

No Worry- it's

Indian Curry House



📍 Thomsonlaan 69, 2565 HX Den Haag

📞 070 363 40 36

✉️ info@indiancurryhouse.nl





The beauty and taste of food in India reflects not just in the touch of herbs and spices but also in its nutritional and medicinal value. The art of cooking is passed down generation after generation, hence shows a fusion of various cultures and civilizations.

Each dish is prepared with layers of flavour making your mouth alternate between sour, sweet, and spicy with each bite as they are blended into rich, creamy sauces and finished with the ideal combination of herbs.

The cuisine is not limited to a few specialty dishes, but assortments that vary from region to region, yet bringing the consistent blend of taste and aroma.



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

Soup

LENTIL SOUP

5.5

Fragrant yellow lentil and fresh coriander ginger soup

Geurige gele linzen met verse koriander en gember

TOMATO CORIANDER SOUP

5.5

Light spiced tomato soup flavored with fresh coriander

Soep gemaakt met Gekruide tomaten, verse koriander

CHICKEN SOUP

6.5

Grilled chicken chunks with black pepper and garlic soup

Soep gemaakt met Gegrilde Kip Stukjes, zwarte peper en Knoflook smaak



(Chicken Soup)



(Tomato Coriander Soup)



Street Food

ONION BHAJIYA

6.5

Crispy onion fritter served with mint tamarind sauce

Uienbeignets geserveerd met munt en tamarinde saus

MIX VEG PAKORA

6.5

Onion, potato & cheese fritter served with mint and tamarind sauce

Ui, Aardappel & Kaasbeignets Geserveerd Met Munt En Tamarinde Saus

SAMOSA CHAAT

6.5

Samosa served with chickpeas, fresh coriander, yogurt, chutney and chopped onions

Samosa geserveerd met kikkererwten, verse koriander, yoghurt, Tamrindle saus en gesnijperde ui

SAMOSA (2 PIECES)

6.5

A combination of boiled potatoes, peas, raisins and spices are prepared delicately and stuffed inside crispy triangular patty

Het is een driehoekig, knapperig, goud gebakken gebakje gevuld met kruidige aardappel-kikkerewetenvulling geserveerd met munt en tamrindle saus



(Samosa Chaat)



(Onion Bhajiya)



-paneer puri

6.5

Pani puri filled with potato, chickpeas and tamarind with tangy mint water

Gefrituurde deegballen gevuld met aardappelen, kikkererweten, munt en tamrinde saus geserveerd met tangy water

papri chaat

6.5

Flour crispies served with potato mash and topped with some homemade tamarind and mint sauce

Meelcrisps geserveerd met aardappelmoeder , tamarinde en munt saus

chicken tikka chaat

7.5

Chicken tikka assembled with bell pepper topped with tamarind chutney and mint sauce decorated with coriander leaves and bhujia

Kip stukjes geassembleerd met paprika, Tamrinde Saus en munt saus



(Pani Puri)



(Papri Chaat)



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

Veg Starters

TANDOORI PANEER TIKKA

9.5

Cubes of paneer, onion and bell peppers are marinated overnight with yoghurt, chef special spices, roasted in Tandoor, served with fresh salad and home-made mint sauce

Blokjes paneer, ui en paprika gemaarneerd met yoghurt, speciale kruiden van de chef, geroosterd in de Tandoor. Geserveerd met frisse salade en huis gemaakte munt saus

ACHARI TANDOORI MUSHROOM

8.5

Mushroom stuffed with fresh vegetables minced, marinated with creamy yogurt and home-made spices, cooked in a clay oven, served with mint sauce

Champignons gevuld met vers groentegehakt, gemaarneerd met romige yoghurt en huis gemaakte kruiden, gekookt in klei oven geserveerd met munt saus

CHILLI PANEER

9.5

Crisp batter fried paneer is tossed in slightly sweet, spicy, hot and tangy chilli sauce

Knapperige paneer in beslag wordt gegooid in een lichtzoete, pittige, hete en pittige chilisaus

TANDOORI BROCCOLI

8.5

Broccoli marinated with ginger garlic paste, kasoori methi and black pepper cooked in tandoor

Broccoli gemaarneerd met gember knooflookpasta, fenugreek leaves en zwarte peper gekookt in klei oven

VEG STARTER PLATTER

12.5

Combination of veg starters served with mint sauce and fresh salad

Combinatie van vegetarische voorgerechten geserveerd met muntsaus en frisse salade



(Tandoori Paneer Tikka)



