

# Mad'Ras

Essence of India

## STARTERS

- 🍱 **Samosa (2 pcs)** 7.00  
Fried pastry shells filled with potato, green peas, and spices.  
Gebakken deeghulsjes gevuld met aardappel, groene erwten en kruiden.
- SINGLE (3 Pcs)** **SHARE (6 Pcs)**
- 🍱 **Paneer Tikka Zaffrani** 10.00 20.00  
Cottage cheese lightly marinated with saffron and spices grilled with capsicum, and onions in the tandoor.  
Cottage cheese licht gemarineerd met saffraan en kruiden gegrild met paprika en uien in de tandoor.
- 🌱 **Green Peas Tikki** 9.50 19.00  
Patties made of green peas, spinach, and potato flavoured with indian spices and grilled on a hot plate.  
Patties gemaakt van groene erwten, spinazie en aardappel op smaak gebracht met Indiase kruiden en gegrild op de hete plaat.
- 🍱 **Tandoori Mushroom** 9.50 19.00  
Fresh mushroom marinated with cashew nut paste, ginger, spices, and grilled in the tandoor.  
Verse mushroom gemarineerd met cashewnotenpasta, gember, kruiden en gegrild in de tandoor.
- 🍱 **Chicken Tikka** 🌶️ 10.00 20.00  
Boneless pieces of chicken marinated with ginger garlic paste, yoghurt, special spices, and grilled in the tandoor.  
Stukjes kip zonder bot gemarineerd met gember-knoflookpasta, yoghurt en speciale specerijen en gegrild in de tandoor.
- 🍱 **Chicken Malai Tikka** 10.00 20.00  
Boneless pieces of chicken delicately coated with cashewnut cream, yoghurt, spices, and grilled in the tandoor.  
Stukjes kip zonder botten, subtiel ingesmeerd met room, yoghurt en specerijen en gegrild in de tandoor.
- 🍱 **Tandoori Prawns** 🌶️ 12.00 24.00  
Fresh prawns marinated in ginger garlic paste, tandoori spices, and gently cooked in the tandoor.  
Verse garnalen gemarineerd in gember-knoflookpasta en tandoorikruiden en zachtjes gegaard in de tandoor.

## BREADS

- 🍱 **Naan** 3.00
- 🍱 **Garlic Naan / Chilli Garlic Naan** 4.50
- 🍱 **Cheese Naan / Chilli Cheese Naan** 6.00
- 🍱 **Tandoori Roti** 4.00
- 🍱 **Truffle Naan** 7.00  
(Topped with Truffle Paste)
- 🍱 **Peshawari Naan** 6.50  
(Stuffed with desiccated coconut, raisins and nuts)

## DESSERTS

- 🍱 **Gulab Jamoon** 7.50
- 🍱 **Rasmalai** 7.50
- 🍱 **Mango Mousse** 7.50

## MAIN COURSE

(Served with Steamed Basmati Rice or Plain Naan)

- 🍱 **Dal Makhani** 17.50  
Black lentils cooked with onion, tomato, and tempered with asafoetida & garlic.  
Zwarte linzen gekookt met ui, tomaat en getemperd met asafoetida & knoflook.
- 🍱 **Malai Kofta** 18.00  
Cottage cheese patties cooked in a creamy cashew nut based gravy.  
Flensjes van kwark gekookt in een romige jus op basis van cashewnoten.
- 🍱 **Paneer Khurchan** 🌶️ 18.50  
Cottage cheese prepared with thick gravy of onions, tomato, and capsicum.  
Kwark bereid in een dikke jus van uien, tomaat en paprika.
- 🍱 **Saag Paneer** 19.00  
Cottage Cheese cooked in a delicately spiced gravy of puréed spinach, onion, garlic and cumin  
Cottage Cheese gekookt in een subtiel gekruide jus van gepureerde spinazie, ui, knoflook en komijn
- 🌱 **Mixed Vegetable Korma** 17.00  
Assorted vegetables cooked in a flavourful cashew tomato gravy  
Diverse groenten gekookt in een smakelijke jus van cashew en tomaten
- 🌱 **Bhindi Masala** 17.50  
Stir fried okra tossed in a semi dry onion, tomato gravy  
Roergebakken okra gemengd in een semi-droge uientomatenjus
- 🍱 **Butter Chicken** 19.50  
Boneless tandoori chicken simmered in a rich tomato butter flavoured gravy.  
Tandoori kip zonder botten gestoofd in een rijke jus met tomatenbotersmaak.
- 🍱 **Chicken Tikka Masala** 🌶️ 19.50  
Grilled chicken cubes cooked in a creamy onion and tomato based gravy.  
Gegrilde kibblokjes gekookt in een romige jus op basis van ui en tomaat.
- 🍱 **The Real Chicken Mad'Ras** 🌶️ 19.50  
Boneless Chicken cooked in Mad'Ras style with chef's special spices  
Kip zonder bot bereid in Mad'Ras-stijl met speciale kruiden van de chef
- 🍱 **Mutton Rogan Josh** 🌶️ 22.00  
A mildly spiced mutton curry cooked in the traditional Kashmir style.  
Een mild gekruide schapenvlees curry gekookt in de traditionele Kashmir stijl.
- 🍱 **Goan Prawn Curry** 🌶️ 23.00  
Fresh king prawn gently cooked in a coconut gravy with spices and tempered with mustard seeds.  
Verse reuzengarnalen zachtjes gekookt in een kokosjus met specerijen en getemperd met mosterdzaadjes.
- 🍱 **Chicken Dum Biryani** 18.50
- 🍱 **Steamed Basmati Rice** 3.00

## RICE VARIETIES

🍱 Vegetarian    🍱 Non Vegetarian    🌱 Vegan made on request    🌶️ Spicy