NAMASTE
INDIA
FOOD
MENU

INNER PAGE 3

Entrees / Starters / Voorgerechten

VEGETARIAN

1. VEG. SAMOSA (2 Pcs.) 6 €
   -Délicieux petit chaussons croquant, farcis aux légumes de saison, émincés parfumés à la coriandre.
   - Heerlijk knapperige flapjes, gevuld met fijn gesneden seizoengroeten, het gebeel gearomatiseerd met verse kruiden.
   -Delicious small croquettes stuffed with fresh vegetables and flavoured with coriander.

2. ONIONS BHAJEE 6 €
   -Pâte d'oignons et de lentilles légèrement épicées.
   -Hapjes met uien en linzen, licht gearomatiseerd.
   -Pastry of onions and lentils mildly spiced.

3. VEG. PAKORA 6 €
   -Beignets de différents légumes trempé dans une pâte de pois chiche et diverses épices.
   -Een gefrituurde fritter gemaakt van groenten gedoopt in een kikkererwten beslag en diverse kruiden.
   -A deep fried fritter made of vegetables dipped in a chickpea batter and various spices.

4. PANEER PAKORA 6 €
   -Beignets au fromage indien trempé dans une pâte de pois chiche et diverses épices.
   -Een gefrituurde fritter gemaakt van indisch kaas gedoopt in een kikkererwten beslag en diverse kruiden.
   -A deep fried fritter made of indian cheese dipped in a chickpea batter and various spices.

5. DAAL SOUP 6 €
   -Soupe aux lentilles parfumé a la coriander fraiche et aux epices
   -Soep met linzen, met verse coriander en kruiden gearomatiseerd.
   -Soup with lentils, flavoured with fresh coriander and spices.

INNER PAGE 4

NON-VEGETARIAN

6. CHICKEN SAMOSA (2 Pcs.) 6 €

-Délicieux petits chaussons croustillants, farcis de viande et parfumé à la coriandre.
-Heerlijk knapperige flapjes, met vlees gevuld en gearomatiseerd met verse koriander
-Delicious small crunchy turnovers, stuffed with meat and flavoured with fresh coriander.

7. BOTI KABAB 7 €

-Agneau mariné aux épices, présenté en brochette et grillé au tandoor.
-Lamsvlees gemarineerd met kruiden, gepresenteerd op spiesjes en gegrild in de tandoor.
-Lamb marinated in spices, presentes as brochettes and grilled in the tandoor.

8. MURGH RESHMI KABAB 6 €

-Saucisse préparée avec du haché de poulet, aux épices, selon la tradition indienne.
-Kippenworst met kruiden, volgens indische traditie.
-Chicken sausages prepared with minced meat of chicken, with spices and grilled in tandoor.

9. SEEKH KABAB 6 €

-Brochette de viande d' agneau hachée, parfumée aux épices et grillée au tandoor.
-Brochette van gehakt lamsvlees, gearomatiseerd met kruiden gerosteerd in the tandoor.
-Minced lamb brochette flavoured with lots of spices and grilled in the tandoor.

10 MIX STARTERS 12 €

-Bouquet varié de nos entrées, merveilleux petit voyage raffiné et gastronomique.
-Gevarieerde boeket van onze verschillende voorgerechten, een heerlijk geraffineerde en gastronomishe reis.
-A varied bunch of our starters, delightful short refined and gastronomic journey.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 5

11. SCAMPY PAKORA (4 Pcs.) 8 €

-Beignets de crevettes trempé dans une pâte de pois chiche et diverses épices.
-Een gefrituurde fritter gemaakt van garnalen gedoopt in een kikkererwten beslag en diverse kruiden.
-A deep fried fritter made of prawns dipped in a chickpea batter and various spices.

12. CHICKEN TIKKA 7 €

-Filets de blanc de poulet coupés en dés, mariné avec différentes épices et yaourt puis cuits en brochette au four (tandoor).
-Stukjes kipfilet gebakken met behulp van spiesjes in een klei-oven (tandoor) na het marineren in diverse kruiden en yoghurt.
-Pieces of boneless chicken baked using skewers in a clay oven (tandoor) after marinating in spices and yogurt.

