



ANNAPURNA

Indiaas & Nepalees Restaurant

MENUKAART

HOT DRINKS

COFFEE 3,50

Koffie

ESPRESSO 2,75

DOUBLE ESPRESSO 3,90

Dubbele espresso

CAPPUCCINO 3,75

KOFFIE VERKEERD 3,90

Coffee with a splash of hot milk

LATTE MACCHIATO 3,90

1883 SYRUP 0,50

Smaken: amaretto, hazelnoot, caramel en vanille.
Flavours: amaretto, hazelnut, caramel and vanilla.

KISS OF FIRE 8,20

IRISH COFFEE 8,20

FRENCH COFFEE 8,20

ITALIAN COFFEE 8,20

INDIAN COFFEE 8,20

Koffie met Indiase Old Munk rum en slagroom.
Coffee with Indian Old Munk rum and whipped cream.

NEPALI COFFEE 8,20

Koffie met Nepalees OLD Durbar Whiskey.
Coffee with Nepal OLD Durbar Whiskey.

TEA 2,50

Thee

TEA WITH FRESH MINT LEAVES 3,50

Verse muntthee

CHAI 3,50

Specerijen thee met melk.
Tea with Indian spices and milk.

INDIAN YOGHURT DRINKS

MANGO LASSIE 4,50

Bereid met mango en yoghurt.
Prepared with mango and yoghurt.

BANANA LASSIE 4,50

Bereid met banaan en yoghurt.
Prepared with banana and yoghurt.

CHOCOLATE LASSIE 4,50

Bereid met chocolade en yoghurt.
Prepared with chocolate and yoghurt.

STRAWBERRY LASSIE 4,50

Bereid met aardbei en yoghurt.
Prepared with strawberry and yoghurt.

VANILLA LASSIE 4,50

Bereid met vanille en yoghurt.
Prepared with vanilla and yoghurt.

COCOS LASSIE 4,50

Bereid met kokosmelk en yoghurt.
Prepared with coconut milk and yoghurt.

SWEET LASSIE 4,50

Bereid met rozenwater en yoghurt.
Prepared with rosewater and yoghurt.

COLD BEVERAGES

TONIC 2,90

SPRITE 2,90

FANTA 2,90

CASSIS 2,90

BITTER LEMON 2,90

COCA-COLA 2,90

COCA-COLA ZERO 2,90

ICE TEA GREEN 2,90

GINGER ALE 2,90

APPLE JUICE 2,90

Appelsap

PINEAPPLE JUICE 2,90

Annanassap

STILL WATER 2,90

Spa blauw

SPARKLING WATER 2,90

Spa rood

FRESH ORANGE JUICE 4,10

Verse jus d'orange

BEERS

(NEPAL) BARAHSINGHE 330 ML 5% 4,50

(INDIA) KING FISHER 330 ML 4,5% 4,50

(INDIA) KING FISHER 660 ML 4,5% 8,50

(INDIA) COBRA 330 ML 4,5% 4,50

(INDIA) COBRA 660 ML 4,5% 8,50

HEINEKEN TAP 3,50 GROOT 6,50

HOEGAARDEN WITBIER 4,10

LA CHOUFF 5,70

LA TRAPPE DUBBEL 4,90

LA TRAPPE QUADRUPPEL 5,10

LEFFE BLOND 4,60

LEFFE BRUIN 4,70

LEFFE TRIPEL 4,80

AMSTEL RADLER 0,0 CITROEN 3,90

HEINEKEN 0,0 3,90

COCKTAILS

PINA COLADA 8,90

Ananassap, witte rum en kokosmelk.
Pineapple, white rum and coconut milk.

SCREWDRIVER 8,90

Verse jus d'orange en wodka.
Fresh orange juice and wodka.

MANGO & SAFFRAAN MARGARITA 8,90

Limoensap, triple sec, tequila, mango en een vleugje saffraan.
Lime juice, triple sec, tequila, mango and a pinch of saffron.

ESPRESSO VANILLE MARTINI 8,90

Espresso, vanille en wodka.
Espresso, vanilla and wodka.

DRY MARTINI 8,90

Droge vermouth en wodka.
Dry vermouth and wodka.

MAI THAI 8,90

Donkere rum, triple sec, limoensap en amandelsiroop.
Dark rum, triple sec, lime juice and almond syrup.

MOJITO 8,90

Limoen, verse munt en witte rum.
Lime, fresh mint leaves and white rum.

CUBA LIBRE 8,90

Cola, limoensap, witte rum en ijsblokjes.
Cola, lime juice, white rum and ice cubes.

GIN TONIC 8,90

Dé trend op gebied van mixdranken. Geserveerd in een 'ballonglas' met veel ijs en garnering.
A real trend in our 'cocktail world'. Served in a balloon glass with a lot of ice and garnish.

ANNAPURNA MOCKTAIL 8,90

Een heerlijke non-alcoholische cocktail op basis van o.a. verse aardbeien, mango, ananas en jus d'orange.
A delicious non-alcoholic cocktail based on fresh strawberries, mango, pineapple and orange juice.

