



Boeddha Eye

Nepalees-Indiaas Restaurant

Welkom

स्वागतम्

Hét restaurant in Groningen waar je kunt genieten van de heerlijkste Nepalese en Indiase gerechten gemaakt met veel verse ingrediënten. Alle gerechten worden met veel passie klaargemaakt door twee koks die geboren en getogen zijn in Nepal en die nu hier in Nederland de bezoekers van het restaurant kennis willen laten maken met een smaak zoals zij die kennen van vroeger. Recepten die van generatie op generatie zijn overgedragen en die in de loop van de tijd geperfectioneerd zijn.

Voor fijnproevers die liever niet zo heet eten worden er minder of geen pepers aan de gerechten toegevoegd. Ook bij deze milde gerechten blijft de authentieke smaak natuurlijk behouden.





4-Gangen menu
4-Course menu

Menu 1 – Vegetarisch Menu (v.a. 2 personen) ✓ 27,00 p.p.

Soep / Soup

Dal soep / Dal soup
Indiase mild gekruide linzensoep.
Indian mild spicy lentil soup.

Voorgerecht / Appetizer

Gemengde schotel / Mixed platter
Diverse vegetarische voorgerechtigjes geselecteerd door de chef.
Vegetarian mixed appetizers selected by the chef.

Hoofdgerecht / Main course

Groenten Korma / Vegetable Korma
Seizoensgroenten bereid in een romige currysaus van room, kokos en noten.
Seasonal vegetables cooked in a creamy curry sauce made with coconut and nuts.

Paneer Butter Masala

Indiase kaas bereid in een romige currysaus met tomaten en ui.
Homemade paneer cooked in a creamy curry sauce with tomatoes and onion.

Het hoofdgerecht wordt geserveerd met Basmati rijst en een plain naan
The main course is served with Basmati rice and a plain naan

Nagerecht / Dessert

Pistache Kulfi
Zelfgemaakt Indiaas pistache ijs.
Homemade Indian pistachio ice cream.



4-Gangen menu 4-Course menu

Menu 2 – Menu met vlees (v.a. 2 personen)

30,00 p.p.

Soep / Soup

Dal soep / Dal soup

Indiase mild gekruide linzensoep.

Indian mild spicy lentil soup.

Voorgerecht / Appetizer 🌶️

Gemengde schotel / Mixed platter

Diverse voorgerechtjes met vlees geselecteerd door de chef.

Mixed appetizers selected by the chef.

Hoofdgerecht / Main course

Chicken Tikka Tandoori

Kipfilet gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta en een tandoori kruidenmengsel. Klaar gemaakt in een tandoori oven.

Boneless chicken marinated in yoghurt, ginger-garlic paste and a tandoori spice mix.

Groenten Korma / Vegetable Korma

Seizoensgroenten bereid in een romige currysaus van room, kokos en noten.

Seasonal vegetables cooked in a creamy curry sauce made with coconut and nuts.

Het hoofdgerecht wordt geserveerd met Basmati rijst en een plain naan

The main course is served with Basmati rice and a plain naan

Nagerecht / Dessert

Pistache Kulfi

Zelfgemaakt Indiaas pistache ijs.

Homemade Indian pistachio ice cream



Soep Soup

- 1 Dal** ✓ 4,95
Mild gekruide Indiase linzensoep.
Indian mild spicy lentil soup.
- 2 Kippensoep / Chicken soup** 5,95
Mild gekruide kippensoep.
Mild spicy chicken soup.



Vegetarische voorgerechten Vegetarian appetizers

- 1 Samosa** (2 stuks/2 piece) ✓ 4,95
Gefrituurd pastetje met een hartige vulling van gekruide aardappelen, ui en erwten.
Fried pastry with a savory stuffing of spiced potatoes, onion and peas.
- 2 Groenten momo / Vegetable momo** (5 stuks/5 piece) ✓ 7,50
Gestoomde momo's gevuld met gekruide groenten.
Steamed momo's stuffed with seasoned vegetables.
- 3 Onion Bhaji** ✓ 4,95
Gesneden ui, gedoopt in een beslag van kikkererwtenmeel en vervolgens gefrituurd.
Slices of onion coated with a batter of chickpeas flour and deep fried.
- 4 Paneer Pakora** ✓ 6,95
Indiase kaas omhuld met een gekruid beslag en vervolgens gefrituurd.
Indian cheese coated with a crispy seasoned batter and deep fried.