13. TANDOORI KING PRAWNS 12 €

-Scampis marinés, délicatement rôtis dans le tandoor.
-Scampis zorgvuldig gerosteerd in de tandoor.
-Scampis marinated, delicately roasted in the tandoor.

14. TANDOORI CHICKEN 7 €

-Cuisse de poulet mariné au yaourt, épices et aromates, grillés sur les braises du tandoor.
-Kipboutjes, gemarineerd in yoghurt en kruiden, gerosteerd op de houtskool Van de tandoor.
-Chicken legs marinated in yoghurt, spices and seasoning, grilled in the tandoor charcoal.

15. TANDOORI FISH (Please wait for 15-20 Minutes) 9 €

-Saumon mariné aux diverses épices, citron et grillé au tandoor.
-Roze zalm gemarineerd in verschillende kruiden, citroen en gerosteerd in de tandoor.
-Salmon marinated in various spices, lemon and grilled in the tandoor.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 6

Specialites Maison
Specialiteiten Van Het Huis
Homemade Specialities

16. NAMASTE INDIA THALI NON VEG. 28 €

-Quatre préparations différentes dont 2 plats à base de poulet , 1 plat à base de l'agneau et 1 plat végétarien servi individuellement sur un grand plateau accompagnés de riz basmati + nan + yaourt + sauces + dessert

-Vier verschillende gerechten, waaronder 2 gerechten op basis van kip, 1 gerecht op basis van lam en 1 vegetarisch gerecht geserveerd individueel op een grote bord vergezeld van Basmati rijst + NAN + Yoghurt + Sauzen + Dessert

-Four different dishes including 2 dishes based on chicken, 1 dish based on lamb and 1 vegetarian dish served individually on a large plate accompanied by basmati rice + nan + yogurt + sauces + dessert

17. NAMASTE INDIA THALI VEGETARIAN 25 €

-Quatre préparations différentes à base de légumes frais, servies avec du riz au basmati et nan + papad + yaourt + sauces + dessert.

-Vier verschillende bereidingen op basis van verse groenten bediend met safraanrijst en nan + papad + raita + sauces + sweet dish.

-Four different fresh vegetables based preparations served with basmati rice + nan + papad + raita + sauces + sweet dish.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

Tandoori (Grill)

-Le tandoor est un four d' argile don't les parois sont embaumées d' herbes rares et de précieuses épices venant de toutes les parties de l' Inde.
-De tandoor is een lemen oven, waarvan de wanden worden bestreken met zeldzame planten en kosbare kruiden uit alle van India.
-Tandoors are clay ovens, the walls of which are flavoured with the exquisite herbs and precious spices from all over India.

18. CHICKEN TIKKA (Grill) 16 €

-Filets de blanc de poulet coupés en dés, mariné avec différentes épices et yaourt puis cuits en brochette au four (tandoor).
-Stukjes kipfilet gebakken met behulp van spiesjes in een klei-oven (tandoor) na het marineren in diverse kruiden en yoghurt.
-Pieces of boneless chicken baked using skewers in a clay oven (tandoor) after marinating in spices and yogurt.

19. TANDOORI CHICKEN (Grill) 15 €

-Poulet longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt, aux épices et aux arômes, cuit au-dessus des braises du tandoor.
-Langduring in een marinade op basis van yoghourt, kruiden en specerijen doordrenkte kip, bovenop de houtskool van de tandoor gebakken.
-Chicken marinated with yoghurt and spices and kept overnight, then grilled in the tandoor.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 8

20. MUTTON TIKKA (Grill) 18 €

-Petits dés de viande marinés au yaourt, aux épices, selon la tradition indienne.
-Vlees gemarineerd in yoghurt, kruiden, volgens de Indiase traditie.
-Small mutton dices marinated in yoghurt, following the indian tradition.

21. TANDOORI KING PRAWN (Grill) 20 €

-Scampis délicatement rôtis dans le tandoor et accompagnés d' une sauce aux trois saveurs.
-Scampis zorgvuldig geroosterd in de tandoor en opgediend met een drie aromas tellende saus.
-Scampis delicately roasted in the tandoor and served with a three flavoured sauce.

