



SIMLA MENU

VAN HARTE WELKOM



VOORGERECHT



Bij voorgerechten zonder hoofdgerechten rekenen wij
per voorgerecht €2.50 extra.

- 1 Samosa**
Driehoek van bladerdeeg gevuld met verschillende groenten en verse koriander.
€4.95
- 2 Meat Samosa's**
Driehoek van bladerdeeg gevuld met rundgehakt, bloemkool, spitskool en mix koriander.
€5.95
- 3 Chicken samosa**
Driehoek van bladerdeeg gevuld met kip, bloemkool, spitskool en mix kruiden.
€5.50
- 4 Bangal Puree**
Vis kebab. Bereid met fijn gehakte uien, paprika, groene peper, verse kruiden en koriander.
€5.95
- 5 Simla puree**
Gekruide kleine garnalen met paprika uien en verse kruiden op een gebakken Indiaas brood.
€6.95
- 6 Pakura**
Gefrituurd groenteballetjes met bloemkool, aardappel, koriander, paprika, uien en mixkruiden.
€4.95
- 7 Murug Pakura**
Kleine stukjes gebakken kip.
Gemarineerd in Tandoori-saus en Indiase mixkruiden met chatmasala.
€7.95
- 8 Simla soep**
Kippensoep met champignon, Indiase curry-sauce, verse kruiden en koriander.
€4.95



9 Malagatani soep

Zeer pittige gekruide soep uit Zuid-India, met lamsvlees, groenten en verse Indiaase kruiden

€4.95

10 Daal soep

Zeer smakvolle linzensoep met tomaten, uien, knoflook, verse koriander en kruiden.

€4.95

11 Sheek Kebab

Gekruid lamsgehakt met gember, knoflook, Tandoorisaus, mixkruiden en koriander.

€5.95

12 Hot chicken wings 🌶️🌶️

Gepelde kippenvleugels, gekruid met chili en Tandoori saus.

Dit gerecht is zeer pittig van smaak.

€6.95

13 Butterfly

Grote garnalen met een mengsel van kruiden, Tandoori saus en verse koriander.

Speciale wijze klaar gemaakt.

€9.95

samosa



daalsoep



pakura





TANDOORI GERECHTEN



Wat is eigenlijk een "Tandoori"?

Tandoori is een oventje afkomstig uit India, dat gemaakt is van klei. Het oventje ziet eruit als een amfoor. De Tandoori gerechten worden bereid door verhitting van gloeiend hete kolen, waardoor een heerlijke, echt typische Indiase smaak ontstaat. Hierdoor hebben de Tandoori gerechten faam verworven.

14 Murug Tandoori

Een heerlijke kippenbout geroosterd in de Tandoori (klei-oven). Geserveerd met groenten curry. €16.50

15 BotiKebab

Heerlijke gekruide lamsfilet, geroosterd in de Tandoori (klei- oven). €18.50

16 Murug Tikka

Heerlijke zachte stukjes kipfilet, geroosterd in de Tandoori (klei- oven). Geserveerd met groenten curry. €17.50

17 Royal Tandoori

Speciale combinatie van Tandoori gerechten. Met Kip- & lamsfilet, kippenbout en lamskebab. Geserveerd met groenten curry. €21.50

18 Tandoori lam shop 🍴

Gekruide lamskotelet, geroosterd in de Tandoori (klei- oven). Pikant van smaak.
Geserveerd met groenten curry. €18.50

19 King Prown Tandoori

Grote garnalen, geroosterd in de Tandoori (klei-oven). Geserveerd met groenten curry.
€24.95



Thali Special

Een heerlijk gerecht dat gecombineerd wordt met lam,kip,sla,rijst en Nan.
Geserveerd op een Thali (dienblad) in 4 kleine schaaltes. Onze specialiteit uit India.
Mild tot pikant van smaak. €22.50

Thali Vegetarisch

Verse oriental daggroenten combinatie. Geserveerd op een Thali (dienblad) in 4 kleine schaaltes. €18.50



ALL YOU CAN EAT SPECIALS



Speciale Menu's voor groepen (vanaf 2 personen)

1^e Speciale samenstelling van de chefkok met 3 soorten voorgerechten, 4 soorten hoofdgerechten, bijgerecht en nagerecht (keuze uit ijs koffie of lassie).
.Vanaf 2 personen €29,50 p.p.
Vanaf 4 personen €27.50 p.p.
Vanaf 6 personen €24.50 p.p

Bij ieder Tandoori gerecht wordt rijst en een groentencurry geserveerd



VIS GERECHTEN

20 Jhinga Korai

Kleine garnalen met tomaten, paprika, uien, gember, knoflook en verse koriander.

