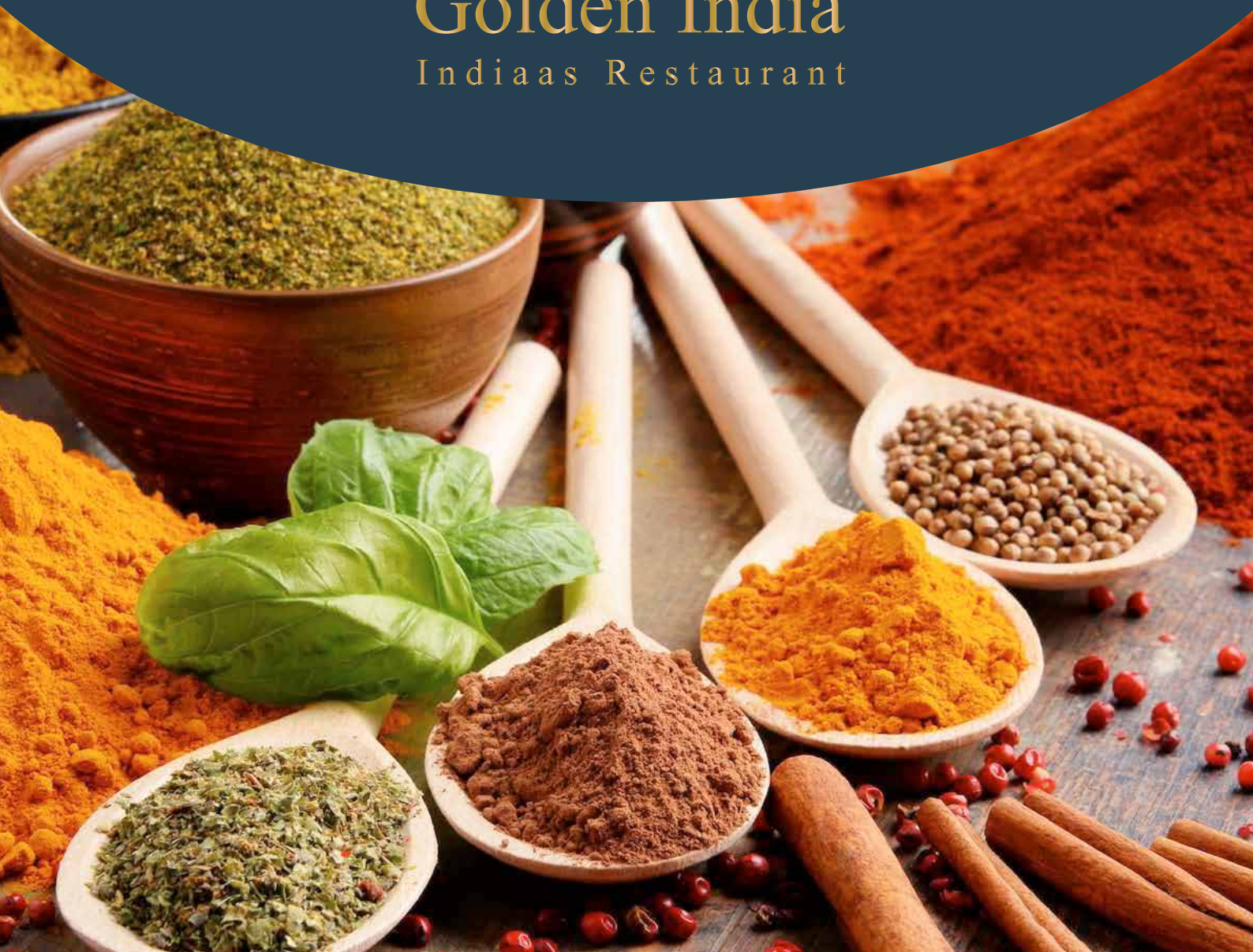




Golden India
Indiaas Restaurant



Heeft u een allergie of volgt u een dieet?
Laat het ons weten, dan passen wij het gerecht voor u aan!

www.goldenindia.nl

Restaurant Golden India

*Golden India is een Indiaas restaurant,
dat in mei 2019 is geopend.*

*Het restaurant is gevestigd in het oude postkantoor
in het centrum van Rhenen.*

Onze gerechten zijn erg divers en bijzonder.

