



MENUS

With or Without Dessert = Same Price

Keuze menu : 1

(Voor 4 personen)

Papadam met saus, Mix Starter (Veg. Samosa, Chicken Pakora, Seekh Kabab) met sla, Chicken Tikka, Lamb Jalfrezi, Mix Vegetables Kadahi, Chicken Korma, Pilau Rice, Naan Bread and Salad
Dessert : Mango ijs / Pistache ijs / Tea / Coffee

Keuze Menu : 2

(voor 2 personen)

Papadam met saus, Mix Starter (Chicken Pakoras, Seekh Kabab, Chicken Samosa, Aloo Tikki), Butter Chicken, Lamb Chilli Masala, Pilau Rice, Naan Bread & Salade
Dessert : Mango ijs / Pistache ijs / Tea / Coffee

Keuze Menu : 3

(voor vegetarisch, vegans 2 personen)

Papadam met saus, Dal Soup, Dal Tarka, Mix Vegetable Curry, Naan / Tandoori Roti, Pilau Rice & Salad
Dessert : Mango ijs / Pistache ijs / Coffee / Tea

Keuze menu : 4

(voor 1 person)

Papadam met saus, Dal Soup, Chicken Tikka Masala, Naan, Pilau Rice & Salade
Tea / Coffee

OR

Papadam met Saus, Dal Soup, Paneer Chilly Masala, Naan, Pilau Rice & Salade
Tea / Coffee

Keuze menu : 5

(Kids Menu)

Chicken Tikka met rijst en salade

Dessert : Vanilla / Chocolate Ice



STARTERS / VOORGERECHTEN

Papadams (gekruide krokante pannenkoeken, 2 stuks met saus) (v)

Daal soep (linzen soep op indische wijze) (v)

Chicken Samosa (In bladerdeeg gevuld met kip, gefrituurd) met sla en saus

Lam Samosa (In bladerdeeg gevuld met lam, gefrituurd) met sla en saus

Vegetable Samosa (In deeg gevuld met groenten, gefrituurd) met sla en saus (v)

Chicken Pakoras (kipfilet gefrituurd met linzenmeel) gereserveerd met sla

Scampi Pakoras (prawns gefrituurd met linzenmeel) gereserveerd met sla

Seekh Kabab (gegrild gehakt lamsvlees geroosterd in klei oven)

Chicken Tikka (kipfilet geroosterd in klei oven)

Onion Bhajee (gefrituurd spaanse uien kruiden en linzenmeel) met sla (v)

Allo tikki (aardappel pasteitjes gemengd met ui en kruiden, gefrituurd) (v)

Taj Mahal Mix Starter (Seekh Kabab, Chicken Pakoras Chicken Samosa, Aloo Tikki)

(1 Person)

(2 Person)



BIJGERECHTEN / ACCOMPANYMENTS

BREADS-BROOD-PAIN (v)

Naan

Onion Naan

Cheese Naan

Garlic Naan

Chilli Naan

Cheese Garlic Naan

Methi Naan

RICE-RIJST-RIZ

Pilau Rice

(Basmati rice with onions, raisins & nuts)

Vegetable Pilau Rice

(Basmati Rice with fresh Vegetables & nuts)

Mushroom Rice

Basmati Rice

Garlic Fried Rice

Peshawari Naan
Chapati
Tandoori Roti

Keema Rice

EXTRA

Mango Chutney , Pickels, Raita , Yoghurt (Yoghurt with cucumber, tomatoes & onions)
Onion Salad
Mix Salad met dressing (v)



LAMVLEES – LAMB – AGNEAU

Lamb Curry

Stukjes lam in een curry sacue met ui, look, gember en special kruiden
Lamb with curry sauce, fresh coriander and spices
Agneau sauce curry, oignons et epices speciales

Lamb Korma

Zachte lamscurry met amandeien, kokus en zoete roomsaus
Mild lamb with sweety cream sacue with almonds & coconut
Curry d'agneau, lait de amandes et creme

Lamb Rogan Josh

Lam met uienzaus en yoghurt met look, kruiden en verse coriander
Lamb with onion sauce and yoghurt, garlic, spices and fresh coriander
Agneau sauce oignons et yaourt, avec ail, epices douces, coriander fraiche

Lamb Jalfrezi

Lamb in een kruiden saus met ui, paprika's en verse coriander
Lamb in a spicy sauce with onions, bell peppers and fresh coriander
Agneau a ia sauce, prepare aux pigments et oignons

Lamb Bhuna

Stukjes lam bereid met ui, look, tomaten special kruiden met verse coriander
Lamb cooked with onion, garlic tomatoes and special spices with fresh coriander
Agneau, oignons, ail et epices speciales