Voorgerechten met vlees Appetizers with meat

5 Hot Chicken Wings 🌶️🌶️

6,00

Kippenvleugels gemarineerd in yoghurt met pittige kruiden en gegrild in een kleioven.

Chicken wings marinated in yoghurt with hot spices and grilled in the clay oven.

6 Mint Chicken Tikka

6,00

Gemarineerde en gegrilde kip bereid met muntsaus en Indiase kruiden.

Marinated and grilled chicken prepared with mint sauce and Indian spices.

7 Seekh Kebab

7,00

Malse rolletjes lamsgehakt gekruid en gegrild in de kleioven.

Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in the clay oven.

8 Gemengde schotel / Mixed Platter (voor 2 personen/for 2 persons) 🌶️🌶️ 12,50

Diverse voorgerechten met vlees geselecteerd door de chef.

Mixed non vegetarian appetizers selected by the chef.



Proeverij Tasting

Kun je geen keuze maken uit al onze heerlijke gerechten? Neem dan van meerdere gerechten een klein beetje. Zo proef je veel van wat de Nepalese en Indiase keuken te bieden heeft. Een proeverij is mogelijk voor 2 of meer personen.

Vegetarisch / Vegetarian – (v.a. 2 personen)

25,00 p.p.

Paneer Pakora, Onion bhaji, Samosa, groenten momo, curry: paneer butter masala, dal soep, Basmati rijst, garlic naan, kheer en 1 glas wijn, bier of fris naar keuze p.p.

Groenten-Vlees / Vegetable-Meat – (v.a. 2 personen)

27,00 p.p.

Hot chicken wings, seekh kebab, paneer pakora, samosa, curry: murgh tikka masala, dal soep, Basmati rijst, butter naan, kheer en 1 glas wijn, bier of fris naar keuze p.p.



Nepalese curry gerechten

Nepalese curry dishes

Alle Nepalese curry gerechten worden geserveerd met Basmati rijst.

All Nepalese curry dishes include Basmati rice.

Bij de Dal Bhat gerechten worden de 3 gangen, voor-, hoofd- en nagerecht in één keer opgediend. In a Dal Bhat dish the 3 courses are served at the same time.

1 Dal Bhat Tarkari ✓ 🌱 25,50

Het beroemde traditionele Nepalese vegetarisch 3 gangen gerecht.

Geserveerd met dal soep, Basmati rijst, plain naan, paneer butter masala en kheer.

The famous traditional Nepalese vegetarian 3 course menu.

Served with dal soup, basmati rice, plain naan, paneer butter masala and kheer.

2 Dal Bhat met kip curry / Dal Bhat with chicken curry 28,00

Kipfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, kruiden, koriander en ui. Geserveerd met dal soep, Basmati rijst, plain naan en Kheer.

Boneless chicken cooked in a traditional Nepali way with fresh tomatoes, spices, coriander and onion. Served with dal soup, Basmati rice, plain naan and Kheer.

3 Dal Bhat met lam curry / Dal Bhat with lam curry 29,95

Lamsvlees bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, kruiden, koriander en ui. Geserveerd met dal soep, Basmati rijst, plain naan en kheer.

Boneless lamb cooked in a traditional Nepali way with fresh tomatoes, spices, coriander and onion. Served with dal soup, Basmati rice, plain naan and Kheer.

4 Dal Bhat met Vis curry / Dal Bhat with Fish curry 29,95

Visfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, kruiden, koriander en ui. Geserveerd met dal soep, Basmati rijst, plain naan en Kheer.

