

QUEEN OF INDIA DEVENTER INDIAAS SPECIALITEITEN
RESTAURANT

DRANKENKAART

FRISDRANKEN

INDIAASE LASSI	€ 4,00
COCA COLA	€ 2,75
COCA COLA ZERO	€ 2,75
LIPTON ICE TEA	€ 2,90
LIPTON ICE TEA GREEN	€ 2,90
FANTA	€ 2,75
CASSIS	€ 2,75
7UP	€ 2,75
RIVELLA	€ 2,75
TONIC	€ 2,90
BITTER LEMON	€ 2,90
SOURCY BLAUW	€ 2,50
SOURCY ROOD	€ 2,50
SOURCY ROOD 0,75L	€ 7,50
SOURCY BLAUW 0,75L	€ 7,50
FRISTI	€ 2,90
CHOCOMEL	€ 2,90
APPELSAP	€ 2,75

INDIAASE LIKEUREN

MANGO	€ 4,50
CARDAMON	€ 4,50
PAAN	€ 4,50

BIEREN

GROLSCH	€ 3,25
KING FISHER (INDIAAS)	€ 4,50
COBRA (INDIAAS)	€ 4,50
GROLSCH RADLER 0.0	€ 3,20
GROLSCH 0.0	€ 3,20

WIJNEN

<u>WIT</u>	Per fles: € 18,50
CHARDONNAY	€ 5,50
SAUVIGNON BLANC	€ 5,50
TONINO BIANCO	€ 5,00
<u>ROSÉ</u>	Per fles: € 19,50
CABERNET SAUVIGNON	€ 6,00
ROSÉ	
<u>ROOD</u>	Per fles: € 19,50
TEMPRANILLO	€ 6,00
MALBEC	€ 6,00

WARME DRANKEN

KOFFIE	€ 2,20
THEE	€ 1,80
INDIAASE THEE	€ 2,80

QUEEN OF INDIA DEVENTER INDIAAS SPECIALITEITEN RESTAURANT

DINER KAART

VOORGERECHTEN UIT DE TANDOORI OVEN

MIXED KEBAB

Gemarineerde gegrilde kip- lamsfilet en lamsgehakt

€ 7,95

TANDOORI MURGH

Beroemde gemarineerde gegrilde kippenbouten

€ 7,50

MURGH TIKKA

Gemarineerde gegrilde kipfilet

€ 7,25

BOTI KABAB

Traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsfilet (extra pittig)

€ 7,00

JHINGA TIKKA

Een Indiaas feestgerecht, grote gemarineerde gegrilde garnalen

€ 9,95

PANEER TIKKA

Zelf gemaakte Indiase, gemarineerd met speciale kruiden

€ 6,25

KINDERMENU

PATAT MET KIPKROKET

Een kipkroket met friet en salade

€ 9,50

KIPBURGER MET PATAT

Een kipburger met friet en salade

€ 18,50

OESTERZWAMBURGER MET PATAT

Een vegetarische oesterzwamburger met friet en salade

€ 19,50

VOORGERECHTEN UIT DE CURRY KEUKEN

GOBI PAKORA

Fijn gekruide bloemkool gefrituurd in een jasje van kikkererwtenmeel en kruiden (vegan)

€ 6,25

AUBERGINE PAKORA

Fijn gekruide aubergine gefrituurd in een jasje van kikkererwtenmeel en kruiden (vegan)

€ 6,25

ONION BHAJI

Gebakken balletjes ui, met kikkererwtenmeel en verse kruiden, heel speciaal (vegan)

€ 5,00

DAL SOEP

Een smakelijke linzensoep uit het noorden van India, zacht van smaak (vegan)

€ 4,95

MULIGATWONT SOEP

Een beetje pittige kerriesoep op smaak gebracht met kokos, citroen en verse kruiden (vegan)

€ 4,95

MURGH CHAAT

Kleine stukjes gekruide kipfilet, zoetzure smaak

€ 6,95

GARLIC MUSHROOM

Gebakken champignons met knoflooksaus

€ 5,50

VEGETABLE SAMOSA

Deegpasteitjes gevuld met groenten

€ 5,50

MEAT SAMOSA

Deegpasteitjes gevuld met vlees

€ 6,50

QUEEN OF INDIA DEVENTER INDIAAS SPECIALITEITEN RESTAURANT

GEGRILDE HOOFDGERECHTEN UIT DE TANDOOR (KLEIOVEN)

TANDOORI MURGH

Malse kippenbouten gemarineerd in speciale kruiden en gegrild, geliefd onder de Indiers

€ 17,50

MURGH TIKKA

Kipfilet gemarineerd in speciale kruiden en gegrild

€ 17,50

LAM TIKKA

Een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsfilet, gemarineerd en gegrild

€ 18,00

JHINGA TANDOORI

Grote garnalen, gemarineerd in fijne kruiden, daarna licht gegrild

€ 19,95

TANDOORI MIXED GRILL

Een combinatie van alle gegrilde vleesgerechten. Voor de liefhebber van vlees!

