

Vegetarian Dishes

Dal Tadka	17.50
<i>Indische gele linzen bereid in boter, tomaten en Indische kruiden.</i>	
Dal Makhani	18.00
<i>Indische bruine linzen bereid met buffelmelk boter, tomaten, verse knoflook en gember. Dit gerecht is populair in India.</i>	
Chana Masala	18.00
<i>Kikkererwten bereid in gravy met verse tomaten, gember, knoflook en komijn.</i>	
Palak Paneer	19.00
<i>Verse Indische kaas bereid met indische specerijen en spinazie gravy.</i>	
Mix Vegetables	18.00
<i>Gemengde groenten zoals bloemkool, wortel, erwten, aardappelen en kaas bereid met Indische specerijen en verse gember.</i>	
Malai Kofta	19.50
<i>Mélange van aardappelbolletjes en verse kaas bereid in een romige gravy gebaseerd op kokossmak.</i>	
Paneer Karahi	19.00
<i>Paneer in een curry gemaakt van paprika, ajuin, gember, knoflook en verse tomaten.</i>	
Aloo Gobi	18.00
<i>Een groentenmélange van aardappelen en bloemkool met een lichte aanwezigheid van een currysaus.</i>	
Indian Pickles	3.50
<i>Gedroogde groenten die gepekeld zijn en als bijgerechtje worden gebruikt om sterker smaak te geven.</i>	
Paneer Tikka Masala	20.00
<i>Gegrild in klei oven en nadien bereid in een romige gravy op basis van Ghee (geklearde boter).</i>	
Paneer Lababdar	23.00
<i>Paneer in romige tomatensaus, verrijkt met cashewnoten, room, een vleugje kaas, gember en knoflook.</i>	
Creamy Soya Chaap	23.50
<i>Soya chaap in romige saus van meloenpitten, cashew en specerijen.</i>	
Manchurian	24.00
<i>Balletjes gemaakt van wortel, witte kool, ui, paneer, gebonden met maïzena en bloem. Geserveerd in een aromatische zoetzure saus met gember en knoflook.</i>	

Kids meal (-10 jaar)

Chicken Tikka Honey met rijst	15.50
<i>Kipfilet gemarineerd in tandoori saus met honing en licht Indische specerijen, gegrild in klei oven en geserveerd met een fris slaatje, rijst, saus apart.</i>	
Butter Chicken roll	14.50
<i>Malse rol gevuld met butter chicken, geserveerd met gebakken rijst en een frisse salade.</i>	



U kunt bij ieder gerecht kiezen tussen:
niet pikant – licht pikant – pikant

Lunch verkrijgbaar vanaf 12u00 tot 14u30
Dinner kan besteld worden vanaf 18u00 tot 21u30

Side dishes

Naan Brood	<i>Aanrader om bij het hoofdgerecht te nemen.</i>	
Naan Plain		4.00
<i>Vers wit brood bereid in de klei oven.</i>		
Naan Garlic		5.00
<i>Vers wit brood met lichte looksmaak bereid in de klei oven.</i>		
Naan Cheese		5.50
<i>Vers wit brood met stuffed kaas en bereid in de klei oven.</i>		
Naan Garlic & Cheese		6.00
<i>Vers wit brood met lichte looksmaak en kaas, bereid in de klei oven.</i>		
Naan Peshwari		6.50
<i>Vers wit brood met amandelpoeder, kokospoeder, rozijnen en honing bereid in de klei oven.</i>		
Roti		3.50
<i>Volkorenbrood bereid in de klei oven.</i>		
Rice		
Rice Plain		5.00
<i>Natuur Indische Basmati rijst.</i>		
Veg Pulau		6.00
<i>Basmati rijst bereid met mais, groentjes en cashewnoten.</i>		
Rice fried		6.00
<i>Gebakken rijst bereid met eieren.</i>		
Jeera Rice		5.50
<i>Gebakken rijst met komijn.</i>		
Raita	<i>Huisgemaakt yoghurt.</i>	
Yoghurt naturel		4.00
Raita Plain		5.00
<i>Yoghurt met een mix van Indische kruiden.</i>		
Raita Mix		5.50
<i>Verse yoghurt met fijn komkommer, tomaatjes en ajuin afgewerkt met komijn.</i>		