APERATIFS

SHERRY MEDIUM OR DRY 4,00

PORT WHITE / WIT 4,00

PORT RED / ROOD 4,00

CAMPARI 4,00

MARTINI ROOD / RED 4,00

MARTINI WIT / WHITE 4,00

JONGE JENEVER / YOUNG GIN 4,00

OUDE JENEVER / OLD GIN 4,00

LIQUOR

BAILEYS 5,00

TIA MARIA 5,00

COINTREAU 5,00

GRAND MARNIER 5,00

AMARETTO 5,00

MALIBU 5,00

SAMBUCA WHITE 5,00

COGNACS

JOSEPH GUY 5,00

MARTELL 5,00

REMY MARTIN VSOP 5,00

HENNESSY 5,50

WISKEYS

BALLANTINES 5,00

RED LABEL 5,00

BLACK LABEL 6,00

JAMESON IRISH 5,00

JACK DANIELS 5,00

CHIVAS REGAL 6,00

NEPALESE OLD DURBA 5,00

INDIAN AMRUT 6,00

OTHER LIQUORS

(INDIA) OLD MONK RUM 5,00

(NEPAL) KHUKRI RUM 5,00

BACARDI RUM 5,00

ABSOLUT VODKA 4,75

SMIRNOFF VODKA 4,50

BOMBAY SAPPHIRE GIN 4,00

HOUSE WINES

SPARKLING

ROSANTI PROSECCO FRIZZANTE - BOTTLE 0,20 L 7,50

Italië, Treviso

Mooie Frizzante met een fruitig en floraal aroma. Elegant, zacht en fris.
Beautiful Frizzante with a fruity, floral aroma. Elegant, soft, fresh.

WHITE

MOUNTAIN RIDGE CHENIN BLANC - GLASS 4,75 BOTTLE 21,00

Zuid-Afrika, Westkaap

Vrij droog met een klein zoetje en aroma's van tropisch fruit.
Quite dry with a little sweet taste and fragrances of tropical fruit.

JOHAN BURG - GLASS 3,50 BOTTLE 18,50

Duitsland, Rheinhessen

Fruitige geuren van appel en citrus met tonen van honing. Vol en rond. Zoet.
Fruity smell of apple and citrus with a touch of honey. Full and round taste. Sweet.

ROSÉ

MOUNTAIN RIDGE PINOTAGE ROSÉ - GLASS 4,75 BOTTLE 18,50

Zuid-Afrika, Westkaap

Lichte, frisse rosé met een mooi bouquet van bessen. Een echte allemansvriend.
Light and fresh rosé with a beautiful bouquet of berries. A very approachable wine.

RED

MOUNTAIN RIDGE RUBY CABERNET - GLASS 4,50 BOTTLE 21,00

Zuid-Afrika, Westkaap

Soepele zachte wijn met tonen van donkerrood fruit en specerijen.
Smooth, soft wine with a touch of dark red fruits and spices.

INDIAN RED WINE

SULA DINDORI SHIRAZ - GLASS 5,00 BOTTLE 29,95

India, Bangalore

Zachte textuur en volop fruit, vooral bessen. Elegant, rijpe tannines en goed opgenomen hout (1 jaar).
Mooie zuren, balans en lengte.
Soft texture and lots of fruit, especially berries. Elegant, ripe tannines and wood tastes are well taken in (1 year). Beautiful acidity, balanced and great length.

INDIAN WHITE WINE

SULA SAUVIGNON BLANC - GLASS 5,00 BOTTLE 29,95

India, Bangalore

Proef en ruik veel zwoel, zacht fruit zoals ananas, rijpe perzik, mango en citrus. Wat kruidig, romig en vol, niet strak droog en iets bloemig. Uitstekend in balans.
Taste and smell the sultry, soft tones like pineapple, ripe peach, mango and citrus. Some herbs, creamy and full, not too dry and somewhat flowerish. Perfectly balanced.

VINYARD WINES - BOTTLES

WHITE

DON JOCOBO RIOJA BLANCO 32,50

Spanje, Rioja

Appel, banaan, tropisch fruit, perzik. Zachte aanzet, rond en fruitig. Heerlijk fris.
Apple, banana, tropical fruit, peach. Soft start, round and fruity. Deliciously fresh.

ESPIRITU DE CHILI SAUVIGNON BLANC 35,50

Chili, Leyda Valley

Winemakers Collection: Intense aroma's van asperges en citrus. Pittige, frisse smaak met mooie zuurgraad.
Winemakers Collection: Intense fragrances of asparagus and citrus. Spicy and fresh taste with a beautiful acidity.

ERIC LOUIS SANCERRE 40,50

Frankrijk, Loire

Toegankelijke wijn met een bouquet van appel en perzik. Mooi in balans.
Approachable wine with a bouquet of apple and peach. Beautifully balanced.

RED

CANAPI SHIRAZ 22,50

Italië, Sicilië

Geur van rijpe pruimen en spannende specerijen. Een verrassende charmeur.
Scent of ripe plum and exciting spices. This charmor will surprise you.