22. TANDOORI MIX (Grill) 22 €

-Un choix varié de nos plats cuits à la braise du tandoor, accompagné de d' une sauce. (poulet, côtes d' agneau, boti kabab, gambas et scampis)
-Een gevarieerde keuze van gemarineerde en op the houtskool van de tandoor geroosterde gerechten, opgediende met een sauce. (kip, lamsribbetjes, boti kabab, garnalen en scampis)
-A variety of tandoor marinated and braised dishes on charcoal, with one appropriate sauce. (Chicken, lamb chop, boti kabab, gambas and scampis)

Poulet / Kip / Chicken

23. CHICKEN CURRY 12 €

-Morceaux de blanc de poulet étuvés dans une sauce épicées indienne, petits oignons et une pointe de tomate fraîche, jolie marinage!
-Kipfilets gestoofd in een saus met indische kruiden; uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
-Chicken breast stewed with indian spices, spring onions and a touch of fresh tomato sauce. A love match.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 9

24. CHICKEN VINDALOO 14 €

-Préparation trés piquante ou piquante qui vient de l' Inde portugaise.
-Zeer pikante of pikante bereiding, afkomstig uit potuguees India.
-Very hot or hot preparation from portuguese India.

25. CHICKEN TIKKA MASALA 14 €

-Poulet longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux arômes, grillé au four d' argile et lié avec une sauce à la créme fraîche.
-Gemarineerde kip met yoghurt, gember en kruiden,eerste geroosterde in de tandoor, daarna gebraden met room.
-Chicken marinated in yogurt with ginger and spices, grilled in the tandoor before cooked with fresh cream.

26. CHICKEN KORMA 14 €

-Plats traditionnels des rois moghols, avec la douceur des noix de coco râpées, des raisins, du yaourt et une crème d' épices.
-Een traditionele schotel van de mogol koningen, met gerapste kokosnoot, rozijnen, yoghurt and kruiden.
-A traditional dish of the mughal kings with the sweetnees of grated coconut, yoghurt and spicy cream.

27. CHICKEN JALFAREZI 14 €

-Le poulet curry de style indien fait avec le poivre vert, l'oignon, le piment vert et avec d'autres épices indiennes authentiques.
-Indiase stijl kip curry gemaakt met groene paprika, ui, groene peper en andere authentieke Indiase kruiden.
-Indian style chicken curry made with green pepper, onion , green chilli and with other authentic indian spices.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 10

28. BUTTER CHICKEN 14 €

-Parfumé par son passage dans le tandoor, sauté ensuite au beurre et coulis d' épices légères.
-Geparfumeerd in de tandoor, daarna gebraden in the boter, licht gekruid.
-Flavoured in the tandoor, fried in the butter with mild spices.

Agneau / Lam / Mutton

29. MUTTON CURRY 14 €

-Morceaux d' agneau étuvés dans une sauce aux épices indiennes, petits oignons et une pointe de tomate fraîche. Jolie marinage!
-Stukken van lam gestoofd in een saus met indishe kruiden uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
-Pieces of lamb stewed with indian spices, spring onions and a touch of fresh tomato sauce. Alove match.

30. MUTTON ROGANJOSH 16 €

-Agneau étuvé dans son jus, coulis de tomates et à la coriandre fraîche, plat traditionnel de l' Inde.
-Lamsvlees in eigen nat klaargestoofd, met tomatenpuree en verse koriander, erg traditionele schotel in India.
-Lamb stewed in its own gravy, with tomato puree and fresh coriander, traditional dish in India.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 11

31. MUTTON KORMA 16 €

-Plat traditionnel des rois moghols, avec la douceur des noix de coco, yaourt et une crème d' épices.
-traditioneel gerecht van de moghols koningen, met de zoetheid van kokosnoten yoghurt en kruidenroom.
-A traditional dish of the mughal kings, with the sweetness of coconut, yoghurt and spicy cream.

