

VOORGERECHTEN:

1. **Onion Bhajee:** verse groenten door een mild kruidenbeslag gehaald, gebakken in plantaardige olie..... 5,25
2. **Samosas:** bladerdeegkussentjes gevuld met verse groenten en specerijen..... 5,75
3. **Tandoori Mix:** een combinatie van beroemde Tandoori-gerechten 7,50
4. **Shami Kabab:** gebakken gehakt bereid met linzen, ei, verse koriander en Indiase kruiden 6,00
5. **Sheek Kabab:** fijn gekruid Indiaas gehakt geroosterd in Tandoori-oven 5,50

HOOFDGERECHTEN:

TANDOORI-GERECHTEN:

6. **Tandoori Chicken:** malse kippenbouten gemarineerd in verschillende kruiden bereid in de beroemde oven..... 14,75
7. **Chicken Tikka:** de beste stukjes van de kip, gemarineerd in een kruidenmengsel..... 15,25
8. **Boti Kabab:** gemarineerd lamsvlees geroosterd in de Tandoori-oven 16,25
9. **Tandoori Mixed Gril:** een combinatie van alle mix-kabab gerechten 18,75

Bovenstaande Tandoori-gerechten worden geserveerd met pilaw-rijst, groentencurry en mintsaus.

10. **Tandoori Chicken Massala:** beroemde Indiase rode kip, gemarineerd, gegrild in de Tandoori-oven daarna gekookt in een saus (zoet / pittig van smaak)..... 15,00
11. **Chicken Tikka Massala:** kleine stukjes kip uit de Tandoori-oven; daarna gekookt in een saus (zoet / pittig van smaak) 16,00
12. **Lams Tikka Massala:** heerlijk gemarineerd, gegrild lamsvlees uit de Tandoori-oven (zoet / pittig van smaak) 17,00

KIPGRECHTEN:

13. **Chicken Kashmiri:** Kip met cashewnoten, rozijnen, amandelen, mango, lychees en room (mild) 15,75
14. **Butter Chicken:** kipvlees met tomaat, kardamon, nootmuskaat, room en honing (mild)..... 14,75
15. **Chicken Marco Polo:** kipfilet uit de tandoorioven en een curry. Het aroma dankt dit gerecht aan kardemon, kaneel, cashewnoten en garam massale, een beroemd kruidenmengsel..... 15,50
16. **Chicken Kurma:** kipfilet bereid in een lichte curry met een milde smaak (mild)..... 14,50
17. **Chicken Tikka Zhalferizi:** kipfilet, gebakken uien, tomaten, paprika, chili en een verrassend kruidenmengsel (vrij pittig) 15,50
18. **Chicken Do-Peaza:** kip met ui, zwarte peper, garam massala, koriander (med.heet) 15,25
19. **Chicken Mushroom:** kipfilet, uien, tomaten, paprika, verse chili, champignons (medium heet)..... 15,50
20. **Chicken Madras:** pittige stukjes kip gekruid met chilipoeder en tamarinde (heet) 15,75
21. **Chicken Vindaloo:** kipfilet gekruid met verse rode pepers en chili (zeer heet)..... 16,50

VLEESGERECHTEN:

22. **Lams Kashmiri:** lamsgerecht met cashewnoten, rozijnen, amandelen, mango, lychees en room (mild)..... 17,75
23. **Sag Gosth:** een combinatie van lamsvlees en verse spinazie (mild)..... 17,25
24. **Balti Gosth:** lamsgerecht uit het noorden van India..... 17,25
25. **Lams Malabar:** lamsvlees in amandelen, cashewnoten, saffraan, banaan, ananas (mild)..... 17,25
26. **Beef Bhuna:** een gerecht van rundvlees en kruidenmelange (medium heet) 18,75
27. **Lams Tikka Zhalferizi:** lamsvlees, uien, tomaten, chili, paprika, kruiden (vrij pittig) 17,50
28. **Lams Do-Peaza:** lamsvlees, licht gebakken met ui, peper, garam massala, verse koriander (medium heet) 17,25

29. **Lams Dhansak:** lamsvlees gestoomd met kruiden; daarna gekookt met linzen en een zoet-zure saus (medium heet) 17,00
30. **Lams Madras:** de Tamilnadu smullen van dit hete lamsgerecht met chili's 17,75
31. **Lams Vindaloo:** lamsvlees gekruid met verse rode pepers en chili (zeer heet) 17,50

BIRYANI:

32. **Chicken Biryani:** rijstschotel met fijngesneden kip en een groentencurry 15,75
33. **Lams Biryani:** rijstschotel met lamsvlees en een curry van gemengde groenten 17,25
34. **King Prawn Biryani:** grote garnalen, gebakken met verse kruiden en Basmati rijst..... 18,25
35. **Shahi Biryani Speciaal:** lamsvlees met kleine garnalen en gesneden kip (medium heet) 18,25

Biryani gerechten worden geserveerd als pilaw-rijstschotel met groentencurry.

