

Kip curries

Alle Curry gerechten worden geserveerd met rijst of Naan.

33. Chicken curry € 17,50

Stukjes kip gekookt in een rijke saus

34. Chicken dhansaka € 18,50

Stukjes kip bereid met linzen en kruiden

35. Chicken jal Farezi € 18,50

Stukjes kip bereid met uien en paprika (scherp)

36. Chicken madras € 17,50

Stukjes kip gekookt in een pittige curry saus

37. Chicken vindaloo € 20,00

Stukjes kip gekookt in zeer hete saus

38. Saag chicken € 20,00

Een heerlijke combinatie van kruiden, spinazie en kip

39. Chicken korma € 20,00

Een moghul delicatessie bereid met specerijen, tomaten, boter en roomsaus

Rijstschotels

40. Lamb Biryani € 19,50

Een uitstekende Pullao rijstschotel met lamsvlees, gebakken uien en specerijen.

41. Chicken Biryani € 19,00

Een smakvolle Pullao rijst met kip.

42. Vegetable Biryani € 18,00

Een vegetarische Pullao rijstschotel met gebakken uien en specerijen.

Tandoor curries

Alle Tandoori gerechten worden geserveerd met rijst of Naan.

43. Butter chicken € 22,00

Tandoori kip (zonder botjes) bereid in boter, noten,

44. Chicken Tikka Makhni € 21,50

Stukjes kip bereid in melange van kruiden.

45. Chicken Tikka Masala € 22,50

Stukjes kip bereid met verschillende specerijen.

46. Chicken Tikka Bhuna € 23,00

Tandoori kip bereid met rode uien en paprika.

47. Lamb Tikka Masala € 23,50

Stukjes lamsvlees bereid met melange van kruiden.

48. Lamb Tikka Bhuna € 23,50

Tandoori lamb bereid met rode uien en paprika.

Openingstijden

Woensdag t/m Zondag

17:00 - 22:00

Ecocentrum Emma
Emmastraat 189,

Telefoon: 06-30767921

Telefoon Ecocentrum: 053-4348145

Light of India



Menu

Biologisch Indiaas restaurant

Elke dag een nieuwe dagschotel!

Vegetarisch € 14,50

Combinatie vlees & vegetarisch € 15,50

Voorgerechten

- 1. Samosa** € 5,00
Groente pasteitje met aardappel en doperwten
- 2. Pakora** € 5,00
Kruidige groente in deeg gefrituurd
- 3. Papardam 2st. met saus** € 1,50
Indiase kroepoek
- 4. Dal soep** € 5,00
Indiase linzen soep

Tandoori gerechten

Alle gerechten worden geserveerd met Basmati rijst of Naan.

- 5. Meat tikka** € 22,00
Stukjes zacht lamsvlees, gemarineerd in een speciale pittige yoghurtsaus en bereid op houtskool in de tandoor klei oven.
- 6. Tandoori chicken** € 20,00
Kip gemarineerd in yoghurt en geroosterd in de Tandoor klei oven.
- 7. Chicken tikka** € 20,00
Stukjes kippenvlees gemarineerd in een gembersaus en geroosterd in de Tandoor klei oven.
- 8. Mixed grill** € 25,00
Deze combinatie van Tandoori chicken, lamb tikka en kebab wordt aanbevolen om zijn rijke gevarieerdheid aan smaken.

Indiaas brood

- 9. Roti** € 1,50
- 10. Parantha** € 2,50
- 11. Naan** € 2,50
- 12. Garlic Naan** € 3,50
- 13. Peshawari Naan** € 4,00

Vegetarische gerechten

Alle gerechten worden geserveerd met Basmati rijst of Naan.

- 14. Saag** € 12,50
Spinazie in een mengsel van specerijen.
- 15. Saag paneer** € 14,50
Een gezonde vegetarische schotel met zelf gemaakte blokjes kaas en fijne spinazie.
- 16. Paneer special** € 15,50
Een exotisch mix met blokjes zelf gemaakte kaas.
- 17. Channa paneer** € 15,00
Gekruide kikkererwten met zelf gemaakte blokjes kaas
- 18. Raaj maah** € 15,00
Kruidige kidney bonen met vers koriander.
- 19. Dal makhni** € 14,50
Linzen gebakken met uien tomaten en komijnzaadjes.
- 20. Mixed vegetables** € 15,50
Gemengde verse groenten in een pittige currysaus (droog, met pittige kruiden).

- 21. Bharta** € 14,50
Geroosterde en gepureerde aubergines gebakken in uien en tomaten.
- 22. Salade** € 3,00
gemengde salade.
- 23. Raita** € 3,00
Stukjes komkommer en kruiden in yoghurt.
- 24. Chutney / pickle** € 2,00
- 25. Matar pulao** € 4,50
Basmati rijst gemengd met komijnzaadjes en erwten

Lamsvlees Curries

Alle Curry gerechten worden geserveerd met Basmati rijst of Naan.

- 26. Lamb Curry** € 19,50
Stukjes lamsvlees gekookt in een rijke saus.
- 27. Lamb Dhansak** € 19,50
Lamsvlees stukjes bereid met linzen en kruiden.
- 28. Lamb Jal Farezi** € 19,50
Lamsvlees bereid met gesneden uien en paprika.
- 29. Lamb Madras** € 18,50
Stukjes lamsvees bereid in een pittige Curry saus.
- 30. Lamb Vindaloo** € 20,50
Stukjes lamsvlees gekookt in een zeer hete Curry saus.
- 31. Saag Meat** € 20,50
Stukjes lamsvlees in een kruidige spinaziesaus.
- 32. Lamb Korma** € 20,50
Een Moghul delicatessie bereid met specerijen, tomaten, boter en room.