



# THE INDIAN KITCHEN

## restaurant & bar

Imagine a Restaurant where exquisite food and superlative service comes as standard. Warm handshakes and beaming smiles are all part of the service

Welcome to The Indian Kitchen

Established in 2011 by the Katyal family, "The Indian Kitchen Amstelveen" is a cherished culinary destination in the heart of Amstelveen, Netherlands.

With a passion for sharing the flavors of India, the Katyal family brings to life a diverse menu of authentic Indian dishes, each lovingly prepared to perfection.

From aromatic curries to sizzling tandoori delights, every bite celebrates the rich tapestry of Indian cuisine.

With warm hospitality and a welcoming ambiance, "The Indian Kitchen Amstelveen" invites guests to embark on a culinary journey that tantalizes the taste buds and creates cherished memories.

We deeply value the patronage of our guests and strive to provide an exceptional dining experience with every visit.





# THE INDIAN KITCHEN

restaurant & bar

## ALLERGY INFORMATION

In the Indian kitchen, we prioritize the health and safety of our guests, which is why we take allergies very seriously. While we strive to accommodate all dietary needs, it's important to note that our dishes may contain trace amounts of allergens due to shared cooking equipment and ingredients.

Here's a detailed summary of common allergens present in Indian cuisine:

**Nuts:** Many Indian dishes incorporate nuts such as almonds, cashews, pistachios, and walnuts for flavor, texture, and garnish.

**Dairy:** Dairy products like milk, yogurt, ghee (clarified butter), paneer (Indian cottage cheese), and cream are commonly used in Indian cooking.

**Gluten:** Wheat-based ingredients like roti (Indian bread), naan, chapati, and certain flours are prevalent in Indian cuisine, which may pose a concern for individuals with gluten sensitivities or celiac disease.

**Soy:** Soy-based products and derivatives may be present in some dishes, especially in vegetarian and vegan options.

**Sesame:** Sesame seeds and sesame oil are frequently used in Indian recipes, particularly in certain spice blends and sauces.

**Mustard:** Mustard seeds and mustard oil are common ingredients in some regional Indian cuisines and can be found in pickles, sauces, and marinades.

**Shellfish:** Seafood dishes, particularly in coastal regions of India, may contain shellfish such as shrimp, crab, and mollusks.

**Eggs:** Eggs are used in various dishes, including curries, breaded items, and desserts.

**Sulfites:** Certain ingredients like vinegar, preserved fruits, and processed foods may contain sulfites, which can trigger allergic reactions in sensitive individuals.

If you have any allergies or dietary restrictions, we encourage you to inform our staff immediately. Please feel free to call the manager on duty to discuss your specific needs and preferences, so we can take all necessary precautionary measures to ensure a safe and enjoyable dining experience for you. Your well-being is our top priority, and we're committed to providing you with delicious meals that cater to your dietary requirements.

**Disclaimer:** While we make every effort to provide accurate information regarding allergens in our dishes, please note that our menu items may change and cross-contamination can occur despite our best efforts. For the most up-to-date information on allergens present in specific dishes, please ask the manager to provide you with our allergen list.



CONTAINS PEANUTS



CONTAINS SULPHITES



CONTAINS CORN



CONTAINS PALM OIL



CONTAINS SEAFOOD



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS EGGS



CONTAINS NUTS



CONTAINS LACTOSE



CONTAINS SESAME



CONTAINS MUSTARD



CONTAINS SOY



CONTAINS CHOLESTEROL



## VEGETARIAN STARTER

### Classic onion bhaji

€ 6.95

Fried onion rings breaded in mildly seasoned chickpea flour/ Gebakken uienringen gepaneerd in mild gekruide kikkererwtenmeel.

### Hara bhara kabab

€ 11.50

Pieces of potatoes, spinach, carrots, onions marinated in spiced gramflour and deep fried.  
Gefrituurde stukjes aardappele, spinazie en ui gemarineerd in pittig gekruide kikkererwtenbloem.

### Vegetarisch Kebab / Vegetarian Kebab

€ 11.50

Kebab with mixed vegetable and potatoes, deep fried/ Gefrituurde kebab met groente, aardappelen

### Soya Chaap Tikka

€11.50

Appetizer featuring marinated and grilled soya chaap (soy-based meat substitute) skewers, known for their rich and spicy flavors.  
Soya chaap tikka is een vegetarisch Indiaas voorgerecht met gemarineerde en gegrilde soya chaap (een op soja gebaseerde vleesvervanger) spiesjes, bekend om hun rijke en pittige smaken.

### Samosa

€6.95

Spiced potato and peas stuffed in a triangular shaped pastry.  
Een driehoekig pasteitje met als vulling een pittig gekruide mengsel van aardappel en doperwten.

### Veg Shami Kabab

€ 11.50

An Indian appetizer made by blending mashed vegetables, lentils, and spices into patties, which are then shallow-fried until golden brown.  
Veg Shammi Kabab is een populaire vegetarische Indiase snack gemaakt door gepureerde groenten, linzen en kruiden te mengen tot patties, die vervolgens ondiep worden gebakken tot goudbruin.

