



सत्यमेव जयते

Bollywood

Indian Restaurant

Brusselsesteenweg 681 • 3090 Overijse

02 657 77 20 • 0465 793 191

ENTRÉES / STARTERS

Samosas Veg and non-Veg • 7,50€

Bladerdeegdriehoekjes met vlees of groenten
Pastry stuffed with meat or vegetables
Pâte feuilletée farcie à la viande ou légumes

Seek Kebabs • 9,00€

Gehakt met Indische kruiden gebakken in onze Tandoor
Chopped meat with Indian spices cooked in our Tandoor
Viande hachée avec des épices indiennes cuite dans le Tandoor

Mixed vegetable Pakora • 9,50€

Aardappelen, bloemkool, linzen en aubergines gebakken met kikkererwtenmeel
Potatoes, cauliflower, lentils, eggplant fried with gram flour
Pommes de terre, chou-fleur, lentilles et aubergines frits avec de la farine de pois chiches

Panneer Pakora • 8,50€

Indische kaas gebakken met kikkererwtenmeel
Indian cheese fried with gram flour
Fromage indien frit avec de la farine de pois chiches

Scampi Pakora • 13,50€

Scampis gebakken met kikkererwtenmeel
Scampi fried with gram flour
Scampi frits avec de la farine de pois chiches

Onion Bhaji • 7,50€

Gebakken krokante uienbeignets
Fried onion beignets
Beignets d'oignons croustillants

Calamar Pakora • 10,00€

Gefrituurde camalares met kikkererwtenmeel
Calamar frits avec de la farine de pois chiches
Fried calamari with gram flour

Chana Samosa • 10,50€

Bladerdeegdriehoekjes met vlees of groenten en een currybereiding met kikkererwten gebakken met Indische kruiden
Pâtes feuilletées farcie à la viande ou légumes accompagnées de pois chiches cuit dans les épices indiennes
Pastry stuffed with meat or vegetables with a curry of Chick peas with ginger, tomatoes and Indian spices

Panneer Tikka • 12,50€

Stukjes Indische kaas gemarineerd in een mengsel op basis van kikkererwtenmeel
Morceaux de fromage indien marinés dans une préparation à base de farine de pois chiche et d'épices
Pieces of Indian cheese marinated in a mixture of gram flour and Indian spices

Coquilles St-Jacques • 14,50€

Coquilles St Jacques bereid met Indische kruiden, gebakken in onze Tandoor
Coquilles St Jacques préparées aux épices indiennes, grillées notre Tandoor
Coquilles St Jacques cooked with Indian spices in our Tandoor

KIP / POULET / CHICKEN

Chicken Tikka Massala • 15,50€

Kipfilet gebakken in de Tandoor gemarineerd in yoghurt, verse kaas, garam masala, gember en verse koriander
Chicken Filet grilled in the Tandoor and marinated with yoghurt, cheese, garam masala, ginger and coriander
Filet de poulet cuit dans le four Tandoor mariné au yaourt, fromage blanc, garam masala, gingembre et à la coriandre

Bhoona chicken • 15,00€

Kippenvlees gebakken met gember, look , koriander , uien en Indische kruiden
Boneless spring chicken cooked with ginger, garlic, fresh coriander, capsicum, onions and spices
Viande de poulet cuit avec du gingembre, de l'ail, de la coriandre, des oignons et épices indiennes

We are proud to state that all our **spices** are imported from India and so is our Chef, Sukhdev Singh. Originally coming from Punjab, a state in northern India, our Chef's cuisine follows the same roots. With more than 25 years of experience, he will make sure to provide you with the most authentic and flavorful Northern Indian cuisine.

We use the traditional **Fire Tandoor** (Clay Oven) to ensure that your dining experience here makes you travel back in our country. We follow a very high health and hygiene standards, all of our dishes are freshly cooked on demand, and you can even chose the level of spiciness you desire.

We make our own **Panneer** (Cottage cheese) and Naan Bread without the use of any chemicals.

We wish you very pleasant experience.

- Rice basmati is included in your order.
- All our meat dishes are boneless except Tandoori Chicken (Chicken legs)
- Please understand that in order to provide high quality food, the preparation of your order can take up to 40 minutes.
- Please let us know if you have special requirements, we can shape our cuisine to your demand.

