



The Tandoor Company

MENU





The Tandoor Company



DRANKEN | BEVERAGES



Soft Drinks

Crisp, verfrissend en altijd een veilige keuze — perfect voor elke maaltijd.
Crisp, refreshing, and always a classic choice — perfect with any dish.

• 7-Up	€ 4	• Bitterlemon	€ 4	• Tonic	€ 4
• Chocomel	€ 4	• Cola	€ 4	• Cola Zero	€ 4
• Sprite	€ 4	• Fanta Cassis	€ 4	• Fanta Orange	€ 4
• Fristi	€ 4	• Gingerale	€ 4	• Ice tea	€ 4
• Melk	€ 4	• Chocomel	€ 4	• Warme chocomel	€ 4
• Warm chocomel, slagroom	€ 4	• Ice Tea Green	€ 4	• Ice Tea Lemon	€ 4
• Ice Tea Peach	€ 4	• Chaud Fontaine blauw	€ 4	• Chaud Fontaine rood	€ 4
• Fernandes Rood	€ 5	• Fernandes blauw	€ 5	• Fernandes Groen	€ 5
• Chaud Fontaine blauw 1L	€ 8			Chaud Fontaine rood 1L	€ 8

Warm Drinks | Hot Beverages

Van klassieke koffie tot aromatische chai — verwarmend en zorgvuldig bereid.
From classic coffee to aromatic chai — warming and carefully crafted.

• Espresso	€ 3	• Koffie	€ 3	• Dubbele Espresso	€ 4
• Koffie verkeerd	€ 4	• Latte Macchiato	€ 4	• Decafé koffie	€ 4
• Decafé cappuccinod	€ 4	• Thee	€ 4	• Munt thee	€ 4
• Gember thee	€ 4	• Indian Chai	€ 4		

Speciale warme dranken

• Irish coffee	€ 9	• French Coffee	€ 9	• Italian coffee	€ 9
• Spanish coffee	€ 9	• Mexican Coffee	€ 9		



DRANKEN | BEVERAGES



Lassi | Yogurt Drinks — € 5

Een romige, verfrissende yoghurtdrank uit het noorden van India — zacht, verkoelend en perfect bij elke maaltijd.
A creamy and refreshing yogurt drink from North India — cooling and perfect alongside any dish.

Keuze uit / Choice of:

- Plain
- Sweet
- Salted
- Mango
- Coconut

Bubble Tea — € 6

Onze hand-shaken bubble tea wordt vers bereid met thee-extracten, melk of fruit, en zachte tapiocaballetjes.
Een moderne favoriet met een Indiase twist.

Our hand-shaken bubble tea is freshly prepared with tea extracts, milk or fruit, and soft tapioca pearls.

Keuze uit / Choice of:

- Brown Sugar
- Taro
- Mango
- Passion Fruit
- Strawberry
- Lychee
- Matcha



DRANKEN | BEVERAGES



Mocktails — € 9

- Virgin Mojito
- Virgin Mango Mojito
- Virgin Sunrise
- Virgin Strawberry Mojito
- Virgin Pina Colada

Schulp Puur Sappen — € 5

- Tomatensap
- Appel-peer & gember
- Wortel-sinaasappel & gember
- Sinasappel
- Appelsap
- Perensap

Smooties — € 6

- Mango
- Banana
- Strawberry
- Mixed
- Mango

Cocktails — € 14

Ambachtelijk gemixte cocktails met frisse smaken, fruitige tonen en een tropische touch.
Crafted cocktails featuring fresh flavors, fruity notes, and a tropical touch.