### Lazeez Paneer Tikka

€11.50

A dish where paneer (Indian cottage cheese) is marinated, grilled, to perfection/Lazeez Paneer Tikka is een snel en eenvoudig vegetarisch gerecht waarbij paneer (Indiase cottage cheese) wordt gemarineerd, gegrild tot in de perfectie.

### Paneer Tikka Haryali

€11.50

"Paneer Tikka Haryali" is a grilled Indian appetizer featuring cubes of paneer marinated in a vibrant green marinade made with fresh coriander, mint, yogurt, and spices.

"Paneer Tikka Haryali" is een gegrild Indiaas voorgerecht met blokjes paneer gemarineerd in een levendige groene marinade gemaakt van verse koriander, munt, yoghurt en specerijen.

### The Indian Kitchen Vegetarian Sampler

€ 29.95

Combination of Samosa / Hara Bhara Paneer Tikka / Vegetarian Kebab/ onion bhaji.  
Combinatie van Samosa / Hara Bhara Paneer Tikka / Vegetarische Kebab / ui bhaji





the  
**INDIAN KITCHEN**  
restaurant & bar

Savor the exquisite flavors of our  
Tandoori Prawn, expertly garnished to  
perfection!





If you have any food allergies or dietary restrictions, please take a moment to review our allergy list.

## NON-VEGETARIAN STARTER

### Tandoori prawns with mint and coriander sauce

€ 12.50

Grote gepelde garnalen gemarineerd in munt, koriander, yogourt en verse room. Vervolgens in de kleioven goudgeel gegrild. Tiger king prawns marinated in a blend of mint and coriander, yogurt, fresh cream and grilled golden in tandoor.

### Bhuna Chicken Tikka

€ 11.50

Malse stukjes kip op smaak gebracht in een zachte knoflookmarinade en vervolgens in de kleioven gegrild. Tender pieces of chicken seasoned with soft garlic marinade, cooked in tandoor.

### Tandoori Chicken Haryali Tikka

€ 11.50

Stukjes kip gemarineerd in een frisse mix van munt en koriander. Gegrild in de kleioven. Chicken pieces refreshingly marinated in a blend of mint and coriander, grilled in tandoor.

### Pittige kippenvleugels / Chicken wings

€ 9.95

Pittig gemarineerde kippenvleugels in de kleioven gegrild. Spicy marinated chicken wings grilled in tandoor.

### Chicken Tikka

€ 11.95

's nachts Gemarineerde stukjes kippendij bereid in tandoor  
over night Marinated chicken thigh chunks prepared in tandoor

### Chicken Shammi Kabab

€ 12.50

Chicken Shami Kebab is een smaakvolle Indiase appetizer gemaakt door gemalen kip te mengen met linzen, kruiden en kruiden.  
Chicken Shami Kebab is a flavorful Indian appetizer made by blending minced chicken with lentils, spices, and herbs.

### Chicken Seekh kabab

€ 12.50

Kipgehakt met verfijnde kruiden, verse gember en amandelpasta. Op een spies in de kleioven gegrild/ Minced skewered chicken delicately spiced with fresh garlic and almond paste. Prepared in tandoor.

### The Indian Kitchen Grilled Chicken Sampler

€ 29.50

Combinatie van Kip Tikka / Malai Tikka / Haryali Tikka/ Combination of Chicken Tikka / Malai Tikka / Haryali Tikka.

### The Indian Kitchen Mixed Grill

€34.50

Combinatie van Tandoori Chicken, lam tikka, tandoori garnalen, seekh kabab gegarneerd tot in de perfectie/ Combination of Tandoori Chicken, lamb tikka, tandoori prawns, seekh kabab garnished to perfection..

### Chicken 65

€11.50

Kip 65 is hapklare stukjes kip omhuld met pittige masala.  
Chicken 65 is bite size pieces of chicken coated in spicy masala.

### Mini Stuffed Butter Chicken Naan ( 2 Pcs)

€ 9.95

Hapmaat Naan met Butter chicken Vulling.  
Bite size Naan with a Butter Chicken Filling.





If you have any food allergies or dietary restrictions, please take a moment to review our allergy list.

## SHAHI TANDOOR

### Tandoori Chicken

€19.95

Kip gemarineerd in yoghurt en kruiden op authentieke wijze bereid in tandoor  
Chicken marinated in yogurt and herbs prepared ia authentic manner in tandoor

### Tandoori Chicken Tikka

€22.50

Stukjes kipfilet gemarineerd op traditionele wijze en gegrild in de kleioven. Boneless chicken pieces marinated in the most traditional way and finished in tandoor.

### Chicken Malai Tikka

€22.50

Stukjes gekruide kip, gemarineerd in yogurt, verse room, kardemom en een mengsel van cashewnoten. Gegrild in de kleioven.  
Pieces of chicken delicately spiced and marinated with yogurt, fresh cream, cardamom and cashew paste grilled in tandoor.

### Tandoori Haryali Chicken Tikka

€ 22.50

Stukjes kip gemarineerd in yogurt met munt en verse koriander. Gegrild in de kleioven. Pieces of chicken marinated in yogurt with mint and fresh coriander and prepared in tandoor.