Fish filet cooked in a traditional Nepali way with fresh tomatoes, spices, coriander and onion. Served with dal soup, Basmati rice, plain naan and Kheer.

5 Groenten Momo / Vegetable Momo (10 stuks/10 piece) ✓ 15,00

Gestoomde momo's gevuld met gekruide groenten. Geserveerd met atjar.

Steamed momo's stuffed with seasoned vegetables. Served with atjar.

6 Kip Momo / Chicken Momo (10 stuks/10 piece) 17,00

Gestoomde momo's gevuld met gekruide kipgehakt. Geserveerd met atjar.

Steamed momo's stuffed with seasoned minced chicken. Served with atjar.



Tandoori gerechten

Tandoori dishes

Alle Tandoori gerechten worden geserveerd met dal en Basmati rijst.
All Tandoori dishes include dal and Basmati rice.

Tandoori gerechten worden bereid in de traditionele klei oven.
Tandoori dishes are prepared in the traditional clay oven.

- | | |
|--|-------|
| 1 Murgh Tandoori | 16,50 |
| Kippenpoten gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta en een tandoori kruidenmengsel.
Chicken legs marinated in yogurt, ginger-garlic paste and a tandoori spice mix. | |
| 2 Murgh Tikka Tandoori | 18,00 |
| Kipfilet gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta en tandoori kruiden.
Boneless chicken marinated in yogurt, ginger-garlic paste and a tandoori spicemix. | |
| 3 Garlic Tikka Tandoori | 18,00 |
| Murgh Tikka Tandoori met extra knoflook.
Murgh Tikka Tandoori with extra garlic. | |
| 4 Lam Kebab Tandoori / Lamb Kebab Tandoori | 18,75 |
| Gekruide rolletjes van mals lamsgehakt.
Seasoned rolls of tender minced lamb. | |
| 5 King Prawn Tandoori | 22,25 |
| Tijgergarnalen gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta en een tandoori kruidenmengsel.
King prawn marinated in yogurt, ginger-garlic paste and a tandoori spicemix. | |
| 6 Mixed Tandoori | 20,50 |
| Gegrilde Tandoori kip, kip tikka, seekh kebab en hotwings.
Tandoori chicken, chicken tikka, seekh kebab and hotwings. | |
| 7 Paneer Tikka Tandoori ✓ | 20,00 |
| Indiase kaasblokjes gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta en tandoori kruiden.
Indian cheese cubes marinated in yogurt, ginger-garlic paste and tandoori spicemix. | |



Alle vegetarische gerechten worden geserveerd met basmati rijst.
All vegetarian dishes include basmati rice.

1 Groenten Korma / Vegetable Korma ✓ 16,00

Seizoensgroenten bereid in een romige currysaus van room, kokos en noten.
Seasonal vegetables cooked in a curry sauce made with cream coconut and nuts.

2 Paneer Butter Masala ✓ 17,00

Indiase kaas bereid in een romige currysaus met ui en tomaten.
Paneer cooked in a creamy curry sauce with fresh onion and tomatoes.

3 Paneer Karahi ✓ 🌶️ 17,00

Indiase kaas bereid in een gekruide currysaus met verse paprika, ui en tomaten.
Paneer cooked a spice curry sauce with fresh capsicum, onion and tomatoes.

4 Palak Paneer ✓ 17,00

Indiase kaas bereid in een currysaus met spinazie en geurige kruiden.
Paneer and spinach cooked in a curry sauce with aromatic spices.

5 Gemengde Groenten Curry / Mixed Vegetable Curry ✓ 14,95

Verse seizoensgroenten bereid in een mild gekruide currysaus met ui, paprika en tomaten.

Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.

6 Aloo Gobi ✓ 14,95

Bloemkool en aardappelen bereid in een mild gekruide currysaus met tomaten, ui en paprika.

Cauliflower and potatoes cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.

7 Mushroom Masala ✓ 17,00

Champignons bereid in een currysaus met ui en tomaten.

Mushroom cooked in a curry sauce with onion and tomatoes.