- Mojito
- Mango Mojito
- Pina Colada
- Gin Tonic
- Strawberry Mojito
- Tequila Sunrise
- Sex on the Beach



DRANKEN | BEVERAGES



Bier

- Heineken Bier € 5
- Texelse Bier € 6
- Amstel Radler 2.0 € 6
- Brand Bier € 5
- Affigem Blond Bier € 6
- Heineken Bier Groot € 9

Indiaase Bier

- Kobra € 6
- Kobra Groot € 9
- King fisher € 6
- King fisher Groot € 9

Non-Alcoholische bier — € 5

- Heineken
- Lagunitas
- Affligem blond
- Desperados

Glas Wijnen _ € 6

- Glas droge witte wijn
- Glas huiswijn rood
- Glas Prosecco
- Glas zoete witte wijn
- Glas huiswijn rosé
- Glas Champagne € 9

Fles Wijnen _ € 28

- Fles droge witte wijn
- Fles huiswijn rood
- Fles Prosecco
- Fles zoete witte wijn
- Fles huiswijn rosé
- Fles Champagne € 59



DRANKEN | BEVERAGES



Likeuren — € 6

- Amaretto
- Baileys
- Blue Curacao
- Cointreau
- Dom Benedict
- Drambuie
- Grand Marnier
- Licor 43
- Malibu
- Mozart likeur
- Passoa
- Safari
- Sambucca
- Tequilla
- Tia Maria

Whiskey & Cognac

- Anisette € 6
- Bacardi € 6
- Campari € 6
- Bacardi Lemon € 6
- Old Jenever € 6
- Vodka € 6
- Calvados VSOP € 6
- Courvoissier € 6
- Dimple € 6
- Bombay Sapphire Gin € 6
- Jack Daniels € 6
- Ballantines € 6
- Famouse Grouse € 6
- Jameson Irish € 6
- Bacardi € 6
- Johnny Walker red € 6
- Cognac VSOP € 9
- Jim Beam € 6
- Jonge jenever € 6
- Armagnac € 6
- Red Label € 6
- Johnny Walker black € 9
- Amrut Indian € 6
- Balvenie € 6
- Courvoissier VSOP € 12
- Dimple 15 years € 9
- Old Monk € 6
- Remy Martin XO € 32
- Civas Regal € 9
- Hennessy € 12
- Black Label € 9
- Balvenie € 9
- Rum € 6



STARTERS | VOORGERECHTEN



Soepen | Soups

Golden Lentil Essence — € 7

Een zachte gele linzensoep verrijkt met kurkuma, koriander en subtiele aromatische kruiden — een verfijnde, lichte start.
A smooth yellow lentil soup enriched with turmeric, coriander and delicate aromatic spices
— a refined, elegant beginning.

Chicken Soup — € 9

Huisgemaakte kippensoep met ei en geurige specerijen voor een volle, hartverwarmende smaak.
Homemade chicken soup with egg and warm spices, offering a rich, comforting flavour.

Vegetarische Starters | Vegetarian Starters

Onion Bhaji — € 9

Krokante uienbeignets van gekruid kikkererwtenbeslag, geserveerd met een frisse tamarindedip.
Crispy onion fritters made with seasoned chickpea batter, served with refreshing tamarind dip.

Samosa (2 stuks) — €9

Ambachtelijke samosa's gevuld met aardappel, doperwten, ui, wortel en maïs, geserveerd met tamarindesaus.
Handmade samosas filled with potato, peas, onion, carrot and corn, served with tamarind chutney.

Samosa Chaat — €10

Een royale chaat met samosa, kikkererwten, frisse groenten en aromatische yoghurtsauzen.
A generous chaat of samosa, chickpeas, fresh vegetables and aromatic yogurt dressings

Paneer Tikka — €10

Zachte paneer gemarineerd in romige tandoorikruiden, gegrild tot zijdezachte perfectie.
Soft paneer marinated in creamy tandoori spices, grilled to silky perfection

Baingan Pakora — €10

Dunne aubergineplakjes in gekruid kikkererwtenbeslag, goudbruin en knapperig gefrituurd.
Thin slices of aubergine dipped in spiced chickpea batter and fried until golden and crisp.



