

DINNER BLVD020



DINNER

TIME

STARTERS

CARPACCIO

RUCOLA – BASILICUM DRESSING – PIJNBOOMPITTEN – PARMEZAANSE KAAS
RUCOLA – BASIL DRESSING – PINE NUTS – PARMESAN CHEESE

13,00

SWEET HONEY WINGS 5 PCS

GEFRITUURDE KIP – HONING – ZOETE SESAMSAUS
FRIED CHICKEN – HONEY – SWEET SESAME SAUCE

10,50

BREAD WITH DIPPERS

HUMMUS – TOMATO SALSA

7,50

VEGGIE SAMOSA 2 PCS

GEFRITUURDE VEGETARISCHE DEEGHAPJES – GEMENGDE KRUIDEN – YOGHURT MUNTS AUS
TRIANGLE OF VEGETABLES – MIXED SPICES – YOGHURT MINT SAUCE

7,50

CHICKEN SAMOSA 2 PCS

GEFRITUURDE KIP DEEGHAPJES – GEMENGDE KRUIDEN – YOGHURT MUNTS AUS
TRIANGLE OF CHICKEN – MIXED SPICES – YOGHURT MINT SAUCE

9,50

LOADED NACHOS WITH TOPPING

JALAPENŐS – RODE UI – PAPRIKA – LENTE-UI – SMEERKAAS
JALAPENŐS – RED ONIONS – BELL PEPPER – SPRING ONIONS – CHEESE SAUCE
+ EXTRA TOPPING CHICKEN €3,50

11,50

SEASON SOUP WITH BREAD

7,50

CHICKEN TANDOORI

GEGRILDE KIPPENPOOT GEMARINEERD MET INDIASE KRUIDEN – YOGHURT MUNTS AUS
GRILLED CHICKEN LEG PIECE MARINED WITH INDIAN SPICES – YOGHURT MINT SAUCE

12,50

CHICKEN TIKKA

GEGRILDE STUKJES KIPPEN BORST GEMARINEERD MET INDIASE KRUIDEN – YOGHURT MUNT SAUS
GRILLED PIECES OF CHICKEN BREAST MARINED WITH INDIAN SPICES – YOGHURT MINT SAUCE

12,50

TANDOORI CHICKEN SALAD

INDIAAS GEGRILDE KIP – RODE UIEN – YOGHURT MUNTS AUS
INDIAN SPICED GRILLED CHICKEN – RED ONION – YOGHURT MINT SAUCE

12,00

HALLOUMI CHEESE SALAD

GEMENGDE SALADE – MANGO EN PERZIK DRESSING
MIXED SALAD – MANGO AND PEACH DRESSING

12,00

PINEAPPLE AVOCADO SALAD

GEMENGDE SALADE – MANGO EN PERZIK DRESSING
MIXED SALAD – MANGO AND PEACH DRESSING

12,00

SMOKEY SALMON SALAD

GEMENGDE SALADE – AVOCADO – RODE UI – ROMIGE BIESLOOKSAUS
MIXED SALAD – AVOCADO – RED ONION – CREAMY CHIVES SAUCE

13,00

MAIN

GRILLED TENDERLOIN STEAK 200GR 33,50

SEIZOENSGROENTEN – KRIELTJES – SINAAS BBQ SAUS
SEASONAL VEGTABLES – SEASONED BABY POTATOES – ORANGE BBQ SAUCE

GRILLED BEEF STEAK 200GR 23,50

SEIZOENSGROENTEN – KRIELTJES – SINAAS BBQ SAUS
SEASONAL VEGTABLES – SEASONED BABY POTATOES – ORANGE BBQ SAUCE

SMOKEY RIBS 23,00

GEGRILDE SPARIBS – BBQ GLAZE SAUS – FRIET
GRILLED SPARERIBS – BBQ GLAZE SAUCE – FRIES

KIPsATÉ 22,50

AZIATISCHE GEGRILDE KIPSPIESJES – PINDASAUS - GEBAKKEN UITJES – AJAR - FRIET
ASIAN GRILLED CHICKEN SKEWERS – PEANUT SAUCE – FRIED ONIONS – PICKLED ACAR - FRIES

