

INDIAN CUISINE

SPICES

ESTD *Maastricht* 2024



For Multiple Language Menu,
Please Scan The QR Code

Neem bij eventuele allergieën contact op met het personeel voordat u het eten bestelt
If you have any allergies, please contact the staff before ordering the food

3 COURSE MENUS

ROYAL MEAT MENU

VOORGERECHTEN

Tandoori Chicken & Seekh Kebab

HOOFDGERECHT

Butter Chicken, Lamb Biryani & Tandoori Prawns
Rice & Garlic Naan

2 PERSONEN **89.5**

3 PERSONEN **134**

DESSERT

Dessert of choice



7 SPICES MENU

VOORGERECHTEN

Hot Chicken Wings & Samosa

HOOFDGERECHT

Chicken Tikka Masala, Chana Masala & Tandoori Mix Grill
Rice & Garlic Naan

2 PERSONEN **79.5**

3 PERSONEN **115**

DESSERT

Dessert of choice



VEG MENU

VOORGERECHTEN

Samosa & Onion Bhaji

HOOFDGERECHT

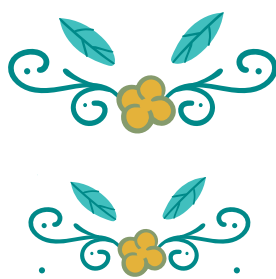
Paneer Butter Masala, Dal & Tandoori Mushrooms
Rice & Garlic Naan

2 PERSONEN **69.5**

3 PERSONEN **99.5**

DESSERT

Dessert of choice



VOORGERECHTEN

ONION BHAJI

Gefrituurde uien met kikkererwtenmeel // Fried onion with chickpea flour

7.5

SAMOSAS

Gefrituurd deeg gevuld met gekruide aardappel en erwten // Fried dough filled with spiced potato and peas

7.5

GOBHI PAKODA

Gefrituurde bloemkool met kikkererwtenmeel // Fried cauliflower with chickpea flour.

7.5

PANEER TIKKA

Indiase kaas in een gekruide yoghurtmarinade // Indian cheese in a spiced yogurt marinade

8.5

PANEER MALAI TIKKA

Indiase kaas in een marinade van cashewnoten en room // Indian cheese in a cashew and cream marinade, cooked in a tandoor oven

8.95

HARA BHARA KEBAB

Gefrituurde mix van spinazie, aardappelen en groenten // Deep fried mix made from Spinach, potatoes and vegetables

8

MUSHROOM TANDOORI

Gemarineerde geroosterde champignons met kruiden // Spiced marinated roasted mushrooms

8

VEG PLATTER (2-3 PERS)

Een combinatie van samosa's, onion bhaji en gobi pakoda // A combination of our samosas, onion bhaji and gobi pakoda

17.5

CHICKEN SAMOSAS

Gefrituurd deeg gevuld met gekruide kip, aardappelen en erwten // Fried dough filled with spiced chicken, potatoes and peas

8.5

CHICKEN TIKKA

Stukjes kipfilet gemarineerd in indiase kruiden, geroosterd in een tandoor // Pieces of chicken breast marinated in indian spices, roasted in a tandoor

8.5

GARLIC CHICKEN TIKKA

Kipfilet gemarineerd in Indiase kruiden en knoflook // Chicken breast marinated in Indian spices and garlic

9

TANDOORI CHICKEN

Gekruide gemarineerde kip(bot) // Spiced marinated chicken(bone)

7.5

HOT CHICKEN WINGS

Hete kippenvleugels met Indiase kruiden // Hot chicken wings with Indian spices

8

LAMB SEEKH KEBAB

Lamsgehakt, gemengd met Indiase kruiden // Minced lamb, mixed with Indian spices

8.95

LAMB CHOPS

Geroosterde Lamskoteletten, gemengd met Indiase kruiden // Roasted Lamb Chops, mixed with Indian spices

