



"Namaste" is meer dan een begroeting – het is een gebaar van respect, warmte en nederigheid.
Afgeleid van de Sanskrietwoorden "namah" (buigen) en "te" (voor jou), draagt het de betekenis:
"Ik eer het licht in jou."

VOORGERECHTEN

SAMOSA (Kip/Veg)

Handgevouwen deeg gevuld met aromatische kruiden en kip of groenten, goudbruin gefrituurd.

€7

ONION BHAJEE

Fijn gekruide goudbruin gefrituurde uienbeignets, geserveerd met tamarindechutney.

€7

PANEER PAKORA

Zachte paneer, omhuld met een aromatisch beslag en goudbruin gefrituurd.

€7

MoMo (Kip/Veg)

Handgemaakte Nepalese gestoomde dumplings met kip- of groentevulling.

€7-4 St.

€12-8 St.

GARLIC SCAMPI

Sappige scampi in knoflookboter, afgewerkt met Himalayaanse kruiden en specerijen.

€16

MIXED STARTER

Een selectie van klassieke voorgerechten, samengesteld door de chef.

€16

THALI

(2 Pax Minimum)

VEGETARISCHE THALI

Een traditionele schotel met een selectie van vegetarische curry's, dal en raita. Geserveerd met pulao rijst en vers naanbrood.

€30/P

EVEREST THALI

Een traditionele schotel met curry's van kip en lamsvlees, een seizoensgebonden groentecurry, dal en raita. Geserveerd met pulao rijst en vers naanbrood.

€35/P

CURRY

KIP
€20

LAM
€23

SCAMPI
€25

KEUZE UIT CURRYSAUZEN

TIKKA MASALA

Gemarineerde vlees in onze unieke blend van verse groene kruiden, bereid in de tandooroven en afgewerkt in een romige masalasaus.

Korma

Een romige cashew saus met amandel, kokosmelk en room.

Curry

Een rijke saus van tomaat, ui, paprika en verse kruiden.

Mango

Een romige currysaus op basis van mangopulp.

Saag

Bereid in boter en zachtjes gestoofd met spinazie in een rijke saus van tomaat, ui en specerijen.

Jalfrezi

Een medium pikante roerbak met een rijke variatie aan groenten, tomaat, paprika en specerijen.

Kadai

Bereid met paprika, ui en gember in een licht pikante currysaus.

Vindaloo

Een krachtige, zeer pikante saus met tomaat, ui, paprika en chili.

TANDOOR

Kip Tandoori

Sappige kippenbouten, gemarineerd in een gekruide yoghurtmengeling en geroosterd in de tandooroven voor een authentieke rooksmaak.

— €20 —

Sizzler (Kip/Lam/Scampi)

Malse filets, gemarineerd in een gekruide yoghurtmengeling en geroosterd in de tandooroven voor een authentieke rooksmaak.

— €22/24/26 —

Namaste Mixed Sizzler

Een selectie van onze fijnste tandoori-specialiteiten: een combinatie van mals lamsvlees, kip en sappige scampi tikka. Gemarineerd in traditionele specerijen en gegrild boven open vuur voor een perfecte rooksmaak.

— €29 —

"Al onze gerechten worden geserveerd met rijst".

BIRYANI

Een geurig en smaakvol gerecht van malse stukjes vlees en aromatische basmatirijst, langzaam gegaard met gember, paprika en traditionele biryani-specerijen. Geserveerd met een bijpassende raitaus.

KIP
€20

LAM
€22

SCAMPI
€24

VEG
€18

VEGETARISCH

Paneer - Saag/ Kadai/ Matar

Zachte blokjes Indiase kaas (**Paneer**), bereid volgens een van de volgende opties:

Saag- Fijngemalen spinazie in een romige currysaus.

Kadai - Bereid met paprika, ui en gember in een licht pikante currysaus.

Matar- In een hartige saus met jonge erwten.

— €18 —

Paneer Butter Masala

Zachte blokjes Indiase kaas (**Paneer**) in een saus van tomaat en cashewnoten, met een verfijnde balans tussen milde zoetheid en een rijke, aromatische romigheid.

— €20 —

Vegetarian Korma

Seizoensgroenten in een romige cashewsaus met amandel, kokosmelk en room.

— €17 —

VEGAN

Dal Tadka

Zacht gegaarde gele linzen, op smaak gebracht met gebakken komijn, knoflook en ui. Een puur en smaakvol gerecht, afgewerkt met verse koriander.

— €17 —

Mix Veg Curry

Een variatie aan seizoensgroenten bereid in een aromatische currysaus.

— €18 —

Aloo - Saag/ Gobi/ Chana

Klassieke aardappelcurry met: spinazie (**Saag**), bloemkool (**Gobi**) of kikkererwten (**Chana**).

— €17 —

NAAN

Plain €4
Knoflook €4.5

Kaas €5
Peshawari €5.5

"Al onze gerechten worden geserveerd met rijst".

IETS ZOETS?

Kulfi

Rijk en romig Indiaas ijs, traag ingekookt op basis van melk en verfijnd met kardemom en pistache.

— €5 —

Gulab Jamun

Zachte, goudbruine deegbolletjes op basis van melk, gedrenkt in een warme suikersiroop met rozenwater en kardemom. Een fluweelzoete klassieker.

— €6 —

Kheer

Huisgemaakte rijstpudding op basis van romige melk, traag gegaard met kardemom, saffraan en nootjes. Een authentieke klassieker.

— €7 —

Mango Lassi

Onze kenmerkende drank met mango, yoghurt en zoetigheid.

— €7 —

Bedankt voor uw bezoek!

Scan de QR-code om een review achter te laten.