€ 18,50



- BIJGERECHTEN -

NANBROOD	€ 3,00
PESWARI NAN	€ 5,00
GARLIC NAN	€ 4,50
MANGO CHUTNEY	€ 2,00
RIJST	€ 3,00
LIME PICKELS	€ 2,00
RAITA	€ 3,00
PAPADUMS	€ 2,00

VISGERECHTEN

JHINGA MASSALA (MILD)

Grote garnalen, gegrild in de tandoori-oven en daarna gekookt in een massala saus

€ 19,95

JHINGA MALAL (MILD)

Gemarineerde, gegrilde grote garnalen, gekookt in een milde curry van cashewnoten en room

€ 19,95

JHINGA BUNA (MEDIUM)

Een Indiaas feestgerecht! Grote gegrilde garnalen, gekookt in een curry met paprika en tomaat.

€ 19,00

PRAWN MADRAS (ERG PITTIG)

Kleine garnalen gekookt in een curry met gember, knoflook en citroen

€ 19,00

ZALM CURRY (MEDIUM)

Gebakken zalmfilet met een mix van groenten, tomaat en paprika.

€ 21,50



QUEEN OF INDIA DEVENTER INDIAAS SPECIALITEITEN RESTAURANT

BIRYANIES:

Een feestgerecht van gebakken Basmati rijst met rozijnen, noten en verse kruiden. Gecombineerd met garnalen, vlees of gemengde groenten, de Indiase variant van Nasi. De smaak is zoet, tussen mild en medium in. Er wordt een groentecurry bij geserveerd.

CURRIES:

De curries worden ingedeeld in drie smaken; mild (lichtzoet, weinig kruiden), medium (goed gekruid) en pittig (vergelijkbaar met een lepel sambal).

De curries worden geserveerd met rijst of nanbrood.

MURGH BIRYANY (KIP)

€ 17,00

GEMENGDE GROENTEN BIRYANY (VEGAN)

€ 16,00

PRAWN BIRYANY (KLEINE GARNALEN)

€ 18,50

JHINGA BIRYANY (GROTE GARNALEN)

€ 19,95

GOOSHT BIRYANY (LAM)

€ 18,95

MURGH TIKKA MASSALA (MILD)

Licht gekruide stukjes kipfilet uit de tandoori, gekookt in een speciale massala curry

€ 17,00

KASHMIRI MURGH (MILD)

Een zeer zachte curry met kip, bereid met cashewnoten mango, lychee en room

€ 17,00

BUTTER CHICKEN (MILD)

Kipfilet gemarineerd en gegrild in de tandoori en gekookt in een curry met room en boter

€ 17,50

MURGH MUSHROOM (MEDIUM)

Kipfilet gebakken met verse champignons in een medium curry

€ 16,50

MURGH ALLOO (MEDIUM)

Kipfilet met gekookte aardappelen, goed gekruid

€ 16,50

KIP MUGHLAI (MEDIUM)

Een curry van kipfilet met ei, verse kruiden en gember

€ 19,50

MURGH SAGWALA (MEDIUM)

Een bijzondere combinatie van kipfilet met verse spinazie, een aroma van knoflook, gember en verse kruiden

€ 16,50

BALTI MURGH (MEDIUM)

Kipfilet bereid in een balti pasta met ui, paprika, groene peper en verse koriander

€ 16,50



- BIJGERECHTEN -

NANBROOD	€ 3,00
PESWARI NAN	€ 5,00
GARLIC NAN	€ 4,50
MANGO CHUTNEY	€ 2,00
RIJST	€ 3,00
LIME PICKELS	€ 2,00
RAITA	€ 3,00
PAPADUMS	€ 2,00

QUEEN OF INDIA DEVENTER INDIAAS SPECIALITEITEN RESTAURANT

LAMGERECHTEN:

GOOSHT VINDALOO (HEEL ERG PITTIG)

Lamsfilet met knoflook, gember, zwarte en rode peper.

€ 17,95

NAGA LAM (HEEL ERG PITTIG)

Een bijzonder lamsgerecht met verse naga chili

€ 17,95

JOY PURI GOOSHT (MEDIUM)

Een mals lamsgerecht met champignons

€ 17,95

ROGAN JOSH (MEDIUM)

Gesmoord lamsvlees gebakken in een curry met knoflook gember en tomaat

€ 17,95

LAM TIKKA MASSALA (MILD)

In de tandoori zacht gegrild lamsfilet gekookt in een speciale massala saus

€ 18,95

SAG GOOSHT (MEDIUM)

Een combinatie van lamsfilet en verse spinazie met knoflook, gember en verse kruiden

€ 17,95

BALTI LAM (MEDIUM)

Een lamscurry bereidt met balti pasta, ui, paprika en groene peper

€ 17,95

GOOSHT JAL FERIZI (PITTIG)

Een gerecht met lamsfilet, gefruite uitjes, tomaat en verse chili. Voor de liefhebber van pittig eten!