11.95

TANDOORI PRAWNS

Garnalen gemarineerd in Indiase kruiden // Prawns marinated in Indian spices

11.95

SALMON TIKKA

Gekruide gemarineerde zalm vis // Spiced marinated salmon fish

12.5

LEMON BUTTER GARLIC PRAWNS

Chef's Special: Garnalen gekookt in een unieke mix van boter, knoflook en citroensap // Chef's Special: Prawns cooked in a unique blend of butter, garlic and lemon juice

13.5

NON VEG PLATTER (2-3 PERS)

Een combinatie van onze hot wings, kip tikka en lamb seekh kebab // A combination of our hot wings, chicken tikka and lamb seekh kebab

20.5

STREET FOOD

PANEER CHILLI

Indiaas-Chinees voorgerecht met Indiase kaas, paprika en chilisaus // Indian-Chinese appetizer with Indian cheese, paprika and chilli sauce

13.5

CHICKEN CHILLI

Indiaas-Chinees voorgerecht met gebakken kip, paprika en chilisaus // Indian-Chinese appetizer with fried chicken, paprika and chili sauce

14.95

GOBI MANCHURIAN

Knapperige bloemkool gekookt in een Manchurian saus // Crispy cauliflower cooked in a manchurian gravy sauce

13.5

ALOO TIKKI CHAAT

Een knapperige aardappelburger met yoghurt en Indiase sauzen // A crispy potato patty topped with yogurt and Indian sauces

9.95

SAMOSA CHAAT

Een Noord-Indiase specialiteit: geprakte samosa met yoghurt en Indiase sauzen // A North Indian special : Smashed samosa topped with yogurt and Indian sauces

9.95



HOOFDGERECHT

SIGNATURE GERECHTEN

CHICKEN TIKKA MASALA

Gemarineerde gegrilde stukjes kipfilet bereid in dikke paprika- en uiensaus // Marinated grilled pieces of chicken fillet prepared in thick paprika and onion sauce

22.5

BUTTER CHICKEN

Noord-Indiase delicatessen, malse stukjes kipfilet gekookt in een romige tomatensaus verrijkt met kruiden // North Indian delicacy, tender pieces of chicken fillet cooked in a creamy tomato sauce enriched with spices

22.5

ROGAN JOSH LAMB

Indiase lamscurry met een sterke combinatie van intense kruiden in een romige tomaten currysous // Indian lamb curry with a strong combination of intense spices in a creamy tomato curry sauce

23.5

DAL MAKHANI

Een romig gerecht, beroemd uit Noord-India, linzen met boter en tomaten // A creamy dish, famous from Northern India, lentils with butter and tomatoes

19.5

BIRYANI

Biryani is een traditioneel Indiaas rijstgerecht, gemengd met speciale specerijen en kruiden, belegd met vlees of groenten. Alle biryani's worden geserveerd met een Raita (Indiase yoghurt) // Biryani is a traditional Indian rice dish, mixed with special spices and herbs, layered over with meat or vegetables. All biryanis are served with a Raita (Indian styled yogurt)

GROENTE/VEGETABLE BIRYANI

20.5

LAM/LAMB BIRYANI

23.5

KIP/CHICKEN BIRYANI

22.5

GARNALEN/PRAWN BIRYANI

23.5

SEVEN SPICES BIRYANI SPECIAL

Een mix van kip, lamsvlees en garnalen // A mix of chicken, lamb and shrimp

25.5

VLEES CURRY GERECHTEN

Keuze uit kip of lam // Choice of chicken or lamb

KORMA

Kokosroom- en cashewnotensaus // Coconut cream and cashew-based sauce

22.5

BHUNA

Mals vlees in een sterk gekruide, halfdroge saus // Tender meat in a strongly spiced, semi-dry gravy

22.5

TROPICAL MANGO

Speciale saus met kokos en mangopulp // Special sauce with coconut and mango pulp

22.5

MADRAS

Echt pittige saus, met een smaak van tamarinde // Really spicy sauce, with a taste of tamarind

22.5

SAAG

Saus van mosterd- en fenegriekbladeren // Sauce from mustard and fenugreek leaves