32. SAAG GOSHT 15 €

-Agneau accompagné d' èpinards frais, aromatisé au gingembre et à l' ail.
-Lamsvlees met verse spinazies,gearomatiseerd met gember en knoflook.
-Lamb with spinach leaves flavoured with ginger and garlic.

33. DAAL GOSHT 15 €

-Curry d' agneau assorti de lentilles rose du sud de l' Inde, parfumé d'une pointe d' ail, de gingembre frais et des feuilles de coriandre. Ce plat est très populaire dans la règion de Madras.
-Lamsgerecht met roze linzen uit zuiden van Indian, gearomatiseerd met een vleugie knoflook, verse gember en korianderblaadjes.Deze schotel woedt erg gewaardeerd in de streek van Madras.
-Lamb curry accomplied with pink lentils the south of India, flavoured with a head of garlic, fresh ginger & coriander leaves. This dish is highly appreciated in the region of Madras.

34. MUTTON TIKKA MASALA 16 €

-Agneau longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux arômes, grillé au four d' argile et lié avec une sauce à la crème fraîche.
-Gemarineerde lams met yoghurt, gember en kruiden, eerste geroosteerd in de tandoor, daarna gebraden met room.
-Lamb marinated in yoghurt with ginger and spices, grilled in the tandoor before being cooked with fresh cream.

35. MUTTON VINDALOO 16 €

-Préparation très piquante ou piquante qui vient de l' Inde portugaise.
-Zeer pikante of pikante bereiding, afkomstig uit potuguees India.
-Very hot or hot preparation from portuguese India.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

Plats Vegetatiens
Vegetarische Gerechten
Vegetarian Dishes

36. MIXED VEGETABLE CURRY 12 €

-Différents sortes de légumes frais accommodés aux épices.
-Verschillende soorten verse groenten met kruiden.
-Various kinds of vegetables prepared with spices.

37. ALOO GOBHI 12 €

-Curry de choux-fleur et pomme de terre aux graines de cumin préparé dans une sauce légère de tomates fraîche et de petit oignions.
-Schotel van bloemkool en kleine aardapelen met komijzaad.Bereid in een luchtige saus van verse tomaten en uitjes.
-Cauliflower curry & small potatoes with cumin. Prepared in fresh tomato & some onion sauce.

38. BHINDI BHAJEE 13 €

-Douces ocras frites sur lit d' oignons. Les délicieuses ocras gardent toutes leurs saveurs naturelles. Très peu d' épices.
-Zachte ocras, gebajjen op een uienbedje. De heerlijke natuurlijke smaak van de ocras woerdt behouden. Heel weining kruiden.
-Sweet ocras in bed of onions. The delicious okras keep their natural flavour. Very few spices.

39. MATAR PANEER 12 €

-Curry au fromage avec des petits pois à la tomate et aux herbes.
-Kaas curry met groene erwten in tomaten en kruiden.
-Seasoned cheese currry with green peas in tomatoes and spices.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 13

40. SHAHI PANEER 14 €

-Curry nord de l'Inde fait avec Paneer (fromage indien) et sauce épaisse, crémeuse avec des épices de curry indien.
-Noord-Indiase curry gemaakt met Paneer (indiase kaas) en op basis van tomaten pikante saus met Indiase kruiden.
-North Indian curry made with Paneer (cottage cheese) and tomato based spicy gravy laced with Indian curry spices.

41. CHANA MASALA 12 €

-Pois chiches préparés avec des oignions, modérément épicés.
-Grauwe erwten bereid met uien licht gekuid.
-Chickpeas with onions.

42. PALAK PANEER 12 €

-Epinards frais étuvés au coulis de tomates et nappés de sauce épicées.
-Verse gestoolde spinazi met tomatenpuree en overgoten met een kruidensaus.
-Fresh spinach & paneer braised in tomato puree and coated with spicy sauce.

43. SARSON DA SAAG 12 €

-Épinards frais braisés à la purée de tomates et enduits de sauce épicée.
-Verse spinazie gestoofd in tomatenpuree en bedekt met pikante saus.
-Fresh spinach braised in tomato puree and coated with spicy sauce.