NIEL JOUBERT CABERNET SAUVIGNON 26,50

Zuid-Afrika, Paarl

Rijpe bessen met tonen van bos, kolen en donkere chocolade. Zacht in de mond.
Ripe berries with fragrances of the forest, charcoal and dark chocolate. Soft taste in the mouth.

ESPIRITU DE ARGENTINA MALBEC 32,50

Argentinië, Tupungato

Ruby rood met een enorme fruitexpressie. Smaken van chocolade, kersen en truffels.
Ruby red with a great fruitexpression. Tastes of chocolate, cherries and truffles.

DON JACOBO RIOJA CRIANZA 35,50

Spanje, Rioja

Kersenrode wijn met tonen van rood fruit en drop, hout, specerijen en vanille.
Cherry red wine with a touch of red fruits, liquorice, wood, spices and vanilla.

BOLLA VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO 40,50

Italië, Veneto

Kleine zusje van de Amarone met een heerlijke neus van kersen en vanille. Prettig getoast en kruidig aroma.
The 'small sister' of the Amarone with delightful touches of cherries and vanilla. Toasted and aroma of herbs.

STARTERS

CHICKEN SOUP 7,00

Kippensoep op smaak gebracht met diverse Indiase kruiden.

Chicken soup prepared with several Indian spices.

DAL SOUP 6,50

Linzensoep bereid met diverse Indiase kruiden.

Lentil soup with several Indian spices.

ONION BHAJEE 6,50

Gekruide uien gefrituurd in kikkererwtenbeslag.

Spiced onions deep-fried in chickpeabatter.

SAMOSA VEGETARIAN 6,50

Gefrituurd bladerdeeg pasteitje gevuld met aardappelen, doperwten, verse gember en groene pepers.

Deep-fried puff pastry pie filled with potatoes, peas, fresh ginger, green chili peppers.

PANEER PAKORA 7,50

Stukjes Indiase kaas gefrituurd in een kruidig beslag.

Pieces of Indian deep-fried cheese covered with batter.

SEEKH KEBAB 8,50

Kebab van lamsgehakt met Indiase kruiden, gember en knoflook. Geserveerd met salade en saus.

Lamb mince Kebab prepared with Indian spices, ginger and garlic. Served with salad and sauce.

CHICKEN CHAT 8,50

Stukjes gemarineerde kip met uien, koriander, tomaten en mosterdolie. Typisch Nepalees gerecht (koud).

Pieces of marinated chicken with onions, coriander, tomatoes and a touch of mustardoil. Typical Nepalese (cold) dish.

HOT CHICKEN WINGS 8,50

Pittig gekruide kippenvleugels, gemarineerd in tandoori saus en klaargemaakt in de tandoor oven.

Spicy chickenwings, marinated in tandoori sauce and prepared in the tandoor.

KING PRAWNS BUTTERFLY 9,00

Recept van de chef: grote gefrituurde gamba's.

Chef's Recipe: deep-fried gamba's.

FISH PAKORA 8,00

Gefrituurde stukjes vis op speciale wijze gemarineerd. Geserveerd met salade en saus.

Marinated deep-fried pieces of fish. Served with a side salade and sauce.

CHICKEN 65 8,50

Populair Zuid-Indiaas voorgerecht. Gemarineerde kip in kruidig beslag (licht pittig).

Popular South Indian appetizer. Marinated chicken in spicy batter (slightly spicy).

PANEER 65 8,50

Populair Zuid-Indiaas voorgerecht. Gemarineerde Indiase kaas in kruidig beslag (licht pittig).

Popular South Indian appetizer. Marinated Indian cheese in spicy batter (slightly spicy).

NEPALI CHICKEN MOMO 9,50

Gestoofde Nepalese dumplings, gevuld met heerlijk gekruid kipgehakt, gecombineerd met verse kruiden en aromatische specerijen. 6 stuks geserveerd met tomatenchutney.

Steamed Nepalese dumplings, filled with deliciously spiced minced chicken, combined with fresh herbs and aromatic spices. 6 pieces served with tomato chutney.

MIXED STARTER (2 pers.) 13,50

Combinatie van Chicken Wings, Onion Bhajee, Seekh Kebab, Chicken Tikka en Samosa. Ook vegetarisch.

Combination of Chicken Wings, Onion Bhajee, Seekh Kebab, Chicken Tikka and Samosa. Vegetarian preparation is possible.

TANDOORI SPECIALTIES (SIZZLERS)

CHICKEN TANDOORI 18,00

Deze heerlijke kippenbouten worden 24 uur gemarineerd in onze traditionele tandoori marinade en vervolgens bereid in de tandoor.

Delicious chicken legs marinated 24 hours with our traditional tandoori spices and then prepared in the tandoor.

CHICKEN TIKKA TANDOORI 19,50

Stukjes malse kipfilet; lekker lang gemarineerd in onze smaakvolle tandoori marinade.

