



VOORGERECHTEN(STARTERS)

India en Sri Lanka warme voorgerechten

MEAT SAMOSA	€ 7,00
Huisgemaakt envelopje bladerdeeg gevuld met fijn gekruide lams gehakt en doperwten.	
SAMOSA (vegetarisch)	€ 6,75
Gemengde groente gevuld met kruiden in bladerdeeg en gefrituurd geserveerd met sauzen.	
PAKORA (vegetarisch 2 stuks)	€ 8,50
Gebakken uien en verschillende groenten, met erwtenmeel, gehuld in een laagje deeg met tomatenchutney.	
CHICKEN PAKORA(4 stuks)	€ 8,75
Gefrituurde stukjes kip in gekruide kikkererwtenmeel beslag met Tomatenchutney.	
CHICKEN TANDOORI	€ 7,75
Heerlijke malse kippenbout gemarineerd met specerijen in speciale Tandoori saus.	
CHICKEN TIKKA	€ 8,50
Malse stukjes kipfilet, gemarineerd en gegrild in een geurig kruidenmengsel.	
DAHIVADA (Vegetarisch 2 stuks)	€ 7,75
Knapperige linzen beignet met Indiase zelf gemaakte yoghurt mint saus.	
ERACHI PATIES	€ 7,00
Huisgemaakte Sri Lankaanse deegpasteitjes met licht gekruide rund vlees en aardappelvulling met tomatenchutney.	
MARTIN ROL (2 Stuks)	€ 7,50
Fijn gekruide rund vlees met aardappel gerold in huisgemaakt pannenkoekdeeg. Deze is zeer populier in Sri Lanka.	



VOORGERECHTEN (STARTERS)

VADA (Vegetarisch 2 stuks) € 7,00
Knapperige en hartige gefrituurde beignet gemaakt van linzen en kruiden.
Geserveerd met kokos sambal.

MIXED VOORGERECHTEN (2 personen) € 21,75
Zoals Indiase en Sri Lankaanse warme voorgerechten. Verrassing van de kok.

SOEPEN

DAAL SOEP (vegetarisch) € 7,50
Een zeer smakelijke linzensoep uit Noord India, gemarineerd met milde specerijen en verse citroensap.

TOMATEN-SHORBA(vegetarisch) € 7,50
Soep van verse gepureerde tomaten op smaak gebracht met specerijen en verse kruiden.

CHICKEN SOEP € 8,75
Een heerlijke kippensoep, smaakvol bereid met geurige oosterse kruiden en specerijen.

MONGALISOEP € 8,75
Deze soep van lams curry uit Zuid India, zal u aangenaam verrassen, getrokken van specerijen uit Madras en op smaak gebracht met verse kruiden en citroen.

KINDERMENU

KINDERMENU € 14,75
Chicken Tikka met rijst of Naan en kinderijs.



HOOFDGERECHT INDIASE KEUKEN

De kunst van het mengen van specerijen en kruiden, samengevoegd in een gerecht, wordt gebracht in drie smaken: mild, medium, pittig. Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmati rijst, verse groenten en salade.

KIP GERECHTEN (CHICKEN DISHES)

- | | |
|--|----------------|
| CHICKEN KASHMIR
Heerlijke milde curry, licht gekruid kipfilet daarna bereid met Cashewnoten tot een curry met speciale masala saus. | € 18,75 |
| CHICKEN KARAI
Een curry gerecht met kipfilet bereid met verse tomaten, stukjes ui en verse kruiden. | € 18,50 |
| CHICKEN SAG
Een bijzondere combinatie van zachte kipfilet en spinazie, bereid met knoflook, gember, Citroensap en verse kruiden, zorgt voor een verassend gerecht. | € 18,50 |
| BUTTER CHICKEN
Populair Noord-Indiaas gerecht met malse stukjes kipfilet bereid in speciale saus uit Indiase kruiden, tomaten, room en boter. | € 18,75 |
| CHICKEN KURMA
Een verrassende specialiteit uit Noord-India, stukje gegrilde kip filet bereid in een echte curry met gemalen noten. | € 18,50 |
| CHICKEN MADRAS
Dit kipperecht is afkomstig uit Madras, een stad in het zuidelijk deel van India. Malse Kipfilet bereid met fijn gemalen chili, gember, knoflook en tomatensaus. | € 18,75 |
| CHICKEN VINDALOO (ZEER HEET)
Een zeer pittig kipperecht, maar dan met zeer pittige fijngemalen gedroogde chilipeper, met een combinatie van tomatensaus, citroen, fijne knoflook en gember.
Een aanrader voor hen die van echt pittig houden. | € 18,50 |



