererwten bereid in een dikke saus.
- 52. Matter paneer** € 12,49
Erwten met zelfgemaakte Indiase kaas bereid met speciale kruiden.
- 53. Shahi paneer** € 12,49
Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een romige saus.
- 54. Paneer jalfrezi** € 12,49
Indiase kaas met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.
- 55. Rajma** € 12,49
Gekookte bruine bonen in een dikke saus.
- 56. Begun bartha** € 13,49
Aubergine uit de Tandoor bereid in een speciale saus.
- 57. Bhindi masala** € 13,49
Gesneden okra's gemengd met uien, tomaten en kruiden.
- 58. Zeera alloo** € 10,49
Gekruide aardappelen met Indiase specerijen.
- 59. Karahi mix vegetables** € 12,49
Een combinatie van verschillende soorten groenten gevolgd door een vleugje curry.

RIJST GERECHTEN

- 60. Lamb biryani** € 17,49
Stukjes lamsvlees bereid met rijst en kruiden.
- 61. Chicken biryani** € 16,49
Stukjes tandoori chicken tikka bereid met rijst en kruiden.
- 62. Veg biryani** € 14,49
Speciale Basmati rijst met gemengde groenten en Indiase kaas.

BROOD

- 63. Naan** € 2,25
Indian wit brood.
- 64. Garlic naan** € 3,25
Wit brood (naan) gevuld met knoflook.
- 65. Chilli naan** € 2,49
Wit brood gevuld met hete kruiden.
- 66. Butter naan** € 2,95
Indiase wit brood met boter.
- 67. Keema naan** € 3,95
Witbrood (naan) gevuld met gehakt.
- 68. Garlic chilli naan** € 3,25
Brood gevuld met knoflook en hete kruiden.
- 69. Cheese naan** € 3,25
Wit brood (naan) gevuld met Indiase kaas.
- 70. Peshwri naan** € 3,95
Wit brood met rozijnen, amandelen en kokos etc.

NAGERECHT

- 71. Kheer** € 3,95
Indiase zoete rijstpap
- 72. Kulfi** € 3,95
Huisgemaakte Indiaas IJ's
- 73. Patiala** € 4,49
Combinatie van Kheer en Kulfi

GEKOELDE DRANKEN

- | | | | |
|----------------------|--------|--|--------|
| 74. Cola | € 2,00 | 80. Mango Lassi | € 3,25 |
| 75. Cola Zero | € 2,00 | 81. Heineken Bier | € 1,95 |
| 76. 7up | € 2,00 | 82. Heineken Bier (Sixpack) | € 9,95 |
| 77. Fanta | € 2,00 | 83. Kingfisher Bier (Indaas Bier) | € 2,95 |
| 78. Ice Thee | € 2,00 | 84. Cobra Bier (Indiaas Bier) | € 2,95 |
| 79. Spa Rood | € 2,00 | | |

EXTRA

- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| 85. Basmati rijst (Witte rijst) | € 3,49 | 90. Mint Chutney (Yogurt saus met gemalen muntbladeren en uien) | € 1,20 |
| 86. Pulao rijst (Gebakken rijst) | € 3,95 | 91. Mango Chutney (Een zoete chutney van mango) | € 1,20 |
| 87. Raita (Yoghurt met komkommer, tomaat en indiaase kruiden) | € 2,49 | 92. Hot Chutney (Pittige Saus) | € 1,20 |
| 88. Frietjes | € 2,49 | 93. Achaar (Indiase pickles) | € 1,20 |
| 89. Salade | € 2,25 | | |

SOEP

- 1. Dal soup**
Linzensoep
- 2. Chicken soup**
Kippensoep

VOORGERECHTEN/STARTERS

- 3. Papperdam 2 stuks**
Knapperige Indiase kroepoek, bereid uit linzen en kruiden.
- 4. Vegetables samosa**
Welbekend Indiaas driehoekig pastei gevuld met een groentemelange, uien en aardappelen in deeg.
- 5. Meat samosa**
Welbekend indiaas driehoekig pastei gevuld met gekruid lamsgehakt in deeg.
- 6. Onion bhajee**
Gefrituurde uienringen gemarineerd in kikkererwtenmeel.
- 7. Paneer pakora**
Gefrituurde stukjes Indiase kaas gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel.
- 8. Chilli alloo**
Gewbakken aardappelen met kruiden, rode- en groene paprika's.
- 9. Chilli prawn**
Garnalen gegrild met kruiden, rode- en groene paprika's.
- 10. Chicken pakora**
Gefrituurde stukjes kip, gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel.
- 11. Hot Chicken wings**
Kipvleugels gemarineerd in heet gekruid yoghurt en geroosterd in de Tandoor.
- 12. Chicken tikka**
Goudgeel gegrilde kipfilet stukjes, gekruid met een zacht knoflook marinade en Indiase specerijen, bereid in de Tandoor.
- 13. Seekh kabab**
Gekruid lamsgehakt met gember, knoflook en groene pepers gegrild in de Tandoor.
- 14. Mix Starter**
Vegatable samosa, Seekh kabab, Chicken tikka.

