

tandoori gerechten

Deze gerechten worden gegrild in de tandoor, een traditionele Indiase klei oven die zorgt voor een authentieke smaak. *Ze worden geserveerd met basmatirijst en tikka saus*

CHICKEN TIKKA	19,50
PRAWN TIKKA	22,50
LAMB TIKKA	21,50
MUSHROOM TIKKA 🌿	17,50
PANEER TIKKA 🌿	17,50
TANDOORI MIX TIKKA	24,50
Mix van de favoriete tandoori tikka's van de chef	

authentikka signatures

PRAWN MAKHANI TAGLIATELLE	25,50
Tagliatelle met een romige makhani-saus verrijkt met garnalen en afgewerkt met Parmezaanse kaas.	
ROGAN JOSH LAMB	22,50
Zacht gestoofd lamsvlees in een kruidige tomaat- yoghurtsaus en traditionele Kashmiri specerijen	

salads

CHAAT SALADE	13,50
Sla, tomaat, komkommer, rode ui en kikkererwten, afgewerkt met verse koriander, granaatappelpitjes en een vleugje citroen	
• Chicken	+3,5
• Prawn	+4,5
• Paneer 🌿	+3,5
MANGO CHICKEN SALAD	18,50
Gegrilde kip met sla, mango, komkommer, tomaat en rode ui, verrijkt met geroosterde pijnboompitten en een limoen-honingdressing, <i>ook verkrijgbaar met paneer</i> 🌿	

kids favourite

CHICKEN TIKKA BITES	13,50
Tandoori kipstukjes met frietjes en salade Keuze uit mayonaise / ketchup	
MILD BUTTER CHICKEN	12,50
Zacht gekruid kipgerecht in romige tomatensaus, geserveerd met basmatirijst	

naan's

Huisgemaakte broodvariaties, perfect bij onze curry's

PLAIN NAAN	3,00
BUTTER NAAN	3,50
GARLIC NAAN	4,00
CORIANDER NAAN	4,00
CHILI NAAN	4,00
CHEESE NAAN	5,00
BUTTER GARLIC NAAN	5,50
TRUFFLE NAAN	7,50
PESHAWARI NAAN	6,00
Zoet naanbrood met kokos, noten en rozijnen	

desserts

GULAB JAMUN	5,50
Zachte melkbolletjes in rozen-kardemom siroop	
+ UPGRADE WITH VANILLE-IJS	+3,00
GAJAR KA HALWA	7,00
Traditionele wortelpudding met melk, suiker en cashewnoten	
MASALA CHAI TIRAMISU	8,50
Italiaanse klassieker met een Indische twist	
RASMALAI MILKCAKE	8,50
Melkcake in saffraan-kardemommelk met pistache en amandel	
KULFI - INDIASE ROOMIJS	6,50
Pistache Kardemom Mango	



AUTHENTIKKA
FINE INDIAN CUISINE

starters

DAAL SOUP 	7,50
Kruidige linzensoep	
CRISPY CAULIFLOWER 	9,50
Krokante bloemkool in een huisgemaakte zoet-zure saus gegaardeerd met sesamzaadjes	
GOLGAPPA SHOT 	2,00
Knapperige bolletjes gevuld met een aardappelmix geserveerd met een tamarind mint shot	
SAMOSA (2st) *	8,00
Deegdriehoek met vulling van aardappel en erwten Choose between: vegetarian chicken	
+ UPGRADE TO SAMOSA CHAAT	+3,00
Samosa's belegd met kikkererwten, romige yoghurt, pittige chutneys en verse ui	
PAKORA *	8,50
Gefrituurde hapjes in kruidig kikkererwtenbeslag Choose between: paneer chicken prawn fish	
TANDOORI CHICKEN *	11,50
Kip in een kruidige marinade, gegrild in de tandoor	
MASALA CALAMARI RINGS	12,50
Calamari rings met truffle mayo	
CHILI CHICKEN PANEER 	12,50
Krokant gebakken kip of paneer in een pittige Indo-Chinese chilisaus, verrijkt met paprika en ui	
MALAI CHICKEN *	12,50
Kip in een romige botersaus, gegrild in de tandoor	
MINI ALOO TIKKI BURGER 	12,50
Drie krokante aardappelkoekjes met een frisse sla en tamarind chutney, geserveerd in een zacht mini-broodje	
SHARING IS CARING	18,50
Mix van onze favoriete voorgerechten perfect om te delen	
*Keuze uit drie huisgemaakte chutneys bij deze gerechten: Mango Tamarind Mint	

curries

Maak een keuze uit onze selectie van huisgemaakte curries. Kies vervolgens een vulling naar wens.
Alle curries worden geserveerd met rijst

MAKHANI	18,50
Romige tomatensaus met boter en room Must-try: Butter Chicken	
TIKKA MASALA	18,50
Gekruide tomatencurry met stukjes ui en paprika	
KARAH	18,50
Pittige curry van gember en knoflook met verse stukjes paprika en ui	
PALAK	18,50
Romige saus van fijngemalen verse spinazie	
MANGO	18,50
Romige en lichtzoete saus met verse mango	
JALFREZI	18,50
Kruidige curry met gebakken ui en paprika in een pittige tomatensaus	
VINDALOO	18,50
Pittige currysaus uit Goa, rijk aan chili en knoflook met aardappelen	
KORMA	18,50
Romige saus op basis van gemalen cashewnoten en kokosmelk	
TRUFFLE MALAI	20,50
Luxe curry met romige saus, rijk op smaak gebracht truffel	
CHOOSE BETWEEN	
• CHICKEN • PANEER  • FISH • LAMB +2,50 • PRAWN +3,50	
Alle gerechten verkrijgbaar in mild, medium of spicy	

vegetarian

Aanpasbaar naar vegan

DAAL MAKHANI	15,00
Linzen in een romige curry met tomaat en boter	
ALU GOBI	16,00
Stukjes aardappel en bloemkool bereid in een masalasaas	
CHILLI PANEER	17,50
Paneer in een pittige sojasaus van knoflook, gember met paprika en chili	
CHANNA MASALA	16,50
Kikkererwten gestoofd in een kruidige masala tomatensaus	
VEGETABLE CURRY	16,50
Verse groenten in een zachte currysaus	

biryani

Een Zuid-Aziatisch gerecht dat bestaat uit gekruide basmatirijst, langzaam gestoomd voor een rijke, volle smaak. *Geserveerd met raita*

CHICKEN BIRYANI	17,50
PANEER BIRYANI 	17,50
LAMB BIRYANI	19,50
PRAWN BIRYANI	21,50

sides & dips

JEERA RICE	3,50
MIXED SALAD	4,50
Verse salade met komkommer, tomaat en ui	
INDIAN WOK VEGETABLES	5,50
Gegrilde seizoensgroenten	
PAPADAMS	2,50
Lichtgeroosterde linzencrackers	
RAITA	4,50
Frisse yoghurt met komkommer, tomaat, ui, munt en specerijen	
CHUTNEYS	2,00
Mango Tamarind Mint	
MASALA FRIES	6,50
Krokante frietjes met een mix van masala kruiden	

 = vegetarian dishes

Allergieën of intoleranties? Vraag gerust naar de allergeneninformatie.