(Chilli Paneer)



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

Non Veg Starters

TANDOORI PRAWNS

12.5

Prawns marinated with mustard and creamy yogurt and cooked in charcoal oven in slow flame, served with fresh yogurt mint sauce

Garnalen gemarineerd met mosterd en romige yoghurt en gekookt in houtskooloven in langzaam gevlamd geserveerd met verse yoghurt-muntsaus



TANDOORI CHICKEN

9.5

Chicken marinated overnight in home-made spices with yogurt cooked in tandoor oven, served with fresh salad and home-made mint sauce

Kip 's nachts gemarineerd in huisgemaakte kruiden gemarineerd met yoghurt gekookt in tandoor oven, geserveerd met frisse salade en huisgemaakte muntsaus

CHILLI CHICKEN

9.5

Sweet, spicy & slightly sour crispy appetizer made with chicken, bell peppers, garlic, chilli sauce & soya sauce

Chilli chicken is een zoet, pittig & licht zuur krokant voorgerecht gemaakt met kip, paprika, knoflook, chilisaus & sojasaus

LAMB SEEKH GILAFI

10.5

Minced lamb mixed with home-made spices with bell peppers, cooked in tandoor served with mint sauce

Lamsgehakt gemengd met huis gemaakte kruiden met paprika, gekookt in tandoor geserveerd met munt saus



(Tandoori Chicken)



(Chilli Chicken)



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

SALMON FISH TIKKA

12.5

Fish marinated with creamy yogurt and home-made spices, skewered and barbecued in clay pot oven

Vis gemarineerd met romige yoghurt en huis gemaakte kruiden, aan spiesjes gestoken en gebarbecued in klei oven.

CHICKEN TIKKA

9.5

Chicken tikka marinated with chef's authentic recipe, cooked in tandoor served with mint sauce

Kip tikka gemarineerd met authentiek recept van chef-koks gekookt in tandoor geserveerd met munt saus

NON VEG STARTER PLATTER

14.5

Combination of mix tandoori starters served with mint sauce

Combinatie van de mix tandoori voorgerechten geserveerd met munt saus



(Salmon Fish Tikka)

Chicken Tikka is traditionally cooked in a tandoor and then served in a subtly flavoured sauce



(Chicken Tikka)



(Non-Veg Starter Platter)



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

Veg Curries

MAKHMALI KOFTA CURRY

16.5

Cottage cheese soft dumplings dipped with creamy rich cashew and tomato sauce

Kwark zachte knoedels gedoopt in romige, rijke cashew- en tomatensaus

ALOO GOBHI ADRAKI

16.5

Potato, cauliflower cooked with onion, tomato and garam masala, finished with fresh ginger

Aardappel, bloemkool gekookt met ui, tomaat en garam masala afgewerkt met verse gember

MIX VEG

16.5

Semi dry curry made with vegetables, bellpeppers and pounded coriander seeds and red chillies

Halfdroge curry gemaakt met groenten, paprika en gemalen korianderzaad en rode pepers

BHINDI DO PYAZA (Okra)

17.5

Fresh okra, medium hot with onion and fresh tomato

Tomato Verse okra, mild heet, met uien en verse tomaten

ALOO BAINGAN (Aubergine)

16.5

Potato and aubergine cooked with onion, tomato, home-made garam masala with fresh coriander

Aardappel en aubergine gekookt met ui, tomaat, huis gemaakte garam masala met verse koriander



(Bhindi Do Pyaaza)



(Makhmali Kofta Curry)



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

KADHAI PANEER 🌶

17.5

Paneer cooked with tomato, onion and bell peppers finished with fresh coriander

Paneer gekookt met tomaten, ui en paprika afgewerkt met verse koriander

SAAG PANEER

17.5

Garlic flavoured spinach with chunks of cottage cheese -Paneer

Spinazie met knoflooksmaak en stukjes Paneer (Cottage Cheese)

PANEER LABABDAR 🥰

17.5

Paneer cooked with tomato, onion and bellpeppers finished with fresh coriander and cream

Paneer gekookt met tomaten, ui en paprika afgewerkt met verse koriander en room

CHANA MASALA 🥑

16.5

Chickpea curry cooked with cumin, dry ginger and finished with fresh coriander

Kikkererwten curry gekookt met komijn, droge gember en afgewerkt met verse koriander



(Saag Paneer)



(Chana Masala)



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

Non Veg Curries

GOAN PRAWN CURRY

21.5

Prawns cooked in a tomato, onion and coconut based gravy with herbs and spices

Garnalen gekookt in een jus op basis van kokos, tomaat en ui met kruiden en specerijen

FISH CURRY

21.5

Fish cooked in a tomato, onion and coconut based gravy with herbs and spices

Vis gekookt in een jus op basis van kokos, tomaat, ui met kruiden en specerijen



CHICKEN TIKKA MASALA

18.5

Grilled chunks of chicken cooked in onion,capsicum based tomato curry.