44. MUSHROOM MUTTER MASALA 12 €

-Champignons et petits pois étuvés dans une sauce aux épices indiennes, petits oignions et une pointe de tomate fraîche. Jolie mariage!
-Champignons en erwten, gestoofd in een saus met indische kruiden,uitjes en een spoor van verse tomaten. Een volslagen harmonie!
-Mushrooms and peas braised in indian spices, small onions and a touch of fresh tomato sauce. A love match!

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

45. DAAL TADKA 12 €

-Lentilles jaunes indiennes, cuits, puis garni d'oignons frits avec un soupçon d'ail, Gingembre et les épices .
-Indische gele linzen, gestoofd en daarna bedekt met gebakken uien met een vleugje knoflook, gember en ongemalen kruiden.
-Indian yellow lentils cooked, then coated with friend onions, a touch of garlic, ginger and grain spices.

46. DAAL MAKHNI 12 €

-Lentilles indiennes étuvées puis nappées d' oignons avec une pointe d' ail, gingembre et des épices en grains.
-Indische linzen, gestoofd en daarna bedecht met gebakken uien met een vleugje knoflook, gimber en ongemalen kruiden.
-Indian lentils braised, then coated with fried onions, a touch of garlic, ginger & grain spices.

Poissons – crustaces
Visgerechten – schaahdieren
Fish – shellfish

47. FISH CURRY 15 €

-délicieuses saumon rose cuit dans une sauce aux épices indiennes, petits oignions et une pointe de tomate fraîche.
-Lekkere roze zalm gebraden in een saus met indische kruiden uitjes en een spoor van verse tomaten.
-Delicious pink salmon cooked in indian spices Spring onions and a touch of fresh tomato sauce.

48. FISH MAKHNI 16 €

-Saumon rose cuit à la vapeur douce et nappé d' une sauce délicate à base de yaourt parfumé aux épices.
-Roze zalm zacht gestoomd en overgoten met een lekkere saus van yoghurt, geparfumeerd met kruiden.
-Pink salmon slowly steamed and coated with smooth sauce based on yoghurt flavoured with spices.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 15

49. FISH MASALA — 15 €

-Délicieux saumon rose préparé avec une sauce à la crème fraîche.
-Lekkere roze smal bereid met room saus.
-Delicious pink salmon prepared with fresh cream.

50. FISH VINDALOO — 15 €

-Saumon rose amoureusement étuvé avec des épices piquante de Bombay.
-Roze zalm zorgvuldig gestoofd in pikante kruiden uit Bombay.
-Pink salmon delicately braised in hot spices from Bombay.

51. PRAWN BHUNA — 16 €

-Crevettes royales étuvées en douceur dans leur propre jus délicat, parfumées aux épices fines qui les rendent merveilleusement moelleuses.
-Koningsgarnalen in hun eigen fijne nat zacht gestooft, geparfumeerd met de heerlijkste kruiden, die hen pralines in de mond laten smelten.
-Royal prawns delicately braised in their own juice, with fine spices which make them smooth.

52. SCAMPIS MALAI CURRY — 17 €

-Cuit à la vapeur, douce et nappé d' une sauce délicate à base de crème.
-Zacht gestoomd en overgoten met een lekkere saus op basis van room.
-Slowly steamed and coated with smooth sauce based on fresh cream.

53. SCAMPIS MASALA — 16 €

-Préparation de scampis à base de coriandre, paprika e crème fraîche.
-Bereiding van scampi op basis koriander, paprika en room.
-Scampis preparation based on coriander, paprika and fresh cream.

54. SCAMPIS VINDALOO — 16 €

-Scampis étuvés dans épices piquantes de Bombay.
-Scampis gestoofd in pikante kruiden uit Bombay.
-Scampis braised in hot spices from Bombay.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 16

Biryanis

-Riz préparé au poulet, agneau, crevettes ou légumes, aromatisé aux épices.
Accompagné d' un sauce du chef.
-Rijste met Kip, lam, garnalen of groenten, gearomatiseerd met kruiden.
Bediende met een saus van de chef.
-Rice with chicken, lamb, prawns or vegetables, flavoured with spices.
Served with sauce especially made by chef.

