



Restaurant Light of India

Drinks - Dranken

Non Alcoholic Indian

Mango Lassi	€ 4,00
Sweet / Salt Lassi	€ 3,50
Mango Juice	€ 3,50
Indian tea (met/zonder melk)	€ 2,00

Alcoholic Indian

Bier per fles	€ 3,00
Whisky	€ 4,50
Rum	€ 4,50
Wijn per fles (rood/wit)	€ 18,50

Soft drinks & juices

Fernandes (rood / groen)	€ 1,75
Cola, 7 up, Fanta, Tonic, B lemon etc.	€ 1,75
Appelsap / Jus d'orange	€ 2,00
Red Bull	€ 3,00

Bier

Bier per glas	€ 1,75
Bier (groot glas)	€ 4,25
Bier per fles	€ 2,25

Spirits, Aperitives etc.

Vieux	€ 3,75
Martini / Jenever	€ 2,75
Sherry / Port	€ 2,75
Wodka	€ 3,75
Gin	€ 3,75
Bacardi	€ 3,75
Campari	€ 3,75

Wijn

Wijn per glas	€ 2,25
Wijn per 0,5 liter	€ 8,00
Wijn per liter	€ 16,00
Huis wijn per fles	€ 15,50

(uitgebreide wijnkaart aanwezig)

Likeuren

Baileys	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Contreau	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Drambui	€ 4,50
D.O.M. Benedictine	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
Irish Mist	€ 5,00

Whisky

Balantines	€ 4,50
Red Label	€ 4,50
Black Label	€ 5,00
Dimple	€ 5,00
Chivas Regal	€ 5,00
Glen Fiddich	€ 5,00
Jack Daniels	€ 5,00
Famous Grouse	€ 5,00

Cognaes

Remy Martin V.S.O.P.	€ 5,00
Martel	€ 5,00
Courvoisier	€ 5,00
Calvodos	€ 5,00
Armagnac	€ 5,00



Candlelight Dinner

€ 32,50 per person (minimal 2 persons)

Our Chef Cooks speciality. Every day a special menu with different dishes of Chicken, Lambs Meat, Salmon Fish, Vegetables, Basmathi Pilau rice and Indian Bread. Starters, Maincourse and Dessert.

Zeer specialiteit van onze Chef kok. Iedere dag verschillende gerechten van Kip, Lamsvlees, Zalm Vis, Groenten, Basmathi Pilau rijst en Indiase brood. Voorgerechten, Hoofdgerecht en Nagerecht.

Romantic Dinner

€ 47,50 for 2 persons

A dinner for 2 persons: You can suggest Your own menu. Starter, Maincourse and Dessert. (Except Fish and Prawn dish.)

Een diner voor 2 personen: U kunt uw eigen menu samenstellen door een keus te maken uit een Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht. (Behalve Garnalen en Vis gerechten.)