VISGERECHTEN:

36. **Machi Makani:** gestoomde zalmnoten overgoten met een saus van gember, knoflook, citroensap en mosterdolie (mild) 18,25
37. **Prawn Bhuna:** een curry van kleine garnalen (medium heet)..... 16,25
38. **King Prawn Zhalferizi:** grote garnalen uit de Golf van Bengalen (med.heet)..... 19,50
39. **Bengal Viscurry:** Victoriabaars gemarineerd in kruiden (medium heet) 17,75

VEGETARISCHE GERECHTEN:

40. **Paneer Zhalferizi:** Indiase kaas, gebakken ui, Tomaat, verse chilli, paprika en een kruiden mengsel (med heet)..... 15,75
41. **Paneer Makhani:** fijngekruide Paneer (Indiase kaas) uit de Tandoori-oven (mild) 15,25
42. **Shabji Nauratan:** curry van gemengde vruchten en groenten bereid in kokosmelk en room (mild) 14,50

43. **Shabji curry:** gemengde groenten bereid in uien, verse koriander, chili en andere kruiden (mild) 14,25
44. **Mixed Fruit Kurma:** mango, lychee, ananas, banaan in een curry met een milde smaak 15,75
45. **Shabji Biryani:** een vegetarische rijstschotel met verschillende groentecurry's 14,75

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met pilaw-rijst.

GARNITUREN:

46. **Nan:** warm, luchtig brood met een aroma van eieren en sesamzaad 3,00
47. **Garlick Nan:** warm luchtig brood met knoflook 3,50
48. **Keema Nan:** warme nan gevuld met lichtgekruid lamsgehakt 3,75
49. **Peswari Nan:** Nan gevuld met vruchten en noten uit de Tandoori-oven 3,50
50. **Sag Paneer:** curry van spinazie in Indiase kaas 6,75
51. **Shabji Bhajee:** gebakken groenten met een keur van kruiden 5,50
52. **Mushroom Bhajee:** een mild bijgerecht van champignons, gebakken uien, tomaten, verse chili's, paprika en een tongstrelend kruidenmengsel 6,50
53. **Chana Dal:** een portie fijn gekruide gele linzen. 6,50
54. **Bombay Aloo:** curry van gebakken aardappeltjes in specerijen (medium heet) 6,50
55. **Moghul Salade:** Indiase salade van tomaten en uien 4,00
56. **Mango Chutney:** de beroemde chutney uit eigen keuken van verse mango's 2,50
57. **Mango Pickle:** mango in het zuur, pittig gekruid met onder meer verse chili 2,00
58. **Lime Pickles:** limoenen in het zuur op smaak gebracht met een kruidenmengsel 2,00
59. **Basmati Pilaw Rijst** 2,50
60. **Papadam:** knapperig bladerdeeg 0,50

AFHAAL MENU'S VOOR TWEE PERSONEN:

Snel Voordeel Menu

Sheek Kabab
Chicken Tikka Massala
Shabji Nauratan
Nan
Pilaw Rijst
Mint saus

€ 28,50

Himalaya menu (Vegetarisch)

Onion Bhajee
Paneer Makhani
Shabji Curry
Mushroom Bhajee
Salade, Pilaw Rijst
Papadam

€ 30,00

Menu 1

Sheek Kabab
Tandoori Chicken (mild)
Lams Do-Peaze (med. heet)
Groenten Curry
Nan
Pilaw Rijst
Salade
Papadam

€ 34,00

Menu 2

Sheek Kabab
Lams Kashmiri (mild)
Chicken Tikka (mild)
Groenten Curry
Garlick Nan
Pilaw Rijst
Salade
Papadam

€ 36,00

Menu 3

Samosas
Tandoori Mixed Gril
Sag Goth
Groenten Curry
Peswari Nan
Pilaw Rijst
Salade
Papadam

€ 38,00

Niramis (Vegetarisch)

Samosas
Paneer zhalferizi
Shabje Nawraton
Peswari Nan
Chana Dal
Salade
Pilaw Rijst
Papadam

€ 34,00

Taj Mahal



*Indiaas Restaurant
Restaurant / Afhaal / Catering*

geopend vanaf 16:30 uur

*tel: 0222-327058
fax: 0222-327680
mob: 06-53425220*

*Badweg 2 - 1796 AA
De Koog - Texel
www.tajmahal-texel.nl*