8 Daal Tarka ✓

14,00

Gele linzen en kikkererwten linzen bereid met verse knoflook, ui en tomaten.
Yellow lentil and chickpeas lentils cooked with fresh garlic, onion and tomatoes.

9 Chana Masala ✓

16,00

Kikkererwten bereid in een gekruide currysaus met verse knoflook, ui, tomaten en paprika.
Chickpeas cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, onion, tomatoes and capsicum.



Kip gerechten Chicken dishes

Alle kipgerechten worden geserveerd met Basmati rijst.
All chicken dishes include Basmati rice.

1 Murgh Tikka Masala

16,95

Gemarineerde kipfilet in een romige currysaus met paprika en uien.
Marinated boneless chicken in a creamy curry sauce with paprika and onions.

2 Makni Murgh

16,95

In de Tandoori oven gegrilde kip tikka in een smeuïge tomatensaus met cashewnoten. Gekruid met gedroogde fenegriek bladeren.
Tandoori grilled chicken tikka with a smooth tomato gravy, rich in cashew nuts and made spiced with dried fenugreek. Known worldwide as Butter Chicken.

3 Murgh Korma

16,95

In de tandoori oven gegrilde kipfilet bereid in een romige currysaus met kokos en diverse soorten noten.
Boneless chicken cooked in a creamy curry sauce with coconut and variety of nuts.

4 Murgh Rogan Josh 🍲

16,95

In de tandoori oven gegrilde kipfilet bereid in een gekruide currysaus met verse tomaten en yoghurt.
Boneless chicken cooked in a mild spiced curry sauce, fresh tomatoes and yogurt.

5 Murgh Karahi 🌶️🌶️

16,95

Tandoori kipfilet bereid in een gekruide currysaus met verse tomaten, ui en paprika.
Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh tomatoes, onion and capsicum.

6 Murgh Saag

16,95

Tandoori kipfilet en spinazie in een gekruide currysaus.
Boneless chicken and spinach in a spiced curry sauce.

7 Murgh Mushroom

17,95

Kipfilet en verse champignons in een mild gekruide currysaus met verse tomaten en ui.
Boneless chicken and mushroom in a mildly spiced curry sauce with fresh tomatoes and onion.

8 Murgh Madras 🌶️🌶️🌶️

16,95

In de tandoori oven gegrilde kipfilet in een pittige currysaus met kokos, citroen en munt.
Boneless tandoori chicken in a spicy curry sauce with coconut, lemon and mint.

9 Murgh Vindaloo 🌶️🌶️🌶️🌶️

16,95

In de tandoori oven gegrilde kipfilet in een gekruide currysaus met kokos en zeer hete specerijen uit Zuid India.
Boneless chicken in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India.





Vis gerechten Sea food

Alle visgerechten worden geserveerd met Basmati rijst.
All sea food dishes include Basmati rice.

1 Vis Madras / Fish Madras 🌶️🌶️🌶️ 20,95
Vis bereid in een gekruide curry saus met kokos, munt en pikante specerijen uit Zuid India.
Fish cooked in a spiced curry sauce with coconut and hot spices from south India.

2 Prawn Masala 22,25
Garnalen bereid in een gekruide currysaus met tomaten, paprika en ui.
Prawn cooked in a spiced curry sauce with tomatoes, capsicum and onion.

3 Prawn Jalfrezi 🌶️🌶️ 22,25
Garnalen bereid in een speciale currysaus met verse knoflook, ui, paprika, tomaten en citroensap.
Prawn cooked in a special curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes and lemon juice.





Lam gerechten Lamb dishes

Alle Lam gerechten worden geserveerd met Basmati rijst.
All lamb dishes include Basmati rice.

1 Lam Masala / Lamb Masala 18,90

Gegrild lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met tomaten en ui.
Grilled boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with tomatoes and onion.

2 Lam Korma / Lamb Korma 18,90

Lamsvlees bereid in een currysaus van room, kokos en diverse soorten noten.
Boneless lamb cooked in a curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.