Chicken Curry • 14,50€

Kipfilet gemarineerd in currysaus met yoghurt, tomaten, uien, look en gember
Chicken filet marinated in a curry sauce with yogurt, tomatoes, onion, garlic, and ginger
Viande de poulet marinée dans une sauce curry au yaourt, tomates, oignons, ail et gingembre

Chicken Biryani • 16,50€

Gekookte kip met basmati rijst gegarneerd met eieren, tomaten en gedroogde vruchten
Chicken cooked with basmati rice, eggs, tomatoes and dried fruits
Poulet cuit avec du riz basmati, garni d'œufs, de tomates et de fruits secs

Ginger Chicken • 15,00€

Kipfilet gebakken in een gembersaus
Chicken cooked in a ginger sauce
Filet de poulet au curry et au gingembre frais

Chicken Korma • 16,50€

Kippenvlees gebakken in een amandelsaus
Chicken filet cooked in an almond sauce
Filet de poulet cuit dans une sauce aux amandes

Chili Chicken • 15,50€

Kipfilet gebakken met paprika in een sojasaus
Chicken filet cooked with paprika in a soya sauce
Viande de poulet cuite au paprika dans une sauce soja

Butter Chicken • 14,50€

Kipfilet gekookt in een currysau op basis van boter, Indische kruiden en room
Filet de poulet cuit dans un curry à base de beurre, épice indiennes et crème fraîche
Chicken Filet cooked in a curry made of butter, Indian spices and fresh cream

Chicken Palak • 15,50€

Kipfilet gebakken in een currysau op basis van spinazie
Filet de poulet cuit dans curry à base d'épinards
Chicken Filet marinated in a spinach based curry

Lemon Chicken • 15,50€

Kipfilet gemarineerd in een citroensaus met Indische kruiden
Filet de poulet mariné dans une sauce au citron parfumée d'épices indiennes
Chicken Filet marinated in a lemon sauce with Indian spices

LAMSVLEES / AGNEAU / LAMB

Lamb masala • 18,50€

Lamsvlees gebakken met paprika, pepers en Indische kruiden
Lamb cooked with paprika, green peppers and Indian spices
Viande d'agneau cuit avec du paprika, poivrons verts et épices indiennes

Lamb Korma • 19,50€

Lamsvlees gebakken in een amandelsaus
Lamb cooked in a creamy almond sauce
Viande d'agneau cuite dans une sauce aux amandes

Saag Mutton • 18,50€

Lamsvlees gebakken met spinazie en boter
Lamb cooked with spinach and butter
Viande d'agneau cuite avec des épinards et du beurre

Gobi Mutton • 18,50€

Lamsvlees gebakken met bloemkool
Lamb cooked with cauliflower
Viande d'agneau cuite avec du chou-fleur

Kadahi Mutton • 18,50€

Lamsvlees gebakken in een uiensaus
Lamb cooked with onion sauce
Viande d'agneau cuite dans une sauce aux oignons

Mutton Biryani • 18,50€

Lamsvlees gebakken met basmatirijst en gedroogde vruchten
Lamb cooked with basmati rice garnished with dried fruits
Viande d'agneau cuite avec du riz basmati garni de fruits secs

Bainghan Mutton • 18,50€

Lamsvlees gebakken in een currysau van aubergines
Lamb cooked in a curry made of eggplants
Viande d'agneau cuite dans un curry cuisiné à base d'aubergines

Lamb Rogan Josh • 18,50€

Traditionele currysau uit Kashmir met een tiental Indische kruiden
Viande d'agneau cuite dans un curry traditionnel du Kashmir composé d'une dizaine d'épices indiennes
Lamb cooked in a traditional curry from Kashmir with a dozen of Indian spices

VIS / POISSON / FISH

Scampi curry • 19,50€

Grote zoetwaterscampi's gekruid in een tomatenmassala met saffraan
Sweet water king prawns spiced in a tomato based masala with saffron
Scampis sautés au masala de tomates et du saffran

Fish Curry • 19,50€

Visschotel gekruid in een tomatenmassala met saffraan
Fish filet spiced in a tomato based masala with saffron
Filet de poisson sauté au masala de tomates et du saffron