22.5

LAM/LAMB +1 EURO

TANDOORI GERECHTEN

Tandoori is een gerecht bereid in een speciale Tandoor (Indiase Klei Oven), waardoor het gerecht een rokerige smaak krijgt. Alle gerechten worden geserveerd met rijst en een daal (Indiase linzensoep) // Tandoori is a dish prepared in a special Tandoor (Indian Clay Oven), which gives the dish a smoky taste. All dishes are served with rice and a daal (Indian lentil soup)

TANDOORI CHICKEN WITH BONE

Gemarineerde kip met bot en kruiden // Spiced marinated chicken with bone

20.5

TANDOORI PRAWNS

Garnalen gemarineerd in Indiase kruiden // Prawns marinated in Indian spices

23.5

TANDOORI CHICKEN TIKKA

Kipfilet gemarineerd in Indiase kruiden // Chicken breast marinated in Indian spices

22.5

SEVEN SPICES MIX GRILL

Combinatie van tandoori kip, kip tikka, hotwings, seekh kebab, lamskotelet en garnalen // Combination of tandoori chicken, chicken tikka, hot wings, seekh kebab, lamb chop and prawns

27.5

TANDOORI GARLIC CHICKEN TIKKA

Kipfilet gemarineerd in Indiase kruiden en knoflook // Chicken breast marinated in Indian spices and garlic

23.5

TANDOORI SEAFOOD PLATTER

Combinatie van gekruide gemarineerde zalm en garnalen // Combination of spiced marinated salmon and prawns

27.5

TANDOORI LAMB CHOPS

Geroosterde Lamskoteletten, gemengd met Indiase kruiden // Roasted Lamb Chops, mixed with Indian spices

27.5

TANDOORI PANEER TIKKA

Indiase kaas in een gekruide yoghurtmarinade // Indian cheese in a spiced yogurt marinade

21.5



G A R N A L E N / V I S G E R E C H T E N

PRAWNS COCONUT CURRY

Garnalen gekookt in een dikke en milde kokosroomsaus // Prawns cooked in a thick and mild coconut cream sauce

23.5

FISH MADRAS

Vis in een zeer pittige saus, met een smaak van tamarinde // Fish in a really spicy sauce, with a taste of tamarind

21.5

PRAWNS MASALA

Garnalen in een saus op basis van uien, met kruiden en specerijen // Prawns in an onion based sauce, with herbs and spices.

22.5

FISH GOAN CURRY

Dit visrecept is beroemd van de zandstranden van GOA en staat bekend om zijn smaak en kruidenmix // This fish recipe is famous from the sandy beaches of GOA and is known for its flavor and spice blend

21.5

V E G E T A R I S C H E G E R E C H T E N

PANEER TIKKA MASALA

Gemarineerde gegrilde stukjes Indiase kaas bereid in dikke paprika- en uiensaus // Marinated grilled pieces of Indian cheese prepared in thick paprika and onion sauce

21.5

CHANA MASALA

Gekookte kikkererwten in dikke saus, met tomaten, uien en kruiden // Boiled chickpeas in thick sauce, with tomatoes, onions and herbs

19.5

PANEER BUTTER MASALA

Indiase kaas bereid in dikke romige saus op basis van tomaten // Indian cheese prepared in a thick, buttery and tomato-based sauce

21.5

BHINDI MASALA

Verse okra bereid met knoflook-gemberpasta en Indiase kruiden // Fresh okra prepared with garlic-ginger paste and Indian spices

19.5

PALAK PANEER

Indiase kaas bereid in een saus van spinazie // Indian cheese prepared in a spinach sauce

21.5

ALOO MUTTER

Een milde curry met aardappelen en erwten // A mild curry with potatoes and peas

18.5

MUTTER PANEER

Een milde curry met Indiase kaas en erwten // A mild curry with Indian cheese and peas"

21.5

MIX VEG

Gemengde groenten met Indiase kruiden // Mixed vegetables with Indian spices

18.5

DAL TADKA

Gele linzen gekookt met knoflook, gember, kruiden en specerijen // Yellow lentils cooked with garlic, ginger, herbs and spices