HOOFDGERECHTEN INDIASE KEUKEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmati rijst verse groenten en salade.

LAMSVLEESGERECHTEN.(LAMS DISHES)

- | | |
|---|----------------|
| LAM KASMIR
Mild van smaak in dit lamgerecht met cashewnoten,amandelen bereid met verse room. | € 19,75 |
| LAM ROGAN JOHST
Een specialiteit uit Kasmir. Licht gekruid zacht lamsvlees, daarna bereid met een speciale masala- saus. | € 19,50 |
| LAM KARAI
Een gerecht met zacht lamsvlees bereid met verse tomaten,stukjes ui en verse kruiden. | € 19,75 |
| LAM SAG
Een bijzondere combinatie van zacht lamsvlees en verse spinazie met knoflook en verse kruiden zeer populair in Noord - India. | € 20,50 |
| LAM MADRAS
Een gerecht met lamsvlees uit zuiden van India,met gember,knoflook,Amandelen en chili poeder. | € 19,75 |
| LAM VINDALOO(ZEER HEET)
Stukjes gekookt lamsvlees met uien, extra gember,knoflook,chili en een zeer hete curry saus. | € 20,50 |



HOOFDGERECHTEN INDIASE KEUKEN

TANDOORI SPECIALITEITEN

Tandoori is een soort klei-oven. Alle Tandoori gerechten worden gegrild en bestaan uit verschillende soorten speciaal gekruid lamsvlees, kippenpoten, kipfilet en vis, 24 uur lang gemarineerd. Tandoori kruiden en gerechten worden door onze keuken gemaakt. Onze Tandoori-gerechten worden geserveerd met Basmati rijst diverse groenten en salade.

CHICKEN TANDOORI Malse kippenboutjes gemarineerd in verschillende verse kruiden. Een lievelingsgerecht van vele Indiërs.	€ 17,75
CHICKEN TIKKA TANDOORI Stukjes- kipfilet gemarineerde in een geurig kruidenmengsel, met speciale Tandoori- saus.	€ 18,75
LAM TIKKA TANDOORI Stukjes lamsvlees gemarineerd in yoghurt speciale huisgemaakte Tandoori kruiden.	€ 20, 50
TANDOORI MIXED GRILL Een schotel van gekruide stukjes kip, lamsvlees en lamsgehakt Gemarineerd in een speciaal Kruidenmengsel met huisgemaakte Tandoori- Saus. Een specialiteit van Restaurant SUMANGALI .	€ 22,75
FISH TIKKA TANDOORI Gegrilde stukjes Kabeljauw gemarineerd in traditionele Tandoori kruiden met speciale Tandoori saus.	€ 19,75
KING PRAWN TANDOORI Gegrilde garnalen gemarineerd in Indiase traditionele Tandoori kruiden met speciale Tandoori saus.	€ 19,50



VIS HOOFDGERECHTEN.(FISH DISHES)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmati rijst diverse verse groenten en salade.

PRAWN MADRAS

€ 19,75

Fijn gekruide gebakken garnalen en daarna gekookt in Indiase verse kruiden.

PRAWN SAG

€ 19,50

Een bijzondere combinatie van garnalen en verse spinazie met een Aroma van knoflook, gember en verse chili.

PRAWN VINDALOO(Zeer Pittig)

€ 20,50

Gekruide garnalen met gember, komijn , koriander en verse chilli bereid met een heerlijke saus.

