



HIMALAYAN CURRY HOUSE

Grote Markt 40, Kortrijk

Openingsuren:

Maandag: GESLOTEN

Dinsdag: 11:30 tot 14:30 & 17:00 tot 22:00

Woensdag: 11:30 tot 14:30 & 17:00 tot 22:00

Donderdag: 11:30 tot 14:30 & 17:00 tot 22:00

Vrijdag: 11:30 tot 14:30 & 17:00 tot 22:00

Zaterdag: 11:30 tot 14:30 & 17:00 tot 22:00

Zondag: 11:30 tot 14:30 & 17:00 tot 22:00

Graag reserveren op 056/20.02.11

Vind ons op facebook



www.facebook.com/himalayancurryhouse

Himalayan Curry House

Grote Markt 40

8500 Kortrijk

Tel: 056/20.02.11

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

Website: www.himalayancurryhouse.be



APERETIEF

Campari Orange	€10,00
Pisang	€8,00
Pisang Orange	€10,00
Martini wit / rood	€7,00
Kir	€7,00
Kir royal	€8,00
Picon van Blanc	€10,00
Sherry	€7,00
Gin tonic	€10,00
Ricard	€8,50
Porto rood / wit	€7,00
Cointreau	€8,00
Cognac	€8,00
Bailey's	€8,00
Whisky	€8,00
Whisky cola	€10,00
Vodka	€8,00
Vodka Orange	€10,00
Bacardi	€8,00
Bacardi cola	€10,00
Cava	€6,00



COCKTAIL

Cocktail Amaretto	€11,00
Cocktail Champerol	€11,00
Cocktail Patron	€11,00



WARME DRANKEN

Thee natuur	€3,50
Munt	€3,50
Rozen bottel	€3,50
Kamille thee	€3,50
Groene thee	€3,50
Jasmijn thee	€3,50
Indische thee	€4,50
Koffie	€3,50



Koffie verkeerd	€4,00
Deca koffie	€3,50
Espresso / Mokka	€3,50
Cappuccino	€4,30
Ierse koffie	€8,00
Italiaanse koffie	€8,00
Franse koffie	€8,00



BIEREN

Bavik Pils	€3,00
Calsberg	€4,00
Petrus Blond / Bruin	€4,00
Kriek	€3,50
Westmalle Dubbel / Trippel	€4,00
Duvel	€4,00
Cobra Indische Bier	€5,00
King Fisher	€5,00



FRISDRANKEN

Coca Cola	€3,30
Cola Zero	€3,30
Ice Tea	€3,30
Appelsap	€3,30
Sinaasappelsap	€3,30
Tonic	€3,30
Bitter Lemon	€3,30
Limonade Eaumega	€3,30



WATER

Plat Water 25cl	€3,30
Bruis Water 25cl	€3,30
Plat Water 75cl	€8,00
Bruis Water 75cl	€8,00

KLEINE STARTER EN SOEP

Papadum met chutneys (2 Stuks) (Crispy lentil wafel) (Krokante linzenwafel)	€4,50
Daal Soep (Vegetables of the season with spices) (Groenten van het seizoen met kruiden)	€5,50
Chicken Soep (With tiny slice chicken various spices and cream) (Met klein plakjes kip diverse kruiden en room)	€6,50
Special Soep (Mixed soup of chicken, prawns onion, cilantro & lemon juice) (Gemengde soep van kip, scampi's, ui, koriander & citroensap)	€7,50



SALADE

Mixed Salad	€6,50
(Mixed salad with fresh lettuce, tomato, onion, cucumber, carrot, corn & olives) (Gemengde salade met verse sla, tomaat, ui, komkommer, wortel, mais & olijven)	
House Salad	€7,00
(Mixed salad with fresh lettuce, tomato, onion, cucumber, carrot, olives, corn & chicken) (Gemengde salade met verse sla, tomaat, ui, komkommer, wortel, olijven, mais & kip)	
Mixed Raita	€5,00
(Yoghurt with fresh cucumber, coriander, tomato, onion, cumin & salt) (Yoghurt met verse komkommer, koriander, tomaat, ui, komijn & zout)	

LASSI

Mango Lassi	€6,50
Salty Lassi	€4,50
Sweet Lassi	€5,50



VOORGERECHT

Meat Samosa	€5,50
(Pastry with minced meat & green peas) (Gebak met gehakt & doperwtjes)	
King Prawn Pakora (5 stuks)	€9,50
(Prawns cooked with Nepalese spices & served in deep fried dough) (Garnalen gekookt met Nepalese kruiden & geserveerd in gefrituurd deeg)	
Momo (Steamed Dumplings) (6 stuks)	€9,00
(Steamed pastry with minced meat, coriander, onion & spices) (Stoomdeeg met gehakt, koriander, ui & kruiden)	
Prawn Puri	€9,00
(Prawns cooked with Nepalese spices and served with deep fried bread puri) (Garnalen gekookt met Nepalese kruiden en geserveerd op gefrituurd brood puri)	



