

\*\*\* *VOORGERECHTEN* \*\*\*

- 1. Mix Pakura:** Verse groenten door een mild kruidenbeslag gehaald en gebakken in plantaardige olie. € 4,25
- 2. Samosa:** Driehoekjes van bladerdeeg gevuld met groenten en kruiden (2 stuks) € 5,25
- 3. Onion Bhajee:** Een bijzonder gerecht van uienringen, erwtenmeel, eieren en kruiden. € 4,25
- 4. Seek Kabab:** Fijn gekruid Indiaas gehakt, geroosterd in de traditionele Tandoori oven (2 stuks) € 5,75
- 5. Tandoori mix:** Een combinatie van heerlijke tandoori-gerechten. € 7,50
- 6. Boti Kabab:** Stukjes lamsvlees, gemarineerd in kruiden en specerijen, geroosterd in de tandoori-oven (medium) € 7,50
- 7. Butterfly:** Grote garnalen gemarineerd met ei en linzen gebakken in plantaardige olie (2 stuks) € 7,50

\*\*\* *SOEPEN* \*\*\*

- 8. Murgsoep:** Een heerlijke romige kippensoep, smaakvol bereid met geurige oosterse kruiden en specerijen. € 4,50
- 9. Dalsoep:** Een smakelijke linzensoep uit noord-India, gegarneerd met milde specerijen en verse citroensap. € 4,50
- 10. Muligatwanysoep:** Deze pittige soep uit zuid-India zal u aangenaam verrassen, getrokken van specerijen uit Madras en op smaak gebracht met kokosnoot en citroensap. € 4,50
- 11. Tomatensoep:** Romige soep gekruid in de indische stijl. € 4,50

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)

**\*\*\* Bijgerechten \*\*\***

<b>72. Nan</b> Warm zacht brood met sesam- en uienzaad gebakken in de Tandoori-oven	€ 3,75
<b>73. Kulcha Nan</b> Nan gevuld met groenten	€ 4,75
<b>74. Keema Nan</b> Nan met lamsgehakt	€ 4,75
<b>75. Garlic Nan</b> Nan met knoflook	€ 4,75
<b>76. Peswari nan</b> Nan gevuld met rozijnen, noten, amandelen en kokos	€ 4,75
<b>77. Cheese nan</b> Nan gevuld met hollandse kaas	€ 4,75
<b>78. Dal Tarka</b> Een portie fijn gekruide kikkererwten. (medium)	€ 5,50
<b>79. Bombay Aloo</b> Curry van gebakken aardappeltjes en specerijen. (medium)	€ 5,50
<b>80. Mushroom Bhajee</b> Een bijgerecht van champignons, gebakken uien tomaten en paprika (medium)	€ 5,50
<b>81. Palak Massala</b> Spinazie met gestoofde kruiden (medium)	€ 5,50
<b>82. Aloo Palak</b> Spinazie met aardappelen (medium)	€ 5,50
<b>83. Mixed Vegetables</b> Gemengde groenten met kruiden (medium)	€ 5,50
<b>84. Aloo Gobi</b> Aardappelen met bloemkool gebakken in Indiase kruiden (medium)	€ 5,50

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)

\*\*\* *Bijgerechten* \*\*\*

**85. Matter Paneer**

Indiase kaas en een curry van doperwten. (medium) € 5,50

**86. Aloo Matter**

Aardappelen met doperwten in curry (medium) € 5,50

**87. Okra/Bindi Bhajee**

Gebakken okra gekruid met uien en verse koriander (medium) € 5,50

**88. Raitha**

Frisse, kruidige yoghurtsaus met tomaat, komkommer en mosterdzaad € 3,50

**89. Pilaw Rijst**

Portie geurige rijst bereid met kardemom, kaneel, kruidnagel en amandelen € 5,50

**90. Taj Mahal Salade**

Salade van ijsbergsla, tomaten, komkommer en uien op Indiase manier bereid € 4,50

**91. Mango Chutney**

De beroemde chutney uit eigen keuken van verse mango's € 2,50

**92. Mango Pickle**

Mango in het zuur pittig gekruid met onder meer verse chili € 2,50

**93. Lime Pickle**

Limoenen in het zuur op smaak gebracht met een verrassend kruidenmengsel.  
Een bijzonder bijgerecht € 2,50

