

# indian fusion

AUTHENTIC INDIAN FOOD



## VEGETARIAN STARTERS | VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Papadom   Papadom	1.25 €
Spicy Papadom   Spicy Papadom	1.50 €
Onion Bhaji   Ui Bhaji	6.50 €
Vegetable Pakora   Groente Pakora	6.50 €
Paneer Pakora   Paneer Pakora	7.50 €
Vegetable Samosa   Groente Samosa	6.95 €
India Fusion mix Starter   Mix Voorgerecht	11.95 €

## NON VEGETABLES STARTERS | NIET VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Chicken Pakora   Kip Pakora	6.50 €
Chicken Tikka   Kip Tikka	7.50 €
Seekh Kebab   Gemalen lamsvlees kebab	7.50 €
Chicken Wings   Kippenvleugels	6.50 €
Keema Samosa   Gemalen lamsvlees Samosa	7.95 €
Chicken Samosa   Kip Samosa	6.95 €
Indian Fusion Mix Starter   Mix Voorgerecht	12.95 €

## TRADITIONAL CURRYS | TRADITIONELE CURRYS

### Curry

Traditional Indian curry. Traditionele Indiase curry.

Chicken Curry   Kip Curry	11.95 €
Lamb Curry   Lam Curry	12.95 €
Prawn Curry   Garnalen Curry	13.95 €

### Madras

Hot curry with herbs & spices.

Pikante curry met kruiden & specerijen.

Chicken Madras   Kip Madras	12.95 €
Lamb Madras   Lam Madras	13.95 €
Prawn Madras   Garnalen Madras	14.95 €

### Vindaloo

Very hot curry herbs & spices cooked with potatoes.

Zeer pikante curry met kruiden en specerijen gekookt met aardappelen.

Chicken Vindaloo   Kip Vindaloo	12.95 €
Lamb Vindaloo   Lam Vindaloo	13.95 €
Prawn Vindaloo   Garnalen Vindaloo	14.95 €

### Phall

Extra hot curry herbs & spices. A very spicy dish!

Extra pikante curry met Kruiden kruiden. Een zeer pittig gerecht!

Chicken Phall   Kip Phall	13.95 €
Lamb Phall   Lam Phall	14.95 €
Prawn Phall   Garnalen Phall	14.95 €

## MILD CURRYS | MILDE CURRIES

### Korma

Curry made with fresh cream, coconut, herbs & spices (A mild creamy dish)

Curry gemaakt met verse room, kokos, kruiden & specerijen. (Een mild romig gerecht).

Chicken Korma   Kip Korma	12.95 €
Lamb Korma   Lam Korma	13.95 €
Prawn Korma   Garnalen Korma	14.95 €

### Tikka Masala

Pieces of boneless chicken or lamb cooked in a Tandoor oven, with a special sauce of spices & herbs.

Stukjes kip of lamsvlees zonder been gekookt in een Tandoor oven, met een speciale saus van specerijen & kruiden.

Chicken Tikka Masala   Kip Masala	12.95 €
Lamb Tikka Masala   Lam Tikka Masala	13.95 €

### Boter Kip

Finely sliced chicken, marinated in a special masala sauce, then cooked in butter, garlic, tomatoes, ginger & selection of herbs.

Fijn gesneden kip, gemarineerd in een speciale masala saus, dan gekookt in boter, knoflook, tomaten, gember & selectie van kruiden

Butter Chicken   Boter Kip	12.95 €
----------------------------	---------

### Mango Kip

Cream Sauce made with mango & currys

Roomsaus gemaakt met mango & currys.

Mango Chicken   Mango Kip	12.95 €
---------------------------	---------

## SPECIAL DISHES | SPECIALE KEUKENS

### Bhuna

A combination of special curries not very hot are cooked with finely chopped onions & a selection of fine spices and herbs.

Een combinatie van speciale curries die niet erg heet worden gekookt met fijn gehakte uien en een selectie van fijne specerijen en kruiden.

Chicken Bhuna   Kip Bhuna	12.95 €
Lamb Bhuna   Lam Bhuna	13.95 €
K.Prawn Bhuna   K. Garnalen Bhuna	14.95 €

### House Special

A house special dish made by the chef, with mixed meats.

Een huis speciaal gerecht gemaakt door de chef, met gemengde vleeswaren.

