

indiaas restaurant



hart van india

BEREID VAN UIT'T HART

Afhalen mogelijk

OPENINGSTIJDEN

di - do 16:00u - 22:00u

vr - zo 16:00u - 23:00u

SOEP

1. Sweet corn soup

Mais met groenten soep

€ 5,-

2. Dal soup

Linzensoep

€ 4,-

3. Tomato Soup

Tomatensoep

€ 5,-

4. Chicken soup

Kippensoep

€ 5,-



hart van india

BEREID VAN UIT'T HART

VOORGERECHTEN/STARTERS

- 5. Papperdam 2 stuks** € 1,50
Knapperige Indiase chips, bereid uit linzen en kruiden.
- 6. Vegetables samosa** € 5,00
Welbekend Indiaas driehoekig pastei gevuld met een groentemelange, uien en aardappelen in deeg.
- 7. Meat samosa** € 6,-
Welbekend indiaas driehoekig pastei gevuld met kipgehakt in deeg.
- 8. Onion bhajee** € 5,50
Gefrituurde uienringen gemarineerd in kikkererwtenmeel.
- 9. Paneer pakora** € 6,50
Gefrituurde stukjes Indiase kaas gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel.
- 10. Chilli alloo** € 7,50
Aardappelen gegrild met kruiden, rode- en groene paprika's.
- 11. Chilli prawn** € 10,-
Garnalen gegrild met kruiden, rode- en groene paprika's.
- 12. Chicken pakora** € 7,50
Gefrituurde stukjes kip, gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel.
- 13. Prawn pakora** € 8,50
Gefrituurde stukjes garnalen, gemarineerd in mild gekruid kikkererwtenmeel.
- 14. Hot Chicken wings** € 6,50
Kipvleugels gemarineerd in heet gekruid yoghurt en geroosterd in de Tandoor.
- 15. Chicken tikka** € 7,50
Goudgeel gegrilde kipfilet stukjes, gekruid met een zacht knoflook marinade en Indiase specerijen, bereid in de Tandoor.
- 16. Chilli chicken** € 9,00
Gebakken kip blokjes in Indiase kruiden, rode- en groene paprika's.
- 17. Seekh kabab** € 7,50
Gekruid lamsgehakt met gember, knoflook en groene pepers gegrild in de Tandoor.
- 18. Lamb boti kabab** € 7,50
Gemarineerde stukjes lamsvlees uit de Tandoor.
- 19. Mushroom cheese** € 7,50
Champignon gevuld met kaas uit de Tandoor.
- 20. Masala mogo** € 9,-
Gebakken cassave met knoflook, tomatensaus en kruiden.
- 21. Mix Vegetable pakora** € 6,-
Gefrituurde aardappelen, bloemkool en spinazie.
- 22. Mix Starter** € 13,50
Vegateble samosa, Seekh kabab, Chicken tikka.

TANDOORI GRILL MENU

Alle gegrilde gerechten worden standaard geserveerd met rijst of naan.

KIPGERECHTEN

- 23. Tandoori chicken (with bone)** € 15,-
Gegrilde kip uit de Tandoor, gemarineerd met Indiase kruiden.
- 24. Tandoori chicken tikka (boneless)** € 17,-
Kipfilet gemarineerd in amandel, cashewnotensaus en Indiase specerijen, geroosterd in de Tandoor.
- 25. Tandoori mint chicken tikka (pudina chicken)** € 17,-
Kipfilet gemarineerd in muntsaus en Indiase specerijen geroosterd in de Tandoor.
- 26. Tandoori garlic chicken tikka** € 17,-
Kipfilet gemarineerd met knoflooksaus en Indiase specerijen, gegrild in de Tandoor.
- 27. Afghani chicken** € 17,-
Kip gemarineerd met yoghurt mint en kruiden.

LAMSGERECHTEN

- 28. Tandoori Seekh kabab** € 17,-
Gekruid lamsgehakt met gember, knoflook en groene pepers gegrild in tandoor.
- 29. Tandoori lamb tikka** € 18,-
Stukjes lamsvlees gemarineerd in yoghurt en speciale tandoori kruiden, geroosterd in de Tandoor.
- 30. Tandoori garlic lamb tikka** € 19,-
Lamsvlees gemarineerd met knoflooksaus en Indiase specerijen gegrild in de Tandoor.
- 31. Tandoori mint lamb tikka** € 19,-
Lamsvlees gemarineerd in mint saus en Indiase specerijen gegrild in de Tandoor.
- 32. Tandoori lamb chop** € 18,-
Gemarineerde lamskoteletten gekruid met Indiase specerijen, geroosterd in de Tandoor.
- 33. Mix grill** € 23,-
Dit is een speciale combinatie van verschillende tandoori gerechten zoals: Chicken tikka, SeekhKebab, Boti Kebab & Hot wings.

VISGERECHTEN

34. Tandoori King Prawn

Grote garnalen gemarineerd en gegrild in de Tandoor.