\*\*\*

*KINDERMENU*

\*\*\*

**94. Taj Mahal Kurma**

Kip kurma met pilaw-rijst en een mini-nan €10,50

**95. Taj Mahal Tandoori**

Kippenbout uit de tandoori-oven met patat en een lekkere salade €10,50

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)

**\*\*\* Tandoori Hoofdgerechten \*\*\***  
*Hoofdgerechten uit de traditionele "Tandoori-oven"*  
*(Tandoori-gerechten worden bereid in de*  
*authentiek Indiase kleei-oven)*

**12. Chicken Tandoori**

Malse kippenbouten, gemarineerd in verschillende kruiden bereid in de beroemde Tandoori-oven. € 14,50

**13. Chicken Tikka**

Het beste stukje van de kip, gemarineerd in een geurig kruidenmengsel. € 14,50

**14. Tandoori Mixed Grill**

Een heerlijke combinatie van alle Tandoori-gerechten. € 18,50

**15. Pakura Tikka**

Gekruide kipfilet geroosterd in de Tandoori-oven met een beslag van gekruide gemalen linzen. € 17,50

**16. Lams Tikka**

Een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees voordat het vlees in de Tandoori-oven is geroosterd heeft een marinade haar speciale aroma aan het vlees meegegeven. € 17,50

**17. Mirchi Kabab**

Een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees, gemarineerd met chilipoeder, koriander, komijn, garam massala en geroosterd in de Tandoori-oven (heet). € 17,50

**18. Tandoori vis**

Zalmforel gemarineerd en geroosterd in de Tandoori-oven. € 18,50

**19. Tandoori King prawn**

Deze grote garnalen uit de golf van Bengalen smaken voortreffelijk. Na een badje van fijne kruiden licht geroosterd in de Tandoori-oven. € 19,50

*Bovenstaande Tandoori hoofdgerechten worden geserveerd met pilawrijst en groentencurry.*

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)

**\*\*\* Speciale hoofdgerechten uit de "Tandoori-oven" \*\*\***

- 20. Chicken Tikka Massala:** Licht gekruide kipfilet geroosterd in de Tandoori-oven en gecombineerd met een curry van cashewnoten en verse kruiden (mild) € 15,00
- 21. Butter Chicken:** Een kipgerecht voor de echte fijnproever. Kippevlees met tomaat, kardemom, blaadjes nootmuskaat. Afgemaakt met room en honing (mild) € 15,00
- 22. Chicken Marco Polo:** Kipfilet uit de Tandoori- oven en een curry. Het aroma dankt dit gerecht aan kardemom, kaneel, cashewnoten en garam massala (mild) € 15,00
- 23. Bengaalse Chicken Karai:** Kleine stukjes kippenbout uit de tandoori oven met verse tomaat, gember, chili en kruiden. (medium) € 15,00
- 24. Chicken Tikka Jhalfrezi:** Een vrij pittig gerecht van kipfilet, gebakken uien, tomaten, paprika, verse chili en een verrassend kruidenmengsel (medium) € 15,00
- 25. Lams Tikka Jhalfrezi:** Een vrij pittig gerecht van lamsvlees met gefruite uitjes, verse tomaat, chili, paprika en een verrassend kruidenmengsel (medium) € 16,50
- 26. Lams Tikka Massala:** Zacht lamsvlees uit de Tandoori-oven bereid met garam massala, amandelen, rozijnen en verse room (mild) € 16,50
- 27. Lams Malabar:** Het lievelingsgerecht van de Maharaja van Hijdrabad: lamsvlees in een marinade van amandelen, cashewnoten, saffraan en mixed fruit (mild) € 16,50

*Bovenstaande curry hoofdgerechten worden geserveerd met pilawrijst.*

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)

**\*\*\* Biryani Hoofdgerechten \*\*\***

**58. Chicken Biryani**

Rijstschotel met fijngesneden kip met een heerlijke groentencurry.

€ 14,50

**59. Lams Biryani**

Rijstschotel met gekruid lamsvlees en een geurige curry van gemengde groenten.