Mixed Meat Dish   Gemengde Vleeschotel	18.95 €
--	---------

### Jalfrezi

A special combination of onions, bell pepper & a selection herbs.

Een bijzondere combinatie van uien, paprika & geselecteerde kruiden.

Chicken Jalfrezi   Kip Jalfrezi	13.95 €
Lamb Jalfrezi   Lam Jalfrezi	14.95 €
K. Prawn Jalfrezi   K. Garnalen Jalfrezi	14.95 €

### Karahi

A special combination of onions, bell peppers & a selection herbs.

Een bijzondere combinatie van uien, paprika & geselecteerde kruiden.

Chicken Karahi   Kip Karahi	12.95 €
Lamb Karahi   Lam Karahi	13.95 €
K. Prawn Karahi   K. Garnalen Karahi	14.95 €

### Dansak

Cooked in a special sauce of pineapple, lentils, herbs & spices.

Gekookt in speciale saus van ananas, linzen, kruiden & specerijen.

Chicken Dansak   Kip Dansak	12.95 €
Lamb Dansak   Lam Dansak	13.95 €
K. Prawns Dansak   K. Garnalen Dansak	14.95 €

## CHEF'S SPECIAL | SPECIAAL VAN DE CHEF

### Balti

Cooked with chickpeas in special sauce by chef. Gekookt met kikkererwten in speciale saus van de chef.

Chicken Balti   KIP Balti	12.95 €
Lamb Balti   Lam Balti	13.95 €
K. Prawns Balti   K. Garnalen Balti	14.95 €

### Saag

Selection of herbs and spices picked by the chef cooked in spinach.

Selectie van kruiden en specerijen geplukt door de chef gekookt in spinazie.

Chicken Saag   Kip Saag	13.95 €
Lamb Saag   Lam Saag	14.95 €

### Rogan Josh

Special dish cooked with a variety of spices and herbs in a tomato based sauce.

Speciaal gerecht bereid met diverse kruiden en specerijen in een tomaat saus op basis.

Chicken Rogan Josh   Kip Rogan Josh	12.95 €
Lamb Rogan Josh   Lam Rogan Josh	13.95 €

## TANDOORI SPECIALITIES | TANDOORI SPECIALITEITEN

### CHICKEN TANDOORI | KIP TANDOORI ④

Chicken Leg piece Marinated in yogurt & tandoori masala. Cooked in a clay tandoor oven, (served on a hot sizzler).  
Kippenpootstuk Gemarineerd in yoghurt & tandoori masala.  
Gekookt in klei tandoor oven, (geserveerd op een hete sizzle). 15.95 €

### CHICKEN TANDOORI TIKKA | KIP TANDOORI TIKKA ④

Pieces of chicken marinated in tandoori masala & yogurt, cooked in a tandoor oven. (Served on a hot sizzler).  
Stukjes kip gemarineerd in tandoori masala & yoghurt, gekookt in a tandoor oven. (Geserveerd op een hete sizzler). 14.95 €

### SHASHLIK TANDOORI CHICKEN | SHASHLIK TANDOORI KIP ④

Pieces of boneless chicken marinated in hot masala sauce with onions & bell peppers. (Served on a hot sizzler).  
Stukjes kipfilet gemarineerd in hete masalasaus met ui & paprika. (Geserveerd op een hete sizzler). 16.95 €

### LAMB TIKKA TANDOORI | LAM TIKKA TANDOORI ④

Pieces of boneless lamb marinated in yogurt with herbs & spices, cooked in a clay tandoor oven. (Served on a hot sizzler).  
Stukjes lamsvlees gemarineerd in yoghurt met kruiden & specerijen, gekookt in een klei tandoor oven. (Geserveerd op een hete sizzler) 16.95 €

### SEEKH KEBAB | GEMALLEN LAMSULESS KEBAB ④

Minced Lamb is seasoned with fresh mint, coriander, ginger and green chili paste, Then made into delicious seekh kebabs. (Served on a hot sizzler).  
Lamsgehakt is gekruid met verse munt, koriander, gember en groen chilipasta, vervolgens gemaakt tot heerlijke seekh-kebabs. (Geserveerd op een hete) spetterend). 15.95 €

### KING PRAWN TANDOORI | REUZENGARNALEN TANDOORI ④ ⑤

King prawns marinated in tandoori masala and spices, Cooked in a tandoor oven. (Served on a hot sizzler).  
Grote garnalen gemarineerd in tandoori masala en kruiden. Gekookt in a tandoor oven. (Geserveerd op een hete sizzler). 18.95 €

