



# COLOURS & FLAVOURS

Indian restaurant

EST 2024



# BARMENU

---

## APERITIEVEN

APERITIEF VAN HET HUIS	9.00
MARTINI WIT/ ROOD	7.00
CAMPARI	8.00
CAMPARI ORANGE	11.00
PASSOA ORANGE	11.00
PISANG ORANGE	11.00
PORTO WIT/ROOD	7.00
SHERRY	7.00
PINEAU DES CHARENTES	9.00
CAVA COUPE	8.00

## WISKEY

AMRUT (INDIAN WISKEY)	15.00
J&B	9.00
INDRI-TRINI SINGLE MALT (BESTE WISKEY 2023)	20.00

## RHUM

BACARDI WIT	9.00
BACARDI 4 JAAR	13.00
OLD MONK (INDIAN RHUM)	15.00

## GIN

BOMBAY GIN	11.00
HENDRICK'S	13.00

## VODKA

SMIRNOFF	11.00
+ COLA, SODA.....	3.50

# VLUCHT NAAR INDIA

## COCKTAILS

EEN TRANSPORTIEVE VLUCHT VAN VIJF VAN DE LEGENDARISCHE COCKTAILS, WAARBIJ DE BESTE PLANTAARDIGE INGREDIËNTEN, KRUIDEN EN STERKE DRANKEN VAN INDIA IN ÉÉN DYNAMISCHE VLUCHT WORDEN BENADRUKT.

AAMRITA 13.00  
TEQUIL, LIMOEN, SPICY MANGO

MUMBAI MULES 13.50  
BOMBAY GIN, LIMOEN, GEMBERBIER

MADRAS 13.50  
VODKA, ANANAS, GRANAATAPPEL

KOLKATA BASIL SMASH 12.50  
GIN, BASILICUM, LIMOEN

NEW DELHI PUNCH 13.00  
RUM, ANANAS, SINAASAPPEL

## MOCKTAILS

NIMBU PANI 7.00  
LIMOEN, MUNT

MOHABBAT E SHARBAT 9.00  
MILK, WATERMELOEN



HET COCKTAILPROGRAMMA VAN COLOURS AND FLAVOURS VERLEGT DE GRENZEN VAN DE KUNST VAN HET MAKEN VAN DRANKJES EN BIEDT EEN MEESLEPENDE ERVARING VAN BEGIN TOT EIND. WE GEBRUIKEN KLASSIEKE PRINCIPES EN MODERNE TECHNIEKEN OM PLENGOFFERS TE MAKEN DIE PASSEN BIJ ELKE GANG VAN UW MAALTIJD, WAARBIJ LOKAAL GETEELD FRUIT EN KRUIDEN WORDEN GEMENGD MET ONCONVENTIONELE SPECERIJEN EN THEE, VOORAL DIE UIT INDIA. VERTROUW ONZE BEKWAME BARMANNEN TOE OM VOOR U EEN VERHAAL IN EEN GLAS TE BOUWEN DAT MET U MEEREIST TOT VER BUITEN DE MUREN VAN ONS RESTAURANT.

# B A R M E N U

## FRISDRANK

COCA COLA	3.50
COCA COLA ZERO	3.50
FANTA ORANGE	3.50
SPRITE	3.50
ICE TEA	3.50
WATER PLAT 1/4	3.50
WATER BRUIS 1/4	3.50
SCHWEPPE AGRUM	3.50
SCHWEPPE TONIC	3.50
TÖNISSTEINER CITROEN	3.50
LOOZA ORANGE	3.50
LOOZA APPEL	3.50