*Onze vakkundige koks uit India bereiden deze met verse ingrediënten
en op traditionele & authentieke wijze.*

*Natuurlijk kunt u zich ook laten verrassen
door onze chefkok!*

Golden India
Indiaas Restaurant

Voorgerechten

*Onze voorgerechten zijn zeker de moeite waard,
om u de Indiase keuken als eerste te laten proeven.*

- | | |
|--|---------------|
| 1. Samosa
<i>Driehoekje bladerdeeg gevuld met rundergehakt kalfsvlees en kruiden.</i> | € 6.50 |
| 2. Boti kebab
<i>Een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees,
extra pittig van smaak, bijzonder lekker.</i> | € 7.50 |
| 3. Tandori Murgh
<i>Beroemde gemarineerde gegrilde rode Indiase kip uit de Tandori oven.</i> | € 7.50 |
| 4. Samosa vegetarisch
<i>Driehoekje bladerdeeg gevuld met verse groenten en kruiden.</i> | € 5.90 |
| 5. Garlic mushrooms
<i>Champignons met knoflook, heerlijk van smaak.</i> | € 6.50 |
| 6. Onion baji
<i>Gefrituurde bolletjes ui, aardappelen met peper en erwtenmeel.</i> | € 5.90 |
| 7. Dal soep
<i>Linzen soep uit Noord India, gekruid met verse koriander en citroensap.</i> | € 5.50 |
| 8. Dal Tarka
<i>Linzen met komijn, knoflook en peper.</i> | € 5.50 |
| 9. Jhinga Pakora
<i>Gefrituurde, gemarineerde garnalen.</i> | € 7.00 |

Golden India
Indiaas Restaurant

Tandori gerechten

Kebab gerechten uit Tandori oven. Op onze traditionele wijze uit de Tandori klei oven, deze stoken wij nog ouderwets op houtskool.

Deze gerechten worden geserveerd met Basmati rijst en verse salade.

10. Tandori (mixed grill) € 22.50

Een combinatie van Murgh Tandori en Lam Tikka.

11. Lamb Tikka € 22.50

Zacht lamsvlees bereidt op onze Indiase traditionele wijze.

12. Chicken Tikka € 18.00

Het beste stukje van de kip, bereidt op onze Indiase traditionele wijze.

13. Chicken Malai Kebab € 18.00

Malse stukjes kip op smaak gebracht, in een zachte knoflook marinade en geroosterd in de Tandori oven.

14. Chicken Tandori € 17.00

Malse kip gemarineerd in verschillende verse kruiden, bereidt in de Tandori oven. Een lievelingsgerecht van vele Indiërs.

15. Tandori Dopiazza € 20.50

Lamsvlees gebakken in speciale steenpan met kruiden, ui en gebakken aardappelen.

16. Jhinga Tandori € 25.50

Deze grote garnalen zijn gemarineerd in yoghurt en diverse kruiden, geroosterd in de Tandori oven.

17. Zalem Tandori € 23.50

Zalem gemarineerd in yoghurt en diverse kruiden, geroosterd in de Tandori oven.

Kindermenu

18. Kindermenu € 10.00

Onze kleine gasten mogen kiezen uit Basmati rijst, Kashmeri Murgh of Bombay Allo. Inclusief 1 drankje.

Thali gerechten

Een traditionele wijze van Indiase keuken. Deze Indiase keuken invulling van de rijsttafel bestaan uit zeven kleine speciaal voor u samengestelde gerechten.

Welke op een bijzondere wijze worden gepresenteerd.

19. Thali Royal Vis € 27.50

Een verrassing van de chef, speciaal door hem samengestelde gerechten.

20. Thali Royal Vlees € 23.50

Een verrassing van de chef, speciaal door hem samengestelde gerechten.

21. Thali Royal Vegetarisch € 19.50

Een verrassing van de chef, speciaal door hem samengestelde gerechten.

22. Thali Royal Paneer € 19.50

Een verrassing van de chef, speciaal door hem samengestelde gerechten.

Biryani gerechten

Biryani is een heerlijk gerecht van Basmati rijst, rozijn, amandelen, verse kruiden en koriander.

Gecombineerd met vlees, vis en groenten en geserveerd met groentesaus.

23. Lamb Biryani € 18.50

24. Chicken Biryani € 17.50

25. Tandori Chicken Biryani € 19.50

26. Grote garnalen Biryani € 21.50

27. Zalm Biryani € 20.50

28. Vegetarisch Biryani € 16.50

29. Golden India Biryani € 21.50

Mix met vlees en groenten.