3 Lam Karahi / Lamb Karahi 🌶️ 18,90

Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met verse tomaten, ui en paprika.
Boneless lamb cooked in spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes and capsicum.

4 Lam Saag / Lamb Saag 18,90

Lamsvlees en spinazie bereid in een gekruide currysaus.
Boneless lamb and spinach cooked in a spiced curry sauce.

5 Lam Rogan Josh / Lamb Rogan Josh 🌶️ 18,90

Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met verse tomaten en yoghurt.
Boneless lamb cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh tomatoes and yoghurt.

6 Lam Madras / Lamb Madras 🌶️🌶️ 18,90

Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met kokos, munt, citroen en hete specerijen uit zuid India.
Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut, lemon and hot spices from south India.

7 Lam Vindaloo / Lamb Vindaloo 🌶️🌶️🌶️ 18,90

Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met kokos en zeer hete specerijen uit Zuid India.
Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from south India.



Alle Biryani gerechten worden geserveerd met raita.
All Biryani dishes include raita.

1 Groenten Biryani / Vegetable Biryani ✓ 15,95

Verse seizoensgroenten met basmati rijst in combinatie met noten en kruiden.
Fresh seasonal vegetables with basmati rice in combination with nuts and spices.

2 Kip Biryani / Chicken Biryani 16,95

Kipfilet met basmati rijst in combinatie met noten en kruiden.
Boneless chicken with basmati rice in combination with nuts and spices.

3 Lam Biryani / Lamb Biryani 18,90

Lamsvlees met basmati rijst in combinatie met noten en kruiden.
Boneless lamb with basmati rice in combination with nuts and spices.

4 Garnalen Biryani / Prawn Biryani 20,00

Garnalen met basmati rijst in combinatie met noten en kruiden.
Prawn with basmati rice in combination with nuts and spices.





1 Basmati rijst / Basmati rice ✓

Gekruide basmati rijst.
Seasoned basmati rice.

2,50

2 Raita ✓

Yoghurt saus bereid met komkommer, munt en kruiden.
Yoghurt sauce with cucumber, mint and spices.

2,00

3 Mango chutney ✓

Mango chutney.

1,50

4 Mixed Pickle ✓ 🌶️🌶️🌶️

Indiaas atjar zuur.
Indian pickle.

1,50

5 Gemengde groene salade / Mixed green salad ✓

Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode ui en groene sla.
Mixed salad with tomato, cucumber, red onion and green lettuce.

3,00





Indiaas brood Naan en Roti

1 Plain naan

Zacht Indiaas brood.
Soft Indian bread.

2,75

2 Butter naan

Zacht Indiaas brood met boter.
Soft Indian bread with butter.

3,25

3 Garlic naan

Zacht Indiaas brood gegarneerd met knoflook.
Soft Indian bread topped with garlic.

3,95

4 Cheese naan

Zacht Indiaas brood gevuld met kaas.
Soft Indian bread stuffed with cheese.

4,45

5 Peshwari naan

Zacht Indiaas brood gevuld met noten, kokos en rozijnen.
Soft Indian bread stuffed with nuts, coconut and raisins.

4,45





Nagerechten Dessert

1 Kulfi

5,75

Zelf gemaakt pistache of mango ijs.
Homemade pistachio or mango ice cream.

2 Kheer

4,25

Zelf gemaakte rijstpudding.
Homemade rice pudding.

3 Gulab Jamun

4,50

Exotische zoete gefrituurde balletjes op basis van melk gedoopt in een warme suikersiroop.
Exotic Indian sweet pastry made with milk powder, fried and dipped in warm sugar syrup.

4 Nepali Surprise

6,95

Een verrassende sorbet met 2 bolletjes vanille ijs, daar bovenop een laagje kheer en on top slagroom, frisse witte druiven en amandelen.
A surprising sorbet with 2 scoops of vanilla ice cream, then a layer of kheer and on top whipped cream, fresh white grapes and almonds.