Lamb Madras

Pikante lam met verse citroen

Spicy lamb with fresh lemon in curry sauce & coriander

Lamb Vindaloo

Lam in een pikante saus

Lamb extra spicy

Agneau a la sauce tres epice

Lamb Dall

Lamb met linzen gaparfumeerd met special kruiden

Lamb with lentil perfumed with special spices

Agneau avec lentilles parfume aux herbes speciales

Lamb Saag

Lam met spinazie gekruid met verse coriander

Lamb prepared with spinach perfumed with coriander

Agneau aux epinards avec coriander



HOOFDGERECHTEN - MAIN

KIP – CHICKEN – POULET

Chicken Korma

Zachte kipcrry met amandelen, kokus en zoete roomsaus

Mild chicken with sweety cream sauce with almonds & coconut

Curry de poulet, lait de amandes et crème

Chicken Curry

Stukjes kip in een curry sauce met ui, look, gember en special kruiden

Chicken with curry sauce, fresh coriander and spices

Poulet sauce curry, oignons et epices speciales

Chicken Rogan Josh

Kip met uiensaus en yoghurt met look, kruiden en verse koriander

Chicken with onion sauce and yoghurt, garlic, spices and fresh coriander

Poulet sauce oignons et yaourt, avec ail, epices douces, coriander frache

Chicken Tikka Masala

Geroosterd Kip in een tomaat curry saus met amandelen, rozijnen en verse koriander

Roasted chicken cooked in tomato curry sauce with almonds, raisins and fresh coriander

Poulet a la sauce d' amandes et aux epices

Chicken Bhuna

Stukjes Kip bereid met ui, look, tomaten special kruiden met verse koriander

Chicken cooked with onion, garlic, tomatoes and special spices with fresh coriander

Poulet, orgnons, ail et epices speciales

Chicken Jalfrezi

Kip in een kruiden saus met ui, paprika's en verse koriander

Chicken in a spicy sauce with onions, bell peppers and fresh coriander

Paulet a la sauce, prepare aux pigments et oignons

Chicken Madras

Pikante kip met verse citrroen

Spicy chicken with fresh lemon in curry sauce

Chicken Vindaloo

Kip in een pikanle saus

Chicken extra spicy

Poulet a la sauce tres epice

Butter Chicken

Geroosterd Kip in een room, botersaus met gemalen kruiden en noten

Chicken cooked in creamy butter sauce with nuts.

TANDOORI GERECHTEN / TANDOORI DISHES / PLATS TANDOORI

De TANDOOR is een traditionele Indiase oven gemaakt van klei, Alle Tandoori gerechten zijn gemarineerd in kruiden en yoghurt. Deze tandoori gerechten worden geserveerd met een curry saus, salade en Basmati rijst.

THE TANDOOR is a traditional Indian oven made of clay. All tandoori dishes are marinated in spices & yoghurt. These tandoori dishes are served with Curry sauce, fresh salad and basmati rice.

Le TANDOOR est un four traditionnel indien en terre cuite. Tous les plats tandoori sont marinés dans des épices et du yaourt, Ces plats tandoori sont servis avec une sauce curry, salade au riz Basmati.

Chicken Tandoori (Kip / Chicken legs)

Chicken Tikka (Kipfilet / Chicken, breast / Poitrine de poulet)

Tandoori Jhinga (Scampi / King prawns / Gambas)

Taj Mahal Mix Grill (Kip tikka, Seekh Kabab, Kip tandoori en Scampi)

BIRYANIS

BIRYANI is een maaltijd gerecht van Basmati Pilau Rijst met lamvles / Kip / Garnalen / Groenten met noten (amandelen, rozijnen) kruiden en verse koriander

BIRYANI is a dish meal of Basmati Pilau Rice with Chicken / Lamb / Shrimps or fresh Vegetables with nuts (almonds, cashew nuts, raisins), herbs and fresh coriander

BIRYANI est un plat de riz avec de la Viande, du Poulet / de Crevettes ou de légumes, Les noix (amandes, raisins secs) et des herbes fraîches et coriander.

Chicken Biryani

Lamb Biryani

Prawn Biryani

Mix Vegetable Biryani

Taj Mahal Biryani SPECIAL (Chicken, Lamb, Prawns)



SCAMPI – PRAWN – CREVETTE

Prawn Curry

Scampi in een curry sauce met verse koriander en special kruiden

Prawns with curry sauce, fresh coriander and spices

Crevette sauce curry, koriander et épices spéciales

Prawn Korma

Zachte Scampicurry met amandelen, kokos en zoete roomsaus

Mild prawns with sweet cream sauce with almonds & coconut

Curry crevette lait de amandes et crème

Prawn Rogan Josh

Scampi met uiensaus en yoghurt met look, kruiden en verse koriander

King Prawns with onion sauce and yoghurt, garlic, spices and fresh coriander

Crevette avec oignons et yaourt, ail épices douces, koriander fraîche

Prawn Vindaloo

Scampi in een picante saus

King Prawns extra spicy

Crevette la sauce très épicée

Prawn Madras

Pikante Scampi met verse citroen

Spicy King Prawns with fresh lemon in curry sauce & coriander



NAGERECHTEN – DESSERT

Lassi (Sweet / Salt)

(Lassi is a refreshing yoghurt drink)

Mango Lassi

Mango Kulfi

Indian Mango Ice-Cream

Pistache Kulfi

Indian Pista Ice-Cream

Gulaab Jamun

Fried Milk balls, soaked in perfumed syrup (2 pieces)

Vanilla Ice Cream

Chocolate Ice Cream

Chai Tea (with or without milk)

Indian tea with spices

Kids Ice Cream

(Vanilla / Chocolate)