18.5

MIX VEG KORMA

Gemengde groenten in een romige curry met Indiase kruiden en kokosroom // Mixed vegetables in a creamy curry with Indian spices and coconut cream

20.5

B R O O D

TANDOORI ROTI

Indiaas bruin brood // Indian brown bread

3

GARLIC CHEESE NAAN

Wit brood gevuld met Indiase kaas en knoflook // White bread filled with Indian cheese and garlic

5.5

BUTTER/PLAIN NAAN

Indiaas wit brood // Indian white bread

4

GARLIC NAAN

Wit brood met knoflook // White bread with garlic

4.5

D E S S E R T S

CHEESE NAAN

Wit brood met kaasvulling // White bread with cheese filling

5

KULFI

Huisgemaakt Indiaas ijs // Homemade Indian ice cream

6.5

ONION NAAN

Wit brood met pikante uien // White bread with spicy onions

4

RASMALAI

Dumplings gemaakt van kwark gedrenkt in gezoete, ingedikte melk, subtiel op smaak gebracht met kardemom // Dumplings made from cottage cheese soaked in sweetened, thickened milk, subtly flavored with cardamom

7.5

PESHAWARI NAAN

Zoet wit brood // Sweet white bread

4.5

GULAB JAMUN

Melkballetjes op zoete siroop // Milk balls in sweet syrup

7

ALOO PARATHA

Bruin brood met gekruide aardappelvulling // Brown bread with spiced potato filling

5

GAJAR KA HALWA

Traditionele Indiase wortelpudding met melk, ghee en kardemom, gegarneerd met noten // Traditional Indian carrot pudding with milk, ghee and cardamom, garnished with nuts

7

PANEER KULCHA

Wit brood gevuld met Indiase kaas // White bread Filled with Indian cheese

5.5

DRINKS MENU

F R I S D R A N K E N

SOURCY BLAUW (Small / Big)	3.5/6.5	GINGER ALE	3.5
SOURCY ROOD (Small / Big)	3.5/6.5	BITTER LEMON	3.5
PEPSI	3.5	GINGER BEER	3.5
PEPSI ZERO	3.5	TONIC	3.5
ICE TEA SPARKLING	3.5	SISI	3.5
ICE TEA GREEN	3.5	CASSIS	3.5
7-UP	3.5	APPELSAP	3.5
		MANGO LASSI	5

W A R M E D R A N K E N

THEE (DIVERSE SMAKEN)	3	KOFFIE	3
FRESH MINT TEA	4	ESPRESSO	2.8
FRESH GINGER LEMON TEA	4	DOUBLE ESPRESSO	4
ORANGE CINNAMON TEA	4	CAPPUCCINO	3.5

BIER

O P D E T A P

GROLSCH PILS (0.25l/0.5l)	3.6/6.95	GROLSCH WEIZEN (0.33l/0.5l)	5.8/8.5
------------------------------	----------	--------------------------------	---------

V A N D E F L E S

KINGFISHER INDIAN PILS (0.33l/0.65l)	4.5/8.5	GRIMBERGEN BLOND	5
KINGFISHER ULTRA	6	GRIMBERGEN DUBBEL	6
COBRA INDIAN PILS (0.33l,0.66l)	4.5/8.5	GRIMBERGEN TRIPEL	7
SEASONAL IPA (Ask The Serving Personnel About The Beer)	6	LIEFMANS	4.5

A L C O H O L V R I J B I E R

GROLSCH PILS 0.0%	4	GROLSCH RADLER 0.0%	4
GROLSCH WEIZEN 0.0%	4	LIEFMANS 0.0%	4

WIJN KAART

W I T

VIOGNIER, LES VIGNERONS DE FLORENSAC, FRANCE
Floral notes & well-spiced dry white wine

5/25

MÜLLER-THÜRGAU, RADDECK, GERMANY
Fresh & fruity

5.5/33

CHARDONNAY, DOMAINE SAINT-HILAIRE, FRANCE
Dry, peaches, citrus fruit and cedar

6/30

RIESLING, RADDECK ROTER HANG, GERMANY
Fruity, citrus fruit, fresh finish

40

MOSEL, ROMANUSKELLEREI, GERMANY
Sweet white wine

5.5/27.5

R O S É

PINOT GRIGIO BLUSH ROSÉ, CA BRIGIANO, ITALY
Light, dry rosé with hints of strawberry and raspberry