Gegrilde stukjes kip zijn tomatencurry op basis van ui en paprika

HOME STYLE CHICKEN CURRY

18.5

Home-made spicy chicken curry served with fresh coriander

Huis gemaakte pittige kip curry geserveerd met verse koriander

KADHAI PRAWN

21.5

Prawns cooked with onion, tomato with dry coriander chilli flakes and bell peppers

Garnalen gekookt met ui, tomaat met droge koriander, chili vlokken en paprika



(Goan Prawn Curry)



(Chicken Tikka Masala)



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

BUTTER CHICKEN

18.5

Boneless tandoori chunks of chicken simmered in cashew and creamy tomato curry

Tandoori-stukjes kip gekookt in cashewnoten en romige tomaten curry

CHICKEN MADRAS

18.5

Chicken cooked in traditional way with freshly made Madras ground spice

Kip bereid op traditionele wijze van vers madras gemalen hete kruiden

CHICKEN SAAG WALA

18.5

Chicken cooked in spinach and mustard flavoured curry

Kip gekookt in curry met spinazie en mosterd smaak

LAMB ROGAN JOSH

20.5

Traditional Kashmiri lamb curry made with yogurt, fennel, kashmiri red chillies

Traditionele Kashmiri lams curry gemaakt met yoghurt, venkel, Kashmiri rode pepers

LAMB MADRAS

20.5

Lamb cooked in traditional way with freshly made Madras ground spice

Op traditionele wijze bereid lamsvlees met versgemalen madraskruiden



(Chicken Saag Wala)



(Lamb Madras)



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

CHICKEN VINDALOO

18.5

Spicy chicken curry cooked in goan style

Pittige kip curry gekookt in Goan-stijl

KADHAI CHICKEN

18.5

Chunks of chicken cooked with onion, tomato, coriander chilli flakes and bell peppers

Stukjes kip op traditionele wijze bereid met ui, tomaat, koriander, chili vlokken en paprika

KADHAI LAMB

20.5

Chunks of lamb cooked with onion, tomato, chili flakes and bell peppers garnished with fresh coriander and ginger

Stukjes lamsvlees gekookt met ui, tomaat, koriander chilivlokken en paprika
afgemaakt met verse koriander en gember

LAMB VINDALOO

20.5

Boneless cubes of lamb cooked in a very hot curry sauce made with coconut, potato and malt vinegar

Stukjes lamsvlees zonder bot gekookt in een zeer hete kerriesaus gemaakt
met kokos, aardappel en moutazijn

LAMB SAAG WALA

20.5

Lamb cooked in spinach and mustard flavored curry

Lamsvlees bereid in curry met spinazie en mosterd smaak

MIX GRILLED NON VEG PLATTER

22.5

Combination of mix tandoori kebabs served with mint sauce

Combinatie van de tandoori kebabs geserveerd met mint sauce



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

Side Dish

DAL TADKA

8.5

Boiled yellow lentils tempered with butter and spices

Gekookte gele linzen getemperd met boter en kruiden

BOMBAY POTATO

9.5

Potato tempered with Cumin, garlic and Bombay spice

Aardappel getemperd met komijn, knoflook en bombay kruiden

MIX VEG

9.5

Semi dry curry with veggies, bell peppers, pounded coriander seeds and red chillies

Halfdroge curry gemaakt met groenten, paprika en gemalen korianderzaad en rode pepers

DAL MAKHANI

9.5

Black lentils with flavour of Indian spices finished with cream and butter

Gzwarte linzen met smaak van Indiase kruiden afgewerkt met room en boter

SAAG ALOO

9.5

Garlic flavored spinach with chunks of potato

Spinazie met knoflooksmaak en stukjes aardappel

ALOO BAINGAN (Aubergine)

9.5

Potato and aubergine cooked with onion, tomato, home-made garam masala with fresh coriander

Aardappel en aubergine gekookt met ui, tomaat, huis gemaakte garam masala met verse koriander



