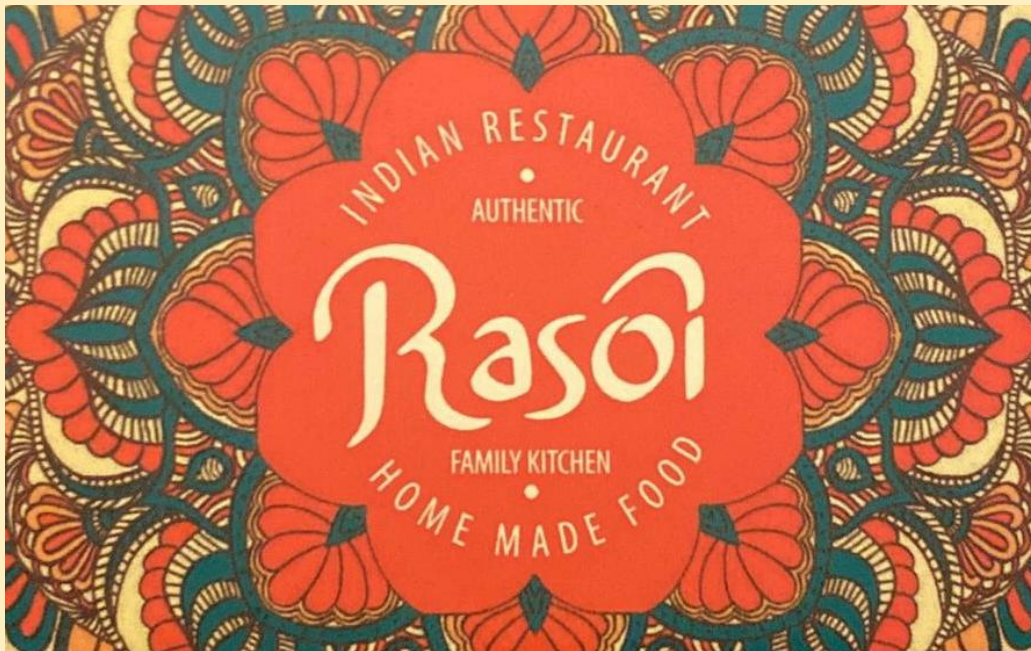




Welcome to Indian restaurant Rasoi



 rasoi_gent

 Rasoi Indian Restaurant

WIFI: rasoi
Wachtwoord: rasoi123

Drinks

FRISDRANK

Cola/ Cola zero 25cl	€ 2,50
Cola 1l	€ 7,00
Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Ice tea/ Ice tea zero	€ 2,70
Gini	€ 2,70
Schweppes tonic	€ 2,70
Minute Maid (apple, orange, multi)	€ 2,70
Mango sap	€ 2,70
Red bull	€ 3,00
Plat water	
25cl	€ 2,50
50cl	€ 4,50
1l	€ 5,50
Bruis water	
25cl	€ 2,50
50cl	€ 4,50
1l	€ 5,50

INDISCH DRANKJE

(Yoghurt drank)	
Sweet lassi	€ 4,00
Salt lassi	€ 4,00
Mango lassi	€ 4,50

BIER

Jupiler	€ 2,50
Jupiler 0%	€ 2,50
Stella Artois	€ 2,50
Calsberg	€ 2,70
Hoegaarden	€ 2,70
Westmalle Trippel	€ 3,70
Westmalle Dubbel	€ 3,70
Duvel	€ 3,70
Gentse Strop	€ 3,70
Vedett	€ 3,70
Orval	€ 4,70
Leffe blond	€ 3,70
Leffe bruin	€ 3,70
Palm	€ 2,70
Desperados	€ 3,70
Kriek	€ 2,70
Journey (apple cider made in Gent)	€ 4,50
Voyage (peren cider made in Gent)	€ 4,50

INDISCH BIER

Kingfisher 33cl	€ 4,50
Cobra 33cl	€ 4,50

Drinks

APERITIEF

Porto (rood/wit)	€ 3,70
Sherry dry	€ 3,70
Cognac	€ 6,00
Martini (rood/wit/rosé)	€ 3,70
Amaretto	€ 4,50
Cava glas	€ 6,00
Cava fles	€ 25,00
Pisang	€ 5,00
Passoa	€ 5,00
Malibu	€ 5,00
Baileys	€ 4,50
Ricard	€ 6,00
Campari	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Gramica	€ 4,00
Apérol	€ 4,00
Champagne fles	€ 55,00

JENEVER'S

Peterman	€ 2,50
Filliers appel	€ 2,00
Filliers passievrucht	€ 2,00
Filliers vanille	€ 2,00
Filliers chocolate	€ 2,00