TANDOORI GRILL MENU

€ 3,95 **Alle gegrilde gerechten worden standaard geserveerd met rijst of naan.**

€ 4,95

KIPGERECHTEN

- 15. Tandoori chicken (with bone)**
Gegrilde kip uit de Tandoor, gemarineerd met Indiase kruiden. € 1,49
- 16. Tandoori chicken tikka (boneless)**
Kipfilet gemarineerd in muntsaus en Indiase specerijen, geroosterd in de Tandoor. € 4,50
- 17. Tandoori mint chicken tikka (pudina chicken)**
Kipfilet gemarineerd in muntsaus en Indiase specerijen geroosterd in de Tandoor. € 5,50
- 18. Tandoori garlic chicken tikka**
Kipfilet gemarineerd met knoflooksaus en Indiase specerijen, gegrild in de Tandoor. € 3,95

LAMSGERECHTEN

- 19. Tandoori Seekh kabab**
Gekruid lamsgehakt met gember, knoflook en groene pepers gegrild in tandoor. € 4,95
- 18. Tandoori lamb tikka**
Stukjes lamsvlees gemarineerd in yoghurt en speciale tandoori kruiden, geroosterd in de Tandoor. € 3,95
- 19. Tandoori garlic lamb tikka**
Lamsvlees gemarineerd met knoflooksaus en Indiase specerijen gegrild in de Tandoor. € 6,49
- 20. Tandoori mint lamb tikka**
Lamsvlees gemarineerd in mint saus en Indiase specerijen gegrild in de Tandoor. € 5,49
- 21. Mix grill**
Dit is een speciale combinatie van verschillende tandoori gerechten zoals: Chicken tikka, SeekhKebab, Boti Kebab & Hot wings. € 4,95

VISGERECHTEN

- 22. Tandoori King Prawn**
Grote garnalen gemarineerd en gegrild in de Tandoor. € 19,95
- 23. Tandoori fish tikka**
Talapiavis gemarineerd met Indiase kruiden gegrild in de Tandoor. € 19,95

VEGETARISCHE GERECHTEN

- 24. Tandoori paneer tikka**
Gemarineerde paneer gekruid met Indiase specerijen, geroosterd in de Tandoor. € 14,95
- 25. Chilli paneer**
Blokjes paneer gegrild met kruiden, rode- en groene paprika's. € 14,95

CURRY MENU

Alle curry gerechten worden standaard geserveerd met rijst of naan.

KIPGERECHTEN

- 26. Butter Chicken**
Populair Noord-Indiaas gerecht met malse stukjes gemarineerd kip filet, eerst gegrild in de Tandoor, daarna bereid in een romige tomaten curry verrijkt met Indiase specerijen. € 16,49
- 27. Chikken Jalfrezi**
Typische Indiase gerechten met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden. € 16,49
- 28. Korma Chicken**
Kippenvlees bereid in een romige saus van kokos, amandel en rozijnen (zoet). € 16,49
- 29. Chicken vindaloo**
Kipfilet bereid in een zeer pittige curry, afkomstig uit Zuid-India. € 16,49
- 30. Chicken Saag**
Kippenvlees bereid in spinazie en speciale Indiase kruiden. € 17,49
- 31. Chicken rogan josh**
Mughlai gerecht uit Kashmir met stukjes kipfilet in een curry van bruin gebakken uien, yoghurt, knoflook, gember en aromatische specerijen. € 17,49
- 32. Chicken Tikka Masala**
Kipfilet gemarineerd met Indiase kruiden, soja- en mosterdsaus. € 16,49
- 33. Chicken Madras**
Kippenvlees bereid in een pittige Madras kerrie saus met een melange van speciale kruiden. € 16,49

LAMSGERECHTEN

- 34. Lamb rogan josh**
Typische Indiase Mughlai gerecht uit Kashmir met stukjes lamsvlees in een curry van bruin gebakken uien, yoghurt, knoflook, gember en aromatische specerijen. € 17,49
- 35. Lamb vindaloo**
Lam bereid in een zeer pittige curry saus, afkomstig uit Zuid-India. € 17,49
- 36. Lam saag**
Lamsvlees bereid in spinazie en speciale Indiase kruiden. € 17,49
- 37. Lam shai korma**
Zeer zacht lamsvlees geserveerd in een milde curry saus met amandelen, rozijnen en kokos. € 17,49
- 38. Lamb madras**
Lam bereid in een pittige Madras kerriesaus met een melange van speciale kruiden. € 17,49
- 39. Lamb jalfrezi**
Typische Indiase lams gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden. € 17,49