Ajanta Dinner

€ 47,50 for two persons

Vegetable Pakora and Chicken Tikka

Chicken Tikka Jal Ferizi

Lamb Saag

Mixed Vegetable Makhani

Basmathi Pilau Rice

Nan

Kulfi

Himalayan Dinner

€ 47,50 for two persons

Samosa and Onion Bhajee

Tandoori Chicken Tikka

Lamb do Piaza

Alupalak

Basmathi Pilau Rice

Nan

Gulab Jamun

Vegetarian Dinner

€ 36,- For two persons

Samosa and Vegetable Pakora

Palak Paneer

Bombay Potatoes

Chana Masaladar

Basmathi Pilau Rice

Roti

Badam Kheer



Starters - Voorgerechten

- | | | |
|---------------------------------|---|--------|
| 1 Mulligatawny Soup | - Chef's recipe lentil soup
- Speciale linzensoep van de chef | € 3,50 |
| 2 Lentil Soup | - Soup with lentils, celery and turmeric
- Lizensoep met fijne kruiden en selderij | € 3,50 |
| 3 Onion Bhajee | - Fried onion rings with gram flour, and Indian spices
- Indiase uien snack, gefrituurd in een deegje van bloem en Indiase kruiden | € 3,75 |
| 4 Samosa | - Vegetable Mixture with nuts and spices in pastry envelope and deep fried
- Groente en specerijen, gefrituurd in bladerdeeg | € 3,75 |
| 5 Tandoori Lamb Tikka | - Grilled lamb pieces from the clay-oven
- Gegrilde stukjes lamsvlees uit de klei-oven | € 6,25 |
| 6 Tandoori Chicken Tikka | - Boneless Indian 'Red Chicken' from the clay-oven
- Gegrilde stukjes 'Rode Kip' uit de klei-oven | € 6,00 |
| 7 Tandoori Chicken | - Famous Indian 'Red Chicken' from the clay-oven
- Beroemde gegrilde Indiase 'Rode Kip' uit de klei-oven | € 6,00 |
| 8 Seekh Kabab | - Minced lamb mixed with herbs and spices roasted in the clay-oven
- Spiesjes lamsgenhakt met Indiase kruiden geroosterd in de klei-oven | € 6,25 |
| 9 King Prawn Pakora | - Prawn delicately flavoured with spices
- Fijn gekruide grote garnalen, zeer speciaal | € 6,75 |
| 10 Shami Kabab | - Minced lamb meat with spices
- Lamsgenhakt met kruiden, aardappelen en specerijen | € 6,25 |



Tandoori Specialities

Mild, Medium or Hot

- | | | |
|--------------------------------|---|---------|
| 11 Tandoori Mixed Grill | - A mix of roasted Chicken and Lamb from the clay-oven
- Een mix van Kip en Lamsvlees geroosterd in de klei-oven | € 17,75 |
| 12 Tandoori Chicken | - Famous Indian 'Red Chicken' from the clay-oven
- Beroemde gegrilde Indiase 'Rode Kip' uit de klei-oven | € 16,75 |
| 13 Chicken Tikka | - Boneless Indian 'Red Chicken' from the clay-oven
- Gegrilde stukjes 'Rode Kip' uit de klei-oven | € 16,75 |
| 14 Lamb Tikka | - Grilled Lamb marinated in yoghurt and spices
- Gegrild Lamsvlees, gemarineerd in yoghurt en kruiden | € 17,75 |
| 15 Tandoori King Prawn | - Grilled king prawns cooked in oriental spices
- Gegrilde grote garalen met oriëntaalse kruiden | € 20,75 |
| 16 Tandoori Seekh Kabab | - Minced lamb mixed with herbs and spices cooked in the clay-oven
- Lamsgehakt met verse kruiden, geroosterd in de klei-oven | € 17,75 |

*All Tandoori maincourses are served with rice,
and vegetable curry.*

*Alle Tandoori hoofdgerechten worden geserveerd met rijst,
en groenten.*

*"Tandoori" is a method of cooking
"Tandoori" is een kookmethode*

*"Tandoori" is the clay-oven
"Tandoori" is een speciale klei-oven*

*Specially brought over from India
Speciaal naar Nederland gebracht uit India*



Special Biryani Dishes

Mild, Medium or Hot

These dishes are mixed with Basmati rice, saffran, fried with onions and spices, garnished with egg, tomato and almonds.

These dishes are served with a medium vegetable curry sauce

Een gerecht van Basmati rijst met saffraan, gebakken met uien, kruiden, amandelen, tomaten en ei. Er wordt een Indiase groente kerrie geserveerd.

Het is een traditioneel Indiaas gerecht.