STERKE DRANK

Smirnoff	€6,00
Eristoff (red/pink)	€ 5,70
Absolut	€ 7,50
Grey Goose	€ 8,50
Gordon Gin	€ 6,00
Bombay Sapphire	€ 7,00
Bacardi rum	€ 6,00
J&B	€ 6,00
Chivas Regal	€ 7,50
Jameson	€ 7,00
Grants	€ 6,00
William Lawson	€ 6,00
Famouse Grouse	€ 6,00
Jack Daniel's	€ 7,50
Red-label	€ 6,00
Black-label	€ 8,00
Indan whisky	€ 8,00
Indian rum	€ 8,00

WIJN (rood,wit, rosé)

Huiswijn glas	€ 5,00
Huiswijn 50cl	€ 6,50
Huiswijn 1l	€ 18,00
Huiswijn fles	€ 15,00

INDISCH WIJN (rood, wit)

Glas	€ 5,00
50cl	€ 8,00
Fles	€ 20,00

Drinks

WARME DRANK

Koffie	€ 2,50
Espresso	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,50
Latte machiato	€ 4,50
Hotcemel	€ 2,50
Indische thee (cha)	€ 3,50

LIPTON THEE

Zwarte thee	€ 2,50
English breakfast	€ 2,70
Roséship raspberry	€ 2,70
Classic earl grey	€ 2,70
Moroccan mint	€ 2,70
Delicate mint	€ 2,70
Yellow label	€ 2,70
Juicy forest fruit	€ 2,70

VLEES VOORGERECHTEN

- 1. Meat samosa** € 6,00
Knapperige flapjes gevuld met vlees en koriander.
- 2. Tandoori chicken** € 6,95
Kippenboutje gemarineerd in yoghurt en kruiden gebakken in klei oven.
- 3. Tandoori king prawns** € 10,50
Gegrilde scampi's in de Tandoori oven.
- 4. Chicken tikka** € 6,50
Kipfilet gemarineerd in yogurt en tandoori kruiden, gegrild in de tandoori oven.
- 5. Seekh kebab** € 6,50
Brochette van lam, met meerdere kruiden en gegrild in de Tandoori oven.
- 6. Scampi pakora** € 8,95
Gefrituurde scampi's in bloembeslag en Indische kruiden.
- 7. Fish pakora** € 8,50
Gefrituurde vis in bloembeslag en Indische kruiden.
- 8. Prawn puri** € 9,50
Scampi's gebakken in boter geserveerd met Puri.
**Puri = gefrituurd Indisch bruin brood*
- 9. Non- veggie mix starters**
1 persoon € 12,50
2 personen € 22,50
4 personen € 35,00
Assortiment van Tandoori chicken, chicken tikka en Seekh kebab.

Rasoi

VEGGIE VOORGERECHTEN

- 
- 10. Veggie samosa** € 5,00
Knapperige flapjes gevuld met aardappel en droperwten met koriander.
- 11. Pakora** € 5,00
Beigent van groenten.(Gemaakt van kikkererwtenmeel)
- 12. Paneer pakora** € 5,50
Gefrituurde Indische kaas in bloem en kruiden.
- 13. Dal soup** € 4,50
Linzensoep met koriander en kruiden.
- 14. Chana masala puri** € 8,95
*Kikkererwten met kruiden en Puri.
Puri= gefrituurd Indisch bruin brood
- 15. Paneer tikka** € 6,50
Indische kaas gemarineerd in yoghurt en kruiden.

Rasoi

VEGGIE HOOFDGERECHTEN

BIJ ELK GERECHT HEEFT U DE KEUZE TUSSEN RIJST OF NAAN

- 
- 16. Mix- veg Biryani (zonder saus)** € 14,95
Basmati rijst gemengd met groenten en kruiden.
- 17. Dal tarka** € 10,50
Linzen met gebakken uien, knoflook, gember en ongemalen kruiden.
- 18. Dal makhni** € 11,00
Zwarte linzen met huisbereide boter.
- 19. Malai kofta** € 12,50
Groenteballetjes gefrituurd in een currysaus met room en verse kruiden,
- 20. Veggie shahi korma** € 14,50
Groenten in een saus van kokosmelk, amandelen en kruidenroom.
- 21. Aloo ghobi** € 11,50
Bloemkool en aardappelen en komijnzaad in een saus van verse tomaten en uitjes.
- 22. Palak paneer** € 13,50
Gestoomde spinazie met Indische kaas, tomaten en een kruidensaus.
- 23. Bhindi Bhajee** € 11,95
Zachte okras gebakken op een uienbedje.
- 24. Aloo matar** € 12,00
Aardappelen en doperwten in een currysaus met kruiden en koriander.
- 25. Matar paneer** € 11,95
Indische kaas met doperwtjes in masala en tomaten.