### Chicken Garlic Kebab

€ 22.50

Stukken gegrilde kip op smaak gebracht met verse kruiden en knoflook. Grilled chicken pieces prepared in a fresh seasoning with garlic.

### Chicken Seekh Kebab

€ 22.50

Kipgehakt op smaak gebracht met specerijen.  
Special delight of minced chicken and spices molded onto skewers.

### Tandoori Lamskoteletten / Tandoori Lamb Chops

€ 27.50

Lamskoteletten gemarineerd in een verfijnde mix van kruiden, yoghurt, limoen, gember en knoflook. Gegrild in de kleioven. Fresh lamb chops marinated in fine spices, yogurt, lime, ginger and garlic grilled in tandoor.

### Tandoori Tiger King Prawns

€24.95

Grote tiger garnalen gemarineerd in yoghurt en specerijen, gegrild in de kleioven  
Tiger King prawns marinated in yogurt and spices and grilled in tandoor.

### Tandoori Fish Tikka Tilapia

€ 24.95

Tandoori Fish Tikka is een heerlijk Indiaas gerecht waarin stukjes vis worden gemarineerd in een mengsel van yoghurt en kruiden, vervolgens gegrild of geroosterd in een tandoor (kleioven).

Tandoori Fish Tikka is a delectable Indian dish where fish chunks are marinated in a mixture of yogurt and spices, then grilled or roasted in a tandoor (clay oven)





## CHICKEN

### Original Butter Chicken

€ 22.50

In de kleioven gegrilde kip tikka gedrenkt in een smeuïge tomatensaus met cashewnoten. Pittig gekruid met gedroogde fenegriek bladeren. Ook gekend als butter chicken

Tandoor grilled chicken tikka lathered with smooth tomato gravy, rich in cashew and made spicy with dried fenugreek. Proudly known as butter chicken worldwide.

### Hydrabadi Chicken Curry

€ 21.50

Hyderabadi Chicken Curry is celebrated for its rich, aromatic, and slightly spicy profile, embodying the royal culinary heritage of Hyderabad/ Hyderabadi Chicken Curry staat bekend om zijn rijke, aromatische en licht pittige karakter, dat de koninklijke culinaire erfenis van Hyderabad belichaamt.

### Kadhai Chicken

€21.50

Kip Tikka aangemaakt met korianderzaad en versgemalen peperkorrels. Gekookt in een tomatensaus.

Chicken tikka cooked in a tomato gravy, accentuated with coriander seeds and freshly pounded black peppercorns.

### Chicken Makhani Hadiwala

( Butter Chicken with bone)

€21.50

Tandoori kip met botineen authentieke curry met versgemalen kruiden.en butter chicken saus.

Tandoori chicken on the bone in an authentic curry with freshly grounded spices. and butter chicken gravy

### Chicken Madras

€ 21.50

Kip in een smaakvolle tomaten- en chilisaus geïnspireerd op de Zuid Indiase keuken.

Inspired from South India featuring boneless chicken in a hearty tomato, chilli based sauce.

### Chicken Korma

€ 21.50

Stukjes kipfilet bereid met verse kruiden geserveerd in een authentieke, rijke en romige saus.

Chunks of chicken breast prepared with fresh herbs served in an authentic , rich and creamy gravy

### Chicken Methi Malai

€ 21.50

Dit gerecht staat bekend om zijn romige textuur, aromatische specerijen en de kenmerkende smaak van verse fenegriekblaadjes.

This dish is known for its creamy texture, aromatic spices, and the distinct taste of fresh fenugreek leaves.

### Chicken Tikka Masala

€ 21.50

"Chicken Tikka Masala" is een klassiek Indiaas gerecht met malse stukjes gegrilde kip in een romige tomatensaus met aromatische specerijen.

"Chicken Tikka Masala" is a classic Indian dish featuring tender pieces of grilled chicken in a creamy tomato sauce enriched with aromatic spices.

### Chicken Saag

€21.50

Kippenvlees bereid in spinazie en speciale kruiden.

Chicken cooked in spinach and special spices.

### Dhaba Chicken Curry

€24.50

Een bekend Noord-Indiaas gerecht, een authentieke bereiding van kip met bot in een klassieke curry.

A famous North Indian dish, an authentic preparation of chicken on the bone in a classic curry.

### Chicken "Do" Pyaza

€22.50

Chicken Do Pyaza is een smakelijk genot, met sappige chicken curry waarin overvloedig uien zijn verwerkt in de curry en royaal worden gebruikt als garnering.

Chicken Do Pyaza is a savory delight, featuring succulent Chicken curry where an abundance of onions is incorporated within the curry and generously used as a garnish.





辣椒 Dive into a Symphony of Flavors:

Immerse yourself in the rich, aromatic spices that define Lamb Rogan Josh. From the earthy notes of cumin and coriander to the subtle heat of Kashmiri red chili, each ingredient harmonizes perfectly to create a symphony of flavors that dance on your palate.



# Lamb Rogan Josh





## LAMB DELICACIES

### Lamb Roganjosh

€24.50

Muglai gerecht uit Kashmir met malse stukjes lam, gekookt in een saus van specerijen en bruine gebakken uien.