### TANDOORI MIX GRILL | TANDOORI MIX GRILL ④ ⑤ ⑥

Variety of tandoori specialities.  
(chicken tandoori, chicken tikka, lamb tikka, seekh kebab, chicken wings).  
Verscheidenheid aan tandoori-specialiteiten. (kip tandoori, kip tikka, lam tikka, seekh kebab, Reuzengarnalen tandoori). 21.95 €

## VEGETARIAN | VEGETARISCH

Dal Makhani ④ 9.95 €

Whole black lentils are slowly cooked with spices, butter & cream.  
Hele zwarte linzen worden langzaam gekookt met kruiden, boter en room.

Tadka Daal 9.95 €

Indian yellow lentils are slowly cooked with spices  
Indiase gele linzen worden langzaam gekookt met kruiden

Chana Masala 9.95 €

Chickpeas cooked with onion, tomato and spices.  
Kikkererwten gekookt met ui, tomaat en kruiden.

Bombay Aloo 9.95 €

Bombay aloo is a Indian dish made of potatoes cooked in spices & tomatoes.

Bombay aloo is een Indiaas gerecht gemaakt van aardappelen gekookt in kruiden & tomaten.

Veg Korma ④ ⑤ 9.95 €

Mix vegetables cooked with cream, coconut and special herbs.  
Mix groenten gekookt met room, kokos en speciale kruiden.

Saag Aloo ④ 9.95 €

Potatoes cooked in a spinach gravy.  
Aardappelen gekookt in een spinazieus.

Saag Paneer ④ 10.95 €

Cottage cheese cooked in a spinach gravy.  
Cottage cheese gekookt in een spinazieus.

Paneer Tikka Masala ④ ⑤ 10.95 €

Cottage cheese cooked in tikka masala sauce.  
Cottage cheese gekookt in tikka masala saus

Veg Tikka Masala ④ ⑤ 9.95 €

Mix vegetables cooked in tikka masala sauce.  
Mix groenten gekookt in tikka masala saus.

Veg Jalfrezi 9.95 €

Mix vegetables cooked with onions, bell peppers and herbs.  
Meng groenten gekookt met uien, paprika en kruiden.

Paneer Karahi ④ 10.95 €

Cottage cheese cooked with onions, bell peppers & a selection herbs.  
Cottage cheese gekookt met uien, paprika en een selectie kruiden.

## BIRYANI DISHES | BIRYANI GERECHTEN

Basmati rice cooked with saffron, cardamom, tomato, ginger, and other spices, cooked to simmer, mixed with rice.  
Basmatirijst gekookt met saffraan, kardemom, tomaat, gember en andere specerijen, gekookt en laten sudderen, gemengd met rijst