Pieces of tender chicken breast, marinated in our tasty tandoori spices for a long time.

LAMB TIKKA TANDOORI 21,00

Malse stukjes lamsvlees gedrenkt en gemarineerd in een vol aromatische tandoori marinade en daarna gegaard in de tandoor.

Tender pieces of lamb, immersed and marinated in our aromatic tandoori spices, then prepared in the tandoor.

GARLIC CHICKEN TIKKA TANDOORI 20,00

Stukjes malse kipfilet; lekker lang gemarineerd in een smaakvolle marinade van tandoori kruiden en verse knoflook en daarna bereid in de tandoor.

Pieces of tender chicken breast, marinated for a long time in our tasty tandoori spices with garlic. Then prepared in the tandoor.

SEEKH KEBAB TANDOORI 20,00

Kebab van vers lamsgehakt doorspekt met tandoori kruiden, verse knoflook, gember en groene pepers.

Minced lamb Kebab made with tandoori spices, fresh garlic, ginger and green chili peppers.

TANDOORI MIXED GRILL 23,50

Voor de liefhebber; een combinatie van de hierboven genoemde tandoori specialiteiten (Chicken Tikka, Lamb Tikka, Seekh Kebab, Chicken Tandoori, King Prawn).

For real tandoori lovers: a mix of all tandoori specialties mentioned above.

FISH TIKKA TANDOORI 20,00

De zeer smakelijke stukjes witte vis worden eerst langdurig gemarineerd in tandoori kruiden en vervolgens gegaard aan spiezen in de tandoor oven.

Very tasty pieces of pollock, first marinated in tandoori spices, then strung on skewers and prepared in the tandoor.

ANNAPURNA KING PRAWN 23,00

Verrassingsspecialiteit van de chef.

Large shrimps Chef's Specialty.

PANEER TIKKA TANDOORI 21,00

Vegetarisch gerecht met Indiase kaas klaargemaakt in de tandoor oven.

Vegetarian dish with Indian cheese prepared in the tandoor oven.

MUSHROOM TANDOORI 20,50

Vegetarisch gerecht met champignons klaargemaakt in de tandoor oven.

Vegetarian dish with mushrooms prepared in the tandoor oven.

TANDOOR

De tandoor is een speciaal soort kleioven. Ons tandoori vlees wordt aan spiezen geregen en bereid in de zeer hete tandoor oven (temperaturen kunnen oplopen tot 500 °C!). De gerechten komen nog dampend en sissend uit de oven en worden geserveerd met heerlijke Himalaya Basmati Pilaurijst of Nan brood en een licht gekruide groente curry. Alle tandoori gerechten zijn mild.

CHICKEN CURRY

Alle kipcurry gerechten worden geserveerd met Basmatirijst of nan brood. Voor vegetariërs wordt de kip vervangen door paneer (Indiase kaas).

CHICKEN BHUNA 19,50

Kipcurry met paprika, uien, tomaat en verse kruiden (licht pittig).
Chicken curry with paprika, onions, tomatoes and fresh spices (slightly spicy).

CHICKEN BUTTER 20,95

Gegrilde stukjes kipfilet in romige tomatensaus met cashewnoten. (mild).
Chicken breast pieces immersed in creamy tomato sauce with cashewnuts. (mild).

CHICKEN MUSHROOM 19,00

Kip en champignon bereid met verse koriander, uien en kruiden (licht pittig).
Chicken and mushroom prepared with fresh coriander, onions and spices (slightly spicy).

CHICKEN KASHMIRI 21,00

Romige kipcurry met rozijnen, lychee en stukjes verse mango (mild).
Creamy chicken curry with raisins, litchis and slices of fresh mango (mild).

CHICKEN KORMA 21,00

Kipfilet in roomsaus met kokos, rozijnen en geschaafde amandelen (zeer mild).
Pieces of chickenbreast immersed in creamy sauce with coconut, raisins and shaved almonds (very mild).

CHICKEN MADRAS 19,30

Scherpe kipcurry bereid met Zuid-Indiase kruiden met citroen (pittig).
Spicy chickencurry prepared with South Indian spices and lemon (spicy).

CHICKEN SAAG 19,50

Kipcurry met verse spinazie en kruiden (licht pittig).
Chickencurry with fresh spinach and spices (slightly spicy).

CHICKEN TIKA JHALFRAZI 19,95

Stukjes kip bereid in de tandoor oven met tomaat, uien, paprika, verse kruiden en Spaanse peper (pittig).
Pieces of chickenbreast with tomatoes, onions, paprika, fresh spices and Spanish pepper, prepared in the tandoor (spicy).

CHICKEN TIKKA MASALA 19,95

Gegrilde kipfilet in tandoorisaus bereid met room, rozijnen, gember en knoflook (mild).
Grilled pieces of chickenbreast immersed in a tandoori sauce with cream, raisins, ginger and garlic (mild).

GARLIC CHICKEN CURRY 19,90

Stukjes kip gemarineerd met tandoorikruiden op basis van knoflook, tomaten, uien, koriander en gember (licht pittig).
Pieces of chickenbreast marinated with tandoori spices and garlic, tomatoes, onions, coriander and ginger (slightly spicy).