Muglai dish from Kashmir with tender morsels of lamb in a sauce of browned onions and spices.

### Mutton "Do" Pyaza (North India)

€23.95

Mutton Do Pyaza is een smakelijk genot, met sappige lamscurry waarin overvloedig uien zijn verwerkt in de curry en royaal worden gebruikt als garnering.

Mutton Do Pyaza is a savory delight, featuring succulent mutton curry where an abundance of onions is incorporated within the curry and generously used as a garnish.

### Lamb Rara

€25.50

Lamb Rara is een Noord-Indiaas gerecht met sappige stukjes lamsvlees en gemalen lam (keema) gekookt in een smaakvolle curry.

Lamb Rara is a North Indian dish featuring succulent lamb pieces and minced lamb (keema) cooked in a flavorful curry.

### Lamb Saag

€ 23.95

Een exotische lekkernij van malse stukjes lam in spinazie.

An exotic delicacy of succulent lamb pieces and spinach.

### Lamb Tikka Masala

€ 23.95

Malse stukjes lam in een kruidige kerriesaus van geplette fenegriekblad. Gegrild in de kleioven.

Pieces of lamb roasted in the tandoor and dressed in a seasoned curry sauce infused with palm crushed fenugreek leaves.

### Badami Lamb Korma

€ 23.95

Malse stukjes lam gesmoord in een zoete romige cashewnootsaus, afgemaakt met snufjes saffraan.

A sweet creamy cashewnut sauce with succulent pieces of braised lamb finished with saffron.

### Mutton Ki Chapein/ Rack of lamb

€ 29.50

Gesneden lamsrack gekookt met bruine ui, yoghurt en hele kruiden.

Sliced rack of lamb cooked with brown onion, yogurt and whole spices.

### Bhuna Mutton Ki Chapein/ Rack of lamb

€ 29.50

"Bhuna Mutton Ki Chaap" is een heerlijk gerecht waarbij lams- of geitenvlees in stukjes langzaam wordt gekookt tot het mals is, doordrenkt met rijke smaken door het langzame kookproces en het aanbraden.

"Bhuna Mutton Ki Chaap" is a delectable dish where mutton chops are meticulously slow-cooked until tender, imbued with rich flavors through the process of slow-cooking and sautéing.

### Mutton Bhuna

€25.50

"Mutton Bhuna Gosht" is een geliefd gerecht waarbij mals lamsvlees langzaam wordt gekookt met een verscheidenheid aan kruiden en yoghurt. Volgens de 'bhuna'-techniek wordt het vervolgens op hoog vuur gebakken met royale hoeveelheden geklaarde boter.

"Mutton Bhuna Gosht" is a cherished dish where tender lamb is slow-cooked with an array of spices and yogurt. Following the





## FISH

### **Fish Karahi**

€ 22.50

Witte vis gekookt met een mix van kadhai masala, uien, tomaten  
White fish cooked with a mix of kadhai masala, onions, tomatoes

### **Goan Fish Curry**

€22.50

Een specialiteit uit Goa, deze curry bevat vaak kokosmelk, tamarinde en een mix van aromatische kruiden.

Het resultaat is een pittig en smaakvol gerecht.

- A Goan specialty, this curry often includes coconut milk, tamarind, and a blend of aromatic spices. It results in a tangy and flavorful dish.

### **Bengali Fish Curry (Maacher Jhol)**

€ 22.50

Een lichte en smaakvolle curry uit Bengal, vaak bereid met mosterdolie, mosterdzaad en een verscheidenheid aan kruiden. Het kan ingrediënten bevatten zoals tomaten en groene pepers.

A light and flavorful curry from Bengal, often featuring mustard oil, mustard seeds, and a variety of spices. It may include ingredients like tomatoes and green chilies.

### **Madras Fish Curry**

€22.50

Vis gekookt met traditionele en verse madras pasta en fijne kruiden uit Zuid-India.  
Fish cooked with traditional & fresh madras paste and fine spices from South of India.

### **Classic Fish Curry**

€22.50

Stukjes witvis gemaakt in een traditioneel gekruide curry.  
Chunks of white fish made in a traditionally spiced curry .

### **Amritsari Macchi**

€ 22.50

Vergepante vis in een kikkererwtenbloem op basis van Ajowan, gefrituurd in mosterdolie.  
Fresh fish in ajwain flavoured gram flour batter, deep fried in mustard oil.

### **MALBAR FISH CURRY**

€ 22.50

Een heerlijke, romige viscurry met goedheid van kokosmelk en boordevol pepers, koriander en mosterdzaad.  
A delicious, creamy fish curry with goodness of coconut milk and full of chillies, coriander and mustard seeds.





## PRAWNS

### Tiger Prawns Kadai

€ 23.95

Het gerecht omvat doorgaans het bereiden van garnalen met een mix van aromatische kruiden, tomaten, uien en paprika in de kadai, wat resulteert in een rijke en pittige curry.

The dish typically involves cooking prawns with a blend of aromatic spices, tomatoes, onions, and bell peppers in the kadai, resulting in a rich and spicy curry.