## INDISHE BIEREN

COBRA	6.50
KINGFISHER	6.50

## BIEREN

JUPILER	3.00
JUPILER 0,0	3.50
LEFFE BLOND/BRUIN	5.00
DUVEL	5.50
CORNET OAKED	5.00
KARMELIET TRIPEL	6.00
KRIEK MAX	6.00

## LASSI (YOUGURT DRANK)

MANGO LASSI	6.50
SWEET LASSI	5.50

# VOORGERECHTEN

---

## KIP

<b>KIP TIKKA</b>	12.50
'S NACHTS GEMARINEERDE KIP GEKOOKT IN TANDOOR GESERVEERD MET HEERLIJKE VERSE MUNT EN TAMARINDE SAUS	
<b>SAMOSA KIP</b> <sup>2st</sup>	10.00
BLADERDEEG GEVULD MET SUBTIEL GEKRUIDE KIP	
<b>KIP PAKORA</b>	8.50
STUKJES KIP BEDEKT MET LICHT BESLAG EN GEFRITUURD	

## ZEEGERECHTEN

<b>THE GAMBAS</b>	20.00
GEMARINEERD GAMBAS IN KNOFLOOK EN GEMBER GEBAKKEN IN TANDOOR OVEN GESERVEERD MET LEMOENS	
<b>SCAMPI'S PAKORA</b>	12.00
SCAMPI'S BEDEKT MET LICHT BESLAG EN GEFRITUURD	
<b>VIS AMRITSARI</b>	11.00
VIS BERID MET SPECERIJEN SPECIFIEK UIT AMRITSAR	

## LAMSVLEES

<b>SEEKH KEBAB</b>	11.00
LEKKERE KRUIDIGE WORSTJES VAN LAMSGEHAKT OP EEN SPIES	
<b>TANDOORI LAMSKOTELETJES</b>	22.00
SAPPIGE LAMSKOTELETJES GEMARINEERD MET KNOFLOOK EN GEMBER INDIASE KRUIDEN EN TOT IN DE PERFECTIE GEGRILD	

# VOORGERECHTEN

---

## VEGETARISCHE

<b>PANI PURI</b> KROKANT GEBAKKEN GEPOFTE BAL GEVULD MET AARDAPPEL, KIKKERERWTEN, UIEN, KRUIDEN EN GEAROMATISEERD WATER	10.00
<b>PAPDI CHAAT</b> KLEINE KROKANT GEBAKKEN SCHIJFJES ZOGENAAMDE PAPDIS MET HEERLIJKE VEGETARISCHE TOPPINGS EN CHUTNEYS	11.00
<b>ONION BHAJI</b> FIJN GESNEDEN UI GESMOORD IN EEN EENVOUDIG, GEURIG GEKRUID BESLAG EN GEBAKKEN TOT KNAPPERIGE PERFECTIE	8.00
<b>SAMOSA</b> 2 <sup>st</sup> BLADERDEEG GEVULD MET SUBTIEL GEKRUIDE GEMENGDE GROENTEN	9.00
<b>SAMOSA CHAAT</b> SAMOSA MET KIKKERERWTEN EN HEERLIJKE TOPPINGS	12.00

## SOEP

<b>MULLIGATAWNY SOUP</b> KLASSIEKE LINZENSOP	6.50
<b>KIPPENSOEP</b> LICHT KRUIDIGE KIPPENSOEP GEKOOKT MET KORIANDER CITROEN WORTELEN EN UIEN	7.50
<b>SCAMPI SOUP</b> LICHT KRUIDIGE SCAMPISOUP GEKOOKT MET KORIANDER CITROEN WORTELEN EN JONGE UIEN	8.50
+ NAAN BROOD	4.00