€ 15,75

**60. Vegetarische Biryani**

Een vegetarische rijstschotel met verschillende groenten van boontjes, bloemkool, peentjes e.d. Ook bij dit gerecht word apart een groentencurry geserveerd.

€ 14,00

**61. Prawn Biryani**

Rijstschotel met garnalen en een groentencurry.

€ 15,50

**62. Mixed Biryani**

Rijstschotel met kip, champignons, groenten en garnalen.

€ 15,50

**63. Shahi Biryani**

Rijstschotel met gegrilde kip, lams, garnalen en doperwten en een aparte groentencurry.

€ 15,50

**\*\*\***

*Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met groentencurry.*

*U kunt kiezen uit een milde groentencurry met kokos, suiker en room.*

*of*

*Een medium groentencurry met ui, gember, knoflook, chili en verse koriander.*

**[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)**

## \*\*\* Kip Hoofdgerechten \*\*\*

- 28. Chicken Kashmiri:** Kipgerecht met cashewnoten, rozijnen, amandel, mango, lychees en verse room met kashmirisaus (mild) € 14,50
- 29. Chicken Palak:** Kipcurry met spinazie; naar keuze, mild (met room) of medium heet (met chili en gember) € 14,50
- 30. Murg Nababi:** Een specialiteit van de Nabab familie, kip bereid in een lichte curry met aardappel en ei (mild of medium) € 14,50
- 31. Chicken Bhuna:** Lekker pittig kipgerecht in een bijzondere kruidenmelange (medium) € 14,50
- 32. Chicken Dopeaza:** Curry van gebakken kip, aangebakken ui, garam massala en verse koriander (medium) € 14,50
- 33. Chicken Vegetable:** Een traditioneel kipgerecht met curry en gemengde verse groenten (medium) € 14,50
- 34. Chicken Dhansak:** Malse stukjes kipfilet gestoomd met kruiden; daarna gekookt met kikkererwten en een zoetzure saus. Afgemaakt met fenegriek, kruidnagel en zwarte kardemon. Een aanrader voor de echte liefhebber van kipfilet (medium) € 14,50
- 35. Chicken Mushroom:** Stukjes kipfilet, gebakken uien, tomaten, paprika, verse chili, koriander en champignons (medium) € 14,50
- 36. Chicken Rogan Josh:** Kippevles bereid in boter met gefruite uitjes, verse groene peper en tomaten. In het noord-oosten van india uiterst populaire (medium) € 14,50
- 37. Chicken Madras:** Een traditioneel recept van de Tamilnadu, de Tamils van Sri Lanka. Pittige stukjes kipfilet gekruid met chilipoeder en tamarinde (heet) € 14,50
- 38. Chicken Vindaloo:** Herkomst van dit zeer hete gerecht moet gezocht worden bij de eerste Portugese kolonisten in India. Kipvles gekruid met verse rode pepers en chili (zeer heet) € 14,50

*Bovenstaande curry hoofdgerechten worden geserveerd met pilawrijst.*

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)

## \*\*\* *Lams Hoofdgerechten* \*\*\*

- 39. Lams Kashmiri:** Lamsvlees met cashewnoten, amandelen, rozijnen, mango, lychees en verse room met kashmirisaus (mild) € 15,75
- 40. Lams Palak:** Een bijzondere combinatie van lamsvlees en verse spinazie. *Medium* is met knoflook, gember en verse chili. *Mild* is met room en cashewnoten. € 15,75
- 41. Kufta Bhuna:** Het lievelingsgerecht van de Moghul familie van India, bereid met koriander en verse kruiden (medium) € 15,75
- 42. Lams Bhuna:** Een lekker pittig gerecht van lamsvlees en een bijzonder kruidenmelange (medium) € 15,75
- 43. Lams Dopeaza:** Lamsvlees licht gebakken met ui, zwarte peper, garam massala en verse koriander (medium) € 15,75
- 44. Lams Vegetable:** Een traditioneel lamsgerecht met een curry en gemengde verse groenten (medium) € 15,75
- 45. Lams Rogan Josh:** Lamsvlees bereid in boter met gefruite uitjes, verse groene peper en tomaten. In het noord-oosten van India uiterst populair (medium) € 15,75
- 46. Lams Dhansak:** Malse stukjes lamsvlees gestoomd met kruiden; daarna gekookt met kikkererwten en een zoet-zure saus. Afgemaakt met fenegriek, kruidnagel en zwarte kardemom. Een aanrader voor de echte liefhebber van lamsvlees (medium) € 15,75
- 47. Lams Madras:** Een traditioneel recept van de Tamilnadu, de Tamils van Sri Lanka. Pittige stukjes lamsvlees gekruid met chilipoeder en tamarinde (heet) € 15,75
- 48. Lams Vindaloo:** De eerste Portugese kolonisten in India brachten het recept van dit lamsgerecht gekruid met verse rode peper uit hun vaderland mee (zeer heet) € 15,75