### Tiger Prawns Lababdar

€ 23.95

Garnalen Lababdaar is een heerlijk Indiaas gerecht waarbij garnalen worden bereid in een rijke, romige tomatensaus met een mix van kruiden en specerijen, wat resulteert in een smaakvolle en bevredigende maaltijd.

Prawn Lababdaar is a delicious Indian dish where prawns are cooked in a rich, creamy tomato sauce with a blend of spices, resulting in a flavorful and satisfying meal.

### North Indian Tiger Prawn Curry

€ 23.95

Noord-Indiase garnalencurry is een smaakvol gerecht waarin sappige garnalen worden gekookt in een rijke currybasis doordrenkt met aromatische kruiden, uien, tomaten en chilipepers.

Prawn Curry is a flavorful dish where succulent prawns are cooked in a rich curry base infused with aromatic spices, onions, tomatoes, and chilies.

### Prawn Tawa Masala

€ 26.95

Jingo Tawa Masala is een pittig en smaakvol gerecht uit de Indiase keuken. Het bestaat uit een mix van verschillende groenten en/of vlees gebakken op een tawa (platte grillplaat) met een kruidenmengsel dat zorgt voor een explosie van smaken.

Jhinga Tawa Masala is a spicy and flavorful dish from Indian cuisine. It consists of king prawns cooked on a tawa (flat griddle) with a spice blend that provides an explosion of flavors.

### Garlic Chilli Prawn Masala

€ 26.95

Knoflook Chili Garnalen Masala is een verrukkelijk gerecht met sappige garnalen bereid met knoflook en chili, waardoor een pittige en aromatische masala ontstaat die de smaakpapillen prikkelt.

Garlic Chilli Prawn Masala is a mouthwatering dish featuring succulent prawns cooked with garlic and chili, creating a spicy and aromatic masala that tantalizes the taste buds.

### Prawn Malabari

€ 24.95

Prawn Malabar is een verleidelijk Zuid-Indiaas gerecht, afkomstig uit de regio Malabar, met sappige garnalen gekookt in een kokosnoot-gebaseerde saus doordrenkt met aromatische kruiden.

Prawn Malabari is a tantalizing South Indian dish, originating from the Malabar region, featuring succulent prawns cooked in a coconut-based gravy infused with aromatic spices.

### Prawn Makhani

€23.95

Jhinga Makhani is een weelderig Indiaas gerecht met sappige garnalen gekookt in een rijke en romige tomatensaus. Het is subtiel gekräudt met een mix van aromatische Indiase kruiden, wat resulteert in een smaakvolle en bevredigende culinaire ervaring.

Jhinga Makhani is a sumptuous Indian dish featuring succulent prawns cooked in a rich and creamy tomato-based gravy. It is delicately spiced with a blend of aromatic Indian spices, resulting in a flavorful and satisfying culinary experience.





## PANEER BUTTER MASALA



Indulge in the creamy goodness of Paneer Butter Masala, a classic Indian dish that combines succulent cubes of paneer (Indian cottage cheese) with a rich, tomato-based gravy infused with aromatic spices. Each bite is a heavenly blend of creamy texture, tangy tomato flavor, and hints of warming spices like cumin, coriander, and garam masala. Served piping hot, garnished with fresh cream and chopped cilantro, this dish is a celebration of comfort and flavor that will leave you craving more.



## VEGETARIAN

### Amritsari Malai Kofta

€19.95

Dumplings gevuld met romige Indiase kaas in een smaakvolle saus van cashewnoten met fenegriek en venkel.  
Creamy cottage cheese dumplings in cashewnut sauce with fennel and fenugreek.

### Dhaba Style Kadhai Paneer

€ 19.95

Plakken Indiase kaas gekookt met paprika in een romige tomatensaus.  
Batons of cottage cheese cooked with bell peppers and covered in a creamy tomato sauce.

### Punjabi Palak Paneer

€ 19.95

Plakken Indiase kaas gestoofd in pottage spinazie puree.  
Freshly made diced cottage cheese simmered in spicy spinach leaves puree

### Paneer Tikka Lababdar

€ 19.95

Blokjes Indiase kaas in een dikke, romige saus van tomaten, uien en paprika's.  
Cubes of cottage cheese in thick, creamy sauce of tomato onions and bell peppers.

### Paneer Butter Masala

€ 19.95

Paneer Butter Masala is een populair en luxe Noord-Indiaas gerecht waarin paneer (Indiase cottage cheese) wordt bereid in een rijke en romige tomaten-gebaseerde curry.

Paneer Butter Masala is a popular and indulgent North Indian dish that features paneer (Indian cottage cheese) cooked in a rich and creamy tomato-based curry.

### Muttar Paneer

€ 19.95

Een heerlijke combinatie van huisgemaakte Indiase kaas en doperwten.  
A delicious combination of homemade cottage cheese and green peas.

### Punjabi Chana Masala



€ 16.50

Witte kikkererwtencurry gemaakt met vers gepoederde kruiden, uien, tomaten & kruiden.  
White chickpeas curry made with freshly powdered spices, onions, tomatoes & herbs

### Gobi Methi Malai

€ 17.95

Bloemkoolroosjes in een romige amandelen fenegrieksaus gegarneerd met verse Indiase kaas.  
Florets of cauliflower in a fenugreek creamy almond sauce topped with fresh cottage cheese.





