



PARADISE OF INDIA

Smaken van India

Volledig menu

Rue Godefroid Kurth 85, 1140 Evere, Belgium

02 852 33 46 · 0455 19 60 13

Ma-Vr & Zo: 12:00-14:30, 18:00-22:15

Zaterdag: 18:00-22:15

Al ons vlees is halal

Voorgerechten

1. Malakatani-soep	6.00€
Linzensoep met citroen en verse koriander.	
2. Kippensoep	6.50€
Kippensoep met gember, kruiden en verse koriander.	
3. Mixed Paradise of India	11.00€
Mix van vier verschillende voorgerechten (nr. 5-7-9-10/11).	
4. Kip tandoori	7.00€
Gemarineerde kippenbouten, gegrild in de tandoor.	
5. Kip tikka	7.00€
Gemarineerde stukjes kip zonder bot, gegrild in de tandoor.	
6. Kip shishlik	9.50€
Kip bereid met soja, tomaat, ui en paprika, gegrild in de tandoor.	
7. Boti kebab (lam)	9.00€
Stukjes lamsvlees gemarineerd in yoghurt en Indiase kruiden, gegrild in de tandoor.	
8. Scampi tandoori	9.00€
Scampi's gemarineerd in yoghurt en Indiase kruiden, gegrild in de tandoor.	
9. Krab Malabar	8.00€
Fijngehakte krab en garnalen met saffraan en kokos.	
10. Samosa, vlees	7.00€
Driehoekig gebakje gevuld met gekruide gehakt, goudbruin en krokant gebakken.	
11. Samosa, groenten	6.50€
Driehoekig gebakje gevuld met gekruide groenten, goudbruin en krokant gebakken.	
12. Onion bhajee	6.00€
Gebakken uienbeignets met linzen.	
13. Salade Paradise of India	12.00€
Gemengde salade met tandoori-scampi's.	

Gegrilde specialiteiten

14. Mixed grill	25.00€
Assortiment tandoorigerechten: kip tikka, kip tandoori, boti kebab en tandoori-scampi's, met groentesaus.	
15. Gamba's tandoori	28.00€
Gamba's gemarineerd in yoghurt en Indiase kruiden, gegrild in de tandoor, met groentesaus.	
16. Tandoori scampi	19.00€
Scampi's gemarineerd in yoghurt en Indiase kruiden, gegrild in de tandoor, met groentesaus.	
17. Kip tandoori	15.00€
Gemarineerde kippenbouten in yoghurt en Indiase kruiden, gegrild in de tandoor, met groentesaus.	
18. Kip tikka	16.50€
Gemarineerde stukjes kip in kruiden, gegrild in de tandoor, met groentesaus.	

19. Boti kebab (lam)	17.50€
Lamsvlees gemarineerd in een kruidensaus, gegaard in de tandoor, met groentesaus.	

Gegrilde specialiteiten in saus

20. Butter chicken	15.50€
Gemarineerde kip in een romige tomatensaus met boter en aromatische kruiden.	
21. Kip saffraan	15.50€
Kip gebakken in boter en gestoofd in een romige saus met amandel, pistache en saffraan.	
22. Kip tikka masala	15.50€
Kip gegrild in de tandoor, licht gekruide in een romige saus met yoghurt, amandel en pistache.	
23. Lam tikka masala	16.50€
Lamsvlees uit de tandoor, licht gekruide in een romige saus met yoghurt, amandel en pistache.	
24. Scampi masala	17.50€
Gegrilde scampi's uit de tandoor in een romige saus met yoghurt, amandel en pistache.	
25. Vis malai curry	16.00€
Vis gebakken in boter en gegaard in een romige saus met amandel en pistache.	

Shahi korma

Mild en romig gerecht bereid met room, yoghurt, kokos en rozijnen.	
26. Kip shahi korma	15.50€
27. Lam shahi korma	16.50€
28. Scampi shahi korma	17.00€

Curry's

Traditioneel Indiaas gerecht, op smaak gebracht met curry en geserveerd in een saus met ui, koriander, tomaat en aromatische kruiden, over het geheel matig pittig.	
29. Kip curry	14.50€
30. Lam curry	15.50€
31. Scampi curry	16.50€
32. Vis curry	14.50€

Bhuna

Gerecht bereid in een dikke saus met verse koriander, tomaat en diverse kruiden, matig pittig.	
33. Kip bhuna	14.50€
34. Lam bhuna	15.50€
35. Scampi bhuna	16.50€

Dopiaza

Gerecht met ui, komijn en koriander, geheel pittig op smaak gebracht.