55.	-Légumes/groenten/vegetables biryani	14 €
56.	-Poulet/kip/chicken biryani	15 €
57.	-Agneau/lam/mutton biryani	16 €
58.	-Crevettes/garnalen/prawns biryani	17 €

Indian Rice

59. RIZ PULAO — 3 €

-Riz basmati cuit dans l'huile, délicatement parfumé.
-Basmati rijste, gebakken in olie en lich gearomatiseerd.
-Basmati rice cooked in oil.

60. RIZ SAUTE — 5 €

-Riz basmati cuit dans l'huile, garni de petits pois, œufs et oignons.
-Basmati rijste met safran, gebakken in olie met doperwten, eieren en uien.
-Basmati rice cooked in oil with peas, eggs and onions.

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

Raita / Salad

61. DAHI 2.50 €
-Yaourt maison. -Yoghurt van het huis. -Home made yugurt.

62. RAITA 4 €
-Concombres et tomates marinés dans du yaourt aux épices indiennes.
-Komkommers en tomaten gemarineerd in yoghurt met Indiase kruiden.
-Cucumbers and tomatoes marinated in yoghurt with Indian spices.

63. SALADE MIXTE 5 €
-Tomates, laitue, concombres, oignons frais préparés à la façon indienne par le chef, assaisonnée aux sept épices traditionnelles connues sous le nom de chat-masala.
-Tomaten, sla, komkommer, verse uien in Indischestijl bereid door de chef-kok, gearomatiseerd met beroemde zeven kruiden onder de naam chat masala.
-Tomatoes, lettuce, cucumber, fresh onions prepared in indian style by the chef, dressing with famous seven spices under the name of chat masala.

64. PICKLE 2 €

Indian Breads

65. NAN 2.50 €
-Pain chaud indien cuit au four d'argile (Tandoor).
-Warm indisch brood gebakken in de klei oven.
-Warm indian bread baked in the clay oven.

66. CHAPATI 2.50 €
-Pain Indien confectionné à partir de farine de blé . c'est le pain d'accompagnement courant en inde.
-Indisch brood gemaakt van tarwemeel. Dit is de gangbare brood garnituur in India.
-The traditional Indian whole wheat bread.

67. LACHHA PARANTHA 4 €
-Pain cuit au beurre au four d'argile (Tandoor).
-In de klei oven, in de boter gebakken brood.
-Bread baked in butter on the oven (Tandoor).

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INNER PAGE 18

68. KULCHA — 4 €

-Nan farci aux oignions frit
-Nan gevuld met gebakken uien.
-Nan stuffed with fried onions.

69. CHEESE NAAN — 4 €

-Nan farci au fromage blanc.
-Nan gevuld met wekekaas.
-Nan stuffed with soft white cheese.

70. KEEMA NAN — 4.50 €

-Pain fourée à la viande d'agneau cuit au four d'argile.
-Warme Indische brood met lamp vulling gebakken in de klei-oven.
-Warm indian bread stuffed with a spicy lamp filling baked in the clay oven.

71. GARLIC NAAN — 4 €

-Pain chaud indien à l'ail cuit au four d'argile (Tandoor).
-Warm indisch brood met look gebakken in de klei oven.
-Warm indian bread with garlic baked in the clay oven.

72. BUTTER NAAN — 4 €

-Pain chaud indien au beurre cuit au four d'argile (Tandoor).
-Warm indisch brood met boter gebakken in de klei oven.
-Warm indian bread with butter baked in the clay oven.

73. PESHAWARI NAAN — 4.50 €

-Pain Indien farci au mélange de noix et de raisins secs
-Indisch brood gevuld met gemengde noten en rozijnen
-Indian bread stuffed with mixture of nuts and raisins

Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

BACK PAGE

Rue de la Fourche 5, 1000 Bruxelles
Belgium | TEL : 003225130713

PRINTED BY
TANEJA ARTS
97794 18877