CHICKEN VINDALOO 19,90

Stukjes kip in currysous met aardappel bereid met een mélange van erg hete(!) specerijen uit Zuid-India (zeer pittig).
Pieces of chickenbreast immersed in currysauce with potatoes and a mix of very hot(!) spices from South India (very spicy).

CHICKEN PUMPKIN 19,00

Pompoencurry met malse kip in romige saus met pompoen, kokosmelk, knoflook, gember en roomboter.
Pumpkin curry with tender chicken in a creamy sauce made of pumpkin, coconut milk, garlic, ginger, and butter.

LAMB CURRY

Alle lamscurry gerechten worden geserveerd met Basmatirijst of Nan brood.

LAMB BHUNA 21,00

Lamsvleescurry met paprika, uien, tomaat en verse kruiden (licht pittig).
Lambcurry with paprika, onions, tomatoes and fresh spices (slightly spicy).

LAMB KARAHI 21,50

Stukjes lamsvlees bereid met verse koriander, uien, gember en knoflook (licht pittig).
Pieces of lamb prepared with fresh coriander, onions, ginger and garlic (slightly spicy).

LAMB KASHMIRI 21,50

Romige lamscurry met rozijnen, lychee en stukjes verse mango (mild).
Creamy lamb curry with raisins, litchis, and fresh mango slices (mild).

LAMB KORMA 21,00

Stukjes lamsvlees in roomsaus met kokos, rozijnen en geschaafde amandelen (zeer mild).
Pieces of lamb immersed in a creamy sauce with coconut, raisins and slivered almonds (very mild).

LAMB MADRAS 20,50

Scherpe lamscurry bereid met Zuid-Indiase kruiden met citroen (pittig).
Spicy lamb curry prepared with South Indian spices and lemon (spicy).

LAMB ROGAN JOSH 20,50

Stukjes lamsvlees in curry bereid met gember, knoflook en tomaten (licht pittig).
Pieces of lamb prepared with ginger, garlic and tomatoes (slightly spicy).

LAMB SAAG 20,50

Lamsvleescurry met verse spinazie en kruiden (licht pittig).
Lamb curry with fresh spinach and spices (slightly spicy).

LAMB TIKKA MASALA 21,00

Gegrild lamsvlees in tandoorisaus bereid met room, rozijnen, gember en knoflook (mild).
Grilled lamb pieces immersed in a tandoori sauce with cream, raisins, ginger and garlic (mild).

LAMB VINDALOO 21,00

Lamsvlees in kerriesaus met aardappelen bereid met een mélange van erg hete(!) specerijen uit Zuid-India (zeer pittig).
Lamb immersed in a currysauce with potatoes and a mixture of very hot (!) spices from South India (very hot).

LAMB MUSHROOM 20,50

Lamsvlees met champignons (licht pittig).
Lamb with mushroom (slightly spicy).

LAMB PUMPKIN 20,50

Pompoencurry met mals lamsvlees in saus van pompoen, kokosmelk, knoflook, gember en roomboter.
Pumpkin curry with tender lamb in a creamy sauce made of pumpkin, coconut milk, garlic, ginger, and butter.

FISH CURRY

Alle viscurry gerechten worden geserveerd met Basmatirijst of Nan brood.

FISH CURRY 19,50

Stukjes visfilet (witvis) in pittige saus bereid met Indiase kruiden, uien, tomaten en pepers (licht pittig).
Pieces of pollock immersed in a spicy sauce with Indian spices, onion, tomatoes and peppers (slightly spicy).

KING PRAWN BHUNA 19,50

Curry van gamba's met paprika, uien, tomaat en verse kruiden (licht pittig).
Prawn curry with paprika, onions, tomatoe and fresh spices (slightly spicy).

KING PRAWN KORMA 20,50

Grote garnalen in roomsaus met kokos en geschaafde amandelen (mild).
Large prawns immersed in a creamy coconutsauce and some slivered almonds (mild).

KING PRAWN MADRAS 20,50

Curry van gamba's bereid op Zuid-Indiase wijze (pittig).
Prawn curry prepared in an typical South Indian way (spicy).

KING PRAWN MASALA 20,50

Grote garnalen met tomaten, gember, knoflook, verse pepers, paprika, uien en specerijen mélange (mild).
Large prawns prepared with tomatoes, ginger, garlic, fresh peppers, paprika, onions and a mixture of mild spices (mild).

KING PRAWN SAAG 20,50

Curry van gamba's met verse spinazie en kruiden (licht pittig).
Prawn curry with fresh spinach and spices (slightly spicy).

KING PRAWN VINDALOO 21,00

Grote garnalen in kerriesaus met aardappelen en hete specerijen mélange uit Zuid-India (zeer pittig).
Large prawns immersed in a currysauce with potatoes and a mixture of hot South Indian spices (very spicy).