36. Kip dopiaza	14.50€
37. Lam dopiaza	15.50€
38. Scampi dopiaza	16.50€
39. Vis dopiaza	15.50€

Rogan josh

Gerechten bereid in een specerijensaus met tomaat en knoflook.

40. Kip rogan josh	14.50€
41. Lam rogan josh	15.50€
42. Scampi rogan josh	16.50€

Jhal frezi

Gerechten bereid met verse groene pepers, koriander en kruiden, geserveerd in een dikke saus.

43. Kip jhal frezi	15.50€
44. Lam jhal frezi	16.50€

Madras

Gerecht bereid met speciale madras-currysaus. Zeer pittig.

45. Kip madras	14.50€
46. Lam madras	15.50€
47. Scampi madras	16.50€

Vindaloo

Vindaloo is een pittig Indiaas currygerecht, bereid met gemarineerd vlees in een scherpe saus met chilipeper, knoflook, gember en kruiden. Extreem pittig.

48. Kip vindaloo	14.50€
49. Lam vindaloo	15.50€
50. Scampi vindaloo	16.50€

Karahi

Gerechten bereid met een oosterse kruidensaus, paprika en ui.

51. Kip karahi	15.50€
52. Lam karahi	16.50€
53. Scampi karahi	17.00€

Dansak

Gerechten bereid met linzen en citroensap, matig pittig.

54. Kip dansak	14.50€
55. Lam dansak	15.50€
56. Scampi dansak	16.50€

Gemengde vlees- & groentecurry's

57. Kip ginger	14.00€
Fijngesneden kip met gember, knoflook, kruiden en koriander, vrij pittig.	
58. Kip palak	14.50€
Kip bereid met spinazie en currysaus.	
59. Kip sabzi	14.50€
Kip bereid met verse groenten en Indiase kruidensaus.	
60. Lam palak	15.50€
Mals lamsvlees bereid met spinazie en currysaus.	
61. Lam sabzi	15.50€
Lamsvlees bereid met verse groenten en Indiase kruidensaus.	
62. Kip shatkora	15.00€
Kip bereid met Indiase citroensaus.	
63. Lam shatkora	16.00€
Mals lamsvlees bereid met Indiase citroensaus.	

Tandoori special biryani

Geurige en smaakvolle rijstschotel met lagen mals vlees naar keuze, geserveerd met raita (een saus op basis van yoghurt).

64. Kip tikka biryani	POPULAIR	18.50€
65. Lam tikka biryani	POPULAIR	19.50€
66. Scampi tandoori biryani		20.50€

Vegetarische gerechten

67. Groente biryani	16.50€	
Gebakken basmatirijst met verse groenten, kruiden en rozijnen, met groentecurry.		
68. Gemengde groentecurry	13.50€	
Gemengde groenten in curry.		
69. Groenten shahi korma	13.50€	
Groenten met room, yoghurt, kokos en rozijnen.		
70. Groenten vindaloo	12.50€	
Groenten in een zeer pittige saus.		
71. Saag bhajee	12.50€	
Verse spinazie bereid met knoflook en ui, op smaak gebracht met Indiase kruiden.		
72. Saag paneer	POPULAIR	13.50€
Verse spinazie bereid met Indiase kaas, op smaak gebracht met Indiase kruiden.		

73. Bombay aloo	12.50€
<i>Aardappelbereiding met koriander, tomaat en specerijen.</i>	
74. Aloo gobi	12.50€
<i>Aardappelbereiding met bloemkool, gekookt in aromatische Indiase kruiden.</i>	
75. Aloo chana	12.50€
<i>Aardappel en kikkererwten bereid met speciale specerijen.</i>	
76. Tarka daal POPULAIR	13.50€
<i>Linzenbereiding met Indiase kruiden, gebakken ui, knoflook en fijngestampte gember.</i>	
77. Mushroom bhajee	13.00€
<i>Gebakken champignons bereid met oosterse kruiden.</i>	
78. Salade raita	4.50€
<i>Yoghurtsalade met gehakte ui, tomaat, komkommer en Indiase kruiden.</i>	
79. Gemengde salade	6.00€