Dranken Drinks

Koude dranken / Cold drinks

1 Chaudfontaine blauw – 250 ml / 750 ml	2,70 / 4,90
2 Chaudfontaine rood – 250ml / 750 ml	2,70 / 4,90
3 Coca Cola / Coca Cola zero	2,75
4 Fanta orange / Sprite / Cassis	2,75
5 Bitter lemon / Tonic	2,95
6 Fuze tea – green / sparkling	2,95
7 Lassie – mango or sweet	3,25
8 MM Sinaasappelsap / Orange juice	2,95
9 Verse sinaasappelsap / Fresh orange juice	4,25
10 MM Appelsap / Apple juice	2,95

* Kraanwater wordt alleen geserveerd bij alcoholische dranken, indien gewenst.

Warme dranken / Hot drinks

11 Koffie / Coffee	2,80
12 Cappuccino	3,00
13 Espresso	2,80
14 Dubbele espresso / Double espresso	3,75
15 Caffe Latte	3,00
16 Thee / Tea – black / green / red	2,50
17 Nepalese melk thee / Nepali milk tea	3,50
18 Verse munt thee / Fresh mint tea	3,00
19 Verse gember thee / Fresh ginger tea	3,00

Bier / Beer

20 Heineken tapbier – medium 250 ml	3,00
21 Heineken tapbier – large 500 ml	6,00
22 Heineken – 0,0%	3,20
23 Affligem – blond	3,60
24 Affligem – blond 0,0%	3,60
25 Affligem – triple	4,00
26 Radler – 0,0%	3,20
27 Cobra, Indiaas bier / Indian beer	3,95
28 Kingfisher, Indiaas bier / Indian beer	3,95
29 Gorkha, Nepalees bier / Nepali beer	4,00

Wijn / Wine

30 Huiswijn rood – glas / fles	4,25 / 18,00
31 Huiswijn wit – glas / fles	4,25 / 18,00
32 Merlot Zuid Afrika – glas / fles	4,25 / 18,00
33 Chardonnay Frankrijk – glas / fles	4,25 / 18,00
34 Rosé – glas / fles	4,25 / 18,00
35 Port rood – glas	4,25

Sterke dranken / Hard drinks

36 Whisky – Black Level	6,00
37 Whisky – Chivas Regal	6,90
38 Wodka / Vodka	5,00
39 Gin	5,00
40 Amaretto	4,50
41 Cognac V.S.O.P	5,50
42 Baileys	4,50



Allergeneninformatie

Heb je een voedselallergie? Kijk dan in de onderstaande tabel of het allergeen aanwezig is in het gerecht dat je hebt uitgekozen.

Gerechten / Dishes	Allergeen	Allergeen	Allergeen	Allergeen
Vegetarisch / Vegetarian menu	Gluten	Noten	Melk	
Vlees / Meat menu	Gluten	Noten	Melk	
Soep /Soup				
Dal				
Kippensoep / Chicken soup	Melk			
Vegetarisch/ Vegetarian appetizers				
Samosa	Gluten			
Groenten / Vegetable momo	Gluten	sesam		
Onion Bhaji				
Paneer Pakora	Melk			
Appetizers with meat / vlees				
Hot Chicken Wings	Melk			
Mint Chicken Tikka	Melk			
Seekh Kebab				
Gemengde schotel / Mixed platter	Melk			
Nepalese Curry gerechten / dishes				
Dal Bhat Tarkari	Gluten	Melk	Soja	
Dal Bhat – Kip / Chicken curry	Soja			
Dal Bhat – Lam / Lamb curry	Soja			
Vis / Fish curry	Vis	Soja		
Groenten / Vegetable momo	Gluten	Melk	Sesam	
Kip / Chicken momo	Gluten	Sesam		
Tandoori gerechten / dishes				
Murg Tandoori	Melk			
Murg Tikka Tandoori	Melk			
Garlic Tikka Tandoori	Melk			
Lam / Lamb Kebab Tandoori				
King Prawn Tandoori	Schaaldier			
Mixed Tandoori	Melk			
Paneer Tikka Tandoori	Melk			
Vegetarisch / Vegetarian dishes				
Groenten / Vegetable Korma	Noten	Soja		
Paneer Butter Masala	Gluten	Melk		
Paneer Karahi	Melk			
Palak Paneer	Melk			
Mixed Groenten / Vegetable curry	Gluten	Soja		
Aloo Gobi				
Mushroom Masala	Gluten	Melk		
Daal Tarka				
Chana Masala	Melk	Gluten		
Kip / Chicken gerechten / dishes				
Murgh Tikka Masala	Gluten	Melk		
Makni Murgh	Melk	Noten		
Murgh Korma	Melk	Noten		

