



Welkom in

## HIMALAYAN CURRY HOUSE

gelegen te Kortrijk, Grote markt 40

Ons keuken is open op

**Maandag Gesloten**

Dinsdag	11:30 tot 14:30 & van 17:00 tot 22:00
Woensdag	11:30 tot 14:30 & van 17:00 tot 22:00
Donderdag	11:30 tot 14:30 & van 17:00 tot 22:00
Vrijdag	11:00 tot 14:30 & van 17:00 tot 22:00
Zaterdag	11:30 tot 14:30 & van 17:00 tot 22:00
Zondag	11:30 tot 14:30 & van 17:00 tot 22:00

Graag na reservatie op 056/20.02.11

Vind ons op facebook



[www.facebook.com/himalayancurryhouse](http://www.facebook.com/himalayancurryhouse)

## Himalayan curry house

Grote markt 40

8500 Kortrijk

Tel: 056/20.02.11

Emai: [info@himalayancurryhouse.be](mailto:info@himalayancurryhouse.be)

Website: [www.himalayancurryhouse.be](http://www.himalayancurryhouse.be)



## APERETIEF

Campari orange	€8,50
Pisang	€6,00
Pisang orange	€8,50
Martini wit / rood	€6,00
Kir	€7,00
Kir royal	€8,00
Picon van blanc	€7,00
Sherry	€6,00
Gin tonic / orange	€8,50
Ricard	€8,00
Porto rood / wit	€6,00
Cointreaux	€8,00
Cognac	€8,00
Baileys	€7,00
Wiskey	€6,50
Wiskey cola	€8,50
Vodka	€6,50
Vodka orange	€8,50
Bacardi	€6,50
Bacardi cola	€8,50



## COCKTAIL

Cocktail amaretto	€8,50
Cocktail champerol	€8,50
Cocktail patron	€8,50



## WARME DRANKEN

Thee natuur	€2,30
Munt tea	€2,30
Rozen bottle	€2,30
Kamille thee	€2,30
Groen thee	€2,30
Yasmin thee	€2,30
Indisch thee	€2,50
Koffie	€2,30



Koffie verkeerd	€3,00
Deca koffie	€2,30
Espesso / Mokka	€2,30
Cappuccino	€3,00
Ierse coffee	€9,00
Italianse coffee	€9,00
Franse coffee	€9,00



## BEER

Bavik pills	€3,00
Calsberg	€3,50
Petrus blond / wit	€3,90
Kriek	€3,50
Westmalle dubble / trippel	€5,00
Duvel	€4,50
Cobra Indisch bier	€3,90
King fisher	€3,90



## FRISDRANKEN

Coca cola		€2,80
Cola light		€2,80
Ice tea		€2,80
Appelsap		€2,80
Sinaasappel		€2,80
Tonic		€2,80
Gini lemon		€2,80
Limonade Eaumega		€2,80

## APERETIFS

Papadum (Crispy lentil wafer) (Krokante linzenwafel)		€1,00
Masala papadum (Crispy lentil wafers with onion, cucumber, tomato, chilli, cilantro & spices) (Krokante linzenwafels met ui, komkommer, tomaat, chili, koriander & kruiden)		€2,50
Daal soup (Vegetables of the season with spices) (Groenten van het seizoen met kruiden)		€4,00
Tomato soup (Prepared with fresh tomatoes and spices) (Bereid met verse tomaten en kruiden)		€4,50
Chicken soup (With tiny slice chicken various spices and cream) (Met klein plakje kip diverse kruiden en room)		€5,00
Special soup (Mixed soup of chicken, prawns onion, cilantro & lemon juice) (Gemengde soep van kip, gamba's ui, koriander & citroensap)		€6,00

## SALADE

<b>Mixed salad</b> (Mixed salad with fresh lettuce, tomato, onion, cucumber, carrot, corn & olives) (Gemengde salade met verse sla, tomaat, ui, komkommer, wortel, mais & olijven)	€5,50
<b>Hause salad</b> (Mixed salad with fresh lettuce, tomato, onion, cucumber, carrot, olives, corn & chicken) (Gemengde salade met verse sla, tomaat, ui, komkommer, wortel, olijven, mais & kip)	€7,00
<b>Mixed raita</b> (Yoghurt with fresh cucumber, coriander, tomato, onion, cumin & salt) (Yoghurt met verse komkommer, koriander, tomaat, ui, komijn & zout)	€4,50