€ 17,95

GOOSHT MADRAS (ERG PITTIG)

Een gerecht uit zuid-India, traditioneel gekookt met gember, knoflook, citroen en rode peper

€ 17,95

MURGH (KIPFILET):

MURGH JAL FERIZI (PITTIG)

Gebakken kipfilet met gefruite uitjes, tomaat, verse chili en verse kruiden

€ 16,50

MURGH MADRAS (ERG PITTIG)

Een gerecht uit zuid-India, traditioneel gekookt met gember, knoflook, citroen en rode peper

€ 16,50

NAGA KIP (HEEL ERG PITTIG)

Een bijzonder kipperecht met verse naga chili, voor de liefhebber van pittig eten!

€ 16,50

MURGH MASSALA (MILD)

Gegrilde kip, gebakken in een curry met veel knoflook, gember en tomaat

€ 17,95



- BIJGERECHTEN -

NANBROOD	€ 3,00
PESWARI NAN	€ 5,00
GARLIC NAN	€ 4,50
MANGO CHUTNEY	€ 2,00
RIJST	€ 3,00
LIME PICKELS	€ 2,00
RAITA	€ 3,00
PAPADUMS	€ 2,00

QUEEN OF INDIA DEVENTER INDIAAS SPECIALITEITEN RESTAURANT



VEGETARISCHE GERECHTEN

PANEER KURMA (MILD)

Lichtzoete curry met zelfgemaakte kaas, cashewnoten, amandelen en room

€ 15,95

GROENTEN KURMA (MILD)

Verscheidende groenten in een milde curry met room en cashewnoten

€ 15,50

POMPOEN BHAI (MEDIUM)

Gebakken pompoen met Indiase kruiden

€ 15,50

CHANA MASSALA (MILD)

Kikkererwten gebakken met ui in een massala saus

€ 15,50

MATAR PANNEER (MEDIUM)

Zelfgemaakte Indiase kaas met doperwten in een heerlijke kruidige curry

€ 15,50

PALLAK PANNEER (MEDIUM)

Zelfgemaakte Indiase kaas met verse spinazie en veel knoflook en ui

€ 15,50

VEGANISTISCHE GERECHTEN

MUSHROOM MATAR (MEDIUM)

Gebakken champignons met groene erwten bereidt in een kruidige curry

€ 15,50

AUBERGINE BALTI (MEDIUM)

Aubergine gebakken in een zelfgemaakte balti pasta, een heerlijke curry

€ 15,50

TOK BAGUN (MEDIUM)

Een curry met gebakken tomaat, aubergine, knoflook en verse koriander

€ 15,50

ALOO GOBI (MEDIUM)

Een curry van aardappel, bloemkool, tomaat, paprika en verse kruiden

€ 15,50

GROENTE JAL-FERIZIE (PITTIG)

Verscheidende groenten gebakken in een pittige curry met verse chili peper

€ 15,50

BHINDI BAI (MEDIUM)

Vers gebakken okra's met ui, tomaat en paprika in een speciale massala saus

€ 15,00



QUEEN OF INDIA DEVENTER INDIAAS SPECIALITEITEN RESTAURANT

THALI (Rijsttafel):

Verschillende curries in kleine gerechtjes op een dienblad, genieten van zoveel verschillende smaken. De thalies worden gemaakt in de smaken mild en medium. Wilt u liever pittiger eten? Dan kan u dat doorgeven aan de bediening!

THALI ROYAL (Vlees) (MILD of MEDIUM)

Een medium kip-, milde lams-curry, spinazie, daltarka, raitha, salade, rijst en nanbrood

€ 18,95

VEGETARISCHE THALI (MILD of MEDIUM)

Een groente curry, onion bhaji, spinazie, daltarka, raitha, salade, rijst en nanbrood

€ 17,95

VEGAN THALI (MEDIUM)

Aubergine-curry, onion bhaji, spinazie, daltarka, mango chutney, salade en rijst

€ 17,50

NAGERECHTEN

KULFI

Zelfgemaakt Indiaas ijs met cardamon en pistache

€ 5,95

MANGO-PAPAYA IJS

Drie bolletjes mango-papaya ijs met slagroom

€ 5,95

KOKOS IJS

Drie bolletjes kokos ijs met slagroom

€ 5,95

GOLAAB JAAMAN

Drie zoete deegballetjes met cardamon

€ 5,50

RIJSTPUDDING

Zelfgemaakte rijstpudding met rijst, melk, boter, suiker en rozijnen

€ 6,95