FISH MADRAS

€ 19,75

Gemarineerd stukjes Kabeljauw met huis gemaakte Indiase verse kruiden daarna Gekookt in heerlijke curry saus.

FISH VINDALOO(Zeer Pittig)

€ 20,75

Stukjes Kabeljauw Vis in een bijzonder mengsel van speciale droge kruiden en verse groene pepers.



VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

**De vegetarische keuken van India is alom bekend.
Vele Indiërs zijn vegetariër en de vegetarische keuken is daarom zeer uitgebreid.**

Alle vegetarisch hoofdgerechten worden geserveerd met basmati rijst en diverse groenten en salade.

BENDI BHAJI Speciale Indiase groenten Okra, waarvan een heerlijke curry, gemaakt met Verse kruiden.	€ 17,50
SOYA CURRY Gebakken soja met knoflook en verse kruiden in heerlijke curry saus.	€ 17,75
LOBIA CURRY Lobia bonen met groene peper, tomaten en met Indiase verse kruiden.	€ 17,50
SAAG PANEER Spinazie met Zelfgemaakte Indiaas kaas gekookt met boter en kruiden	€ 18.50
BEGAN BHARATA Gebakken aubergine bereid in een speciale saus.	€ 18,50



HOOFDGERECHTEN

INDIASE KEUKEN

BIRIYANI

In India wordt veel rijst gegeten en men kent dan ook vele variatie op gewone witte rijst. De biriyani is hier een voorbeeld van. Een gerecht van basmati rijst met gebakken cashewnoten, rozijn, amandelen en verse kruiden. Biriyani wordt geserveerd met verse groenten en salade.

Het is een traditioneel Indiaas gerecht.

CHICKEN BIRIYANI

€ 19,75

Een biriyani met stukjes lichtgekruid kipfilet met Indiase verse kruiden
Gekookt en daarna met biriyani gemengd.

INDIAN VEGETABLE BIRIYANI

€ 17,75

Verschillende groenten worden door de rijst gedaan in dit vegetarische gerecht.

LAM BIRIYANI

€ 20,75

De biriyani met fijn gekruid lamsvlees dat tevoren klaargemaakt is.
Met Indiase verse kruiden daarna met biriyani gemengd.

KING PRAWN BIRIYANI

€ 21,75

De biriyani met fijn gekruide garnalen met Indiase verse kruiden en daarna
Met biriyani gemengd.

INDIAN FISH BIRIYANI

€ 20,75

Licht gekruide stukjes Kabeljauw vis daarna met biriyani gemengd.



THALIES.

Thali is een heerlijke combinatie van verschillende gerechten uit de Indiase keuken geserveerd in een aantal schaaltes. U kunt een keuze maken tussen lams, kip of vegetarische gerechten. Een ideale keuze om kennis te maken met de Indiase cuisine.(keuken)

**Deze prijs is voor 2 personen.
Meer personen is mogelijk.**

HIMAALAYAN DINNER (voor 2 personen) € 38,75

Chicken Tikka massala, Lam Madras en diverse verse groenten, salade en basmatirijst.

BOMBAY DINNER (voor 2 personen) € 39,75

Lam Tikka, Chicken Korma, diverse verse groenten, salade en basmatirijst.

DELHI DINNER (VOOR 2 PERSONEN) € 40,75

Chicken Tikka massala, Chicken Karai, diverse verse groenten, salade en basmatirijst.

KASMIR DINNER (voor 2 personen) € 41,50

Butter Chicken, Chicken Tikka diverse verse groenten, salade en basmatirijst.

SUMANGALI DINNER (voor 2 personen) € 42,50

Tandoori mixed grill en Chicken Madras, diverse verse groenten, salade en basmatirijst.

VEGETABLE DINNER (voor 2 personen) € 37,50

Deze wordt geserveerd verschillende Indiase groenten Thali Style.