- | | | |
|------------------------------|---|---------|
| 17 Moghlai Biryani | - Special Biryani with lamb,nuts and spices
- Bijzondere Biryani met lamsvlees, noten en kruiden | € 17,75 |
| 18 Chicken Biryani | - Biryani with boneless chicken
- Kipfilet Biryani | € 16,75 |
| 19 Lamb Biryani | - Biryani with lamb meat
- Lamsvlees Biryani | € 17,75 |
| 20 King Prawn Biryani | - Biryani with King prawn
- Grote Garnalen Biryani | € 20,75 |
| 21 Fish Biryani | - Biryani with salmon fish
- Zalm Vis Biryani | € 18,50 |
| 22 Vegetable Biryani | - Biryani with vegetables
- Groenten Biryani | € 13,75 |

Rice Dishes (Side Dishes)

Verschillende soorten rijst gerechten

- | | | |
|---------------------------|---|--------|
| 23 Pilaw Rice | - Basmati rice with cuminseeds
- Basmati rijst met komijnzaad | € 4,50 |
| 24 Plain Rice | - Basmati white rice
- Basmati witte rijst | € 4,00 |
| 25 Peas Pilaw | - Basmati rice with green peas
- Doperwtten gebakken met Basmati rijst | € 7,50 |
| 26 Vegetable Pilaw | - Basmati rice with vegetables
- Groenten gebakken met Basmati rijst | € 7,75 |



Vegetables Curries

Side dishes (bijgerechten)

Mild, Medium or Hot
Verschillende soorten groenten gerechten

- | | | |
|--------------------------------------|---|--------|
| 27 Mixed Vegetable Jal Ferizi | - Onions, capsicum, mixed vegetables cooked with tomato
- Een mix van verschillend groenten met tomaat | € 6,75 |
| 28 Vegetable Makhani | - Mixed vegetables with tomato, butter and creamsauce
- Een mix van verschillende groenten in een tomaten-roomsaus | € 6,75 |
| 29 Alu Palak | - Spinach with potatoes and spices
- Spinazie met aardappel en kruiden | € 6,75 |
| 31 Mushroom Bhajee | - Mushrooms with Indian spices
- Champignon gerecht met Indiase kruiden | € 6,75 |
| 31 Alu Gobi | - Potatoes with cauliflower and Indian spices
- Aardappel-bloemkool met Indiase kruiden | € 6,75 |
| 32 Dal Tarka | - A dish with yellow lentils and Indian spices
- Gele linzengerecht met Indiase kruiden | € 6,75 |
| 33 Bombay Potatoes | - Potatoes cooked with tomato and butter sauce
- Aardappels gebakken in tomaat en botersaus | € 6,75 |
| 34 Chana Masaladar | - Chickpeas with Indian Spices
- Kikkererwten met Indiase kruiden | € 6,75 |
| 35 Shahi Paneer | - Cottage cheese cooked with tomato, cream and buttersauce
- Cottage kaas bereid met tomaat, room en botersaus | € 6,75 |
| 36 Palak Paneer | - Cottage cheese with spinach and spices
- Cottage kaas met spinazie en Indiase kruiden | € 6,75 |



Chicken Curries

**Mild, Medium or Hot
Kipperechten**

- | | | |
|------------------------------------|--|---------|
| 37 Chicken Curry | - Boneless chicken prepared in a fine curry sauce
- Kipfilet gerecht in een fijne kerrie saus | € 16,75 |
| 38 Chicken Madras | - Boneless chicken cooked with Indian spices in a special South Indian curry
- Een Zuid-Indiase versie van een oorspronkelijk uit Midden en Zuid-Oost India afkomstig gerecht | € 16,75 |
| 39 Chicken Vindaloo | - Boneless chicken with potatoes in a spicy sauce
- Kipfilet met aardappel in een scherpe kerriesaus | € 16,75 |
| 40 Chicken Karahi | - Boneless chicken cooked with garlic, onion and tomato in thick curry sauce
- Kipfilet in een saus van uien, tomaat en knoflook | € 16,75 |
| 41 Butter Chicken | - Chicken pieces cooked in a delicately flavoured golden curry of tomatoes
- Stukjes kip met verfijnde kruiden, specerijen en tomaat | € 16,75 |
| 42 Chicken Mushrooms | - Boneless chicken cooked with mushrooms and curry sauce
- Kipperecht met fijne champignons en kerriesaus | € 16,75 |
| 43 Chicken Do Piazza | - Boneless chicken with onion rings and spices
- Kipperecht met vers gemalen kruiden en uien | € 16,75 |
| 44 Chicken Tikka Masala | - Boneless chicken grilled and cooked with tomatoes, mushrooms, butter and Indian spices
- Kipfilet geroosterd met tomaat, champignons, boter en Indiase kruiden | € 16,75 |
| 45 Chicken Tikka Makhani | - Boneless chicken grilled and cooked with tomato, butter and cream sauce
- Een bijzonder gerecht van stukken geroosterde kipfilet en gebakken met tomaat, roomsaus en boter | € 16,75 |
| 46 Chicken Tikka Jal Ferizi | - Boneless chicken grilled and cooked with tomato green chilly, capsicum, onions and fresh spices
- Geroosterde kipfilet gebakken met paprika, tomaat, uien en verse kruiden | € 16,75 |