## LASSI



<b>Mango lassi</b>	€4,00
<b>Salty lassi</b>	€3,50
<b>Sweet lassi</b>	€4,00

## STARTER

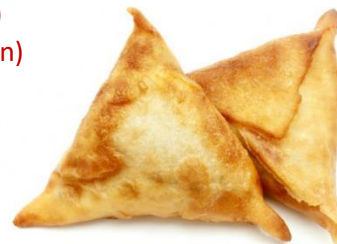


<b>Meat samosa</b> (Pastry with minced meat & green peas) (Gebak met gehakt & doperwtjes)	€6,00
<b>King prawn pakora</b> (Prawns cooked with Nepalese spices & served with deep fried bread puri) (Garnalen gekookt met Nepalese kruiden & geserveerd met gefrituurd brood puri)	€6,50
<b>Chicken chat</b> (Boneless chicken with fresh coriander, onion, cucumber, tomato & lemon) (Kip zonder been met verse koriander, ui, komkommer, tomaat & citroen)	€6,00
<b>Momo (steamed &amp; fried)</b> (Steamed pastry with minced meat, coriander, onion & spices) (Stoomdeeg met gehakt, koriander, ui & kruiden)	€6,50
<b>Prawn puri</b> (Prawns cooked with Nepalese spices and served with deep fried bread puri) (Garnalen gekookt met Nepalese kruiden en geserveerd met gefrituurd brood puri)	€7,00

<b>C Momo</b>	<b>€8,00</b>
(Cooked with chili, ginger, garlic, fresh coriander, red and green pepper, onion, tomato, spices, herbs & Nepali style thick sauce)	
(Gekookt met chili, gember, knoflook, verse koriander, rode en groene paprika, ui, tomaat, specerijen, kruiden & dikke saus op Nepalese wijze)	
<b>Chicken puri</b>	<b>€6,00</b>
(Chicken cooked with onion, tomato, and thick sauce with fried wheat flour bread)	
(Kip gekookt met ui, tomaat en dikke saus met gebakken tarwebloembrood)	
<b>Chicken pakora</b>	<b>€6,00</b>
(Chicken breast marinated with herbs, spices battered with gram flour, deep fried)	
(Kipfilet gemarineerd met kruiden, specerijen gepaneerd met grammeel, gefrituurd)	
<b>Chicken tandoori</b>	<b>€7,00</b>
(Chicken on the bone marinated with yogurt, spices & grilled in the oven)	
(Kip op het bot gemarineerd met yoghurt, kruiden & gegrild in de oven)	
<b>Chicken tikka</b>	<b>€6,00</b>
(Chicken pieces marinated in yoghurt, spices garlic & grilled in tandoori clay oven)	
(Kipstukjes gemarineerd in yoghurt, kruiden knoflook & gegrild in tandoori klei oven)	
<b>Lamb tikka</b>	<b>€7,00</b>
(Lamb pieces marinated in ginger, yoghurt, spices garlic & grilled in tandoori clay oven)	
(Stukjes lam gemarineerd in gember, yoghurt, kruiden knoflook & gegrild in tandoori klei oven)	
<b>Sish kebab</b>	<b>€7,00</b>
(Lamb pieces marinated in ginger, yoghurt, spices garlic & grilled in tandoori clay oven)	
(Stukjes lam gemarineerd in gember, yoghurt, kruiden knoflook & gegrild in tandoori klei oven)	
<b>Mix starter</b>	<b>€7,95</b>
(Onion bhaji, aloo tikki chicken pakaura and chicken tikka)	
(Ui bhaji, aloo tikki kip pakora en kip tikka)	

## VEGETABLE STARTER

<b>Aloo tikki</b>	<b>€5,00</b>
(Deep fry spiced potatoes with onion cumin coriander with gram flour)	
(Frituur gekruide aardappelen met ui komijn koriander met gram bloem)	
<b>Onion bhaji</b>	<b>€5,00</b>
(Deep fried battered onions with gram flour and spices)	
(Gefrituurde gepaneerde uien met grammeel en kruiden)	
<b>Vegetable samosa</b>	<b>€5,50</b>
(Pastry filled with spicy vegetables)	
(Gebak gevuld met pittige groenten)	



Pakora chilly (Green chilly marinated with gram flour and deep fried) (Groene chili gemarineerd met grammeel en gefrituurd)	€5,00
Vegetable pakora (Deep fried seasonal vegetables, battered with gram flour and spices) (Gefrituurde seizoensgroenten, gepaneerd met grammeel en kruiden)	€5,00
Paneer pakora (Homemade cheese with gram flour and spices) (Zelfgemaakte kaas met grammeel en kruiden)	€6,00