Chicken Biryani | Kip Biryani ④ 12.95 €

Lamb Biryani | Biryani van lam ④ 13.95 €

Vegetables Biryani | Groenten Biryani ④ 11.95 €

Prawns Biryani | Garnalen Biryani ④ ⑤ 14.95 €

Special Mix Biryani | I.fusion Mix Biryani ④ ⑤ ⑥ 16.95 €

## RICE | RIJST

Boiled Basmati rice | Gekookte Basmatirijst 3.95 €

Pilau Basmati rice | Pilau Basmatirijst 4.95 €

Mushrooms rice | Rijst met padestoelen 4.95 €

Egg rice | Rijst met ei ④ 4.95 €

Lemon rice | Rijst met citroen 4.95 €

Coconut rice | Rijst met kokosnoot ④ ⑤ 4.95 €

Keema rice | Lamsgehakt rijst ④ ⑤ ⑥ 6.95 €

## NAN | NAN BROD

Plain nan | Nan-Normal ④ ⑤ ⑥ 3.50 €

Garlic nan | Knoblauch Nan ④ ⑤ ⑥ 3.95 €

Cheese nan | Käse Nan ④ ⑤ ⑥ 4.95 €

Butter nan | Boter Nan ④ ⑤ ⑥ 3.95 €

Chilli Cheese Nan | Chili kaas nan ④ ⑤ ⑥ 4.95 €

Garlic Cheese Nan | Knoflook kaas nan ④ ⑤ ⑥ 4.95 €

Chilli Garlic Nan | Chili Knoflook Nan ④ ⑤ ⑥ 4.95 €

Garlic Chilli Cheese Nan | Knoflook Chili Kaas Nan ④ ⑤ ⑥ 5.95 €

Peshwari nan | Kokosnoot nan ④ ⑤ ⑥ 5.50 €

Keema nan | Lamsgehakt nan ④ ⑤ ⑥ 5.95 €

Tandoori roti | Tandoori roti ④ 2.95 €

Mixed Raita | Speciale yoghurt kant ④ 4.95 €

Chips | Chips 3.95 €

## DESSERTS | DESSERTS

Mango Lassi | Mango Lassi ④ 4.95 €

Gulab Jamun | Gulab jamun ④ ⑤ 4.95 €

Mango Kulfi | Mango Kulfi ④ ⑤ 4.95 €

Brownie | Brownie ④ ⑤ 4.95 €

Brownie with ice-cream | Brownie met ijs ④ ⑤ 6.95 €

## CHILDREN'S MENU | KINDERMENU

Nuggets with chips or rice | Nuggets met friet of rijst ④ 6.95 €

Fish fingers with chips or rice | Vissticks met frites of rijst ④ ⑤ ⑥ 6.95 €

Mild curry with chips or rice | Milde Kip curry met friet of rijst ④ ⑤ 7.95 €

Pizza Margherita | Kaas pizza ④ 6.95 €

Pizza Ham & Cheese | Pizza ham & kaas ④ 7.95 €



# Drinks and Cocktails

## WHISKY

BALLENTINES	6.95 €
J&B	6.95 €
RED LABEL	6.95 €
JACK DANIELS	7.95 €
BLACK LABEL	8.95 €
CHIVAS REGAL	8.95 €

## SPIRITS

VETERANO	4.95 €
CHARLES	7.95 €
GORDONS GIN	5.95 €
TANQUERAY	6.95 €
TANQUERAY 0.0 (NON ALCOHOL GIN)	8.00 €
BOMBAY SAPHIRE	7.95 €
HENDRICK'S	10.00 €
BACARDI	5.95 €
HAVANA CLUB 5 (Dark Rum)	5.95 €
SMIRNOFF	5.95 €
ABSOLUT	5.95 €
GREY GOOSE	10.00 €

## BEERS

SMALL BEER	2.95 €
LARGE BEER	3.95 €
HEINEKEN	2.95 €
ESTRELLA DAMM	2.95 €
CORONITA	2.95 €
BUDWEISER	2.95 €
MAGNERS	4.50 €
SHANDY "SMALL"	3.50 €
SHANDY "LARGE"	4.50 €
COBRA	3.95 €
KINGFISHER	3.95 €
SMIRNOFF ICE	3.95 €
ESTRELLA DAMM (SIN)	2.95 €

## LIQUORS

SAMBUCA	3.00 €
AMARETTO	3.50 €
TIA MARIA	4.00 €
BAILEYS	4.00 €
JAGERMEISTER	4.00 €
FRANGELICO	4.00 €
LICOR DE HIERBAS	4.00 €
3 CAIRES	4.00 €

## DRINKS

COLA	3.00 €
COLA ZERO	3.00 €
FANTA NARANJA (ORANGE)	3.00 €
FANTA LIMÓN (LEMON)	3.00 €
SPRITE	3.00 €
NESTEA	3.50 €
AGUA (WATER)	2.50 €
AGUA CON GAS (SPARKLING)	2.95 €
TONIC	2.95 €
JUICES	2.50 €
MANGO LASSI	4.95 €

## HOT DRINKS

CAFE SOLO	1.75 €
CORTADO	2.00 €
CAFE CON LECHE	2.50 €
AMERICANO	2.50 €
CARAJILLO	3.95 €
IRISH COFFE	4.95 €

## APPETIZERS

TINTO DE VERANO	4.95 €
<i>(Red wine, Fanta Lemon)</i>	
APEROL SPRITZ	7.95 €
<i>(Classic Italian aperitiv)</i>	
SANGRIA	1/2 Ltr - 7.95 €
<i>(Red wine, Seasonal fruit)</i>	1 Ltr - 12.95 €