*All these dishes are served with Pilaw rice
Deze gerechten worden geserveerd met Pilaw rijst*



Meat Curries

Mild, Medium or Hot Vleesgerechten

47 Lamb Curry	<ul style="list-style-type: none">- Lamb prepared in a fine curry sauce- Lamsvlees in een fijne kerriesaus	€ 17,75
48 Lamb Tikka Jal Ferizi	<ul style="list-style-type: none">- Roasted lamb cooked with tomato, onions capsicum and pepper sauce- Geroosterd lamsvlees met een tomaten, uien, paprika en pepersaus	€ 17,75
49 Lamb Vindalo	<ul style="list-style-type: none">- Lamb meat cooked with potatoes, spices and herbs- Lamsvlees met aardappel, kruiden en specerijen	€ 17,75
50 Lamb Dhansak	<ul style="list-style-type: none">- Lamb curry with tomatoes, lemon, lentils and spices- Lamsvlees kerrie bereid met tomaten, citroen, linzen en kruiden	€ 17,75
51 Lamb Madras	<ul style="list-style-type: none">- Lamb meat cooked with spices in a special South Indian curry sauce- Lamsvlees gestoofd met een speciale Zuid-Indiase kerriesaus	€ 17,75
52 Lamb Kashmir	<ul style="list-style-type: none">- Lamb meat cooked with cream, almonds and fruits- Lamsvlees met room, amandelen en fruit	€ 17,75
53 Lamb Spinach	<ul style="list-style-type: none">- Lamb meat with spinach and spices- Lamsvlees met spinazie en kruiden	€ 17,75
54 Lamb Methi	<ul style="list-style-type: none">- Pieces of tender lamb cooked with fenugreek spices and green herbs- Mals lamsvlees gestoofd met Indiase specerijen en groene kruiden	€ 17,75
55 Lamb Do Piazza	<ul style="list-style-type: none">- Lamb meat cooked with onion rings and spices- Lamsvlees met vers gemalen kruiden en uien	€ 17,75
56 Dal Gosh	<ul style="list-style-type: none">- Lamb meat cooked with currysauce and lentils- Lamsvlees gerecht met linzen en kerriesaus	€ 17,75
57 Lamb Karahi	<ul style="list-style-type: none">- Lamb meat cooked with garlic, onion and tomato in thick curry sauce- Malse stukken lamsvlees met uien, tomaat en knoflook in kerriesaus	€ 17,75
58 Lamb Tikka Masala	<ul style="list-style-type: none">- Grilled lamb meat cooked with tomato, mushrooms and buttersauce- Geroosterde stukjes lamsvlees, afgemaakt met tomaat, champignons en botersaus	€ 17,75

*All these dishes are served with Pilaw rice
Deze gerechten worden geserveerd met Pilaw rijst*