# HOOFDGERECHTEN

## KIP

**BUTTER CHICKEN** 20.00  
KIP IN EEN ZACHTE, MILDE EN ROMIGE TOMATEN SAUS

**KIP TIKKA MASALA** 20.50  
GEMARINEERDE KIP GESTOOFD IN EEN RIJKE, ROMIGE, GEKRUIDE TOMATENSAUS

**KIP SHAHI KORMA** 22.00  
GEMARINEERDE KIP GEMENGD MET ZOETE ROMIGE CASHEWNOTEN YOGHURT CURRY

**KIP KADAI** 🌶️ 20.00  
KIP GEKOOKT IN AFIN TOMATEN GRAVY SAMEN MET GROENE EN RODE PAPRIKA'S

**KIP CURRY** 🌶️ 19.00  
KIP IN VERSE AFIN TOMATEN LICHT PIKANTE SAUS

**KIP MADRAS** 🌶️🌶️ 20.00  
KIP GEKOOKT IN KOKONOTEN CURRY

**KIP VINDALOO** 🌶️🌶️🌶️ 22.00  
KIP EN AARDAPPEL GEKOOKT IN PIKANTE CURRY

**KIP KOLHAPURI** 🌶️🌶️🌶️ 19.50  
KIP GEKOOKT IN SPECIALE KOLHAPURISAUS MET PEPER UIEN TOMATEN EN CURRYBLADEREN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST OF NAANBROODJES INBEGREPEN

## NAAN

NATUUR NAAN 4.00  
KNOFLOOK NAAN 5.50  
KAAS NAAN 6.00  
PESHWARI NAAN 7.00  
KAAS KNOFLOOK NAAN 7.50

## RIJST

RIJST NATUUR 4.00  
PULAO RIJST 5.50  
SAFFRON RIJST 7.00  
KNOFLOOK RIJST 5.50

# HOOFDGERECHTEN

## GEITEN-LAMSVLEES

<b>ROGAN JOSH</b> GEIT GEKOOKT IN UIEN TOMATEN-YOGURT CURRY	23.00
<b>LAMS TIKKA MASALA</b> GEMARINEERDE LAM GESTOOFD IN EEN RIJKE, ROMIGE, GEKRUIDE TOMATENSAUS	23.00
<b>LAMSKROON MET TIKKA SAUS</b> LAMSKROONTJES GESERVEERD MET ZOETZURE CURRY	34.00
<b>LAMS SHAHI KORMA</b> GEMARINEERDE LAM GEMENGD MET ZOETE ROMIGE CASHEWNOTEN YOGHURT CURRY	23.00
<b>MUTTON KADAI</b> 🌶️ GEIT GEKOOKT IN AUIN TOMATEN GRAVY SAMEN MET GROENE EN RODE PAPRIKA'S	24.00
<b>LAMB MADRAS</b> 🌶️🌶️ LAM GEKOOKT IN KOKONOTEN CURRY	21.00
<b>LAMB VINDALOO</b> 🌶️🌶️🌶️ LAM EN AARDAPPEL GEKOOKT IN PIKANTE CURRY	22.00
<b>MUTTON KOLAPURI</b> 🌶️🌶️🌶️🌶️ GEIT GEKOOKT IN SPECIALE KOLHAPURISAUS MET PEPER UIEN TOMATEN EN CURRYBLADEREN	25.00

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST OF  
NAANBROODJES INBEGREPEN

### NAAN

NATUUR NAAN	4.00
KNOFLOOK NAAN	5.50
KAAS NAAN	6.00
PESHWARI NAAN	7.00
KAAS KNOFLOOK NAAN	7.50

### RIJST

RIJST NATUUR	4.00
PULAO RIJST	5.50
SAFFRON RIJST	7.00
KNOFLOOK RIJST	5.50



# HOOFDGERECHTEN

---

## ZEEGERECHTEN

### KREEFT MASALA

GEBAKKEN KREEFT GESERVEERD MET ROMIGE  
KOKOSMELK, TOMAAT EN UIEN CURRY

(DAG PRIJS)

### ROYAL KREEFT

GEMARINEERDE KREEFT MET KRUIDEN EN CITROEN  
EN GEGRILD IN DE TANDOOR

(DAG PRIJS)