€ 22,50

35. Tandoori fish tikka (dorado)

Dorade vis gemarineerd met Indiase kruiden gegrild in de Tandoor.

€ 22,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

36. Tandoori paneer tikka

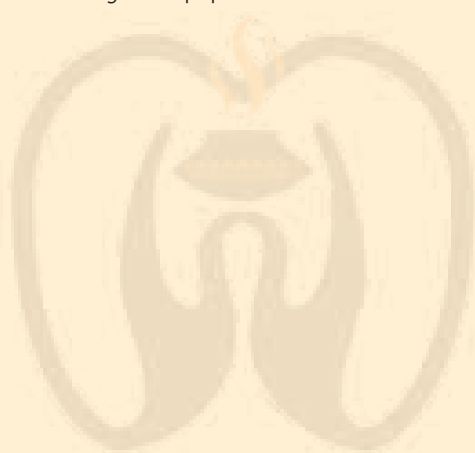
Gemarineerde paneer gekruid met Indiase specerijen, geroosterd in de Tandoor.

€ 15,-

37. Chilli paneer

Blokjes paneer gegrild met kruiden, rode- en groene paprika's.

€ 15,-



hart van india

BEREID VAN UIT 'T HART

CURRY MENU

Alle curry gerechten worden standaard geserveerd met rijst of naan.

KIPGERECHTEN

- 38. Butter Chicken** € 17,-
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.
- 39. Karahi Chicken** € 17,-
Kip bereid met koriander, tomaten, zwarte pepper en speciale karahi saus.
- 40. Chikken Jalfrezi** € 17,-
Typische Indiase gerechten met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.
- 41. Korma Chicken** € 17,-
Kippenvlees bereid in een romige saus van kokos, amandel en rozijnen (zoet).
- 42. Chicken vindaloo** € 17,-
Kipfilet bereid in een zeer pittige curry, afkomstig uit Zuid-India.
- 43. Chicken Saag** € 17,-
Kippenvlees bereid in spinazie en speciale Indiase kruiden.
- 44. Chicken rogan josh** € 17,-
Mughlai gerecht uit Kashmir met stukjes kipfilet in een curry van bruin gebakken uien, yoghurt, knoflook, gember en aromatische specerijen.
- 45. Chicken Tikka Masala** € 17,-
Kipfilet gemarineerd met Indiase kruiden, soja- en mosterdsaus.
- 46. Chicken Madras** € 17,-
Kippenvlees bereid in een pittige Madras kerrie saus met een melange van speciale kruiden.
- 47. Chefs specialty** € 19,-
Kipfilet gemarineerd met indiasse kruiden, soja en mosterdsaus.

CURRY MENU

Alle curry gerechten worden standaard geserveerd met rijst of naan.

LAMSGERECHTEN

- 48. Lamb curry** € 17,-
Lam bereid in een traditionele curry saus met speciale kruiden.
- 49. Lamb rogan josh** € 19,-
Typische Indiase Mughlai gerecht uit Kashmir met stukjes lamsvlees in een curry van bruin gebakken uien, yoghurt, knoflook, gember en aromatische specerijen.
- 50. Lamb vindaloo** € 18,-
Lam bereid in een zeer pittige curry saus, afkomstig uit Zuid-India.
- 51. Lamb karahi** € 18,-
Lamvlees bereid in een speciale Indiase saus met uien.
- 52. Lam saag** € 18,-
Lamsvlees bereid in spinazie en speciale Indiase kruiden.
- 53. Lam shai korma** € 18,-
Zeer zacht lamsvlees geserveerd in een milde curry saus met amandelen, rozijnen en kokos.
- 54. Lamb tikka masala** € 19,50
Gegrilde stukjes lamsvlees bereid in een dikke curry saus met paprika.
- 55. Lamb madras** € 18,50
Lam bereid in een pittige Madras kerriesaus met een melange van speciale kruiden.
- 56. Lamb do piazza** € 19,-
Lamsvlees in kerrie saus, bereid met medium hete kruiden, uien, tomaten, groene pepers, gember en knoflook.
- 57. Lamb jalfrezi** € 19,-
Typische Indiase lams gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.
- 58. Chefs specialy** € 19,-
Lamsvlees gemarineerd met Indiase kruiden, soja- en mosterdsaus.

CURRY MENU

Alle curry gerechten worden standaard geserveerd met rijst of naan.