Bovenstaande curry hoofdgerechten worden geserveerd met pilawrijst.

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)



## \*\*\* Vegetarische Hoofdgerechten \*\*\*

- 64. Vegetarisch Kashmiri**  
Groenten met cashewnoten, rozijnen, amandelen, mango, lychees en room (mild) € 14,50
- 65. Vegetarische Navratan**  
Milde curry van gemengde groenten, vruchten, kokos en room (mild) € 14,50
- 66. Paneer Machoni**  
Indiase kaas geroosterd in de Tandoori-oven, overgoten met een milde curry met cashewnoten (mild) € 14,50
- 67. Paneer Jhalfrezi**  
Een heerlijke curry van Indiase kaas, paprika, ui, gember, knoflook, chili en verse koriander (medium) € 14,50
- 68. Shag Paneer**  
Spinazie met Indiase kaas. Medium is met gember, knoflook en chili. Mild is met room en cashewnoten. € 14,50
- 69. Shabji Massala**  
Curry van diverse groenten op speciale Indiase manier gekruid met koriander (medium) € 14,50
- 70. Anda Curry**  
Een curry met gekookte ei gebakken in kurkuma, ui, paprika, chili, gember, knoflook en verse koriander (medium) € 14,50
- 71. Shag Dal**  
Een portie spinazie met kikkererwten gebakken in groene chili, gember, knoflook en verse koriander. (medium) € 14,50

*Bovenstaande curry hoofdgerechten worden geserveerd met pilawrijst.*

**\*\*\* Vis Hoofdgerechten \*\*\***

**49. Machi Kashmiri:**

Victoriabaars met cashewnoten, rozijnen, amandel, mango, lychees en verse room (mild) € 15,50

**50. Goan Vis Curry:** De bekende victoriabaars bereid op de originele Indiase manier in kruiden en verse koriander (medium) € 15,50

**51. Machi Makhani:**

Gestoomde zalmnoten overgoten met een saus van gember, knoflook, citroensap en mosterdolie. Een Moghulgerecht uit het noorden van India (mild) € 15,50

**52. Machi Kabab:**

Zalmforel gemarineerd in verse koriander, komijn, chili, geroosterd in de Tandoori-oven (medium) € 16,50

**53. King Prawn Malai:** Grote garnalen, gemalen cashewnoten, amandelen, rozijnen en room (mild) € 17,50

**54. King Prawn Jhalfrezi:** Curry van grote garnalen met verse groene pepers, paprika en uien (medium) € 17,50

**55. Prawn Bhuna:** Curry van kleine garnalen met verse groene pepers, uien en koriander (medium) € 15,50

**56. Prawn Madras:** Pittig gekruide kleine garnalen met citroen en verse koriander (heet) € 15,50

**57. Prawn Vindaloo:** Kleine Garnalen gekruid met verse rode pepers in een hete curry (zeer heet) € 15,50

*Bovenstaande curry hoofdgerechten worden geserveerd met pilawrijst.*

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)