Curry gerechten

De curries worden op smaak gebracht door een mengelmoes van specerijen en kruiden.
Deze is ingesteld op drie smaken van mild, medium tot heet uit onze curry gerechten.

- 30. Lamb (curry)**  € 19.50
Authentieke lam curry in tomatensaus op smaak gebracht met gebakken knoflook.
- 31. Lamb Rogan Josh**  € 19.50
Medium heet gerecht bereidt met gebakken knoflook en heerlijke verse tomaten.
- 32. Chicken Rogan Josh**  € 18.00
Medium heet gerecht bereidt met gebakken knoflook en heerlijke verse tomaten.
- 33. Chicken Saag**  € 18.00
Kipfilet bereidt in een combinatie van curry en heerlijk gekruide spinazie.
- 34. Butter Chicken**  € 18.00
Stukjes Tandoori kipfilet in een zachte tomatensaus, bereidt met boter.
- 35. Chicken Tika Masala**  € 19.50
Kip uit de Tandoor, verder verrijkt met een kruidige saus.
- 36. Chicken Kashmiri N.** € 18.00
Een zeer zacht curry bereidt met verse mango en room.
- 37. Lamb (Saag)**  € 19.50
Een bijzondere combinatie van lamsvlees en verse spinazie met knoflook, gember en verse kruiden.
- 38. Chicken (Madras)**   € 18.00
*Stukje kipfilet op traditionele wijze gekookt met gember, knoflook, citroen en rode peper.
Medium tot zeer heet van smaak.*
- 39. Prawn (Patia)**   € 21.50
Extra gekruide kleine garnalen, extra pittig van smaak.
- 40. Prawn (Palak)**  € 21.50
Heerlijke gekruide kleine garnalen met verse spinazie, lekker van smaak.
- 41. Lamb (Vindaloo)**    € 19.50
*Lijkt op Lam curry, maar is sterker en pittiger van smaak.
Bevat meer knoflook, gember en rode peper. Voor de liefhebbers van pittig eten!*
- 42. Fish (Vindaloo)**    € 20.50
Heerlijke gekruide vis bereidt met een pittige curry saus, verse citroen en koriander.

Alle curries worden geserveerd met Basmati rijst en gebakken Tandoori brood.
Bij de curry gerechten kunt u verse salade / Raita apart bij bestellen naar uw eigen smaak.

Vegetarische gerechten

De Indiase keuken biedt voor vegetariërs en veganisten een ruime keuze.

Onderstaand een aantal vegetarische gerechten.

Bijna al onze gerechten kunnen ook op een veganistische wijze voor u bereid worden.

- | | |
|--|----------------|
| 43. Bombay (Aloo) | € 14.50 |
| <i>Stukje gekruide aardappel met ui, tomaten en verse koriander.</i> | |
| 44. Palak (Paneer) | € 17.50 |
| <i>Een gerecht met spinazie en zelfgemaakte Indiase kaas.</i> | |
| 45. Paneer (Korma) | € 17.50 |
| <i>Een zoetgercht gemaakt met zelfgemaakte Indiase kaas, roomsaus, cashewnoten en amandelen. Het gerecht heeft een fijne, lichte, zoete maar kruidige smaak.</i> | |
| 46. Aubergine (Balti) | € 16.50 |
| <i>Een curry van aubergine met zelfgemaakte Balti pasta.
Dit geeft een pittige maar zachte smaak aan dit vegetarische gerecht.</i> | |
| 47. Pompoen | € 16.50 |
| <i>Gestoofde pompoen in een zoete, pittige saus met tomaten en pepers.
Het gerecht heeft een fijne, lichte en lekker smaak.</i> | |
| 48. Aloo (Gobi) | € 16.50 |
| <i>Een medium pittig gerecht met aardappelen en bloemkool.</i> | |
| 49. Bhindi (Masala) | € 17.00 |
| <i>Verse gebakken Okra bereidt met uien, tomaten, kruiden en specerijen.</i> | |
| 50. Mushroom mutter | € 15.50 |
| <i>Gebakken champignons met groene erwten bereidt in een kruidige ui-tomatensaus.</i> | |
| 51. Chana Masala | € 15.50 |
| <i>Een beroemd gerecht uit Punjab, India.
Een kruidige curry met kikkererwten bereidt met tomaten, koriander en uien.</i> | |
| 52. Matar Paneer | € 16.00 |
| <i>Indiase kaas en doperwten bereidt in een heerlijke ui-tomaten saus.</i> | |
| 53. Aloo Matar | € 15.50 |
| <i>Een authentieke combinatie vergezeld met aardappel en doperwten.</i> | |

Alle vegetarische gerechten worden geserveerd met Basmati rijst.