Seafood Specialities

Mild, Medium or Hot **Vis en Garnalen specialiteiten**

59 Fish Jal Ferizi	<ul style="list-style-type: none">- Salmon fish cooked with tomato, onion, capsicum and pepper sauce- Stukjes zalm vis gebakken met paprika, uien, tomaat en pepersaus	€ 18,50
60 Fish Masala	<ul style="list-style-type: none">- Salmon fish cooked with spices and curry sauce- Stukjes zalm vis met Indiase kruiden en kerriesaus	€ 18,50
61 Fish Do Piazza	<ul style="list-style-type: none">- Pieces of salmon fish cooked with onion rings and spices- Stukjes zalm vis met vers gemalen kruiden en uien	€ 18,50
62 Fish Vindaloo	<ul style="list-style-type: none">- Pieces of salmon fish cooked with herbs, spices and potatoes- Stukjes zalm vis met aardappel, kruiden en specerijen	€ 18,50
63 Prawn Jal Ferizi	<ul style="list-style-type: none">- Prawns cooked with tomato, onions, capsicum and pepper sauce- Garnalen gebakken met paprika, uien, tomaat en pepersaus	€ 20,75
64 Prawn Madras	<ul style="list-style-type: none">- Prawns cooked in a special South-Indian curry sauce- Garnalen gebakken met een uit Zuid-Indiase afkomstige kerriesaus	€ 20,75
65 Prawn Bhuna	<ul style="list-style-type: none">- Prawns cooked in a special thick curry sauce- Garnalen gebakken in een dikke kerriesaus	€ 20,75
66 Prawn Vindaloo	<ul style="list-style-type: none">- Prawns cooked with Indian spices, potatoes and herbs- Garnalen gebakken met Indiase kruiden en aardappel	€ 20,75

All these dishes are served with Pilaw rice
Deze gerechten worden geserveerd met Pilaw rijst



Kindert Menu

Kindert Menu	<i>Tandoori chicken tikka with french fries and mayonaise</i> <i>Gegrilde stukjes kipfilet met frites en mayonaise</i>	€ 8,75
---------------------	---	--------

Indian Breads

Fresh bread from the tandoori clay-oven
Vers brood uit de tandoori klei-oven

Nan	<i>Famous Indian bread from the clay-oven</i> <i>Beroemd Indiaas brood uit de klei-oven</i>	€ 2,25
Roti	<i>Bread made with wheat flour from the clay-oven</i> <i>Brood van tarwe bloem uit de klei-oven</i>	€ 2,25
Chapati	<i>Bread made with wheat flour</i> <i>Brood van tarwe bloem</i>	€ 2,25
Cheese Nan	<i>Nan filled with cottage cheese</i> <i>Nan gevuld met cottage kaas</i>	€ 4,50
Keemanan	<i>Nan filled with lamb minced meat</i> <i>Nan gevuld met lamsgehakt</i>	€ 4,50
Kulchanan	<i>Nan filled with mixed vegetables</i> <i>Nan gevuld met verschillende groenten</i>	€ 4,50
Peswarinan	<i>Nan filled with coconut, fruits and nuts</i> <i>Nan gevuld met cocos, fruit en noten</i>	€ 4,50
Aloo Paratha	<i>Special Indian bread with fresh herbs and potatoes</i> <i>Speciaal Indiaas brood met verse kruiden en aardappel</i>	€ 4,50
Buttter Nan	<i>Special Indian bread with cream butter</i> <i>Speciaal Indiaas brood met roomboter</i>	€ 4,50
Garlic Nan	<i>Nan with garlic and spices</i> <i>Nan met knoflook en kruiden</i>	€ 4,50
Methi Roti	<i>Bread with Indian green herbs and fenugreek</i> <i>Brood bereid met Indiase groene kruiden en specerijen</i>	€ 4,50
Plain Paratha	<i>Bread made with wheat flour and cream butter</i> <i>Brood van tarwe bloem en roomboter</i>	€ 4,50

Bijgerechten – Extra Dishes

Mixed Salade	€ 2,00
Onion Salade	€ 2,00
Onion, Green Chilly and Lemon	€ 2,00
Raita	€ 3,75
Egg Curry	€ 9,75
Egg Burji	€ 9,75