## HOUSE SPECIAL GRILL

(Tandoori grilled dishes served on a sizzling dish with sauce or salad) (mild, medium or hot)  
(Tandoori gegrilde gerechten geserveerd op een zinderende schotel met saus of salade)  
(mild, medium of heet)

Chicken safari (Fillet of chicken marinated with yoghurt, fresh mint, garlic, ginger and Nepali herbs grilled in tandoori oven) (Kipfilet gemarineerd met yoghurt, verse munt, knoflook, gember en Nepalese kruiden gegrild in tandoori oven)	€13,50
---	--------

Murgh malai tikka (Boneless chicken fillets marinated in soft cheese, black pepper, fresh cream and grilled in a tandoori oven) (Kipfilet zonder botten gemarineerd in zachte kaas, zwarte peper, verse room en gegrild in een tandoori oven)	€13,95
---	--------

Lumbini mint sekuwa  
(Marinated with yoghurt, ginger, garlic and cooked with fresh mint, Nepali herbs in Nepali style)  
(Gemarineerd met yoghurt, gember, knoflook en gekookt met verse munt, Nepalese kruiden in Nepalese stijl)

Chicken	€13,50
Lamb	€14,50
King prawn	€17,50
Paneer	€13,50
Seek kebab	€13,50

## HIMALAYAN SPECIAL SEKUWA

(Marinated with yogurt, ginger, garlic & cooked with onion, pepper (red & green) & spices) (Gemarineerd met yoghurt, gember, knoflook & gekookt met ui, peper (rood & groen) & kruiden)	
Lamb	€10,95

## PAHADI TIKKA

(Marinated with green ginger & Nepalese herbs & spices roasted in clay oven)

(Gemarineerd met groene gember & Nepalese kruiden & specerijen geroosterd in klei oven)

Chicken	€14,50
Lamb	€15,50
King prawn	€17,50

## ACHARI TIKKA

(Marinated with yogurt, lemon, coriander, herbs, spices roasted in tandoori clay oven)

(Gemarineerd met yoghurt, citroen, koriander, kruiden, specerijen geroosterd in tandoori klei oven)

Chicken	€13,50
Lamb	€14,50
King prawn	€17,50

## POKHARA GARLIC CHILLY

(Marinated and cooked with garlic, chilly, ginger, coriander, Nepali herbs & spices)

(Gemarineerd en gekookt met knoflook, chili, gember, koriander, Nepalese kruiden & specerijen)

Chicken	€13,50
Lamb	€13,95
King prawn	€15,95
Fish	€14,95



## NEPALI TASA

(Marinated grilled prepared lightly sweet and sour exotic sauce with bamboo, broccoli, red and green pepper, onion and fresh tomato)

(Gemarineerd gegrild bereid licht zoetzure exotische saus met bamboe, broccoli, rode en groene paprika, ui en verse tomaat)

Chicken	€13,50
Lamb	€13,95
King prawn	€17,50
Paneer	€13,50
Seek kebab	€15,50



## TANDOORI SIZZLER TRADITIONAL

(Tandoori grilled dishes served on a sizzling dish with sauce of salad) (order, mild, medium or hot)  
(Tandoori gegrilde gerechten geserveerd op een spetterend gerecht met saus van salade) (bestellen, mild, medium of heet)

### Sashlick dishes

(Marinated tikka grilled with capsicum, fresh tomato, onion, cooked in tandoori oven)  
(Gemarineerde tikka gegrild met paprika, verse tomaat, ui, gekookt in tandoori oven)

Chicken sashlick	€13,00
Lamb sashlick	€14,00
Tandoori fish	€18,50
(Baked fish marinated with yogurt and spices) (Gebakken vis gemarineerd met yoghurt en kruiden)	

Special mix grill	€20,50
(Assortment of tandoori chicken and tikka, lamb tikka, tandoori prawns, sheekh kebab with sauce) (Assortiment van tandoori kip en tikka, lam tikka, tandoori garnalen, seekh kebab met saus)	

King prawns tandoori	€18,50
(King prawns marinated with ginger, garlic lemon juice, herbs and spices) (Garnalen gemarineerd met gember, knoflook-citroensap, kruiden en specerijen)	

Tikka salmon	€20,50
(Baked salmon marinated with yogurt and spices) (Gebakken zalm gemarineerd met yoghurt en kruiden)	