Bhona Fish • 19,50€

Visschotel met haasje van Alaska filet, geroosterde komijnzaadjes, saffraan en gember
Alaska filet fish curry, roasted cuminseeds and shredded ginger
Alaska filet au cumin gingembre et safran

Fish Korma • 19,50€

Visschotel gebakken in een romige amandelsaus
Fish filet cooked in a creamy almond sauce
Filet de poisson cuit dans une sauce aux amandes crémeuse

Fish Curry Vindaloo • 19,50€

Visschotel gebakken in een curry van rode pepers, look en room
Fish filet cooked in a curry made of red chilies, garlic and fresh cream
Filet de poisson cuit dans un curry à base de piments rouge, ail et crème fraîche

VEGETARIENS

Saag Paneer • 13,75€

Bereiding van bladspinazie met kaas, gearomatiseerd met Indische kruiden
Spinach and Indian cheese flavored with Indian spices
Préparation à base d'épinard et de fromage indien parfumée d'épice indienne

Matar Paneer • 13,75€

Gekruide Indische kaascurry met doperwtjes in tomatenmasala
Curry de fromage indien sauté au petits pois et tomates
Curry de fromage indien sauté au petits pois et tomates

Aaloo baigan • 12,50€

Aubergines roergebakken met aardappelen en Jeera
Eggplants cooked with potatoes flavored with Jeera
Aubergines cuites avec des pommes de terre et parfumées au Jeera

Aaloo Gobi • 12,50€

Speciale bereiding van aardappelen en bloemkool, gegarneerd met gember en koriander
 Potatoes and cauliflower specially prepared with fresh ginger and coriander
 Plat spécial aux pommes de terre, choufleur, gingembre frais et coriandre

Aaloo palak • 12,50€

Bereiding van spinazie en aardappelen met Indische kruiden
 Potatoes cooked with spinach and Indian spices
 Pommes de terre cuites avec des épinards et parfumées aux épices indiennes

Chana masala • 12,50€

Currybereiding met kikkererwten, tomaten, gember en komijn
 Curry of chick peas with ginger, tomatoes and Jeera
 Curry aux pois chiches, tomates, gingembre et cumin

Daal makhni • 12,50€

Klassieke Noord-Indische saus met linzen, bereid met boter, gember en look
 North Indian classic curry lentil cooked in butter with ginger and garlic
 Curry classic de l'Inde du Nord à base de lentilles, gingembre et ail

Bhindi Bhaji • 14,50€

Lady fingers, uien, gember met indische specerijen en currysaus
 Okra, ognons, gingembre cuisiné aux épices indiennes et sauce curry
 Lady Fingers, onions, ginger cooked with Indian spices and curry sauce

TANDOORI(FOUR EN ARGILE – CLAY OVEN)

Plat servi avec du riz basmati mélangé aux épices indiennes
 Schotel met basmati rijst gemengd met Indische kruiden

Tandoori mixed grill • 38,50€

Kippenvlees, rundsvlees, lamsvlees en gambas gebakken in onze Tandoor met Indische kruiden (2pers)
 Chicken, beef, lamb, shrimp (2pers)
 Viande de poulet, boeuf, agneau et gambas cuits aux épices indiennes dans notre four « Tandoor » (2pers)

Tandoori scampi • 19,50€

Scamps marinées aux épices indiennes et à l'ail
 Shrimp with Indian spices and garlic
 Scamps met Indische kruiden en look

Tandoori chicken • 16,50€

Kippendijen gemarineerd in yoghurt en garam masala (kruid)
 Cuisses de poulets marinées au yaourt et au Garam Masala (épice)
 Chicken legs marinated in yogurt and spiced with Garam Masala

Chicken Tikka • 17,50€

Kipfilet gemarineerd in yoghurt en garam masala (kruid)
 Blanc de poulet mariné au au yaourt et au Garam Masala (épice)
 Chicken breast marinated in yogurt, spiced with Garam Masala

Lamb Tikka • 19,50€

Lamsvlees gemarineerd in yoghurt en gebakken in de Tandoor
 Dés d'agneau marinés au yaourt et cuits dans le Tandoor
 Chopped Lamb marinated in yogurt and cooked in the Tandoor