GRILLED LAMB CHOPS 27,50

SEIZOENSGROENTEN – KRIELTJES – KNOFLOOK CHIMICHURRI SAUS
SEASONAL VEGTABLES – SEASONED BABY POTATOES – GARLIC CHIMIVHIRRI SAUCE

LAMB KEBAB 24,00

GEMARINEERD LAMS – SEIZOENSGROENTEN – YOGHURT MUNTSAUS – RIJST OF FRIET
MARINATED MINCE LAMB – SEASON VEGTABLES – YOGHUT MINT SAUCE – RICE OR FRIES

MIXED GRILL 27,50

GEGRILDE TANDOORI KIP – KEBAB – LAMSKOTOLET – RUNDVLEESSPIES – MÁÍSKOLF – KRIELTJES – CHIMICHURRI SAUS
GRILLED TANDOORI CHICKEN – KEBAB – LAMB CHOPS – BEEF SKEWER – CORN ON THE COB – SEASONED BABY POTATOES - CHIMICHURRI SAUCE

BURGERS

GRILLED CHICKEN BURGER 19,50

UIEN – TOMAAT – KAAS – HOMEMADE SAUCE – FRIET
ONION – TOMATO – CHEESE – HUISGEMAAKTE SAUS – FRIES

EDAMAME AVOCADO BURGER 17,50

SLA – UIEN – TOMAAT – GEFRITUURDE UIENRINGEN – AVOCADO – FRIET
LETTUCE – ONION – TOMATO – FRIED ONION RINGS – AVOCADO – FRIES

BEEF BURGER 20,50

BACON – UIEN – TOMAAT – KAAS – HOMEMADE SAUCE – FRIET
BACON – ONION – TOMATO – CHEESE – HUISGEMAAKTE SAUS – FRIES

INDIAN CUISINE

VEGETERIAN CURRY

19,50

GEMENGDE GROENTEN GEKOOKT IN CHEF'S SPECIALE SAUS MET AROMATISCHE KRUIDEN GESERVEERD MET RIJST OF NAAN

ASSORTED MIX VEGETABLES COOKED IN CHEF'S SPECIAL SAUCE WITH AROMATIC SPICES SERVED WITH RICE OR NAAN

BUTTER CHICKEN

22,00

STUKJES KIP GEMARINEERD IN TANDOORISAUS,

GEGRILD EN GEKOOKT IN BOTERCRÈME EN TOMATENSAUS GESERVEERD MET RIJST OF NAAN

PIECES OF CHICKEN MARINATED IN TANDOORI SAUCE,

GRILLED AND COOKED IN BUTTER CREAM AND TOMATO SAUCE SERVED WITH RICE OR NAAN

CHICKEN TIKKA MASALA

21,00

KIPFILET GEMARINEERD IN TANDOORISAUS, GEGRILD EN GEKOOKT MET VERSCHILLENDE KRUIDEN, VERSE TOMATEN, GEMBER, KNOFLOOK EN WAT GROENE PEPERS GESERVEERD MET RIJST OF NAAN

CHICKEN FILLET MARINATED IN TANDOORI SAUCE, GRILLED AND COOKED WITH DIFFERENT SPICES, FRESH TOMATOES, GINGER, GARLIC AND SOME GREEN PEPPERS SERVED WITH RICE OR NAAN