VEGETARIAN DISHES

Deze vegetarische gerechten kunnen als bijgerecht of als hoofdgerecht worden besteld. Bijgerechten zijn kleine porties zonder rijst. De hoofdgerechten zijn standaard porties geserveerd met Basmatirijst.

PUMPKIN CURRY 16,00

Pompoencurry in romige saus van pompoen, kokosmelk, knoflook, gember en roomboter (veganistisch is mogelijk). Niet mogelijk als bijgerecht.

Pumpkin curry in a creamy sauce made of pumpkin, coconut milk, garlic, ginger, and butter (vegan possible). Only as a main dish order.

DAL MAKHANI 17,00

Mild gekruide linzen bereid met room en boter. Niet mogelijk als bijgerecht.

Mild spiced lentils prepared with cream and butter. Only as a main dish order.

PANEER MAKHANI – SIDE 11,50 MAIN 18,50

Zelfgemaakte kaas bereid met room en kruiden (milde smaak).

Homemade cheese prepared with cream and spices (mild spiced).

SAAG PANEER – SIDE 11,50 MAIN 17,50

Zelfgemaakte kaas en verse spinazie bereid met room en kruiden (mild gekruid).

Homemade cheese prepared with fresh creamy spinach and spices (mildly spiced).

MIXED VEGETARIAN KORMA – SIDE 11,50 MAIN 17,50

Gemixte groenten in een romige kokos saus.

Mixed vegetables immersed in a creamy coconut sauce.

DAL TARKA – SIDE 11,50 MAIN 15,00

Indiase linzen bereid met knoflook, tomaten en kruiden (veganistisch).

Indian lentils prepared with garlic, tomatoes and herbs (vegan).

CHANA MASALA – SIDE 11,50 MAIN 16,00

Kikkererwten curry bereid met milde specerijen (veganistisch is mogelijk).

Chickpea curry, mild spiced (vegan preparation is possible).

ALOO GOBI – SIDE 11,50 MAIN 16,00

Indiaas gekruide en gebakken aardappelen en bloemkool (veganistisch is mogelijk).

Indian spiced baked potatoes and cauliflower (vegan preparation is possible).

MATTER PANEER – SIDE 11,50 MAIN 16,50

Kaas van het huis en erwtes in curry.

Homemade cheese with peas prepared in a curry.

MUSHROOM BHAJEE – SIDE 11,50 MAIN 17,00

Champignons met tomaten, uien en kruiden (veganistisch is mogelijk).

Mushrooms with tomatoes, onions and spices (vegan preparation is possible).

BHINDI BHAJEE – SIDE 11,50 MAIN 16,00

Verse okra's (Indiase groente) bereid met boter, uien en tomaten (veganistisch is mogelijk).

Fresh okra's (Indian vegetable) prepared with butter, onions and tomatoes (vegan preparation is possible).

BAINGAIN BHAJEE – SIDE 11,00 MAIN 16,50

Gegrilde aubergine bereid met Indiase kruiden, boter en uien (veganistisch is mogelijk).

Grilled eggplant prepared with Indian spices, butter and onions (vegan preparation is possible).

BIRYANI RICE SPECIALTIES

Biryani is een éénpansgerecht van Basmatirijst met vlees, vis of groente. Biryani gerechten worden geserveerd met Raita (yoghurtsaus).

CHICKEN BIRYANI 20,00

Kip biryani

LAMB BIRYANI 21,00

Lamsvlees biryani

KING PRAWN BIRYANI 21,50

Gamba biryani

MIXED SEAFOOD BIRYAN 21,50

Biryani met verschillende zeevruchten.

VEGETARIAN BIRYANI 18,00

Groente biryani (veganistisch is mogelijk).

Vegetables biryani (Vegan preparation is possible).

NEPALESE (THALI) DISHES

Traditionele Nepalese Thali gerechten worden geserveerd in een plat, metalen bord. Hierin staan kleine metalen kommetjes met verschillende gerechtjes, hartig en zoet.

THALI LAMB 20,95

Hét nationale gerecht uit Nepal: een rijstschotel met gekruide linzen, groentecurry, lamscurry, chutney en salade (mild).

Eminently national Nepalese dish! Rice with spiced lentils, vegetable curry, lamb curry, chutney and a side salad (mild).

THALI CHICKEN 19,95

Hét nationale gerecht uit Nepal: een rijstschotel met gekruide linzen, groentecurry, kipcurry, chutney en salade (mild).

Eminently national Nepalese dish! Rice with spiced lentils, vegetable curry, chicken curry, chutney and a side salad (mild).

THALI VEGETARIAN 18,55

De vegetarische variant: een rijstschotel met gekruide linzen, Saag Paneer, groentecurry, mango chutney, toetje en salade (mild).

Rice dish with spiced lentils, vegetable curry, Saag Paneer, mango chutney, little dessert and a side salad (mild).

BUTTER CHICKEN MOMO 17,00

Specialiteit van de kok: zelfgemaakte gestoomde dumplings gevuld met kip.

Geserveerd in een heerlijke romige tomatensaus en met Basmati rijst.