5/25

LES GALIPETTES, LIONEL GUISSAUME, FRANCE
Hints of ripe red fruits

40

R O O D

MERLOT, LES CHARMETTES, FRANCE
Soft character with hints of cherry and blackberry

5/25

WILD GARNACHA, LATIDO, SPAIN
Refined woody notes with hints of strawberry and cherries

6/30

RESERVA, PAÇO DO CONDE, PORTUGAL
Grape variety of Alicante Bouschet, Syrah and Touriga Nacional

40

M O U S S E R E N D

CAVA, SANGRE DE TORO, SPAIN

5/25

PROSECCO, BRIOSO SPUMANTE, ITALY

6/30



COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Kahlua

10.5

NEGRONI

Campari, Gin, Vermouth

10.5

MOSCOW MULE

Ginger beer, Lime juice, Vodka

9.5

DARK & STORMY

Lime juice, Ginger Beer, 'Old Monk' Rum

9.5

APEROL- OR LIMONCELLO SPRITZ

Aperol or Limoncello, Prosecco, Sparkling water

9

MOJITO

Lime juice, Havanna Club Rum, Brown Sugar, Sugarcane syrup

11

MARGARITA

Tequila, Lime Juice, Salt

11

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orange Juice, Grenadine syrup

11

DRUNK LASSI

Mango Lassi, Malibu, Vodka, Safran

13

7 SPICES SOUR'S

Liquor of choice : (Whiskey, Amaretto, Limoncello, Tennesse Fire), Lime Juice, Sugarcane Syrup, Eggwhite

10.5

MOCKTAILS

VIRGIN PINEAPPLE

Pineapple juice, Lime juice, Coconut syrup

7.5

CUCUMBER COOLER

Cucumber, Agave syrup, Lime juice, sparkling water

7.5

VIRGIN MOJITO

Limes, Sugarcane Syrup, 7-up

7.5

GIN & TONICS

MONKEY 47 SCHWARZWALD GIN

Served with Botanicals

13

TANQUERAY ROYAL

Serve Tip: Try with 7-Up, Served with Botanicals

11

HENDRICK'S

Served with Cucumber And Juniper Berries

12

SEEDLIP GIN & TONIC (0.0% GIN)

Served with Lemon Slices

8

TANQUERAY

Served with a Slice Of Lime

10

BOMBAY SAPPHIRE

Served with Lemon Slices

9.5

GORDON'S LONDON DRY

Served with a Slice Of Lime

9



SPIRITS

C O G N A C

COURVOISIER	7
HENNESSY	8

R U M

HAVANNAH CLUB 3 YEARS	5
HAVANNAH CLUB 7 YEARS	6.5
BACARDI CARTA BLANCA	5
BACARDI CARTA NEGRA	6
BACARDI SPICED	7
OLD MONK SPICED RUM	6.5
MALIBU	5
DON PAPA	8

W H I S K E Y

JAMESON	6
JACK DANIELS	6
MONKEY SHOULDER	9
BLACK LABEL	7
JD TENNESSEE FIRE	6.5
CHIVAS REGAL	9
CHIVAS REGAL 18	11

T E Q U I L A

JOSE CUERVO GOLD	5
JOSE CUERVO BLANCO	5
DON JULIO BLANCO	7

L I Q U O R

KAHLUA	5
TIA MARIA	5
BAILEYS	5
AMARETTO DISARONNO	6
COINTREAU	6
PORT RUBY	5
JONGE Jenever	4
OUDE Jenever	4
CAMPARI	5.5
MARTINI BLANCO	5.5
MARTINI ROSSO	5.5
LIMONCELLO	3.5

V O D K A

ABSOLUT VODKA	5
GREY GOOSE VODKA	7



INDIAN  CUISINE

SPICES

ESTD *Maastricht* 2024