Bij vegetarische gerechten kunt u verse salade / Raita apart bij bestellen naar u eigen smaak.

Bijgerechten

Voor de Indiase keuken spelen bijgerechten een bijzondere rol.

Voor uitgebreid eten zijn er verschillende groenten of brood die goed bij de gerechten smaken.

- | | |
|--|---------------|
| 54. Aubergine (Masala) | € 6.50 |
| <i>Een mild gerecht bereidt met verse specerijen en tomaten.</i> | |
| 55. Sag (Bhajee) | € 6.50 |
| <i>Spinazie met kruiden gestoofd.</i> | |
| 56. Basmati rijst | € 3.50 |
| <i>Indiase rijst met komijn.</i> | |
| 57. Naan | € 2.50 |
| <i>Warme, zacht en vers Indiaas brood uit de Tandori oven.</i> | |
| 58. Garlic Naan | € 3.50 |
| <i>Naan met knoflook uit de Tandori oven.</i> | |
| 59. Preswari Nan | € 4.50 |
| <i>Nan met honing, amandelen en rozijnen.</i> | |
| 60. Raita | € 2.50 |
| <i>Yoghurt met tomaten, komkommer, koriander en citroen.</i> | |
| 61. Chutney | € 2.50 |
| <i>Huisgemaakte Indiase Chutney met tomaten, knoflook en pepers.</i> | |
| 62. Mango Chutney | € 2.50 |
| <i>Saus bestaat uit mango en knoflook.</i> | |
| 63. Yoghurt | € 2.50 |
| <i>Frisse kruidige yoghurt saus met mint poeder.</i> | |
| 64. Golden India salade | € 5.50 |
| <i>Een verse Indiase salade.</i> | |

Speciaal menu voor twee personen

Kies uit de top twee rijstgerechten (Lam Biryani of Kip Biryani).

Kies uit onze beroemde Tandori gerechten (Tandori Murgh of Murgh Tikka).

Als voorgerecht serveren wij (Dal soep). Als bijgerecht serveren wij Alo Gobi (bloemkool) en spinazie bereidt op ons traditionele wijze met Indiase Naan en Chutney.

65. Golden India delight (2 personen).....€ 49.50

Verrassing van de chef

Met de verrassing van de chef beleeft u een culinaire reis door de Indiase keuken.

VOORGERECHT:

De Indiase keuken als eerste te laten proeven.

HOOFDGERECHT:

Een culinaire reis door de Indiase keuken. Beleef de smaken van India.

NAGERECHT:

Indiase dessert of thee / koffie.

66. Vlees.....€ 32.00

67. Vis.....€ 35.50

68. Vegetarisch.....€ 30.00

Verjaardagsactie

Iedereen die zich heeft aangemeld voor onze verjaardagsactie krijgt van ons een gratis diner aangeboden.

U kunt gebruik maken van ons 3-gangen verrassingsmenu of van onze à la carté kaart.

Regels

- De actie is geldig in de maand waarin uw jarig bent.
- Wij vragen u vriendelijk uw legitimatiebewijs te tonen bij binnenkomst
- De verjaardagsactie is slechts geldig bij een reservering van minimaal 4 personen en 1 jarige per reservering.
- Tijdens feestdagen kunt u niet reserveren met deze actie.
- Het gratis diner is exclusief drank.

Nagerechten

69. Gulab Jamman

€ 6.50

Huisgemaakte Indiase zoetigheid, melk, cardemon, pistachenoot, geserveerd met thee of koffie.

70. Barfi Mithai

€ 6.50

Huisgemaakte Indiase zoetigheid, melk (Fudge), pistachenoot, geserveerd met thee of koffie.

71. Jalabi

€ 6.00

Gekarameliseerde Indiase koekje, geserveerd met thee of koffie.

72. Dame Blanche

€ 6.00

Vanille ijs met chocolade saus.

73. Gemengd fruit met ijs

€ 6.00

GI
Golden India
Indiaas Restaurant