C Momo	€9,50
<i>(Cooked with chili, ginger, garlic, fresh coriander, red and green pepper, onion, tomato, spices, herbs & Nepali style thick sauce)</i>	
<i>(Gekookt met chili, gember, knoflook, verse koriander, rode en groene paprika, ui, tomaat, specerijen, kruiden & dikke saus op Nepalese wijze)</i>	
Chicken Pakora	€7,50
<i>(Chicken breast marinated with herbs, spices battered with gram flour, deep fried)</i>	
<i>(Kipfilet gemarineerd met kruiden, specerijen gepaneerd met grammeel, gefrituurd)</i>	
Chicken Tandoori	€9,00
<i>(Chicken on the bone marinated with yogurt, spices & grilled in the oven)</i>	
<i>(Kip op het bot gemarineerd met yoghurt, kruiden & gegrild in de oven)</i>	
Sish Kebab	€7,50
<i>(Lamb pieces marinated in ginger, yoghurt, spices garlic & grilled in tandoori clay oven)</i>	
<i>(Stukjes lam gemarineerd in gember, yoghurt, kruiden knoflook & gegrild in tandoori klei oven)</i>	
Himalayan Mix Starter Meat (2p.)	€25,00
<i>(Meat Samosa, Shish Kebab, Chicken Pakora, Salad)</i>	

VEGETARISCHE VOORGERECHT

Onion Bhaji	€6,50
<i>(Deep fried battered onions with gram flour and spices)</i>	
<i>(Gefrituurde gepaneerde uien met grammeel en kruiden)</i>	
Vegetable Samosa	€5,00
<i>(Pastry filled with spicy vegetables)</i>	
<i>(Gebak gevuld met pittige groenten)</i>	
Vegetable Pakora	€6,00
<i>(Deep fried seasonal vegetables, battered with gram flour and spices)</i>	
<i>(Gefrituurde seizoensgroenten, gepaneerd met grammeel en kruiden)</i>	
Paneer Pakora	€7,50
<i>(Homemade cheese with gram flour and spices)</i>	
<i>(Zelfgemaakte kaas met grammeel en kruiden)</i>	
Himalayan Mix Starter Vegetarian (2p.)	€20,00
<i>(Vegi Samosa, Onion Bhaji, Paneer Pakora, Salad)</i>	



!! ALL DISHES ARE SERVED WITH PLAIN BASMATI RICE!!
ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BASMATI RIJST

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 €18,50

(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)

Murgh Malai Tikka €18,50

(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)

Lam Sekuwa €19,50

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

TANDOORI SIZZLER TRADITIONAL

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

Chicken Shashlick €18,50

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

Special Mix Grill €23,50

(Assortiment 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 €22,50

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

Tikka Salmon

(Baked salmon marinated with yogurt and spices)
(Gebakken zalm gemarineerd met yoghurt en kruiden)

€25,50

Tikka Chicken

(Baked chicken marinated with yogurt and spices)
(Gebakken kip gemarineerd met yoghurt en kruiden)

€19,50

Tikka Lamb

(Baked lamb marinated with yogurt and spices)
(Gebakken lamsvlees gemarineerd met yoghurt en kruiden)

€20,50

Chicken Leg Tandoori

(Baked chicken with bone marinated with yogurt and spices)
(Gebakken kip met bot gemarineerd met yoghurt en kruiden)

€19,00



HIMALAYAN SPECIAL GRAVY DISHES

(Order: mild, medium or hot)

Nepali Green Valley

(Cooked with Himalayan herbs and fresh mint popular in village area)
(Gekookt met Himalaya-kruiden en verse munt populair in dorpsgebied)

Chicken

€16,50

Lamb

€17,50

King Prawn

€18,50



Butter chicken

(Boneless chicken cooked with tomato sauce, spices and Himalayan herbs)
(Kip zonder botten gekookt met tomatensaus, specerijen en Himalaya kruiden)

€17,50

Herbal Curry

(Cooked with yogurt pickle, fresh cream, spices and Himalayan herbs)
(Gekookt met yoghurt augurk, verse room, specerijen en Himalaya kruiden)

Chicken

€16,50

Lamb

€17,50

King prawn

€18,50



Mango Curry

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

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

Chicken	€16,50
Lamb	€17,50
King Prawn	€18,50

Goan Curry

(Hot curry made with spices from origin in goan, cooked with Indian spicy herbs and coconut milk)

(Vurige curry gemaakt met zorgvuldige kruiden van oorsprong uit goan, gekookt met Indiaase pikante kruiden en kokosmelk)

Chicken	€16,50
Lamb	€17,50
King Prawn	€18,50



Curry

(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	€16,50
Lamb	€17,50
King Prawn	€18,50
Fish	€17,50



Tikka Masala

(Popular dish cooked in butter with ground almonds, tomato sauce & fresh cream)

(Populair gerecht gekookt in boter met gemalen amandelen, tomatensaus & verse room)

Chicken	€16,50
Lamb	€17,50
King Prawn	€18,50

Korma

(Dish prepared with coconut, dry fruits in very mild creamy sauce)

(schotel bereid met kokos, gedroogde vruchten in zeer milde romige saus)