The Tandoor Company



STARTERS | VOORGERECHTEN



Tandoori & Grill Starters

Chicken Tikka — € 11

Malse kip gemarineerd in yoghurt en kruiden, gegrild voor een diepe, rokerige smaak.
Tender chicken marinated in yoghurt and spices, grilled for a rich, smoky flavour.

Royal Wings — € 11

Gegrilde chicken wings met een zachte glaze en aromatische specerijen.
Tandoor-grilled chicken wings coated in a light glaze with aromatic spices.

King Prawn Butterfly — € 12

Grote gamba's in een luchtig beslag, goudbruin gefrituurd en geserveerd met chilisaus.
Large prawns in a light batter, fried golden and served with chilli sauce.

Seekh Kebab — Chicken € 11 | Lamb € 12

Handgevormde gehaktspiesen, rijk gekruid en gegrild in de tandoor.
Hand-shaped minced meat skewers, richly seasoned and tandoor-grilled.

Voor Twee Personen | For Two

Mixed Starter (2p) — € 25

Een luxueuze selectie van onze favoriete voorgerechten.
A luxurious assortment of our signature starters.

Veg Mixed Starter (2p) — € 23

Een verfijnde combinatie van vegetarische specialiteiten.
A refined assortment of our finest vegetarian starters.

Momos (Nepalese Dumplings)

Chicken € 11

Gestoomde Nepalese dumplings met jouw keuze aan vulling, geserveerd met een pittige dipsaus.
Steamed Nepalese dumplings with your choice of filling, served with a spicy dipping sauce.



TANDOORI GERECHTEN | TANDOORI SPECIALTIES



Chicken Specialties

Tandoori Royal Chicken Legs — € 25

Kippenbouten gemarineerd in een royale tandoorimelange, langzaam geroosterd voor diepe smaak.
Chicken legs marinated in a royal tandoori blend and slow-roasted for rich, deep flavour.

Tandoori Chicken Tikka — € 25

Zachte kipfilet gemarineerd in yoghurt en kruiden, gegrild tot sappige perfectie.
Tender chicken fillet marinated in yoghurt and spices, grilled to juicy perfection.

Tandoori Garlic Chicken Tikka — € 26

Kipfilet met knoflook en aromatische kruiden, vakkundig geroosterd in de tandoor.
Chicken fillet infused with garlic and aromatic spices, expertly roasted in the tandoor.

Tandoori Seekh Kebab (Chicken) — € 26

Kruidige kipgehaktspies, gegrild voor een volle, rokerige smaak.
Spiced minced-chicken skewer grilled for a rich, smoky flavour.

Lamb Specialties

Tandoori Lamb Chops — € 31

Premium lamskoteletten in een verfijnde marinade, langzaam gegaard in de tandoor.
Premium lamb chops in a refined marinade, slow-cooked in the tandoor.

Tandoori Seekh Kebab (Lamb) — € 29

Smaakvolle lamsgehaktspies, intens gekruid en perfect gegrild.
Flavourful lamb minced skewer, richly spiced and perfectly grilled.



TANDOORI GERECHTEN | TANDOORI SPECIALTIES



Fish & Seafood Specialties

Tandoori King Prawns — € 30

Sappige garnalen in een elegante kruidenmarinade, geroosterd tot subtiële rokerigheid.
Juicy king prawns in an elegant spice marinade, roasted to a subtle smokiness.

Tandoori Garlic King Prawns — € 31

Koningsgarnalen met aromatische knoflook, gegrild tot verfijnde perfectie.
King prawns infused with aromatic garlic, grilled to refined perfection.

Tandoori Fish — € 29

Seizoensvis gemarineerd in lichte tandoorikruiden voor een elegante smaak.
Seasonal fish marinated in light tandoori spices for an elegant flavour.

Mixed Tandoor Platters

Tandoori Mixed Grill — € 32

Een royale selectie van onze beste tandoorigerechten.
A generous selection of our finest tandoori items.

Tandoori Mixed Vegetarian — € 30

Een verfijnde vegetarische samenstelling uit de tandoor.
A refined vegetarian assortment from the tandoor.