Dessert

Kulfi	7.50
<i>Indische traditioneel ijs met een keuze uit mango- of pistachesmaak.</i>	
Gulab Jamun	5.50
<i>2 Gefrituurde deegbolletjes gedoopt in een gekruide suikersiroop.</i>	
Royal Gulab Jamun	8.50
<i>Gulab Jamun geserveerd met een bol vanille-ijs en slagroom.</i>	
<i>Topping van chocolade- en karamelsaus.</i>	
Kheer	7.50
<i>Indische rijstdessert gedecoreerd met gedroogde nootjes.</i>	
Blue Mango	13.00
<i>Mango Kulf met twist van Bombay Gin.</i>	
Kinderijsje	6.50

Wenst u informatie over de aanwezigheid
van allergenen in onze producten?
Onze verantwoordelijke geeft u graag
de gewenste inlichtingen.

Wij vestigen er uw aandacht op dat
de samenstelling van de producten kan wijzigen.



Est. 2017



Kardinaal Mercierstraat 28
(De Bolle)
8301 Knokke-Heist
Tel. 050 67 96 30
info@royalpunjab.be
www.royalpunjab.be

RESTAURANT - TAKE AWAY

Indian Aperitifs	
Lassi (huisgemaakt)	6.00
<i>Traditionele natuurlijke yoghurtdrink uit Punjab</i>	
Mango Lassi	6.50
<i>Traditionele natuurlijke yoghurtdrink gemaakt van Indische mangopulp</i>	
Mango Mojito (Virgin)	10.00
Mango Tree	13.50
<i>Mango cocktail met een vleugje verse limoen en gember bereid met vodka</i>	
Cherry Splash (Mocktail)	10.00
Frozen Blue (Mocktail)	13.00
<i>Mix van sappen, blue Curaçao en citroesbruis</i>	
Blue Ocean (Cocktail)	14.00
<i>Mix van vodka, blue Curaçao, vers limoensap en citroesbruis</i>	

Aperitifs	
Martini Bianco	8.00
Martini Rosso	8.00
Ricard	8.50
Grey Goose	9.50
Aperol Spritz	10.00
Porto Rood/Wit	7.00
Pineau Des Charentes	6.90
Heredad De Hidalgo Sherry	6.80
Campari	9.00

Whiskey	
Nikka Pure Malt “Fruity & Soft” 43%	12.00
Nikka Pure Malt “Peaty & Salty” 43%	9.90
Jack Daniel’s	9.00
Nikka Days 40%	12.00
The Glenlivet Captain’s Reserve	13.00
Johnnie Walker Green Label 15 Years	13.00

Gin	
7Sins Gin - AANRADER	12.00
Hendrick’s Gin	12.00
Bombay Safari Gin	19.00

Cocktails	
Mojito	10.00
Gin Fizz	10.00

Indian beers	
Cobra 33cl	5.00
Kingfisher 33cl	5.00

Beers	
Jupiler 25cl (van ‘t vat)	4.00
Jupiler 33cl (van ‘t vat)	4.50
Jupiler Alcoholvrij	4.50
Leffe Blond 33cl (van t’vat)	5.00
Leffe Bruin 33cl	5.00
Kriek 25cl	5.00
Hoegaarden	4.50
Westmalle Tripel	5.00
Westmalle Dubbel	5.00
Duvel	5.00

Tropical Drinks	
Mango Juice	5.00
Lychee Juice	5.00
Guava Juice	5.00
Mango Sparking	5.00
Lychee Sparking	5.00
Guava Sparking	5.00

Last minute freshly squeezed juices	
Sinaasappelsap	8.50
Wortelsap	8.50
Tomatensap	8.50

Chilled Drinks	
Coca-Cola	3.90
Coca-Cola zero	3.90
Fanta	3.90
Sprite	3.90
Schweppes Tonic	4.00
Schweppes Agrum	4.00
Perrier	3.00
Vittel	3.50
Vittel ½l	5.00
San Pellegrino ½l	5.00
Ice tea	4.00
Looza Appelsap	3.90
Tonisssteiner Orange	4.00