Chicken	€16,50
Lamb	€17,50
King Prawn	€18,50



Karahi

(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

€16,50

Lamb

€17,50

King Prawn

€18,50



Bhuna

(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

€16,50

Lamb

€17,50

King Prawn

€18,50



Saag

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

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

Chicken

€16,50

Lamb

€17,50

King Prawn

€18,50

Balti

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

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

Chicken

€16,50

Lamb

€17,50

King Prawn

€18,50

Chilly

(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

€16,50

Lamb

€17,50

King Prawn

€18,50



Madras

(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

€16,50

Lamb

€17,50

King Prawn

€18,50



Vindaloo

(Cooked with potatoes, ginger, garlic, tomato in spices curry sauce)

(Gekookt met aardappelen, gember, knoflook, tomaat in kruiden kerriesaus)

Chicken

€16,50

Lamb

€17,50

King Prawn

€18,50

Fish

€17,50



VEGETARISCHE CURRY

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

Mix Vegetable Curry (Seasonal vegetables cooked with curry sauce & spices) (Seizoensgroenten gekookt met kerriesaus & kruiden)	€15,50
Aaloo Gobi (Potato & cauliflower cooked with fresh tomato, coriander and delicate spices) (Aardappel & bloemkool gekookt met verse tomaat, koriander en zachte kruiden)	€14,50
Palak Paneer (Homemade cottage cheese cooked with spinach & spices) (Zelfgemaakte kwark gekookt met spinazie en kruiden)	€15,50
Saag Aloo (Spinach and potato cooked with aromatic spices) (Spinazie en aardappelen gekookt met komijn in een saus & koriander)	€15,50
Tadka Dal (Yellow lentils cooked with cumin, onion, garlic, tomato, coriander and spices) (Gele linzen gekookt met komijn, ui, knoflook, tomaat, koriander en kruiden)	€14,50
Chana Masala (Chickpeas cooked with onions, tomato in a rich tangy sauce) (Kikkererwten gekookt met ui, tomaat, in een rijke pittige saus)	€14,50
Navaratna Korma (Mild and creamy dish with almonds, vegetables, fruits, cashew, dried fruits in korma sauce) (Milde en romige schotel met amandelen, groenten, fruit, cashewnoten, gedroogd fruit in korma saus)	€15,50
Mutter Paneer (Homemade cottage cheese & green peas cooked in a mild creamy sauce) (Huisgemaakte kwark & doperwtjes gekookt in milde romige saus)	€15,50



BIRYANI

(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 basmati rijst met saffraan smaak, droog fruit, aromatische kruiden. Alle biryani-gerechten worden geserveerd met een groentecurrysaus)

Vegetable	€14,00
Chicken	€15,00
Lamb	€17,00
Himalayan Special Mix (Lamb, Chicken, King Prawn)	€19,00



RIJST

Plain Basmati Rice	€4,00
Pilaw Rice (Basmati rice cooked with saffron, cloves, raisins and spices) (Basmati rijst gekookt met saffraan, kruidnagel, rozijnen en kruiden)	€4,50
Keema Rice (Basmati rice fried with minced meat & spices) (Basmati rijst gebakken met gehakt & kruiden)	€7,00
Lemon Rice (Basmati rice cooked with fresh lemon) (Basmati rijst gekookt met verse citroen)	€5,00
Special Rice (Basmati fried with eggs, green peas, onion) (Basmati gebakken met eieren, doperwtjes, ui)	€8,00



NAAN BROOD

Plain Naan	€3,00
Butter Naan	€4,00
Garlic & Coriander Naan	€4,50
Cheese Naan	€4,50
Peshawari Naan (Bread stuffed with nuts & coconut) (Brood gevuld met noten en koko's)	€4,50
Chapati (Traditional whole wheat flour bread) (Traditioneel volkoren meelbrood)	€3,00
Paratha (Buttered and layered whole wheat bread) (Geboterd in lagen brood met volkoren meel)	€4,00



CHUTNEYS

Mango Chutney	€2,00
Onion Chutney	€2,00
Mint Chutney	€2,00
Mix Pickle	€2,00

KINDEREN MENU

Chicken Tikka Masala met rijst	€12,00
Mango Chicken met rijst	€12,00
Frietjes en Nuggets	€12,00
Frietjes met Mayonaise , Ketchup	€6,00



DESSERTEN

Himalayan Ice Cream (3 Soorten)
Dame Blanche
Mango Kulfi
Pistachio Kulfi
Gulab Jamun



€8,50
€8,50
€6,50
€6,50
€5,50

VEGETARIAN 3 GANGEN MENU

(2 PERSONEN) €59,00

Papadum met chutney's

Mix Starter (Vegetarische combinatie)

Paneer Tikka Masala / Tadka Dal

Pilaw Basmati Rijst / Boter Naan met Mixed Salade

Gulab Jamun / Mango Kulfi of Koffie / Thee

CHEF'S 3 GANGEN MENU

(2 PERSONEN) €69,00

Papadum met chutney's

Mix Starter

Chicken Lababdar / Lamb Madras

Pilaw Basmati Rijst / Boter Naan met Mixed Salade

Dame Blanche / Mango Kulfi of Koffie / Thee