Curry Gerechten | Curry Dishes



Geserveerd met basmatirijst en salade | Served with basmati rice and salad

Lemon Curry

Chicken €25 | Fish €26 | Lamb €27 | Prawn €28

Een frisse, aromatische curry met citroen, gekarameliseerde uien en een fijne mix van kruiden. Licht, elegant en bijzonder geurend.

A fragrant, refreshing curry made with lemon, caramelised onions and delicate spices.

Butter Chicken

Chicken €26

Tandoori kip gesudderd in een romige saus van tomaten, amandelen en zachte kruiden — een iconische klassieker met fluweelzachte smaak.

Tandoori chicken simmered in a creamy tomato and almond sauce with mild spices.

Tikka Masala

Chicken €25 | Fish €26 | Lamb €27 | Prawn €28

Malse tandoori kip in een rijke tomaten-paprikasaus met aromatische kruiden. Romig, vol en hartverwarmend.

Tandoori chicken cooked in a rich tomato and bell pepper masala.

Korma

Chicken €25 | Lamb €27 | Prawn €28

Een zachte, zoete curry bereid met kokos, room, noten en rozijnen. Rijk, zacht en subtiel kruidig.

A mild sweet curry made with coconut, cream, nuts and raisins.

Jalfrezi

Chicken €25 | Fish €26 | Lamb €27 | Prawn €28

Een levendige, half-pittige curry met paprika, uien, tomaten en groene pepers voor een frisse, kruidige kick.

A vibrant semi-spicy curry with bell peppers, onions, tomatoes and green chillies.



Curry Gerechten | Curry Dishes



Geserveerd met basmatirijst en salade | Served with basmati rice and salad

Karahi

Chicken €25 | Fish €26 | Lamb €27 | Prawn €28

Een traditionele curry uit de wok, bereid met gember, knoflook, paprika en tomaten. Authentiek, vol en aromatisch.
A traditional wok-style curry with ginger, garlic, tomatoes and bell peppers.

Saag Curry

Chicken €25 | Fish €26 | Lamb €27 | Prawn €28

Romige spinazie zacht gestoofd met komijn, knoflook en uien — een tijdloze klassieker.
Creamed spinach gently cooked with cumin, garlic and onions.

Madras

Chicken €25 | Fish €26 | Lamb €27 | Prawn €28

Een pittige curry met groene pepers, tamarinde en diepe specerijen — voor wie houdt van uitgesproken, vurige smaken.
A hot curry made with green chilli, tamarind and robust spices.

Vindaloo

Chicken €25 | Fish €26 | Lamb €27 | Prawn €28

Een intens hete curry met azijn, rode chili en geroosterde kruiden. Pittig, krachtig en vol karakter.
An extremely hot curry with vinegar, red chilli and roasted spices.

Shah Special Curry

Chicken €27

Een rijk koninklijk gerecht met een volle, romige saus van noten, kruiden en subtiële zoetheid.
A royal-style curry made with a rich nut-based sauce and delicate spices.



The Tandoor Company



Vegetarisch | Vegetarian



Geserveerd met basmatirijst en salade | Served with basmati rice and salad
Vegan op verzoek | Vegan upon request

Alu Gobi — € 19

Een klassieke combinatie van zachte aardappel en bloemkool, langzaam gegaard met koriander, aromatische specerijen en een vleugje kurkuma.

Potatoes and cauliflower gently cooked with coriander and aromatic spices

Bharta — € 21

Geroosterde aubergine, met de hand geplet en vervolgens gesudderd met tomaat, ui en subtiele kruiden tot een rokerige, fluweelzachte creatie.

Charred eggplant mashed and simmered with tomatoes, onions and delicate spices.

Dal Tarka — € 19

Goudgele linzen op traditionele wijze getemperd met knoflook, gember, ui en komijn — een verwarmende en troostende klassieker.

Yellow lentils tempered with garlic, ginger, onions and cumin.