Milkshakes	
Vanille	10.00
Chocolade	10.00
Mokka	10.00
Banaan	10.00
Aardbei	10.00

Hot drinks	
Indian Masala Chai (latte)	5.00
<i>Indische melkthee gemaakt van zwarte thee met een mélange van aromatische kruiden</i>	
Espresso Lungo	3.90
Espresso Lungo-Deca	3.90
Mokka	4.00
Dubbel Mokka	4.50
Italian Cappuccino	4.50
Weense Cappuccino	4.50
Irish Coffee	10.00
Latte Macchiato	5.00
Lait Russe	5.00
Lait Russe Deca	5.00
Thee Citroen	4.50
Thee Verse Munt	5.50
Thee Camille	4.50
Thee Green	4.50
Thee Rozenbottle	4.50

Digestifs	
Amaretto	9.00
Remy Martin	11.00
Baron Ontards VS	10.00
Grand Marnier	8.50
Limoncello	7.90
Bacardi 8 Years	9.00
Old Monk (Indian Rum)	10.00

Appetizers - Voorgerechten	
Onion Bhaji	7.00
<i>Fijngesneden uitjes gesmoord in een eenvoudig, geurig gekruid beslag gemaakt van kikkererwtenmeel en gebakken tot knapperige perfectie.</i>	
Paneer Kurkuri	9.00
<i>Indische kaas gemarineerd met lichte kruiden in een coating van kikkererwtenmeel.</i>	
Aloo Kurukure	8.50
<i>Aardappelen gemarineerd in gekruide kikkererwtenmeel en geserveerd met sausjes.</i>	
Chicken Pakora	10.00
<i>Kipfiletstukjes gemarineerd in kikkererwtenmeel en bereid met Indische specerijen.</i>	
Fish Amritsari	10.50
<i>Visfilet bereid met Indische specerijen specifiek uit Amritsar.</i>	
Lamb Tawa Kebab	12.00
<i>Gekruid lamsgehakt gebakken in pasteien.</i>	
Samosa Chicken 2 stuks	10.00
<i>Gekruid kippengehakt in bladerdeeg met een fris slaatje. Dit gerecht is zeer bekend in India.</i>	
Samosa Vegetables 2 stuks	9.50
<i>Bladerdeeg gevuld met basis van gekruide aardappelen en groenten met een fris slaatje. Dit gerecht is zeer bekend in India.</i>	
Mixed Vegetables Platter (2 personen)	19.50
<i>Ideaal om mix van populaire voorgerechten te proeven zoals samosa vegetables, onion bhaji’s en paneer pakora.</i>	
Mixed Non-Veg Platter (2 personen)	20.00
<i>Ideaal om de populaire voorgerechten te proeven zoals samosa chicken, chicken pakora, scampi pakora en fish pakora.</i>	
Chicken Lollipop	12.00
<i>Gemarineerd in yoghurt, gember en kruiden, krokant gefrituurd in kikkererwtenbeslag</i>	
Dal Sorba Linzensoep	7.00
Murg Sorba Kippensoep	7.00
Manchow Soup	9.00
<i>Gekruide soep, keuze uit: groenten of kip met groenten</i>	
Salade Mix	7.00
Fresh Green Chutney	4.00
<i>Mix van verse munt, koriander, avocado, vers citroensap en kruiden</i>	

Thali Special	
Royal Punjab Thali	Per persoon 35.00
<i>Verskillende kommetjes om alles te kunnen proeven zoals lamb madras, chicken tikka masala, scampi korma, fish pakora, papad, mango lassi, salade, naan, rijst en een dessert.</i>	
Vegetable Thali	35.00
<i>Verskillende kommetjes om alles te kunnen proeven zoals papad, mango lassi, onion bhaji, vegetable, paneer tikka masala, dal, salade, naan, rijst en een dessert.</i>	

Biryani Rijstschotel	
Biryani	
<i>Basmati Rijst gebakken met Indische kruiden, lichte aanwezigheid van currysaus en geserveerd met raita.</i>	
Met de volgende opties:	
Biryani Vegetables	19.00
Biryani Chicken	21.00
Biryani Lamb	22.50
Biryani Scampi	23.00
Biryani Mix	24.00