VISGERECHTEN

- | | |
|--|---------|
| 59. Amritsari fish | € 19,- |
| Bruin gefrituurde kabeljauwfilet. Bereid met een uniek kruid, genaamd ajwain. | |
| 60. Zalm masala | € 18,50 |
| Zalm bereid in een pittige curry saus . | |
| 61. Prawn curry | € 18,- |
| Grote garnalen bereid in een dikke curry saus met paprika. | |
| 62. Prawn masala | € 18,50 |
| Grote garnalen bereid in een pittige curry saus met paprika. | |
| 63. Prawn vindaloo | € 18,50 |
| Grote garnalen bereid in een zeer pittige curry, afkomstig uit Zuid-India. | |
| 64. Prawn madras | € 18,50 |
| Grote garnalen bereid in een zeer pittige Madras kerrie saus met een melange van speciale kruiden. | |
| 65. Fish madras | € 18,- |
| Vis bereid in een zeer pittige Madras kerrie saus met een melange van speciale kruiden. | |
| 66. Fish vindaloo | € 18,50 |
| Vis bereid in een zeer pittige curry, afkomstig uit Zuid-India. | |
| 67. Prawn korma | € 19,- |
| Grote garnalen bereid in een romige saus van kokos, amandelen en rozijnen. (zoet) | |
| 68. Chilli prawn | € 19,- |
| Grote garnalen gegrild met kruiden, rode- en groene paprika's. | |
| 69. Prawn jalfrezi | € 19,- |
| Typische Indiase garnalen gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden. | |
| 70. Mixed seafood curry (Chefs Specialty) | € 22,- |

CURRY MENU

Alle curry gerechten worden standaard geserveerd met rijst of naan.

VEGETARISCHE GERECHTEN

- | | |
|---|---------|
| 71. Dal makhni
Linzen met roomboter, uien, knoflook en gember. | € 13,- |
| 72. Sag paneer/saag aloo
Spinazie met zelfgemaakte Indiase kaas of aardappelen. | € 13,- |
| 73. Dal tardkha
Linzen met uien, tomaten en speciale kruiden. | € 13,- |
| 74. Channa masala
Gekookte kikkererwten bereid in een dikke saus. | € 13,50 |
| 75. Matter paneer
Erwten met zelfgemaakte Indiase kaas bereid met speciale kruiden. | € 14,- |
| 76. Shahi paneer
Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in een romige saus. | € 14,50 |
| 77. Aloo matar
Aardappel en erwten in een kerriesaus. | € 12,50 |
| 78. Paneer jalfrezi
Typische Indiase gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden. | € 14,50 |
| 79. Aloo gopi
Aardappel, bloemkool gerecht bereid met milde specerijen. | € 13,50 |
| 80. Rajma
Gekookte bruine bonen in een dikke saus. | € 12,50 |
| 81. Begun bartha
Aubergine uit de Tandoor bereid in een speciale saus. | € 13,50 |
| 82. Bhindi masala
Gesneden okra's gemengd met uien, tomaten en kruiden. | € 14,- |
| 83. Zeera alloo
Gekruide aardappelen met Indiase specerijen. | € 13,- |
| 84. Veg jalfrezi
Typische Indiase vegetarische gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden. | € 13,50 |
| 85. Karahi mix vegetables
Een combinatie van verschillende soorten groenten gevolgd door een vleugje curry. | € 13,50 |

RIJST GERECHTEN

- 86. Lamb biryani** € 18,-
Stukjes lamsvlees bereid met rijst en kruiden.
- 87. Chicken biryani** € 18,-
Stukjes tandoori chicken tikka bereid met rijst en kruiden.
- 88. Veg biryani** € 15,-
Speciale Basmati rijst met gemengde groenten en Indiase kaas.
- 89. Prawn biryani** € 19,-
Speciale Basmati rijst met grote garnalen.

BROOD

- 90. Roti** € 2,-
Indian bruin brood.
- 91. Naan** € 2,50
Indian wit brood.
- 92. Garlic naan** € 3,50
Wit brood (naan) gevuld met knoflook.
- 93. Chilli naan** € 4,00
Wit brood gevuld met hete kruiden.
- 94. Butter naan** € 3,-
Indiase wit brood met boter.
- 95. Keema naan** € 4,50
Witbrood (naan) gevuld met gehakt.
- 96. Garlic chilli naan** € 4,50
Brood gevuld met knoflook en hete kruiden.
- 97. Cheese naan** € 4,50
Wit brood (naan) gevuld met Indiase kaas.
- 98. Peshwri naan** € 4,50
Wit brood met rozijnen, amandelen en kokos etc.
- 99. Afghani nan** € 4,-
Afghaans brood extra groot.
- 100. Alloo paratha** € 4,50
Indiaas brood gevuld met aardappel.
- 101. Methi parantha** € 4,50
Tarwebrood in lagen en fijngemalen fenugriek-poeder.

EXTRA

- | | |
|---|--------|
| 102. Basmati rice
Witte rijst | € 3,50 |
| 103. Pulao rice
Gebakken rijst | € 4,50 |
| 104. Raita
Yoghurt met komkommer, tomaat, uien en kruiden | € 2,50 |
| 105. Frietjes | € 3,- |
| 106. Salade | € 2,50 |

CHUTNEY'S / SAUZEN

- | | |
|---|--------|
| 107. Mint chutney
Een pittige chutney van uien en vers gemalen muntbladeren | € 1,- |
| 108. Mango chutney
Een zoete chutney van mango | € 1,- |
| 109. Achaar
Indiase pickles | € 1,- |
| 110. Chefs hot chutney
Saus gemaakt van surinaams peper. (Heet) | € 1,50 |

hart van india
BEREID VAN UIT'T HART