BIJGERECHTEN (SIDE DISHES) (EXTRA'S)

RAITA Frisse yoghurt saus met komkommer en kruiden.	€ 6,75
SAG PANEER Deze curry van spinazie in Indiase kaas en kruiden zal u aangenaam verrassen.	€ 9,75
BENDI BHAJI Speciale Indiase groenten Okra, waarvan een heerlijke curry, gemaakt met Verse kruiden.	€ 10,75
CATHERY CULAMPU Gekruide aubergine gemaakt met Sri Lankaanse verse kruiden.	€ 9,50
NAN Zelf gemaakt Warm luchtig Indiase brood.	€ 4,50
KNOFLOOK NAN Zelf gemaakt Indiase wit brood bereid met knoflook.	€ 4,75
CHEESE NAN Indiaas brood met zelfgemaakte kaas	€ 4,75
PARATHA Warm zacht brood gebakken in boter.	€ 4,25
ROTI Zelfgemaakte Indiaas en Sri Lankaanse plat warme brood.	€ 4,50
RIJST Basmati rijst gekookt in een verfijnd bouquet van Indiase kruiden.	€ 4,50
BURIYANI RIJST Basmati rijst met noten en diverse kruiden.	€ 5,75
MANGO CHUTNEY	€ 2,75
MANGO/LIME PICKLE	€ 2,75
PAPADAM	€ 2,60



HOOFDGERECHTEN

SRI LANKAANSE KEUKEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmati-rijst diverse groenten en gemengde salade.

All dishes are served with basmati rice. Our food is spicy but not Hot, please tell the waiter your choice, HOT MEDIUM OR MILD

VLEESGERECHTEN.(MEAT)

SEMARI ERACHI PORIYAL € 19,75
Lamsvlees gemarineerde met Sri Lankaanse (Sri Lanka) verse kruiden.

KOLI ERACHI KARI € 18,75
Malse kippenbout met chili en Sri Lankaanse verse kruiden mild of pittig saus.

JAFFNA CHICKEN € 19,75
Stukjes kipfilet met huisgemaakte Sri Lankaanse verse kruiden..

MADU ERACHI CULAMPU € 19,75
Gebakken rund vlees met huisgemaakt Sri Lankaanse (Sri Lanka) verse kruiden in mild, medium of pittige saus.

ADU ERACHI PIRATAL € 20,75
Fijn gekruide geitenvlees met Sri Lankaanse verse kruiden, een lievelingsgerecht van Sri Lanka.



VISGERECHTEN

(FISH)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmati rijst groenten en verse salade.

MEEN CULAMPU € 19,00
Gebakken kleine stukjes kabeljauwfilet, daarna wordt heerlijk curry gemaakt Met Sri Lankaanse kruiden. Mild of pittig saus.

MEEN PORIYAL € 19,50
Gemarineerde gebakken stukjes kabeljauwfilet met huisgemaakt Sri Lankaanse verse kruiden in saus

RAAL CULAMPU € 20,50
Gebakken garnalen met verse Sri Lankaanse kruiden, heerlijke curry gemaakt, mild of pittig saus.

VEGETARISCHE GERECHTEN

Alle vegetarische hoofdgerechten worden geserveerd met basmati rijst diverse verse groenten en salade.

CATHERY CULAMPU € 17,50
Aubergine gemaakt met Sri Lankaanse verse kruiden.
Dat lieveling gerecht van Sri Lanka.

WENDIKAI CULAMPU € 17,75
Gebakken okra met chili en verse kruiden, milde of pittige saus.

PAITHAKAI PORIYAL € 17,75
Gebakken kousenband met knoflook, Chili en verse kruiden, milde of pittige saus.



IDIAPPAM BIRIYANI (String Hoppers)

Idiappam is een specialiteit uit de Sri Lankaanse keuken, gemaakt van verschillende rijstbloem. Het lijkt van vorm op een fijne noedels, maar smaakt veel exotischer. Idiappam biriyani wordt verrijkt met groenten, noten en diverse kruiden.

Een lievelingsgerecht van Sri Lanka.

IDIAPPAM MADU BIRIYANI € 20,75

Idiappam biriyani geserveerd met gemarineerd rund vlees met Sri Lankaanse kruiden in een milde of pittige saus met diverse groenten.