If you have any food allergies or dietary restrictions, please take a moment to review our allergy list.

### **Amritsari Aloo Gobi**



€ 16.50

Het bevat aardappelen (aloo) en bloemkool (gobhi) die samen worden gekookt met een mix van aromatische kruiden, resulterend in een smaakvol en geruststellend vegetarisch gerecht.

It features potatoes (aloo) and cauliflower (gobhi) cooked together with a blend of aromatic spices, resulting in a flavorful and comforting vegetarian dish.



### **Punjabi Baigan Bharta**

€ 16.50

Gepureerde geroosterde aubergine gemengd met groene erwten, gekookt in traditionele kruiden.

Mashed roasted eggplant mixed with peas, cooked in special spices.

### **Punjabi Bhindi Masala**



€ 16.50

Een heerlijke combinatie van okra, uien en traditionele specerijen.

A gorgeous combination of okra tossed with onions and traditional spices.

### **Aloo Palak**

€16.50

Aloo Palak is een klassiek Noord-Indiaas gerecht met aardappelen (aloo) en spinazie (palak) die samen worden gekookt in een smaakvolle curry.

Aloo Palak is a classic North Indian dish that features potatoes (aloo) and spinach (palak) cooked together in a flavorful curry.

### **Punjabi Dal Makhani**

€ 17.95

Een traditionele lekkernij van zwarte linzen op een laag vuurtje gekookt en afgeblust met room en geklaarde boter.

Delicacy of whole black lentils cooked on a slow fire with cream in a traditional way and tempered with clarified butter.



### **Dal Tadka**

€16.50

De meest populaire van alle linzengerechten uit Noord India met ui, gember en knoflook op een laag vuurtje gekookt.

The most popular of all lentil dishes from North India, slowly cooked with onion, ginger, garlic and seasoned with spices.

### **Mixed vegetable Korma**

€16.50

Gemengde groenten in een gekruide en heerlijke romige saus.

Mixed vegetables in a seasoned and scrumptious creamy sauce.

### **Soya chaap Tikka Masala**

€16.50

Geperste sojablokjes in een rijke romige tomatenjs met paprika en uien.

Pressed soy cubes in a rich tomato creamy gravy with capsicum and onions.





If you have any food allergies or dietary restrictions, please take a moment to review our allergy list.

## BIRYANI

### Kip Biryani / Murgh Biryani

€ 21.95

Heerlijk hartig gerecht boordevol pittig gemarineerde, gekarameliseerde uien en smaakvolle basmatirijst.  
Delicious savory dish loaded with spicy marinated chicken, caramelised onions and flavourful basmati rice.

### Biryani Van Grote Garnalen / Tiger Prawn Biryani

€ 24.95

Een mooie mix van kruiden, sappige garnalen en smaakvolle basmatirijst.  
A beautiful blend of spices, juicy prawns and flavoursome basmati rice

### Biryani Van Groenten / Vegetable Biryani

€ 19.95

Een Muglai gerecht met groenten, specerijen, saffraan en gedroogd fruit.  
A muglai dish loaded with chopped vegetables, spiced, saffron and dried fruits.

### Biryani Lam / Lamb Biryani

€ 24.95

Langzaam gegaard gekruid lamsvlees in tal van aromatische specerijen en kruiden  
Slowly cooked seasoned lamb in host of aromatic spices and herbs

### The Indian Kitchen Biryani

€ 25.50

Combinatie van lange basmatirijst met kerriegarnalen, gegrilde kip en gekarameliseerde uien met lamsgarnituur  
Combination of long basmati rice with curried shrimps, grilled chicken and lamb topped with caramalised onions





# TANDOORI GARLIC NAAN



Crafted with care and expertise, our Naan boasts a soft, pillow-y texture with just the right amount of char and crispness from the tandoor's flames. Each bite is a journey to the heart of India's culinary heritage.

**Tandoori Roti**

€2.95

Klassiek Indiaas tarwebrood.  
An indian classic whole wheat bread.

**Gewone naan/ Plain naan**

€ 3.75

Desembrood op basis van witte bloem. White flour leavened bread, freshly baked

**Boter naan / Butter naan**

€3.95

Desembrood op basis van witte bloem, gegaardeerd met boter  
White flour leavened bread topped with butter

**Knoflook naan / Garlic naan**

€ 4.50

Naan brood gegaardeerd met vers geperste knoflook.  
Naan bread garnished with fresh crushed garlic.

**Chilli Garlic & Onion Naan**

€ 4.95

Chili Knoflook & Ui Naan

Naan bread garnished with fresh crushed garlic, diced onions and green chillies.

**Keema naan**

€5.95

Naan brood gevuld met gekruid lamsgehakt.  
Naan bread filled with seasoned minced lamb

**Kaas naan**

€ 5.50

Naan brood gevuld met kaas. Naan bread stuffed with cheese.

**Peshawari Naan**

€ 4.95

Naan brood gevuld met amandelen, rozijnen en geraspte kokosnoot. Naan bread filled with almonds, raisins and shredded coconut.