### SALMON MASALA

GEMARINEERDE ZALM GEBAKKEN IN TANDOOR EN  
GESERVEERD MET ZOETZURE TIKKA SOUS

30.00

### KERALA VIS CURRY

TRADITIONELE KERALA VISCURRY GEMAAKT MET TAMARINDE  
CURRYBLADEREN EN KOKOSMELK

23.00

### GOAN VIS CURRY

GOA CURRY GEMAAKT MET KOKOSNOOT EN AARDAPPELPUREE

24.00

### VIS KASHMIRI

VISCURRY GEMAAKT MET DROOGVRUCHTEN EN TOMATEN ROMIGE  
SAUS

23.50

### SCHAMPI BUTTER MASALA

SCHAMPI'S IN EEN ZACHTE, MILDE EN ROMIGE TOMATEN SAUS

23.00

### SCHAMPI MADRAS

SCHAMPI'S GEKOOKT IN KOKONOTEN CURRY

23.50

### SCHAMPI VINDALOO

SCHAMPI'S GEKOOKT IN SPECIALE KOLHAPURISAUS MET PEPER UIEN  
TOMATEN EN CURRYBLADEREN

23.00

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST OF  
NAANBROODJES INBEGREPEN

# HOOFDGERECHTEN

---

## VEGETARISCHE

**DAL MAKHANI** 16.00  
GEMAAKT VAN ZWARTE EN BRUINE LINZEN MET EEN ZEER ROMIGE  
SMAAK

**DAL TAKDA** 16.00  
GEKOOKTE LINZEN GETEMPERD MET GHEE. GEBAKKEN IN  
SPECERIJEN EN KRUIDEN

**MALAI KOFTA** 18.00  
GEBAKKEN BALLETTJES VAN AARDAPPEL, KAAS EN  
DROOGWORST BEDEKT MET EEN ROMIGE ZOETE SAUS

**PANEER MAKHANI** 18.00  
INDISHE KAAS IN EEN ZACHTE, MILDE EN ROMIGE TOMATEN  
SAUS

**PANEER SAHI KORMA** 18.50  
GEMARINEERDE KAAS GEMENGD MET ZOETE ROMIGE  
CASHEWNOTEN YOGHURT CURRY

**PANEER TIKKA MASALA** 18.00  
GEMARINEERDE KAAS GESTOOFD IN EEN RIJKE, ROMIGE,  
GEKRUIDE TOMATENSAUS

**MIX VEG KADAI** 17.50   
GEKRUIDE GROENTEN IN AUN-TOMATEN GRAVY

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST OF  
NAANBROODJES INBEGREPEN

## SALADE

**KACHUMBER SALADE** 6.00  
TOMAAT KOMKOMMER RODE UIEN IJSBERGSLA OP  
SMAAK GEBRACHT MET CITROEN EN SLAOLIE

**DAHI RAITA** 6.00  
TOMAAT, KOMKOMMER, UIEN MET YOGHURTTSAUS

# HOOFDGERECHTEN

---

## BIRYANI

HYDERABADI CHICKEN DUM BIRYANI	21.00
MUTTON BIRYANI	25.00
PRAWN BIRYANI	24.00
VEGETARISHE BIRYANI	19.00

## TANDOORI GRILL

KIP TIKKA	20.00
TANDOORI KIP	17.00
KIP HARIYALI TIKKA	20.00
SEEKH KEBAB	21.00
TANDOORI LAMSKOTELETJES	30.00
TANDOORI VIS	29.00
TANDOORI SCHAMPI	25.00
GAMBA BLACK TIGER	25.00
TANDOORI MIX GRILL	36.00



# NAGERECHTEN

## DESSERT

GULAB JAMUN 12.00

RAS MALAI 11.50

THREE FLAVOURS KULFI 12.00  
INDISCHE IJSJE MET PISTACHE, MANGO, VANILLE SMAAK

CHOCOLADE BOMB 19.00  
CHOCOLADE BOL GEVULD MET VANILIE-IJS EN CAMEL  
GESERVEERD MET WARME CHOCOLADE

## DIGESTIEVEN

COGNAC 9.00

CALVADOS 9.00

COINTREAU 9.00

AMARETTO 9.00

BAILEYS 7.00

## WARME DRANKEN

CHAI 5.00  
(INDISCHE THEE)

KOFFIE 3.00

ESPRESSO 3.50

CAPUCHINO 4.00

DECA 3.00

THEE 3.00

(MUNT, GROEN, CITROEN,  
ROZENBOTTEL, KAMILLE)