Chef's Specialty: homemade steamed dumplings filled with chicken. Served in a deliciously creamy tomato sauce with Basmati rice.

CHICKEN CHILLY 20,00

Specialiteit van de kok: gebakken kipfiletreepjes met Spaanse peper, ui, tomaten en kruiden (pittig).

Chef's Specialty: slices of fried chickenbreast with chili, onion, tomatoes and spices. (spicy).

PANEER CHILLY 19,00

Specialiteit van de kok: vegetarische variant met Paneer, peper, ui, tomaten en kruiden (pittig).

Chef's Specialty: vegetarian chilly with Paneer, pepper, onion, tomatoes and spices (spicy).

GURKHA CHICKEN 19,50

Een bekend gerecht uit het gebied Gurkha in Nepal. De curry heeft een basis van Sichuan peper wat een tintelende smaak op de tong geeft. Met gember, knoflook, paprika, uien, cashewnoten, verse koriander en verse munt (licht pittig).

Nepalese well known dish from the Gurkha region. Curry's are based on Sichuan pepper, which make your tongue tingle! With ginger, garlic, paprika, onions, cashew nuts, fresh coriander and fresh mintleaves (slightly spicy).

LUMBINI CHICKEN 19,50

Heerlijk fris gerecht uit de geboortestreek van Budha in Nepal. Verschillende specerijen: gember, knoflook, tomaten, paprika, cashewnoten, verse munt, verse koriander en citroen (licht pittig).

A deliciously prepared fresh dish from the birth region of Budha. With a variety of spices such as ginger, garlic, tomatoes, paprika, onions, cashew nuts, fresh coriander and fresh mintleaves and lemon (slightly spicy).

ANDA CURRY (VEG EGG CURRY) 17,95

Deze vegetarische eicurry wordt veel gegeten in het zuiden van Nepal. Bevat kokosmelk, eieren, verse koriander, tomaten, gember en knoflook (mild).

A very popular, vegetarian egg curry from the South of Nepal. Contains coconut milk, eggs, ginger, garlic, tomatoes and fresh coriander (mild).

HIMALAYA CURRY (LAMB/CHICKEN) 18,50

Smaakvolle curry bereid met speciale kruiden uit de Himalaya, waaronder aromatische koningskomijn, versterkende ginseng en een vleugje nootmuskaat.

Flavorful curry prepared with special spices from the Himalayas, including aromatic royal cumin, ginseng, and a hint of nutmeg.

SIDE DISHES

PAPADUM 0,80

Knapperige Indiase kroepoek, gemaakt van kikkererwt- en linzenbloem.
Crispy Indian crackers are made from chickpea and lentil flour.

NEPALESE ACHAR 5,50

Traditionele Nepalese chutney van zachte aardappelen en doperwt, op smaak gebracht met een mix van frisse kruiden, citrus en een vleugje pit.
Traditional Nepalese chutney made with tender potatoes and green peas, seasoned with a blend of fresh herbs, citrus, and a hint of spice.

GEBAKKEN RIJST MET KRUIDEN EN SAFFRAAN 5,50

Fried rice with spices and saffron.

FRIED RICE WITH EGG 5,00

Gebakken rijst met ei.

MUSHROOM RICE 5,00

Champignon rijst.

BASMATI RICE 4,00

Basmati Pilau rijst.

RAITA 4,00

Komkommer in een kruidige yoghurtsaus.
Cucumber immersed in yoghurt sauce with herbs.

MANGO CHUTNEY (sweet) 2,50

MANGO PICKLE (spicy) 2,50

HOMEMADE HOT CHILI SAUCE 2,50

ONION SALAD 3,50

Salade van rode en witte uien met kruiden.
Salad with red and white onions with herbs.

MIXED SALAD 6,50

FRENCH FRIES 4,00

Patat met mayonaise of ketchup.
French fries with mayonaise or ketchup.

CHILDRENS' MENU

CHICKEN KASHMIRI, RICE & SALAD 12,50

Romige kipcurry met rozijnen, lychee en stukjes verse mango (mild gekruid).
Creamy chicken curry with raisins, litchis and slices of fresh mango (mildly spiced).

CHICKEN PAKORA, RICE & SALAD 12,50

Stukjes kipfilet in een huisgemaakt beslag, gefrituurd en verder bereid in een Aloo Matter curry. Geserveerd met rijst of patat en salade.
Pieces of chicken breast covered with homemade batter, deep-fried and well prepared in an Alloo Matter curry. Served with rice or french fries and a side salad.

NAN

NAN 3,50

Nan uit de tandoor oven.
Nan prepared in the tandoor.

BUTTER NAN 4,50

Nan uit de tandoor oven met boter.
Nan with butter baked in the tandoor.

CHILI NAN 3,90

Nan met chili (pittig)
Nan with chilli peppers (spicy)

GARLIC NAN 4,30

Nan met verse knoflook
Nan with fresh garlic.

CHEESE NAN 5,00

Nan met gesmolten kaas.
Nan with melted cheese.