**Amritsari Kulcha**

€ 4.95

Naan brood gevuld met uien. Naan bread filled with onions.

**Tandoori Laccha Parantha**

€ 4.50

Gelaagd tarwebrood klaargemaakt met boter. Layered whole wheat bread prepared with butter.

**Tandoori Aloo Parantha**

€ 4.50

Tarwebrood gevuld met pittig gekruide aardappelen. Whole wheat bread filled with spiced potatoes.

**Pudina Parantha**

€ 4.50

Tarwebrood gegarneerd met munt en boter. Whole wheat bread garnished with mint and butter.

**Roti Ki Tokri**

€14.95

Assortiment van 4 broden in een mandje.  
Assorted basket of four breads.



If you have any food allergies or dietary restrictions, please take a moment to review our allergy list.

### **Vegetarian Thali**

€34.95

Aloo Gobi | Punjabi Saag Paneer | Dal Bukhara  
Raita | Salad Naan | Rice

### **Non Vegetarian Thali**

€34.95

Chicken Tikka Masala | Dal Makhani | Paneer | Raita | Salad | Naan | Rice

### **The Tandoori Grill Thali**

€34.95

Tandoori Prawns | Tandoori Chicken | Tikka Lamb Tikka | Raita | Onion Salad | Naan | Rice | Chutneys

### **MENU FOR TWO**

#### **3 COURSE VEGETARIAN MENU / 3 GANGEN VEGETARISCH MENU**

##### **STARTERS / VOORGERECHTEN:**

SAMOSA / VEG KABAB

##### **MAIN COURSE / HOOFDGERECHTEN:**

SAAG PANEER/ DALMAKHANI/ PANEER LABABDAAR

##### **DESSERT / NAGERECHTEN:**

GULAB JAMUN / MANGO KULFI

##### **PER PERSON (MINIMUM 2 PERSONS)**

€29.95 PP

Naan not included/ Complimentary rice  
choose one dish from the above

### **MENU FOR TWO**

#### **3 Course Non-Vegetarian Menu / 3 Gangen Non-Vegetarisch Menu**

##### **Starters / Voorgerechten:**

Chicken Tikka/ Hot wings

##### **Main Course / Hoofdgerechten:**

Chicken lababdar/ Butter Chicken

##### **Dessert / Nagerechten:**

Gulab Jamun / Mango Kulfi

##### **Per person (Minimum 2 Persons)**

€32.50 PP

Naan not included/ Complimentary rice  
choose one dish from the above

### **KIDS MENU**

MALAI TIKKA,DAL TADKA, CHEESE NAAN (Non Veg)

PANEER TIKKA,DAL TADKA, CHEESE NAAN (Veg)

MANGO KULFI

€14.95





If you have any food allergies or dietary restrictions, please take a moment to review our allergy list.

## On the side

### Masala Papad

€ 2.50

Indiase linzencrackers geserveerd met sausjes. Indian lentil crackers served with sauces.

### Raita

€4.50

Mild gekruide yoghurt. Mildly spiced yogurt.

### Basmati Rijst Basmati Rice

€3.95

De wereldberoemde rijst; in al zijn eenvoud opgediend. Renowned basmati rice served simply.

### Mixed pickle platter.

Een mix van tafelzuur Mixed pickle

€ 2.95

### Mango Chutney

€ 2.95

Gelei op basis van mango chutney. Slightly tangy mango based jelly.

### Verse uiensalade Onion salad

€3.95

Uien gemarineerd in een gekruide citroendressing. Onions marinated in a seasoned lemon dressing.

### Mixed salad

€4.95

Komkommer, uien,tomaat in blokjes met een garnering van koriander. Cucumber, onions, tomato diced together and topped with coriander.

### Chutney Platter

€7,50

Een schaal met een assortiment van zoete mango chutney, raita en tafelzuur.





## DESSERTS/ NAGERECHTEN

### Hemelse Gulab Jamun with Vanilla Ice cream

€ 8.50

Heavenly Gulab Jamun with Vanilla Ice Cream: A delightful combination of warm, juicy Gulab Jamun balls accompanied by creamy vanilla ice cream for a delightful taste sensation.

Hemelse Gulab Jamun met vanille-ijs: Een heerlijke combinatie van warme, sappige Gulab Jamun-balletjes vergezeld van romig vanille-ijs voor een verrukkelijke smaaksensatie.

### Gajar ka Halwa

€ 8.50

Indulge in the divine delight of Gajar ka Halwa - a luscious Indian dessert marrying caramelized carrots, creamy milk, and aromatic spices. Perfect for celebrating sweetness in every bite!

### Shahi Mango Kulfi with Nuts

€ 8.50

A royal indulgence featuring creamy mango kulfi infused with nuts for a rich and decadent treat.

Een koninklijke verwennerij met romige mango kulfi doordrenkt met noten voor een rijke en decadente lekkernij.

### Rasmalai Mango Dreams

9.50

Mango-infused rasmalai is a delightful twist on the classic Indian dessert, combining the creamy richness of traditional rasmalai with the vibrant sweetness of ripe mangoes.