ACCOMPAGNEMENTS**Naan**

Pain fait maison et cuit dans notre four en argile, « Tandoor »
 Huisgebakken brood in onze klei oven « Tandoor »

Naan Nature / Naan Natuur • 3,50€

Naan à la coriandre, ail et piments frais • 4,00€

Naan met koriander, look en verse groene pepers

Naan farci à l'ail • 4,50€

Naan gevuld met look

Naan farci aux pommes de terre • 4,50€

Naan gevuld met aardappelen

Naan farci aux fruits secs • 4,50€

Naan gevuld met gedroogde vruchten en noten

Naan farci au fromage indien • 4,50€

Naan gevuld met Indische Kaas

Chapati • 2,50€

Pain traditionnel indien, sans levure
 Traditioneel Indisch brood zonder gist

Paratha Nature/Natuur • 3,50€

Pain indien poêlé au ghee (beurre indien)
 Gebakken Indisch brood met ghee (Indisch boter)

Aloo/ Gobi/ Panneer Paratha • 5,50€

Pain indien farci aux pommes de terre ou choufleur ou fromage indien poêlé au ghee
 Gebakken Indisch brood met aardappelen, bloemkool of Indische kaas

Raita • 4,50€

Salade de concombres, tomates et oignons sur base de yaourt parfumé aux épices
 Komkommersalade met tomaten, uien en Indische yoghurt

Pilau Rice • 5,50€

Riz sauté aux légumes et épices
 Fried rice with vegetables and spices
 Gebakken rijst met groenten en kruiden

DESSERTS**Rasgula • 8,50€**

Kaasballenjes overgoten met zoete siroop.
 Balls of cheese, covered with a sweet syrup
 Boules de fromage, recouvertes d'un sirop sucré

Gulab Jaman • 8,50€

Griesmeelbeignets gebakken in olie en gedrenkt in siroop.
 Beignets of semolina cooked in oil and soaked in syrup.
 Beignets de semoule cuits dans de l'huile et trempés dans du sirop.

Kulfi • 8,50€

Indisch ijs gemaakt op basis van melk, mango, kardemom en amandelen
 Indian ice cream based on milk, mango, cardamom and almonds
 Crème glacée indienne à base de lait, mangue, cardamone et amandes.

Dame blanche • 7,50€**Dame noire • 7,50€****Sorbet Mix • 7,50€**

APÉRITIFS

Apéritif Maison	7,00€
Kir Royal	9,50€
Kir	7,50€
Picon Vin Blanc	6,50€
Porto Rouge	6,50€
Porto Blanc	6,50€
Cherry	6,50€
Pineau des Charentes	6,50€
Pisang Orange	6,50€
Campari Orange	8,50€
Martini Rouge	6,50€
Martini blanc	6,50€
Johnny Walker	6,50€
J&B	6,50€
Black Label	8,00€
Jack Daniels	9,50€
Chivas Reagal	10,00€
Glennfidditch	10,00€
Vodka	6,50€
Bombay Gin	8,50€
Bacardi	6,50€
+Soft	2,00€

LASSI

Lassi Sucré	4,50€
Lassi Salé	4,50€
Lassi Mango	6,50€
SOFT DRINKS	
Coca	2,50€
Coca Light	2,50€
Coca Zéro	3,00€
Ice tea	3,00€
Fanta	3,00€
Sprite	3,00€
Jus d'orange	3,00€
Jus de pomme	3,00€
Jus de mangue	3,50€
Jus de litchi	3,50€
Tonic	2,50€
Soda	2,50€
1/2L Eau plate	4,00€
1L Eau plate	6,50€
1/2L Eau Pétillante	4,00€
1L Eau Pétillante	6,50€
1/2L Perrier	4,00€

BIÈRES

King Fisher	4,50€
Cobra	4,50€
Carlsberg	3,50€
Duvel	4,00€
Kriek	3,50€
Hoegaarden	3,50€
Leffe blonde	3,50€
Leffe brune	3,50€
DIGESTIFS	
Cointreau	8,50€
Baileys	8,50€
Amaretto	8,50€
Grand Marnier	8,50€
Cognac	8,50€
Calvados	8,50€
BOISSONS CHAUDES	
Café / Déca	3,00€
Cappuccino	4,50€
Masala thé	4,00€
Assortiments de thé	4,00€