IDIAPPAM CHICKEN BIRIYANI € 19,75

Idiappam biriyani geserveerd met fijn gekruide kipfilet, In een mild of pittige saus en met diverse verse groenten.

IDIAPPAM ADU BIRIYANI € 20,75

Idiappam biriyani geserveerd met geitenvlees, dat wordt klaargemaakt net als de Sri Lankaanse manier met verse kruiden in een mild of pittig saus en diverse verse groenten.

IDIAPPAM SEMARAI BIRIYANI € 20,75

Idiappam buriyani geserveerd met lamsvlees, ingetrokken in Sri Lankaanse verse kruiden. Mild of pittige saus en diverse groenten.

IDIAPPAM RAAL BIRIYANI € 21,50

Idiappam biriyani geserveerd met garnalen in curry mild of pittige saus en diverse groenten.

IDIAPPAM MEEN BIRIYANI € 19,50

Idiappam biriyani geserveerd met stukjes kabeljauwfilet ingetrokken met verse kruiden in Curry saus en met diverse verse groenten.

IDIAPPAM MARAKARI BIRIYANI € 19,25

Idiappam gemengd met verse kruiden, noten en groenten worden geserveerd met Verschillende Sri Lankaanse groenten.



SRI LANKAN KOTTU ROTI.

Famous Sri Lankan Food!

Kottu Roti nog zo'n lekkere Sri Lankaanse specialiteit. Zoals ook al uit de naam blijkt, bestaat het gerecht uit in stukjes zelf gemaakte roti, groente, ei, vlees en specerijen uit de regio. Alle ingrediënten worden in een pan door elkaar gehusseld en opgebakken. Deze gerechten worden geserveerd met verse salade.

**Deze prijs is voor 2 personen.
Meer personen is mogelijk.**

CHICKEN KOTTU ROTI (voor 2 personen)	€ 39,50
BEEF KOTTU ROTI (voor 2 personen)	€ 41,50
LAM KOTTU ROTI (voor 2 personen)	€ 43,50
PRAWN KOTTU ROTI (voor 2 personen)	€ 45,50
VEGETABLE KOTTU ROTI (voor 2 personen)	€ 38,50



NAGERECHTEN EN FRUIT

MIXED FRUIT Verse vruchten met slagroom.	€ 7,00
SRI LANKAANSE MIXED FRUIT Verse vruchten met huisgemaakte lichte melkpudding met Cashewnoten.	€ 7,00
KULFI Huisgemaakte traditionele Indiaas ijs.	€ 7,00
MANGOIJS Mango/Papaya ijs met slagroom.	€ 7,00
MANGO SURPRISE Mango-ijs met verse Mangopudding.	€ 8,00
KOKOIJS Heerlijke kokos met Slagroom.	€ 7,00
KOKOS SURPRISE kokos ijs met verse Kokospudding.	€ 8,00
TASTE OF SUMANGALI Mango/papaya-ijs en Kokosijs met Slagroom.	€ 8,00
PAYASAM Tapioca met huisgemaakte verse warme kokospudding.	€ 6,50
ROOMIJS MET VRUCHTEN Verse vruchten met roomijs met slagroom.	€ 7,50
ADVOCAATIJS Advocaat met roomijs en slagroom.	€ 7,50
DAME BLANCHE Roomijs met chocoladesaus en slagroom.	€ 7,50
KINDERIJS Roomijs met slagroom.	€ 5,00



SPECIALE INDIASE, SRI LANKAANSE DRANKJES

Sweet Lassi Heerlijke zelfgemaakte Indiase drank met Yoghurt	€ 4,50
Mango Lassi Heerlijke zelfgemaakte Indiase drank met Yoghurt en mango-extract.	€ 4,50
Mangosap	€ 4,00
Chai (Indiase thee) Speciale Indiase thee gekookt met melk en Indiase verse kruiden.	€ 4,25
Arrack Sri Lankaanse Whisky gemaakt uit kokospalm.	€ 5,50
Indiaas/Sri Lankaanse bier per fles	€ 5,50