

ब्रौन (versgebakken in klei oven)

| | | |
|------|--|-------|
| 140. | Roti (bruin broodje) | €2.00 |
| 141. | Naan (wit broodje) | €2.50 |
| 142. | Lasun Naan (broodje met verse look) | €3.00 |
| 143. | Cheese Naan (broodje gevuld met kaas) | €3.50 |
| 144. | Keema Naan (broodje gevuld met vleesgehakt) | €4.00 |
| 145. | Peshawari Naan (broodje gevuld met rozijnen en noten) | €4.00 |

बिरयानी (Indische specialiteit, bereiding van basmati rijst met kip, lam, vis of groenten)

| | | |
|------|----------------------|--------|
| 146. | Biryani met kip | €14.00 |
| 147. | Biryani met lam | €15.00 |
| 148. | Biryani met vis | €15.00 |
| 149. | Biryani met groenten | €12.50 |

Alle hoofdgerechten kunnen pikant bereid worden volgens jouw smaak.

सब्जिस्टिअस

व्रौनगरेचतेन (vegetarisch)

160. Masala Peanuts €4.50
(pindanoten bereid op indische wijze)

व्रौनगरेचतेन (niet vegetarisch)

161. Murgh Pakodas €5.50
(stukjes kip met linsendeeg, gefrituurd)

वेजेटारिअस गरेचतेन

162. Paneer Saagwala €12.00
(Indische kaas bereid in curry van spinazie)

163. Paneer Kadai €12.00
(Indische kaas bereid in Kadai saus)

164. Malai Kofta €12.00
(Zacht gekruide groenteballetjes in een saus van cashewnoten en room)

165. Paneer Tikka €13.50
(Indische kaas gemarineerd en geroosterd in klei oven)

लससि (Indische yoghurt drankjes)

| | | |
|------|--|-------|
| 150. | Sweet Lassi (zoete yoghurt drank) | €3.00 |
| 151. | Spiced Lassi (pikante yoghurt drank met chilli en gember) | €3.00 |
| 152. | Coconut Lassi (yoghurt drank met kokosmelk) | €3.50 |
| 153. | Mint Lassi (yoghurt drank met verse munt) | €3.50 |
| 154. | Mango Lassi (yoghurt drank met mango) | €3.50 |
| 155. | Seasonal Fruit Lassi (yoghurt drank met seizoensfruit) | €3.50 |

नगरेचतेन

| | | |
|------|--|-------|
| 156. | Kulfi (Indisch ijs) | €5.00 |
| 157. | Gulabjamun (Indische zoetheid in siroop met roze water) | €5.00 |
| 159. | Seasonal fruit salad (verse fruitsalade) | €6.00 |

नॉएरगरेचतेन

Heeft u een vraag over allergenen? We helpen u graag.



लिट्टले इन्दीअ

इन्दीअ मनेनेम रेस्टोरान्त

LITTLE INDIA

ALLE INDISCHE GERECHTEN EN SPECIALITEITEN OM MEE TE NEMEN.

BRIELSTRAAT 73

9990 MALDEGEM

WWW.LITTLE-INDIA.BE

ENKEL TELEFONISCH TE BESTELLEN.

TEL. 050-33 49 80

नॉएरगरेचतेन Heeft u een vraag over allergenen? We helpen u graag.



Little India Maldegem

व्रौनेनिंगसघरेचतेन:

Ma/di/do: 17.30 uur tot 21.00 uur

Vrijdag: 17.30 uur tot 21.30 uur

Zaterdag en zondag: 11.30 tot 14.30 uur
17.30 tot 21.30 uur

Alle prijzen zijn BTW inbegrepen.

Voorgerechten Vegetarisch (met Indische dip saus)

101. Samosas €5.50
(driehoekige flapjes gevuld met gekruide groenten, gefrituurd)
102. Groenten Pakora €5.50
(mix groenten met lizendeeg, gefrituurd)
103. Mix Seekh Kebab €6.00
(groentengehakt, gekruid en gebakken in klei oven)
104. Groenten vada €5.50
(groentengehakt, gekruid en gefrituurd)

Voorgerechten Niet vegetarisch (met Indische dip saus)

105. Samosas €6.00
(driehoekige flapjes gevuld met gekruid vlees, gefrituurd)
106. Bengali Prawns €6.50
(gepaneerde en gefrituurde scampis)
107. Seekh Kebab €6.50
(kippengehakt gekruid en gebakken in klei oven)
108. Sufaid Jhinga €6.50
(scampis gemarineerd met kruiden en yoghurt, geroosterd in klei oven)

Soep

109. Dhal Soep (linzen soep) €3.50
110. Tomato Rasam (soep met tomaten en koriander) €3.50
111. Sarki (zomersoep) €3.50
(koude linzen soep met tomaten en komkommer)

Hoofdgerechten (met gestoomde basmati rijst)

शिर्ष

112. Murgh Makhani €12.50
(gebakken kip in een saus van cashewnoten, room, feunegriek bladeren en tomaten)
113. Murgh Chettinad €13.50
(gebakken kip met ajuin, zwarte peper en geraspte kokos)
114. Murgh Kadai €12.50
(pikante kipcurry met kadai saus)
115. Murgh Korma €12.50
(zacht gekruide kip met saus van cashewnoten en room)

लाम

116. Gosht Roganjosh €14.50
(gebakken lam op een zacht vuurtje met kruiden, ajuin en tomaten)
117. Gosht Bhuna €15.00
(pikante bereiding met kruidenmengeling)
118. Gosht Pasanda €14.50
(zachte bereiding met room en saffraan)
119. Gosht Saagwala €14.50
(lam bereid in een curry van spinazie)

विस

120. Madras Prawn curry €14.50
(scampi's in kokosroom saus)
121. Prawn kadai €14.50
(pikante scampi's met kadai saus)
122. Bhuna Macchi €14.50
(pikante vis curry met een kruidenmengeling)
123. Khata Meeta Macchi €14.50
(zoetzure vis curry)

तन्दोरी (Indische Barbecue)

124. Tandoori Murgh €14.00
(kippenbillen gemarineerd in kruiden, yoghurt en geroosterd in klei oven)

125. Zaffran Tikka €14.00
(kipfilet gemarineerd in kruiden, saffraan, yoghurt en geroosterd in klei oven)
126. Mughlai Tikka €15.00
(lamsvlees gemarineerd in kruiden en geroosterd in klei oven)
127. Sufaid Jhinga €15.00
(scampi's gemarineerd in kruiden, yoghurt en geroosterd in klei oven)

Vegetarische gerechten

128. Panchrattan €11.00
(groentemix met ajuin en tomaten saus)
129. Subzi Palak €11.00
(groenten in een curry met spinazie)
130. Aloo Gobi Masala €11.00
(aardappelen, bloemkool curry met feunegriek bladeren)
131. Tadka Dhal €10.00
(linzen bereid op zuid indische wijze)
132. Subzi Kadai €11.00
(groentemix in kadai saus)

Bijgerechten

133. kachumber €4.50
(salade met verse ajuin, tomaten, chilli en koriander)
134. Raita Salade €3.50
(yoghurt, komkommer, tomaten bereid op indische wijze)
135. Murgh chatpata €6.00
(kip, ananas, salade, tomaten met indische vinaigrette)

rijst (suppelement)

136. Steamed Rice €2.00
(gestoomde basmati rijst)
137. Lemon Rice €2.50
(basmati rijst met een tempering van mosterdzaadjes en citroensap)
138. Pulao Rice €3.00
(basmati rijst met rozijnen en noten)
139. Vegetable Rice €3.00
(basmati rijst met groenten)