Tikka chicken	€13,50
(Baked chicken marinated with yogurt and spices) (Gebakken kip gemarineerd met yoghurt en kruiden)	



Tikka lamb	€14,50
(Baked lamb marinated with yogurt and spices) (Gebakken lamsvlees gemarineerd met yoghurt en kruiden)	

Tandoori chicken	€13,50
(Baked chicken marinated with yogurt and spices) (Gebakken kip gemarineerd met yoghurt en kruiden)	

## HIMALAYAN SPECIAL GRAVY DISHES

(order: mild, medium or hot)

### Himalayan ross dishes

(Cooked with tomato sauce, Himalayan herbs, nuts in rich gravy)  
(Gekookt met tomatensaus, Himalaya kruiden, noten in rijke jus)

Chicken	€13,50
---------	--------

Lamb	€14,50
King prawn	€16,95
Vegetables	€13,00

### Kathmandu kasturi

(Cooked with thick sauce, minced meat and egg in special flavor)

(Gekookt met dikke saus, gehakt en ei in speciale smaak)

Chicken	€13,50
Lamb	€14,50
King prawn	€16,95

### Nepali green valley dishes

(Cooked with Himalayan herbs and fresh mint popular in village area)

(Gekookt met Himalaya-kruiden en verse munt populair in dorpsgebied)

Chicken	€13,50
Lamb	€14,50
King prawn	€16,95
Vegetables	€13,00



Butter chicken	€14,50
----------------	--------

(Boneless chicken cooked with tomato sauce, spices and Himalayan herbs)

(Kip zonder botten gekookt met tomatensaus, specerijen en Himalaya kruiden)

### Herbal curry

(Cooked with yogurt pickle, fresh cream, spices and Himalayan herbs)

(Gekookt met yoghurt augurk, verse room, specerijen en Himalaya kruiden)

Chicken	€13,50
Lamb	€14,50
King prawn	€16,95
Vegetables	€13,00



### Mango dishes

(Cooked with mango sauce, tomato curry sauce, butter, fresh cream and spices)

(Gekookt met mangosaus, tomatencurrysaus, boter, verse room en kruiden)

Chicken	€13,50
Lamb	€14,50
King prawn	€16,95
Vegetables	€13,00

### Kashmiri dishes

(Dish prepared with cocktail fruits, almond and fresh cream herbs and spices)

(Schotel bereid met cocktailvruchten, amandel en verse room kruiden en specerijen)

Chicken	€13,50
Lamb	€14,50

King prawn  
Vegetables

€16,95  
€13,00

### Goan curry

(Fiery curry made with kare spices origin in goan, cooked with Indian spicy herbs and coconut milk)  
(Vurige curry gemaakt met zorgvuldige kruiden van oorsprong uit goan, gekookt met Indiase pikante kruiden en kokosmelk)

Chicken  
Lamb  
King prawn



€14,00  
€14,95  
€16,95

## TRADITIONAL CURRY DISHES

(mild, medium or hot) (mild, medium of heet)

### Curry dishes

(Meat cooked in a mild sauce with fresh tomato, ginger and garlic)  
(Vlees gekookt in een milde saus met verse tomaat, gember en knoflook)

Chicken curry  
Lamb curry  
Prawn curry  
Fish curry



€13,50  
€13,50  
€14,00  
€14,50

### Tikka masala dishes

(Popular dish cooked in butter with ground almonds, tomato sauce & fresh cream)  
(Populair gerecht gekookt in boter met gemalen amandelen, tomatensaus & verse room)

Chicken tikka masala  
Lamb tikka masala  
Prawn tikka masala

€14,00  
€15,00  
€16,50

### Korma dishes

(Dish prepared with coconut, dry fruits in very mild creamy sauce)  
(schotel bereid met kokos, gedroogde vruchten in zeer milde romige saus)

Chicken korma  
Lamb korma  
Prawn korma



€14,50  
€15,00  
€16,50

## Pasanda dishes

(Dish cooked with almonds, coconut, dried fruits, mild spices and cream)

(Gekookt gerecht met amandelen, kokos, gedroogd fruit, milde kruiden en room)

Chicken pasanda	€14,00
Chicken tikka pasanda	€15,00
Lamb pasanda	€16,00
Prawn pasanda	€16,50

## Karahi dishes

(Combination of diced onion, green and red peppers, ginger, garlic, fresh tomatoes & coriander in a thick sauce)

(Combinatie van gesnipperde ui, groene en rode paprika, gember, knoflook, verse tomaten & koriander in een dikke saus)