PESHWARI NAN 5,00

Zoete variant: nan met kokos en rozijnen.
Sweet version: nan with coconut and raisins.

CINNAMON NAN 4,30

Zoete variant: nan met kaneel en suiker.
Sweet version: nan with cinnamon and sugar.

KEEMA NAN 5,50

Nan gevuld met gegrild lamsgehakt.
Nan filled with grilled lamb mince.

ALOO PARATHA 4,20

Indiase roti gevuld met aardappelen, gebakken in de tandoor oven.
Indian pancake filled with potatoes, baked in the tandoor.

TANDOORI ROTI 3,90

Zelfgemaakt dun Indiaas brood van volkoren meel, bereid in de tandoor oven.
Homemade Indian thin whole grain bread, baked in the tandoor.

METHI PARATHA 3,90

Tarwebrood in lagen met fijngemalen fenegriekpoeder.
Wheatbread in layers with ground fenugreek powder.

DESSERTS

KHIER 4,95

Rijstpudding van Basmatirijst bereid met melk en gedroogde vruchten en noten.
Basmati ricepudding prepared with milk, dried fruit and nuts.

GULAB JAMUN 5,95

Zelfgemaakte zoetigheid van deeg en Indiase kaas, ingedikt in suikersiroop en honing en op smaak gebracht met rozenwater.
Homemade delicacy made from pastry and Indian cheese; this sweet dough is thickened with sugar syrup and honey and flavoured with rose water.

KULFI 6,50

Traditioneel Indiaas: zelfgemaakt melk-ijs met mango en noten en kardemom.
Traditional Indian: homemade milk ice cream with mango, nuts and cardamom.

MANGO ICE CREAM 7,50

Vruchtenijs van rijpe mango dat smaakt naar méér! Geserveerd met slagroom.
You can't stop eating this! Fruit ice cream made from fresh mango; Served with whipped cream.

DAME BLANCHE 7,50

Verrassend romig, vol van smaak met vanilleijs, chocoladesaus en slagroom.
Surprisingly creamy flavour with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream.

PISTACHIO ICE CREAM 7,50

Sensationeel lekker pistache ijs met Amaretto likeur en slagroom.
Sensational delicious pistachio ice cream garnished with liqueur and whipped cream.

CHOCOLATE ICE CREAM (BIO) 7,50

Biologisch chocoladeroomijs met pure chocoladestukjes, geserveerd met slagroom.
Made with biological ingredients: chocolate ice cream with cocoa nibs and whipped cream.

HOMEMADE YOGHURT ICE CREAM 7,50

Huisgemaakte yoghurt-ijs.

FRAPPUCINO COFFEE (COLD) 4,10

Keuze uit de smaken: hazelnoot, vanille, amaretto of chocola.
Different flavours: hazelnut, vanilla, amaretto or chocolate.

ANNAPURNA INFORMATIE ALLERGENEN

Annapurna maakt alles zelf, ook de sausjes. Hierdoor kunnen wij u gemakkelijk informeren over de allergenen die in onze producten voorkomen.

GLUTEN

Onze gerechten worden gebonden met een groentebouillon en niet met zetmeel. Daardoor zijn al onze gerechten glutenvrij, behalve het Indiaas nan brood, de Samosa's en de garnering van onze Basmatirijst met enkele gefrituurde, gedroogde uitjes.

Heeft u een hele sterke glutenallergie, dan raden wij u af om gefrituurde voorgerechten te eten. In de olie worden namelijk onze glutenarme én glutenvrije producten gefrituurd.

EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EI

Het Indiaas nan brood, de King Prawns Butterfly en de gefrituurde producten bevatten ei.

MOSTERD

Alle lamsgerechten en viscurry's bevatten mosterd.

NOTEN

Alle 'mild' gekruide gerechten bevatten cashewnoten en worden gedecoreerd met amandelschaafsel. Bij de nagerechten Kulfi en pistache ijs worden pistachenoten gebruikt.

MELK EN MELKPRODUCTEN

Het Indiaas nan brood bevat koemelk. Paneer (Indiaas kaas) wordt gemaakt van volle koemelk.

De vegetarische Thali bevat ook paneer, op uw verzoek wordt er een ander vegetarisch gerecht bereid. Alle 'mild gekruide' gerechten bevatten room (van koemelk), de Dal Tarka uitgezonderd. Bij de papadums is het witte sausje gemaakt op basis van yoghurt. Raita wordt gemaakt van yoghurt. Alle desserts bevatten melk of yoghurt. Lassi is een Indiaas yoghurtdrink.

Bent u heel allergisch voor melkproducten, dan is het raadzaam géén gegrilde gerechten te eten, want het vlees hiervoor wordt onder andere in yoghurt gemarineerd.

Onze keuken gebruikt geen pinda's, selderij, lupine of weekdieren.

Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie of -intolerantie.

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Meld het ons!

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit voor 100% uit te sluiten.

Voor meer informatie kunt u terecht bij een van onze medewerkers.





ANNAPURNA

Indiaas & Nepalees Restaurant