VEGGIE HOOFDGERECHTEN

- 
- 26. Bombay aloo** € 11,50
Aardappelen bereid met kruiden.
- 27. Aloo chana** € 11,50
Aardappelen en kikkererwten met tomaten en verse koriander
- 28. Mushroom bhajee** € 11,50
Champignongerecht met Indische kruiden
- 29. Aloo palak** € 11,95
Spinazie met aardappelen en kruiden.
- 30. Shahi paneer** € 13,50
Gekruide Indische kaas gebakken met verse tomatensaus noten en groenten.
- 31. Paneer korma** € 13,50
Indische kaas medium bereid met gemengde curry kruiden.
- 32. Paneer bhurjee** € 13,50
Geraspte Indische kaas bereid met kruiden en currysaus.
- 33. Paneer tikka masala** € 13,95
Indische kaas gebakken in tandoor met room, yoghurt, amandelen en groenten.
- 34. Sarson ka saag** € 11,50
Spinazie bereid in een currysaus.
- 35. Punjabi tinda masala** € 11,95
Aardappelen en doperwten in een currysaus met kruiden.
- 36. Baigan bhajee** € 11,95
Aardappelen en doperwten in een currysaus met kruiden en
- 37. Mix-veg curry** € 12,50
Verschillende soorten verse groenten op smaak gebracht met kruiden.

Rasoi

VLEES HOOFDGERECHTEN

BIJ ELK GERECHT HEEFT U DE KEUZE TUSSEN RIJST OF NAAN
KIP GERECHTEN

38. Kip Karahi € 15,50
Stukjes kipfilet in een saus van uien, tomaten en knoflook.

39. Butter Chicken € 14,50
Stukjes kipfilet met verfijnde kruiden, specerijen, noten, tomaten en boter.

40. Kipfilet balti € 14,50
Stukjes kipfilet met verfijnde kruiden, paprika's en champignons.

SAUZEN MET VLEES/VIS NAAR KEUZE

Kip € 14,50

Lamsvlees € 16,95

Scampi's € 18,95

Vis € 17,95

41. Curry
Een saus van de diverse specerijen en aromatische kruiden.

42. Madras
Een licht zure, pikante curry uit grootste stad van Zuid-India "Chennai" .

43. Vindaloo
Vindaloo komt uit Goa, het pikantste gerecht uit de Indische keuken.

44. Bhuna
Hindi term voor het bakken van kruiden pasta in hete olie.

45. Roghan josh
Gerecht gestoofd in tomaten en verse koriander.



Rasoi

VLEES HOOFDGERECHTEN

SAUZEN MET VLEES/VIS NAAR KEUZE

46. Shahi korma

Gerecht met een saus van kokosmelk, yogurt en kruidenroom.

47. Saag wala

Saus met spinazie, gember en knoflook en vlees of vis naar keuze.

48. Tikka masala

Vlees of vis gebakken in Tandoor met room, yoghurt amandelen en groenten.

49. Biryani (zonder saus)

Basmati rijst met kruiden en groenten.

50. Jalfrezi

Een exotische saus met koriander, verse paprika en tomaten.



Rasoi

BIJGERECHTEN

- 
- 
- | | |
|--|--------|
| Naan | € 3,00 |
| <i>Warm Indisch brood gebakken in klei oven.</i> | |
| Butter naan | € 3,50 |
| Garlic naan | € 3,50 |
| Cheese naan | € 4,00 |
| Garlic cheese naan | € 5,00 |
| Chapati | € 2,50 |
| <i>Bruin warme Indisch brood gebakken in een pan.</i> | |
| Parantha | € 4,00 |
| <i>Bruin warme Indisch brood met boter gebakken in een pan.</i> | |
| Aloo parantha | € 5,00 |
| <i>Bruin warm Indisch brood met aardappelen gebakken met boter in een pan.</i> | |
| Paneer parantha | € 5,50 |
| <i>Bruin warm Indisch brood met Indische kaas gebakken met in boter in een pan.</i> | |
| Puri | € 2,50 |
| <i>Gefrituurd bruin Indisch brood.</i> | |
| Basmati rijst | € 3,00 |
| Jeera rijst | € 4,00 |
| <i>Basmati rijst met komijn, gebakken in boter en lichtjes gearomatiseerd.</i> | |
| Pulao rijst | € 4,50 |
| <i>Basmati rijst met erwten, uien, gebakt in boter en lichtjes gearomatiseerd.</i> | |
| Raita | € 3,50 |
| <i>Yoghurt met verse stukjes van tomaten, komkommer, verse kruiden en koriander.</i> | |



Rasoi

DESSERT

Kheer € 5,00

Rijstpap van basmati rijst.

Gulab jamun € 5,00

Melk en amandelen balletjes met siroop.

Gulab jamun with ice cream € 6,00

Kulfi (Indian ice cream) € 5,00

Mango, pistache of almond

Ice cream € 5,00

Vanile, chocolade of dame blanche



All you can eat buffet

WEEKDAY LUNCH

€ 12,95

WEEKDAY DINNER

€ 16,95

WEEKEND LUNCH & DINNER

€ 16,95

- Drank & naan brood niet inbegrepen
- Drinks & naan bread are not included