Chicken karahi	€14,00
Chicken tikka karahi	€15,00
Lamb karahi	€15,50
Prawn karahi	€16,00



## Bhuna dishes

(Cooked with chopped onions, peppers and fresh tomatoes in medium spicy sauce)

(Gekookt met gesnipperde uien, paprika en verse tomaten in medium pikante saus)

Chicken bhuna	€13,00
Chicken tikka bhuna	€13,50
Lamb bhuna	€13,50
Prawn bhuna	€14,00



## Saag dishes

(Cooked spinach with whole cumin, ginger, touch of tomato sauce and spices)

(Gekookte spinazie met hele komijn, gember, vleugje tomatensaus en kruiden)

Chicken saag	€13,50
Lamb saag	€14,90
Prawn saag	€15,00

## Balti dishes

(With fresh ginger, red & green peppers, onions, fresh coriander & chef special sauce)

(Met verse gember, rode & groene paprika, uien, verse koriander & chef special saus)

Chicken balti	€13,00
Chicken tikka balti	€13,50
Lamb balti	€13,50
Prawn balti	€14,00

## Dansak dishes

(Sweet and sour dish cooked with lentils) (Sweet and sour dish cooked with lentils)

Chicken dansak	€13,00
Lamb dansak	€14,00
Prawn dansak	€14,50

## Dopiaza dishes

(Dish cooked with fresh tomatoes onions, coriander, herbs and spices)

(schotel bereid met verse tomaten, uien, koriander, kruiden en specerijen)

Chicken dopiaza	€13,00
Chicken tikka dopiaza	€13,50
Lamb dopiaza	€14,00
Prawn dopiaza	€14,50

## Jalfrezi dishes

(Dish cooked with peppers, onions, cumin, coriander and spices)

(Gekookt gerecht met paprika, uien, komijn, koriander en kruiden)

Chicken jalfrezi	€13,00
Chicken tikka jalfrezi	€13,50
Lamb jalfrezi	€13,50
Prawn jalfrezi	€14,50
Fish jalfrezi	€15,00



## Chilly dishes

(Cooked with ginger, garlic, fresh coriander, red & green pepper, onion, tomato, spices, herbs and Nepali style thick sauce)

(Gekookt met gember, knoflook, verse koriander, rode & groene paprika, ui, tomaat, specerijen, kruiden en dikke saus op Nepalese wijze)

Chicken chilly	€13,50
Lamb chilly	€14,50
Prawn chilly	€15,50

## Madras dishes

(Dish prepared in sauce of onions, tomato, garlic, ginger, coconut & ground spices)

(Schotel bereid in saus van uien, tomaat, knoflook, gember, kokos & gemalen kruiden)

Chicken madras	€13,00
Chicken tikka madras	€14,00
Lamb madras	€14,00
Prawn madras	€15,00



## Vindaloo dishes

(Cooked with potatoes, ginger, garlic, tomato in spices curry sauce)  
(Gekookt met aardappelen, gember, knoflook, tomaat in kruiden kerriesaus)

Chicken vindaloo

€13,00

Chicken tikka vindaloo

€14,00

Lamb vindaloo

€14,00

Prawn vindaloo

€15,00

Fish vindaloo

€15,50



## Pathia dishes

(Sweet and sour gravy of onions, tomato, pepper, coriander and exotic spices)  
(Zoetzure jus van uien, tomaat, peper, koriander en exotische kruiden)

Chicken pathia

€13,50

Lamb pathia

€14,50

Prawn pathia

€15,50

## Vegetable curries

(mild, medium, or hot) (mild, medium of heet)

Main

Side

Mix vegetable curry

€11,95

€7,20

(Seasonal vegetables cooked with curry sauce & spices)

(Seizoensgroenten gekookt met kerriesaus & kruiden)

Aaloo gobi

€11,95

€7,20

(Potato & cauliflower cooked with fresh tomato, coriander and delicate spices)

(Aardappel & bloemkool gekookt met verse tomaat, koriander en delicate kruiden)

Palak paneer

€12,50

€8,00

(Homemade cottage cheese cooked with spinach & spices)

(Zelfgemaakte kwark gekookt met spinazie en kruiden)

Mushroom bhaji

€11,95

€7,20

(Sliced mushrooms cooked with cumin in a touch of gravy sauce & coriander)

(Gesneden champignons gekookt met komijn in een vleugje jussaus & koriander)