Murgh Rogan Josh	Melk			
Murgh Karahi	Melk			
Murgh Saag	Melk			
Murgh Mushroom	Melk	Gluten		
Murgh Madras	Melk			
Murgh Vindaloo	Melk			
Vis gerechten / Sea food				
Vis / Fish Madras	Vis			
Prawn Masala	Schaaldier	Melk		
Prawn Jalfrezi	Schaaldier			
Lam / Lamb gerechten / dishes				
Lam / Lamb Masala	Melk	Gluten		
Lam / Lamb Korma	Melk	Noten		
Lam / Lamb Karahi				
Lam / Lamb Saag	Melk			
Lam / Lamb Rogan Josh	Melk			
Lam / Lamb Madras				
Lam / Lamb Vindaloo				
Biryani gerechten / dishes				
Groenten / Vegetable Biryani	Gluten	Noten	Soja	Melk
Kip / Chicken Biryani	Gluten	Noten	Melk	
Lam / Lamb Biryani	Gluten	Noten	Melk	
Garnalen / Prawn Biryani	Schaaldier	Gluten	Noten	Melk
Extras				
Basmati rijst / rice				
Raita	Melk			
Mango Chutney				
Mixed Pickle	Mostert			
Mixed groenten / green salad				
Indiaas brood / Naan and Roti				
Plain naan	Gluten	Melk		
Butter naan	Gluten	Melk		
Garlic naan	Gluten	Melk		
Cheese naan	Gluten	Melk		
Peshwari naan	Gluten	Melk	Noten	
Tandoori roti	Gluten			
Nagerechten / Dessert				
Kulfi	Melk	Noten		
Kheer	Melk	Noten		
Gulab Jamun	Melk	Gluten		
Nepali Surprise	Melk	Noten		
Dranken				
Lassie	Melk			
Wijn	Sulfiet			
Bier	Sulfiet			
Whisky	Sulfiet			

Weet je dat

- we je maaltijd na je bestelling vers bereiden
- bijna alle gerechten mild, medium of heet gemaakt kunnen worden
- je onze gerechten ook kunt bestellen via onze website en app
- we jouw favoriete maaltijd bij je thuis kunnen bezorgen
- afhalen van je maaltijd ook mogelijk is
- we jouw feedback waarderen en je suggesties gebruiken om onze gerechten en service te verbeteren
- we het leuk vinden als je ons volgt op social media en ons noemt in je posts

Do you know that

- we prepare your meal fresh after your order
- you can choose the spiciness in your dish: mild, medium or hot
- you can also order our dishes through our website and app
- we can deliver your favourite dish to your home
- takeaway of your meal is also possible
- we value your feedback and will use your suggestions to improve our dishes and service
- we like it when you follow us on social media and tag us in your posts

Heb je een voedselallergie, laat het ons weten voordat je je bestelling doorgeeft.
If you have any food allergy, please let us know before placing your order.

Alle prijzen in euro / all prices in euro.

✓ Vegetarisch / Vegetarian

🌶️ mate van pittigheid

Ook thuis snel en gemakkelijk bestellen?
Download onze app via deze QR code.



Volg ons op social media voor de laatste acties en nieuwe gerechten op ons menu: Boeddha Eye



www.boeddhaeye.nl
welkom@boeddhaeye.nl
050 2807977