## MENU VOOR 2 PERSONEN

\*\*\* Taj Mahal Royal \*\*\*

<p><b>Kip menu</b></p> <p>Murgsoep of Dalsoep</p> <p>Chicken kashmiri, Chicken palak (medium), Shabjee bhajee, pilaw rijst, nan, salade.</p> <p>Als nagerecht kaneel en vanille ijs</p> <p>€ 21,50 p.p</p>	<p><b>Lams menu</b></p> <p>Muligatwanysoep of Tomatensoep</p> <p>Lams bhuna, Lams kashmiri, Shabjee bhajee, pilaw rijst, nan en salade.</p> <p>Als nagerecht citroen en vanille ijs</p> <p>€ 23,50 p.p</p>
<p><b>Mixed grill</b></p> <p>Muligatwanysoep of Tomatensoep</p> <p>Tandoori chicken, Lams tikka, Chicken tikka, Seek kabab, saus, salade, groentencurry, nan en pilaw rijst</p> <p>Als nagerecht kulfi en vanille ijs</p> <p>€ 24,50 p.p</p>	<p><b>Vegetarische Thali</b></p> <p>Samosa en Onion bhajee</p> <p>Paneer machoni, Dal tarka, Shabji navratan, Shag bhajee, Okra/Bindi bhajee, Mushroom bhajee, pilaw rijst, nan en salade</p> <p>Als nagerecht kulfi en vanille ijs</p> <p>€ 24,50 p.p</p>
<p><b>Mixed Thali</b></p> <p>Samosa en mix pakura</p> <p>Lams kashmiri, Mixed grill, Shabji massala, Lams bhuna, Chicken dopeaza, Chicken tikka massala, salade, rijst en nan.</p> <p>Als nagerecht aardbei en vanille ijs</p> <p>€ 25,50 p.p</p>	

# Restaurant Taj Mahal

\*\*\*

## Dessertkaart

Familie Royal ijscoupe (2 pers. diverse soorten ijs)	€ 7,50
Aardbei, citroen, kaneel, kokos of walnoot ijs	€ 4,50
Vanille ijs of Vanille ijs met chocoladesaus	€ 4,00 / 4,50
Kulfi (Indiase room-pistache ijs)	€ 5,50
Mango ijs	€ 5,50
Badam gheer (Indiase rijst pudding)	€ 5,50
Mix fresh fruit (Mix van tropische vruchten)	€ 5,50
Koffie / Espresso / Thee	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,40
Indiase thee (met of zonder melk)	€ 3,25 / 2,75
Indiase koffie (met indiase likeur)	€ 5,50
Irish koffie / French koffie	€ 5,75
Grand Marnier	€ 5,25
Tia Maria	€ 4,50
Drambuie	€ 5,25
Ammaretto	€ 4,50
Cognac	€ 4,50
Indiase Paan (anijs) / gember / koffie likeur	€ 3,50
Sambucca	€ 4,50
Baileys	€ 4,50
Dry Gin of Dry Gin met fris	€ 4,50 / € 5,75
Indiase rum of Indiase rum met fris	€ 4,50 / € 5,75
Whiskey / Whisky of Whiskey / Whisky met fris	€ 4,50 / € 5,75
Rum of Rum met fris	€ 4,50 / € 5,75
Wodka of Wodka met fris	€ 4,50 / € 5,75

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)

## \*\*\* DRANKEN \*\*\*

### *Frisdranken*

Frisdranken	€ 2,30
Mango Lassie ( <i>Indiase frisse yoghurt drank</i> )	€ 3,00
Mangosap	€ 2,50

### *Bieren*

Bier ( <i>fles</i> )	€ 2,75
Bier ( <i>malt</i> )	€ 2,75
Palm	€ 3,00
Wit-Bier	€ 3,00
Indiase Bier	€ 3,75
– <i>Cobra</i>	
<i>Kingfisher</i>	

### *Wijnen*

#### *Rode en witte huiswijn:*

Per glas	€ 3,10
Per karaf	€ 9,00
Per fles	€ 17,50
Indiase wijn ( <i>alleen per fles</i> )	€ 23,00

### *Apperitieven*

Sherry	€ 3,10
Port	€ 3,10
Vermouth	€ 3,10

### *Binnenlands gedistilleerd*

Berenburg	€ 3,10
Jenever	€ 3,10
Jägermeister	€ 3,10

### *Buitenlands gedistilleerd*

Indiase rum / Bacardi rum	€ 4,50
Wodka	€ 4,50
Whiskey ( <i>Jameson</i> )	€ 4,50
JH Walker ( <i>Red label</i> )	€ 4,50

[www.tajmahal groningen.nl](http://www.tajmahal groningen.nl)