Indiaas brood & rijst

Naan POPULAIR	4.25€
<i>Zacht wit brood gebakken in de tandoor.</i>	
Naan met knoflook POPULAIR	5.75€
<i>Zacht brood gevuld met knoflook, gebakken in de klei oven.</i>	
Peshwari naan	5.90€
<i>Zacht brood gevuld met amandel en rozijnen, gebakken in de klei oven.</i>	
Naan met kaas	5.75€
<i>Zacht brood gevuld met kaas, gebakken in de klei oven.</i>	
Basmatirijst	2.50€
<i>Witte basmatirijst. Bij alle hoofdgerechten inbegrepen, extra kan besteld worden indien nodig.</i>	
Pullao rijst	4.00€
<i>Basmatirijst gebakken in boter met saffraan.</i>	
Peas pullao	5.00€
<i>Basmatirijst gebakken met ui en doperwten.</i>	
Gebakken rijst	5.50€
<i>Basmatirijst gebakken met ui, erwten en ei in boter.</i>	
Rijst met champignons	6.50€
<i>Basmatirijst met champignons en ui, gebakken in boter.</i>	

Desserts

Kulfi POPULAIR	6.50€
<i>Huisgemaakt Indiaas ijs met pistache en amandel, op smaak met rozenwater.</i>	
Mango kulfi	6.50€
<i>Huisgemaakt Indiaas ijs met mangosmaak.</i>	
Gulab jamun	6.00€
<i>Zachte, gefrituurde melkbolletjes gedrenkt in geurige suikersiroop.</i>	
Rijstpap	5.50€
<i>Rijst bereid met melk en suiker.</i>	
Mangosorbet	6.00€

Sorbet mix	6.50€
Dame blanche	6.50€

Ontdekkingsmenu's

<

Dranken

Frisdranken	
Coca-Cola (Zero / Light / Original)	2.50€
Fanta Orange / Sprite	2.50€
Ice Tea	2.50€
Schweppes Tonic	2.50€
Lassi, mangue	4.00€
Lassi, sucré / salé	3.00€
Jus d'orange	2.50€
Jus de mangue	3.00€

Mineraalwater	
Chaudfontaine plate / pétillante (1L)	5.50€
Chaudfontaine plate / pétillante (½L)	3.00€

Bieren	
Cobra / King Fisher (bière indienne)	4.00€
Leffe blonde	4.00€
Duvel	4.00€
Carlsberg	3.00€
Jupiler	3.00€
Hoegaarden	3.50€

Warme dranken	
Thé jasmin	3.50€
Thé à la menthe fraîche	3.50€
Thé masala (sans lait)	3.50€
Thé masala (avec lait)	4.00€
Thé citron / thé gingembre	3.00€
Café / Espresso	3.00€
Cappuccino	4.00€

Digestieven

Ginger liqueur	7.00€
Amaretto	7.00€
Cognac	8.00€
Calvados	7.00€
Bailey's	7.00€

Aperitieven

Spéciale Paradise of India (gin, vodka, safari, jus d'orange)	8.50€
Campari orange / soda	7.00€
Pisang orange	7.00€
Martini rouge / blanc	6.00€
Pineau des Charentes	6.50€
Kir	6.50€
Whisky coca	9.00€
Gin & tonic	8.00€
Kir royale	10.00€
Whisky Chivas	9.00€

Wijn per glas / karaf (rood, wit, rosé)

Verre	3.50€
¼ Litre	5.00€
½ Litre	10.00€
1 Litre	19.00€

Rosé wijnen

Côtes de Provence (Maîtres Vignerons de la Vidaubanaise)	27.50€
Tavel (Domaine Lafond)	33.00€
Pinot Noir, Médor Heimberger (37.5cl)	17.00€
Pinot Noir, Médor Heimberger (75cl)	33.00€
Sancerre Rosé (Foucher Lebrun)	39.00€
Mateus Rosé	25.00€

Witte wijnen

Pinot Gris, Médor Heimberger (37.5cl)	18.00€
Pinot Gris, Médor Heimberger (75cl)	35.00€
Bourgogne Aligoté (Domaine Rollin)	35.00€
Chablis (Chandesais)	36.00€

Rode wijnen

Beaujolais Villages (Domaine de la Madone)	27.50€
Brouilly (Vignerons de Bully)	33.00€
Merlot (Côtes de Prouilhe, Domaine de la Noria)	26.00€
Les Amandiers, Languedoc-Roussillon	30.00€
Côtes du Rhône, Domaine le Vieux Moulin (37.5cl)	15.00€
Côtes du Rhône, Domaine le Vieux Moulin (75cl)	30.00€
Bourgogne Passetoutgrains (Domaine des Bruyères)	31.00€
Château de la Mingerie, Bordeaux	25.00€
Château les Bertrands, Côtes de Blaye (37.5cl)	15.00€
Château les Bertrands, Côtes de Blaye (75cl)	28.00€
Médoc	33.00€
Montagne Saint-Émilion (Château Tour Galon, Cru Grand)	40.00€