Chana Masala — € 20

Kikkererwten in een rijke saus van ui, tomaat en aromatische masala-kruiden, voor een diepe en volle smaak.

Chickpeas cooked in a hearty sauce of onions, tomatoes and aromatic masala spices

Saag Paneer — € 21

Saag Alu — € 19

Romige spinazie met paneer óf aardappel, geperfectioneerd met komijn, knoflook en zacht gefruite uien.

Spinach with paneer or potatoes, enhanced with cumin, garlic and onions.

Vegetable Korma — € 20.5

Een verfijnde, lichtzoete curry van gemengde groenten, verrijkt met kokos, room, noten en rozijnen — zacht, elegant en aromatisch.

Dal Makhni — € 20

Zwarte linzen langzaam gegaard tot een romige, luxe textuur, op smaak gebracht met boter, ui, kruiden en subtiele specerijen.

Paneer Makhni — € 24

Malse paneerblokjes in een zijdezachte tomaten-botersaus met een vleugje honing en zachte kruiden.

Soft paneer in a silky tomato-butter sauce with a touch of honey and gentle spices.

Paneer Jalfrezi — € 23

Paneer gewokt met paprika, ui en een levendige mix van kruiden — fris, kleurrijk en intens smaakvol.

Paneer stir-fried with bell peppers, onions and vibrant spices.



Biryani gerechten



Geserveerd met raita en salade

Served with raita and salad

Biryani

Chicken 24 | Lamb 26 | King Prawn 27 | Mixed Vegetables 23

Een aromatische specialiteit van gebakken basmatirijst, subtiel gemengd met noten, rozijnen en verfijnde specerijen—een rijk, geurig gerecht dat diepte en warmte brengt bij elke hap.



Bijgerechten | Sides



Papadam (2 stuks/pieces) – € 3

Knapperige dunne linzencrackers

Crispy thin lentil crackers

Green Chutney – € 2

Green chili, munt, koriander, knoflook, gember & citroen

Green chili, mint, coriander, garlic, ginger & lemon

Yoghurt Sauce – € 2

Yoghurt, munt & kruiden

Yoghurt, mint & spices

Achar – € 4

Mango en citroen zuur

Mango and lemon pickle

Red Onion Salad – € 6

Uiensalade met koriander, kruiden en citroendressing

Onion salad with coriander, spices and lemon dressing

Raita – € 6

Yoghurt met komkommer, koriander, rode ui en kruiden

Yoghurt with cucumber, coriander, red onion & spices

Mango Chutney – € 6

Zoetzure mangochutney

Sweet and sour mango chutney



The Tandoor Company



Naan | Breads



- Al onze broden worden gebakken in de tandoor.
- Naan is gemaakt van tarwemeel.
- All breads are baked in the tandoor.
- Naan is made from wheat flour.

Vegan op verzoek | Vegan upon request

Butter Naan — € 4

Zachte, luchtige naan verrijkt met gesmolten boter.
Soft, fluffy naan enriched with melted butter.

Garlic Naan — € 5

Naan met geurige knoflook en verse koriander, gebakken in de tandoor.
Tandoor-baked naan with aromatic garlic and fresh coriander.

Cheese Naan — € 5

Rijk gevulde naan met romige, gesmolten kaas.
Naan generously filled with smooth melted cheese.

Cheese Garlic Naan — € 6

Een luxe combinatie van kaas en knoflook in warme tandoornaan.
A rich blend of cheese and garlic in warm tandoor-baked naan.

Peshwari Naan — € 6

Zoete specialiteit gevuld met kokos, noten en rozijnen.
A sweet speciality stuffed with coconut, nuts and raisins.

Keema Naan — € 8

Hartige naan gevuld met gekruid, gegrild lamsgehakt.
Savory naan stuffed with seasoned grilled minced lamb.



The Tandoor Company



INDIASE DESSERTS | INDIAN DESSERTS



Gulab Jamun — € 9

Zachte, warme melkdeegballetjes gedrenkt in geurige rozen- en kardemomsiroop — een tijdloze Indiase klassieker.
Soft milk-based dumplings soaked in aromatic rose and cardamom syrup — a timeless Indian classic.