(Pikant van smaak)

€17.50

21 Jhinga Maly

Grote garnalen met kokosmelk, cashewnoten, amandelen, mango en lychee.

(Mild van smaak)

€19.50

22 Bengal Curry

Grote garnalen met uien, paprika, gember, knoflook, tomaten en verse koriander.

(Pikant van smaak)

€19.50

23 Simla Machli (TIJDELIJK NIET KOMEN)

24 Tandoori Machli

Tilapia, bereid op een speciale wijze in Tandoori (klei-oven). Met een mengsel van gemalen kruiden, uien, paprika, tomaten en verse koriander. Gedrenkt met vis currysaus.

€16.50

Bij ieder hoofdgerecht wordt rijst geserveerd





LAMS GERECHTEN

25 Saag Gost

Een speciale combinatie van lamsvlees en spinazie met mixkruiden, knoflook, uien, paprika en koriander. €16.50

26 Baltie Curry

lamsvlees met lichtgebakken paprika, tomaten, knoflook, mix balti kruiden en koriander. Geserveerd in een speciale balti uit India. Iets pikant en zurig van

27 Korai Gost

Lamsvlees met uien, paprika, tomaten, knoflook, gember en verse koriander. (pan gerecht). €16.50

28 Lams dopeza

Lamsvlees met lichtgebakken blokjes uien, paprika, tomaten, gember, knoflook en verse koriander. (pan gerecht) €16.50

29 Lams Dansak

Lamsvlees met linzen, citroen, peper, knoflook en verse koriander. (Pikant, zoet en zurig van smaak) €16.50

30 Lams Madras 🌶️🌶️

Lamsvlees bereid met chili, gember, knoflook en verse koriander. Dit gerecht is zeer pittig van smaak. €16.50

31 Lams Bindaloo 🌶️🌶️🌶️

Lamsvlees gekruid met rode pepers, verse chili, tomaten en knoflook. Dit gerecht is veel pittiger dan alle andere gerechten ! €16.50

32 Lams Kasmiri

Een speciaal stukjes lamsvlees zacht gerecht, bereid met kokos, mangopulp, lychees, cashewnoten, room en Tandoori saus. €16.50

33 Lams Korma

Stukjes lamsvlees bereid met kokos, cashewnoten en roomsaus €16.50
Zacht van smaak.

Bij ieder hoofdgerecht wordt rijst geserveerd



KIP GERECHTEN

34 Kip Kasmiri

Speciale stukjes kipfilet dit is een zacht gerecht. Bereid met kokos, mangopulp, lychees, cashewnoten, met room en Tandoori saus.

Dit is een mild gerecht.

€14.95

35 Kip korma

Stukjes kipfilet bereid met kokos, cashewnoten en roomsaus. Dit gerecht is zacht van smaak.

Dit is een mild gerecht.

€14.95

36 Chicken Tika Masala

Geroosterde stukjes kipfilet bereid met Tika saus, kokos, cashewnoten en roomsaus.

Dit is een mild gerecht.

€14.95

37 Butter Chicken

Malse geroosterde stukjes kipfilet met mangopulp, kokos, cashewnoten en roomsaus. **Dit is een mild gerecht.**

€14.95

38 Korai Murug

Stukjes kipfilet bereid met paprika, uien, tomaten, gember, knoflook en verse koriander. (Pangerecht). **(Pittig van smaak)**

€14.95

39 Murug Dansak

Stukjes kipfilet bereid met linzen, citroen, gember, knoflook, mix fruit en verse koriander. **(Pikant, zoet en zurig van smaak)**

€14.95

40 Saag Murug

Stukjes kipfilet met een combinatie van spinazie, gember, knoflook, paprika, verse kruiden en verse koriander.

€14.95



41 Balti Murug

Stukjes kipfilet met lichtgebakken paprika, knoflook, gember, tomaten, mix balti kruiden en verse koriander. Geserveerd in een speciale balti uit India.