Mango-geïnfuseerde rasmalai is een verrukkelijke variant op het klassieke Indiase dessert, waarbij de romige rijkdom van traditionele rasmalai samensmelt met de levendige zoetheid van rijpe mango's.

### Rasmalai Rose infused

9.50

This variation blends the creamy texture of traditional rasmalai with the delicate floral notes of rose essence, creating a captivating flavor experience.

Deze variant combineert de romige textuur van de traditionele rasmalai met de delicate bloemige tonen van rozenessence, wat resulteert in een betoverende smaakervaring.

### Natruwal Rabdi Kulfi With Nuts

€9.50

"Rabid Kulfi with Nuts" is a rich and creamy frozen dessert infused with aromatic spices like cardamom and saffron, and studded with crunchy nuts for a delightful texture and flavor explosion.

"Rabid Kulfi with Nuts" is een rijk en romig bevroren dessert doordrenkt met aromatische specerijen zoals kardemom en saffraan, en bezaaide met knapperige noten voor een heerlijke textuur en smaakexplosie.





### DRINKS

#### HOT DRINKS

Espresso / Coffee / Tea

€ 2.95

Cappuccino

€3.50

Latte Macchiato / Cafe au Lait

€ 3.00

Fresh mint tea

€3.95

#### SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta, Bitter Lemon

Tonic, Soda Water, Ginger Ale, Ice Tea,

Sparkling Water (Sourcy) / Still (Sourcy)

€3.95

Still (Sourcy) 1 Liter

€ 5.50

Apple / Orange / Mango / Lychee -Juice

€ 3.95

MANGO LASSI SPECIAL

5.95

#### DRAFT BEER

Heineken small €4.95

Heineken medium €5.95

Heineken large €7.50

Affligem

€ 5.95

Brand small € 4.75

Brand large € 7.95

#### BEER BOTTLE

Budwiser €6.50

Cobra 330cl €5.95

Cobra 660cl €8.50

Kingcobra 750c l€ 14.50 Kingfisher 330c l€ 5.95

Kingfisher 660c l€ 8.50

#### HOUSE WINE

GLASS White

SauvignonBlanc Chardonnay/ Chablis

€ 5.95

RED

Cabernet Sauvignon/ Merlot

€5.95

ROSE

Monterre Grenache €5.95

#### FOREIGN DESTILLED

Vodka Absolut / Smirnoff / Esbjerg

€ 5.50

Tanqueray / Bacardi / Malibu / Tequila Gold

Tequila Silver / Campari / Jagermaster

€ 5.50

Bacardi Black / Bacardi Gold

€ 5.50

Bobay Saphire Gin / Bacardi Oakheart, Hendricks

€ 7.75

#### WHISKEY

Southern Comfort

€ 4.50

Glenfiddich 12 years € 8.50 Glenfiddich 15 years € 14.50 Dalwhinnie 15 years € 14.50

Cardhu 12 years

€ 8.50

Chivas Regal 12 years € 8.50

Gold Label Reserve € 8.50

Double Black

€ 8.00

Jack Daniels

€ 6.00

Genteelmans Jack

€ 7.00

#### LIQUORS

Baileys / Disoranno / Tia Maria € 6.50

Grand Marnier / Cointreau / Sambuka / Kahlua € 6.50





## COCKTAIL'S

### SIGNATURE AMERETTO SOUR

€11.95

The Amaretto sour cocktail is a deliciously refreshing drink pairing Amaretto liqueur with a "sour" element that comes from two types of citrus: freshly-squeezed lemon juice and a slice of orange.

### ESPRESSO MARTINI

€11.95

Cold caffeinated alcoholic drink made with espresso, coffee liqueur, and vodka.

### JALJEERA MOJITO

€11.95

Indian twist to traditional Mojito with the infusion of roasted spices.

### PORNSTAR MARTINI

€12.50

Passion-fruit-flavoured cocktail made with vanilla-flavoured vodka, Passoã, passion fruit juice, and lime juice.





# COCKTAIL'S SIGNATURE



## CLASSIC MOJITO

€11.95

The classic rum smash and everyone's favourite minty cocktail.

## MANGO MOJITO



€12.50

A classic mojito with a fun tropical twist – this mango infused version is super refreshing

## BOOZY MANGO LASSI

€11.95

This creamy, boozy lassi is made with fresh mangoes and plenty of rich, toasty rum.

## STRAWBERRY DAIQUIRI

€12.50

Delicious concoction that highlights rum, sweet strawberries and fresh lime juice.

## MOCKTAILS

### CLASSIC NIMBU MASALA

€9.95

### CLASSIC LEMON MOJITO

€9.95

### LYCHEE COCONUT RASBERRY

€9.95

Cheers



# THE INDIAN KITCHEN

restaurant & bar



## ADDRESS:

KAREL DOORMANWEG 6 – 8

1181WE, AMSTELVEEN

THE NETHERLANDS

PHONE: +31 (0)20 6415 340

[www.theindiankitchen.nl](http://www.theindiankitchen.nl)

For bookings: [info@theindiankitchen.nl](mailto:info@theindiankitchen.nl)