Kheer — € 9

Traditionele romige rijstpudding, langzaam gekookt met melk, kardemom en noten.
Traditional creamy rice pudding slowly cooked with milk, cardamom and nuts.

Mango Kulfi — € 9

Authentiek Indiaas mango-ijs met volle Alphonso-mango en een stevige, romige structuur.
Traditional Indian mango kulfi with rich Alphonso mango flavour and a dense creamy texture.

Pistachio Kulfi — € 9

Romige kulfi verrijkt met pistache en subtiele kruiden — rijk en elegant.
Creamy pistachio kulfi infused with delicate spices — rich and refined.

Rasmalai — € 9

Zachte kaasballetjes geserveerd in gekoelde, romige saffraanmelk met kardemom en noten — licht, elegant en verfijnd.
Soft cheese dumplings served in chilled saffron-infused milk with cardamom and nuts — light, delicate and refined.

Barfi — € 9

Traditioneel Indiaas melkfudge met een zachte, romige structuur en subtiele zoetheid, verrijkt met noten.
Traditional Indian milk fudge with a smooth, creamy texture and gentle sweetness, enriched with nuts.

Ladoo — € 9

Ambachtelijk bereide zoete balletjes van geroosterd meel, ghee en aromatische specerijen — rijk en vol van smaak.
Handcrafted sweet dumplings made from roasted flour, ghee and aromatic spices — rich and indulgent.



Desserts | Ice Cream Creations



Ambachtelijke luxe ijsdesserts, verfijnd gepresenteerd en perfect voor een zoete afsluiting.

Vanilla Dream — € 9

Romig vanille-ijs geserveerd met een vleugje bourbon-vanille voor een klassieke, elegante smaakbeleving.
Creamy vanilla ice cream enhanced with a hint of bourbon vanilla.

Chocolate Indulgence — € 9

Intens chocolade-ijs met een fluweelzachte cacao-afwerking — puur, rijk en onweerstaanbaar.
Rich chocolate ice cream with a smooth cocoa finish.

Strawberry Delight — € 9

Zacht aardbeienijs gemaakt met rijpe aardbeien, licht fris en perfect afgerond.
Smooth strawberry ice cream made with ripe berries.

Mango Silk — € 9

Tropisch mango-ijs met een zachte, romige textuur en volle Alphonso-mango aroma's.
Silky mango ice cream with deep Alphonso mango flavour.

Pistachio Royale — € 9

Luxueus pistache-ijs bereid met echte geroosterde pistachenoten — rijk en nootachtig.
Premium pistachio ice cream with roasted pistachios.

Cookies & Cream Crumble — € 9

Romig ijs gemengd met knapperige koekstukjes voor de ultieme comfort-klassieker.
Creamy ice cream blended with crunchy cookie bites.

Caramel Silk Swirl — € 9

Romig karamelijs met een zachte toffee-toon — heerlijk zoet en perfect gebalanceerd.
Smooth caramel ice cream with gentle toffee notes.

Lemon Zest Cream — € 9

Fris citroenijs met een romige afdronk en lichte citruszestes voor een verfrissend dessert.
Creamy lemon ice cream with bright citrus zest.

Coconut Paradise — € 9

Zijdezacht kokosijs met pure kokosroom — tropisch, licht zoet en heerlijk romig.
Silky coconut ice cream made with pure coconut cream.

Raspberry Velvet — € 9

Frambozenijs met een rijke, volle bessensmaak en een elegante zuurtebalans.
Velvety raspberry ice cream with deep berry notes.

White Chocolate Bliss — € 9

Romig witte-chocolade-ijs met subtiële vanilleronen — luxe en zijdezacht.
Creamy white chocolate ice cream with subtle vanilla notes.



The Tandoor Company

Eet smakelijk

 thetandoorcompany.nl