Main Course - Hoofdgerechten - Gravy dishes	
Chicken / Lamb / Fish / Prawn	
Kruidige gerechten	
Curry	19.00/21.00/20.00/21.50
<i>Bereid in gravy met verse ajuin, knoflook, tomaten, gember met Indische kruiden en geserveerd met koriander.</i>	
Madras	19.50/21.50/X/22,00
<i>Bereid in gravy van verse gember, ajuin, look, kokosmelk, kokosnoot en tomaten.</i>	
Karahi	19.00/21.00/20.00/21.50
<i>Bereid met verse ajuin, gember, knoflook en tomaten met Indische kruiden en geserveerd met koriander.</i>	
Vindaloo	19.50/21.50/20.00/21.50
<i>Kipfilet bereid in gravy met aardappelen, verse gember, ajuin, look, tomaten en geserveerd met koriander.</i>	
Jalfrezy	19.50/21.50/20.00/22.00
<i>Kipfilet bereid met verse ajuin, gember, knoflook en tomaten nadien afgewerkt met citroensap en geserveerd met koriander.</i>	
Lababdar	23.00/24.00/23.00/25.00
<i>Romige tomatensaus, verrijkt met cashewnoten, room, een vleugje kaas, gember en knoflook.</i>	
Milde gerechten	
Tikka Masala AANRADER	20.00/22.00/X/22.50
<i>Gegrild in kleioven en nadien bereid in een romig gravy op basis van ghee (geklearde boter)</i>	
Butter	20.50/X/X/X
<i>Kipfilet gegrild In kleioven en nadien bereid in een romig gravy op basis van ghee (geklearde boter) en fenegriek.</i>	
Chili	20.50/X/X/X
<i>Gepaneerd en bereid in een zoet zure melange met paprika, verse gember, ajuin, knoflook en geserveerd met koriander.</i>	
Saag	20.00/21.50/X/22.50
<i>Bereid in een romig gravy van spinazie met verse gember, tomaten, ajuin en geserveerd met koriander.</i>	
Korma	21.00/22.00/20.00/22.50
<i>Bereid in een romig gravy van kokospoeder, boter en amandelpoeder. - Dit is een zoeter gerecht -</i>	
Tandoori Speciality	
<i>Bereid in de kleioven, geserveerd op een hete plaat met currysaus apart.</i>	
Soya Malai Chaap (Vegetarisch)	24.00
<i>Soya gemarineerd in een romige mix van gember, knoflook, cashew en gegrild in de tandoor.</i>	
Paneer Tikka (Vegetarisch)	22.00
<i>Gegrilde paneer met een gekruide yoghurt marinade.</i>	
Chicken Tikka	22.00
<i>Gegrilde Kipfilet gemarineerd in een gekruide marinade.</i>	
Tandoori Chicken	21.00
<i>Gegrilde kipgerecht met een gekruide yoghurt marinade.</i>	
Chicken Tikka Haryali	21.50
<i>Kipfilet gemarineerd met lichte munt- en spinaziemarinade met Indische kruiden.</i>	
Tandoori Jhinga	27.00
<i>Gegrilde scampi’s gemarineerd in een huisgemaakte marinade.</i>	
Fish Tikka	20.00
<i>Gegrilde visfilet gemarineerd in een huisgemaakte marinade.</i>	
Lamb Tikka	26.00
<i>Lamsfilet gemarineerd in Indische kruiden en verse koriander.</i>	
Seekh Kebab	22.50
<i>Kruidige, gemarineerde lamsgehakt met licht verwerkte ajuinmix.</i>	
Chicken Malai Tikka	24.00
<i>Kipgemarineerd in een romige mix van gember, knoflook, cashew en gegrild in de tandoor.</i>	
Mixed grill	26.50
<i>Gemixte populaire tandoorigerechten zoals Seekh Kebab, Chicken Tikka en Tandoori Chicken. Ideaal om alle tandoori te kunnen proeven.</i>	