

**Spicy Grill**

**Indian Cooking**

**Bienvenue**

**Welkome**

**Welcome**

## ENTREES – VOORGERECHTEN – STARTERS

- 1) **Chicken Tandoori**.....**8,50**  
❖ Cuisse de poulet mariné au yoghourt, avec herbes et épices indiennes, grillés au four Tandoori  
❖ Kip dij gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven  
❖ Chicken Leg marinated in yoghurt, herbs and Indian spices, grilled in the Tandoori oven
- 2) **Chicken Tikka**.....**8,50**  
❖ Dés de poulet, marinés au yoghourt, avec herbes et épices ; grillés dans le four Tandoori  
❖ Stukjes kip gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische kruiden; gegrild in de Tandoor-oven;  
❖ Boneless pieces of chicken marinated in yoghurt, herbs and spices; grilled in Tandoori oven
- 3) **Boti Kebab**.....**10,50**  
❖ Pièces d'agneau mariné au yoghourt et épices indiennes, grillé au four Tandoori  
❖ Stuk Lamvlees gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven  
❖ Piece of Lamb marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in the Tandoori oven; served with vegetable sauce
- 4) **Meat Samusa**.....**7,00**  
❖ Chausson fourré à la viande d'agneau haché (fait maison)  
❖ Pasteitjes gevuld met gehakt Lamvlees (zelfgemaakte)  
❖ Pastry filled with finely minced Lamb (homemade)
- 5) **Vegetable Samusa**.....**7,00**  
❖ Chausson fourré avec des légumes  
❖ Pasteitjes gevuld met groenten  
❖ Pastry filled with vegetables
- 6) **Onion Bhaji**.....**7,00**  
❖ Beignets de fines tranches d'oignons et lentilles  
❖ Gekookt balletjes met ui en linzen  
❖ Mix of onions, lentils and Indian spices
- 7) **Pappadam**.....**1,50**
- 8) **Mint Saus**.....**1,50**

## SOUPE – SOUP – SOUP

- 9) **Chicken Soup**.....**7,50**  
❖ Soupe au poulet et épices indiennes  
❖ Soep met kip en Indische kruiden  
❖ Chicken soup with Indian spices
- 10) **Daal Soup**.....**7,50**  
❖ Soupe de lentilles, avec citron et épices indiennes  
❖ Linzensoep met Citroensap en Indische Kruiden  
❖ Lentils soup, with lemon and spices