CHICKEN JALFREZI

21,50

TYPISCH INDISCH GERECHT MET PAPRIKA – UI – TOMAAT EN MET AROMATISCHE KRUIDEN GESERVEERD MET RIJST OF NAAN

TYPICAL INDIAN DISH WITH PAPRIKA – ONION – TOMATO AND WITH AROMATIC SPICES SERVED WITH RICE OR NAAN

CHICKEN SAAG

21,50

KIPCURRY ZONDER BOT SAMEN GEKOOKT MET SPINAZIE EN AROMATISCHE KRUIDEN GESERVEERD MET RIJST OF NAAN

BONELESS CHICKEN CURRY COOKED TOGETHER WITH SPINACH AND AROMATIC SPICES SERVED WITH RICE OR NAAN

LAMB JALFREZI

22,00

TYPISCH INDISCH GERECHT MET PAPRIKA – UI – TOMAAT EN MET AROMATISCHE KRUIDEN GESERVEERD MET RIJST OF NAAN

TYPICAL INDIAN DISH WITH PAPRIKA – ONION – TOMATO AND WITH AROMATIC SPICES SERVED WITH RICE OR NAAN

CHICKEN BIRYANI

22,00

STUKJES KIPFILET GEKOOKT IN RIJST MET GESELECTEERDE GARAM MASALA & SAFFRAAN

PIECES OF CHICKEN BREAST COOKED IN RICE WITH SELECTED GARAM MASALA & SAFFRON

PASTA PENNE

CARBONARA

BACON – EI – ROOMSAUS – PERMEZAANSE KAAS
BACON – EGG – CREAM SAUCE – PERMESAN CHEESE

17,50

TANDOORI CHICKEN

TANDOORI KIP – TOMATENSAUS – PERMEZAANSE KAAS
TANDOORI CHICKEN – TOMATO SAUCE – PERMESAN CHEESE

18,00

VEGETARIANA

SEIZOENSGROENTEN – TOMATEN SAUS. – PERMEZAANSE KAAS
SEASON VEGETABLES – TOMATO SAUCE – PERMESAN CHEESE

16,50

GARLIC SHRIMPS

KNOFLOOK SAUS – PERMEZAANSE KAAS
GARLIC CREAM SAUCE – PERMESAN CHEESE

19,00

FROM THE SEA

SALMON FILLET

SEIZOENSGROENTEN - KRIELTJES - HOLLANDAISESAUS
SEASONAL VEGTABLES – SEASONED BABY POTATOES – HOLLANDAISE SAUCE

22,50

BIG TIGER PRAWNS

SEIZOENSGROENTEN - KRIELTJES – CHIMICHURRI SAUS
SEASONAL VEGTABLES – CHIMICHURRI SAUCE – SEASONED BABY POTATO

23,50

JUNIOR DISHES

PANNENKOEK/PANCAKE

KAAS/BACON + 1,50 EACH
CHEESE/BACON + 1,50 EACH

7,50

KIPNUGGETS MET FRIET/CHICKEN NUGGETS WITH FRIES

9,50

MINI SAUSAGES (FRIKANDEL) WITH FRIES

8,50

SIDES

FRIET/FRIES	5,50
GEKRUIDE GROENTEN/MIX VEGETABLES	6,50
KRIELTJES/SEASONED BABY POTATOES	6,50
PLAIN NAAN	3,50
MIXED SALAD	5,50

DESSERT

APPELTAART/APPLE CRUMBLE PIE	8,50
<i>VANILLE IJS – SLAGROOM</i>	
<i>VANILLA ICE – WHIPPED CREAM</i>	
PANNA COTTA	9,50
<i>BOSVRUCHTEN – RODE VRUCHTENS AUS</i>	
<i>FOREST FRUITS – RED FRUIT SAUCE</i>	
CHOCOLATE DELIGHT	9,50
<i>CHOCOLADE TAART – VANILLE IJS – NOOTJES</i>	
<i>CHOCOLATE CAKE – VANILLA ICE – NUTS</i>	
GOING BANANAS	9,50
<i>BANANENBROOD – VANILLA IJS – CHOCOLADE SAUS – KAMEL SAUS</i>	
<i>BANANA BREAD – VANILLA ICE – CHOCOLATE SAUCE – CAMEL SAUCE</i>	