Aloo mombay / jeera

€10,50

€6,70

(Potatoes cooked with cumin in a touch of gravy sauce & coriander)

Saag aloo

€11,95

€6,50

(Spinach and potato cooked with aromatic spices)

(Aardappelen gekookt met komijn in een vleugje jussaus & koriander)

Tadka dal

€11,95

€6,50

(Yellow lentils cooked with cumin, onion, garlic, tomato, coriander and spices)

(Gele linzen gekookt met komijn, ui, knoflook, tomaat, koriander en kruiden)

Mutter mushroom (Green peas and mushrooms cooked in curry sauce with spices) (Erwtjes en champignons gekookt in kerriesaus met kruiden)	€11,95	€6,50
Chana masala (Chickpeas cooked with onion, tomato, in a rich tangy sauce) (Kikkererwtten gekookt met ui, tomaat, in een rijke pittige saus)	€11,95	€6,50
Navaratna korma (Mild and creamy dish with almonds, vegetables, fruits, cashew nuts dried fruits in korma sauce) (Milde en romige schotel met amandelen, groenten, fruit, cashewnoten gedroogd fruit in kormasaus)	€12,50	€7,50
Mutter paneer (Home made cottage cheese & green peas cooked in a mild creamy sauce) (Huisgemaakte kwark & doperwtjes gekookt in een milde romige saus)	€12,00	€7,00



## BIRYANI DISHES

(All biryani dishes are cooked with saffron flavored basmati rice, dry fruits, aromatic spices. All biryani dishes are served with a vegetable curry sauce)

(Alle biryani-gerechten worden gekookt met basmatirijst met saffraansmaak, droog fruit, aromatische kruiden. Alle biryani-gerechten worden geserveerd met een groentecurrysaus)

Vegetable biryani	€14,50
Chicken biryani	€16,50
Lamb biryani	€17,50
Prawn biryani	€18,00
Himalayan special mix biryani	€19,20




## RICE

Plain basmati rice	€3,00
Pilaw basmati rice (Basmati rice cooked with saffron, cloves, raisins and spices) (Basmati rijst gekookt met saffraan, kruidnagel, rozijnen en kruiden)	€3,95
Mushroom rice (Basmati rice fried with mushrooms & green peas) (Basmati rijst gebakken met champignons & doperwtten)	€7,00

Kashmiri rice (Basmati rice cooked with coconut and fruit cocktail) (Basmati rijst gekookt met kokos en fruitcocktail)		€7,00
Keema rice (Basmati rice fried with minced meat & spices) (Basmati rijst gebakken met gehakt & kruiden)		€6,00
Lemon rice (Basmati rice cooked with fresh lemon) (Basmati rijst gekookt met verse citroen)		€4,00
Special rice (Basmati fried with eggs, green peas, onion and peppers) (Basmati gebakken met eieren, doperwtjes, ui en paprika)		€7,00

## NAAN BREADS

Plain Naan		€3,00
Butter naan		€3,50
Garlic & coriander naan		€3,50
Garlic chilli naan		€3,80
Cheese naan (Bread stuffed with cheese) (Bread stuffed with cheese)		€3,80
Peshawari naan (Bread stuffed with nuts & coconut) (Bread stuffed with nuts & coconut)		€4,00
Keema naan (Bread stuffed with minced meat) (Brood gevuld met gehakt)		€4,00
Chapati (Traditional whole wheat flour bread) (Traditioneel volkoren meelbrood)		€2,50
Paratha (Buttered and layered whole wheat bread) (Buttered and layered whole wheat bread)		€3,00
Aloo paratha		€4,00

## Chutney

Mango chutney	€1,50
Mix pickle	€1,50
Tomato chutney	€1,50



Mint chutney	€1,50
Onion chutney	€1,50

## CHILDREN MENU

Chicken tikka with chips	€9,50
Chicken tikka masala with rice	€9,95
Chicken korma with rice	€9,95
Mango chicken with rice	€9,95
Chips and nuggets	€9,95
Plain chicken with chips	€9,95
Plain omelet with chips	€9,95

**We offer you this menu until 20:00 H**

Special menu **€23,95**

Papadum with house pickle set

Mix starter (veg + chicken combination)

Different selection of main course: **FROM CATEGORY CURRY DISHES TO CATEGORY VEGETABLE CURRIES** (lamb, chicken or vegetable) (king prawn = +€1,50)

Vegetable side dish (choice: aloo jeera or mutter mushroom)

Pilaw basmati rice or garlic naan bread

Ice cream or coffee