## COCKTAILS

### RUM

MOJITO	8.95 €
<i>(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)</i>	
<i>(Rum, Lime juice, Liquid sugar, Mint leaves, Soda water)</i>	
PIÑA COLADA	8.95 €
<i>(Ron, Zumo de piña, Puré de coco)</i>	<i>(Rum, Pineapple juice, Coconut puree)</i>
RUM PUNCH	9.95 €
<i>(Rum, Cointreu, Strawberry puree, Pineapple juice, coconut juice)</i>	

### VODKA

SEX ON THE BEACH	8.95 €
<i>(Vodka, Peach liquer, Orange juice, cranberry juice)</i>	
SEABREEZE	8.95 €
<i>(Vodka, Cranberry juice, Fresh Lime juice)</i>	
CAIPIROSKA	8.95 €
<i>(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)</i>	
<i>(Vodka, Lime juice, Liquid sugar)</i>	

## COCKTAILS

### TEQUILA

**TEQUILA SUNRISE** 8.95 €  
(Tequila, Orange juice, Grenadine)

**MARGARITA** 9.95 €  
(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)  
(Tequila, Cointreu, Fresh Lime juice, Sugar Syrup)

**COSMORITA** 9.95 €  
(Tequila, Cointreu, Fresh lime juice, Cranberry Juice)

### GIN

**HONULULU** 9.95 €  
(Gin, Pineapple Juice, Cranberry juice, Coconut juice)

**BRAMBLE** 8.95 €  
(Gin, Lemon Juice, Sugar syrup, Crem de Mure (blackcurrant))

### Mixed spirits

**MR INDIA** 9.95 €  
(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)  
(Rum, Vodka, Gin, Triple sec, topped with soda water.)

**LONG ISLAND ICE TEA** 10.95 €  
(Rum, Vodka, Tequila, Gin, Cointreu, Lemon Juice, sugar syrup. Topped with coke.)



## NO ALCOHOL

**VIRGIN MOJITO** 7.95 €  
(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)  
(Lime juice, Liquid sugar, Mint, Soda)

**VIRGIN COLADA** 7.95 €  
(Pineapple juice, Coconut puree)

**TROPIC** 7.95 €  
(Mango puree, Strawberry puree, Lime juice, soda water)

**KISS ME** 7.95 €  
(Strawberry puree, Passion fruit puree, Soda water)

**PINEAPPLE COBBLE** 7.95 €  
(Strawberry puree, Pineapple juice, coconut juice, Lime juice, Soda water)

## WINES

ORIGIN: PRODUCT: PRICE:  
**HOUSE WINE**

**BODEGAS SANTALBA** (COPA) (BOTELLA)  
Rioja ESPETO Verdejo (Blanca) 3.50 € 12.90 €  
ESPETO Rosado (Bobal) 3.50 € 12.90 €  
ESPETO Tempranillo (Tinto) 3.50 € 12.90 €

**ALBERTO TORRESI**  
Veneto (Italy) PROSECCO 4.50 € 16.90 €

## WHITE WINE

**BESTUÉ**  
Somontano CHARDONNAY 14.90 €

**AVELINO VEGAS**  
Rueda MONTESPINA Sauvignon Blanc 16.90 €

**VALMIÑOR**  
Rias Baixas VALMIÑOR Albariño 19.90 €

**DOMINIO DE TARES**  
Bierzo LA SONRISA DE TARES Godello 23.90 €  
5 Meses sobre lías

**GRAMONA Ecológicos**  
Penedes GESSAMÍ FLORAL Moscatel y 29.90 €  
Sauvignon Blanc

## RED WINE

**AVELINO VEGAS**  
Ribera Duero FUENTESPINA Roble 3, Tinta Fina 14.90 €

**HACIENDA GRIMÓN**  
Rioja REAL DE LESTON CRIANZA 18.90 €  
Tempranillo, Graciano

**DOMINIO DE TARES**  
Bierzo BALTOS Mencía 21.90 €

**CAN RÀFOLS**  
Penedes TERRA PRIMA Cabernet Franc, 24.90 €  
Garnacha, Syrah

**FIGUERO**  
Ribera Duero FIGERO 12 Crianza Tinta Fina 29.90 €

## ROSE WINE

**IZADI**  
Rioja Larrosa (garnacha) 18.90 €

**ARINZANO**  
Tempranillo A de Arinzano 24.90 €

## CHAMPAGNE

**MAS OLIVE**  
Cava J. RAVENTÓS ROIG Brut Nature 12.90 €  
Macabeo, Xarel.lo y Parellada