(Iets pikant en zurig van smaak)

€14.95

42 Murug Tika Zalpeza

Tandoori geroosterde stukjes kipfilet, gecombineerd met currysous. Met gember, knoflook, uien, paprika, tomaten en verse mixkruiden. (Pittig van smaak)

€14.95

43 Murug Dopeza

Stukjes kipfilet met lichtgebakken blokjes uien, paprika, tomaten, gember, knoflook en mixkruiden. (Pan gerecht) (Pittig van smaak)

€14.95

44 Murug Madras 🌶️🌶️

Stukjes kipfilet bereid met chili, knoflook, gember, verse kruiden en verse koriander. (Dit gerecht is ZEER pittig van smaak)

€14.95

45 Murug Vindaloo 🌶️🌶️🌶️

Stukjes kipfilet gekruid met rode pepers, verse chili, tomaten, knoflook en citroen. (Dit gerecht is VEEL pittiger dan alle andere gerechten)

€14.95

Bij ieder hoofdgerecht wordt rijst geserveerd



BEEF CURRY GERECHTEN



46 Beef Saag Curry

Een combinatie van stukjes rundvlees en spinazie, mix kruiden, knoflook, paprika en verse koriander. €15.50

47 Beef Kasmiri

Speciale stukjes rundvlees dit is een zacht gerecht. Bereid met kokos, mangopulp, lychee, cashewnoten, roomsaus en Tandoori saus. €15.50

48 Beef Korai

Stukjes rundvlees met uien, paprika, tomaten, knoflook, gember en verse koriander. (Pan gerecht) €15.50

49 Beef Dansak

Stukjes rundvlees met linzen, citroen, peper, knoflook en verse koriander.
(Dit gerecht is pikant, zoet en zurig van smaak) €15.50

50 Beef Madras Curry 🌶️🌶️

Stukjes rundvlees bereid met chili, gember, knoflook en verse koriander.
(Dit gerecht is ZEER PITTIG VAN SMAAK!) €15.50

Bij ieder hoofdgerecht wordt rijst geserveerd



BIRYANI GERECHTEN

Biryani is een rijstschotel op speciale wijze bereid met lams- of kipfilet, groenten of garnalen. Gecombineerd met rijst, kokos, yoghurt, mixkruiden en cashewnoten. Iets pikant en zoet van smaak. Bij ieder Biryani gerecht wordt een apart groentencurry geserveerd.

51 Beef Biryani	(Biryanie met rundvlees)	€17,50
52 Lams Biryani	(Biryani met stukjes lamsfilet)	€18.50
53 Murug Biryani	(Biryani met stukjes kipfilet)	€17.50
54 Jinga Biryani	(Biryani met kleine garnalen)	€17.50
55 King Prown Biryani	(Biryani met grote garnalen)	€24.95





VEGETARISCHE GERECHTEN



56 Vegetarische Biryanie Met mix groenten €16.50

57 Paneer Mix curry

Zelfgemaakte paneer met mixgroenten uien, paprica en tomaten. (pangerecht)

Pikant van smaak. €15,50

58 Paneer Kashmiri

Zelfgemaakte paneer, in een zachte romige saus met, mango, cashewnoten, amandelen, kokos, ananas en lychee

€15,50

59 Shabjee kashmiri

Een speciaal zacht groentengerecht, bereid met cashewnoten, amandelen, ananas, mango, en lychee.

Mild van smaak. €15.50



Vegetarisch Tali

Verse oriental daggroenten-combinatie. Geserveerd op een Thali (dienblad) in 4 kleine schaaltes.

€18.50

Mild tot pikant van smaak.





BIJGERECHTEN



Bijgerechten zonder hoofdgerecht rekenen wij
per bijgerecht €2.50 extra.

60 Nan	(Tandoori brood)	€2.50
61 Peswari Nan	(gevuld met cashewnoten, amandelen kokos)	€3.50
62 Garlik Nan	(gevuld met knoflook)	€3.50
63 Kema Nan	(gevuld met gekruide rundgehakt)	€4.95
64 Daal	(linzencurry)	€5.50
65 Sag Aloo	(Gebakken spinazie met gebakken aardappelen)	€5.50
66 Bomby Aloo	(gekookte aardappel met pittige currysous)	€5.50
67 Sag Bhajee	(gebakken spinazie)	€5.50
68 Sag Paneer	(Spinazie met Indiaase kruiden kaas)	€6,95
69 Mix Groenten curry		€5.95
70 Indiase Groenten	(okra)	€5.50
71 Mushroom Bhajee	(Gebakken champignons)	€5.50
72 Indiase Salade	(Verse salade met Indiase paneer en dressing)	€3.50
73 Raita / Chutny of mix Pickle		€2.50



74 Exta Papadam p.stuk

€0.80



←←okra



Sinds 1996 in Sittard

We hopen dat u met onze gerechten snel vertrouwd zult worden en wij wensen u een gezellige en ontspannende avond toe.

There is no way to get success without work. There is no way to get healthy and delicious without a good chef.

Eet smakelijk !