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot SPicy



Nuts



Fish



Shellfish

Rice/Biryani

PRAWN BIRYANI

21.5

Prawns cooked with aromatic basmati rice and served with raita

Garnalen gekookt met aromatische basmati rijst en geserveerd met raita

LAMB BIRYANI

20.5

Lamb cooked with aromatic basmati rice and served with raita

Lamsvlees gekookt met aromatische basmati rijst en geserveerd met raita



CHICKEN BIRYANI

18.5

Chicken cooked with aromatic basmati rice and served with raita

Kip gekookt met aromatische basmati rijst en geserveerd met raita

VEG BIRYANI

16.5

An aromatic rice dish made with basmati rice, spices & mixed veggies

Vegetable Biryani is een aromatisch rijst gerecht gemaakt met basmatirijst, kruiden en gemengde groenten

BIRYANI RICE

5.5

An aromatic rice dish made with basmati rice, spices

Een aromatisch basmati rijst en kruiden



(Prawn Biryani)

All Biryinis are served with Raita for a balanced taste of spices.



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

Naan/Roti

TANDOORI ROTI (BUTTER)

4.5

Whole wheat flat bread cooked in tandoor

Volkoren plat brood gekookt in tandoor

STUFFED NAAN

6.5

Indian naan stuffed with potato, coated with butter, baked in the tandoor

Indiase naan gevuld met aardappel, boter, gebakken in de tandoor

PLAIN/BUTTER NAAN

4.5

Indian naan with butter, baked in the tandoor

Indiase naan met boter, gebakken in de tandoor

GARLIC/CORIANDER GARLIC NAAN

5.5

Indian naan with garlic, butter cooked in tandoor

Indiase naan met knoflook, boter gekookt in tandoor

CHEESE NAAN

6.5

Indian naan Stuffed with cheese, butter cooked in tandoor

Indiase naan Gevuld met kaas, boter gekookt in tandoor

KASHMIRI NAAN

6.5

Indian naan Stuffed with cheese, cocos, and dry fruits cooked in tandoor

Indiase naan Gevuld met kaas, kokos en gedroogd fruit gekookt in tandoor

KEEMA NAAN

7.5

Indian Naan stuffed with Lamb mince

Indiase Naan gevuld met Lamsgehakt



Side Plate

MIX GREEN SALAD 4.5

Lettuce, Cucumber, Tomato, Green Chilli and Lemon

Sla, Komkommer, Tomaat, Groene Chili en Citroen

ONION MASALA SALAD 3.5

Lachha onion, Green Chilli, Coriander and lemon juice

Lachha-ui, groene chili, koriander en citroensap

BOONDI RAITA 3.4

Yogurt with melt-in-the-mouth boondi -fried gram flour balls, together with a few ground spices and herbs

Yoghurt met smelt-in-de mond boondi (gefrituurde balletjes grammeel) samen met een paar gemalen specerijen en kruiden

VEGETABLE RAITA 4.5

Raita variant made with yogurt, spices and an assortment of veggies

Raita-variant gemaakt met yoghurt, kruiden en een assortiment groenten

FRIES 4.5

Crispy potato French fries

Krokante aardappelfrietjes

MASALA PAPAD 4.5

Delicious Indian snack made using roasted or fried papadum topped with a tangy and spicy onion tomato mix

Heerlijke Indiase snack gemaakt van geroosterde of gefrituurde papadum gegarneerd met een pittige en pittige uientonatenmix



(Boondi Raita)



(Masala Papad)



Vegan



Gluten



Spicy



Medium Spicy



Hot Spicy



Nuts



Fish



Shellfish

Dessert @ 7.5

GULAB JAMUN

Milk-based Indian dessert soaked in light sugar syrup

Indiaas dessert op basis van melk gedrenkt in lichte suikersiroop

RASMALAI

Fresh cottage cheese dumplings simmered in saffron and cardamom rabdi

Verse cottage cheese dumplings gestoofd in saffraan en kardemom rabdi

MANGO KULFI

Frozen slow cooked milk flavored with mango pulp, pistachio and cardamom

Bevroren langzaam gekookte melk en mangopulp gearomatiseerd, pistache en kardemom

DAME BLANCHE

Vanilla ice cream with whipped cream and warm molten chocolate

Vanille-ijs met slagroom en warme gesmolten chocolade

SUNDAE ICE CREAM

Combination of ice cream : vanilla ice cream and strawberry ice cream served with Chocolate sauce

Combinatie van roomijs, vanille-ijs en aardbeienijs geserveerd met chocoladesaus



(Mango Kulfi)



(Gulab Jamun)



Indian
Curry House