



INDIAN RESTAURANT



GLUTEN FREE

Vegan en Glutenvrij gerechten verkrijgbaar.
Vegan and Gluten free dishes available.

**Hebt u voedsel of drank allergieën of intoleranties,
meld het aan ons personeel alvorens uw bestelling te plaatsen.**

If you have any food or drink allergies or intolerances,
please speak to a member of our staff before placing your order.

Marie Heinekenplein 1
1072 MH Amsterdam
www.taj-indian-restaurant.nl

T: 020 - 679 72 97
020 - 679 38 04
E: info@taj-indian-restaurant.nl

MENU

SPECIAL MENU

SHAHI TAJ (Minimum order for 4 persons)

€150.00

Butterfly Prawns, Papardam, Chicken Tikka Tandoori, Lamb Bhuna, Chicken Makhny, Aloo Gobi, Dal Tarka, Pilau Rice, Mixed Salad, Raita + Mango Chutney, Mango Ice cream or Kulfi or Rice Pudding

TAJ SPECIAL (Minimum order for 2 persons)

€65.00

Muligatwanysoup, Papardam, Chicken Tandoori, Lamb Chili Massala or Chicken Kurma, Kashmiri Aloo Gobi, Pilau Rice, Dal Tarka, Mixed Salad, Mango Ice Cream or Kulfi or Rice Pudding or Coffee

TAJ NON VEGETARIAN

€28.75 / €30.75

(Chicken / Lamb)

(Chicken or Lamb) Madras Soup (Chicken Soup), Papardam, Chicken Bhuna Piazza or Lamb Rogan Josh, Dal Tarka, Aloo Gobi, Pilau Rice, Mixed Salad, Raita Yoghurt Dessert Rice Pudding or Ice Cream or Coffee

TAJ VEGETARIAN

€28.75

Dal Soup, Papardam, Saag Paneer or Matter Paneer, Dal Tarka, Aloo Gobi, Pilau Rice, Mixed Salad, Raita Yoghurt, Rice Pudding or Ice Cream or Coffee

CHILDREN MENU

€16.75

Plain Omelette, Chicken Kurma, Pilau Rice, Mixed Salad, Ice Cream



INDIAN RESTAURANT

MENU

SOUP

MULIGATAWNY SOUP

€5.75

Chicken and lentil soup Kip en linzen soup

MADRAS SOUP

€5.50

Chicken and lentil soup Kip en linzen soup

DAL SOUP

€5.50

Lentil soup Linzen soep



INDIAN RESTAURANT

MENU

APPETIZERS

Onion Bhajee

€6.25

Spanish onions with spices and gram flour, deep fried served with salad and sauces. Spaanse uien met kruiden en kikkererwtenmeel, gefrituurd en geserveerd met salade en sauzen.

Samosa

€6.25

Mixed vegetables (potatoes, peas, fresh ginger and green peppers) filled with spices in pastry envelope, deep fried served with salad and sauces. Gemengde groente (aardappelen, doperwten, verse gember en groene pepers) gevuld met kruiden in bladerdeeg, gefrituurd en geserveerd met salade en sauzen.

Paneer Pakora

€6.25

Marinated pieces of Indian cottage cheese, fried en served with salad and sauces. Gemarineerde stukjes Indiase kaas, gefrituurd en geserveerd met salade en sauzen.

Seekh Kebab / Gluten Free

€6.75

Spicy lamb minced meat, mixed with Indian spices, ginger, garlic and green peppers, roasted and served with mixed salad and sauces. Kruidig lamsgehakt, gemengd met Indiase kruiden, gember, knoflook en groene pepers, geroosterd en geserveerd met gemengde salade en sauzen.

Chicken Chat

€6.75

Pieces of chicken with herbs, lemon juice and salad Stukjes kip met kruiden, citroensap en salade.



INDIAN RESTAURANT

MENU

APPETIZERS

Peper Chicken Tikka/ Gluten free

€6.75

Boneless pieces of chicken, marinated in tandoori sauce with black peppers, grilled and served with salad and sauces. Stukjes kipfilet gemarineerd in tandoorisaus met zwarte pepers, gegrild en geserveerd met salade en sauzen.

Hot Chicken Wings

€5.75

Kruidig lamsgehakt, gemengd met Indiase kruiden, gember, knoflook en groene pepers, geroosterd en geserveerd met gemengde salade en sauzen.

Butterfly Prawns

€7.75

Chef's recipe, king prawns marinated, deep fried and served with mixed salad and sauces. Recept van de chef, grote gemarineerde garnalen gefrituurd en geserveerd met gemengde salade en sauzen.

Fish Pakora / Fish Specialty

€7.75

Gemarineerde stukjes vis, gefrituurd en geserveerd met salade en sauzen.

Mixed starter / Specialty of the House

€12.50

(Chef's Specialty) Seekh Kebab, Chicken Tikka, Samosa & onion Bhajee.



INDIAN RESTAURANT

MENU

TANDOORI SPECIALITIES (SIZZLERS)

Chicken Tandoori

€19.75

Chicken legs marinated, grilled and served on a sizzler with yoghurt-mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce. Kip bouten gemarineerd, gegrild en geserveerd met yoghurt-mintsaus, tamarindesaus en groentecurry.

Chicken Tikka Tandoori / Gluten free

€21.25

Boneless chicken, marinated, grilled and served on a sizzler with yoghurt-mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce. Kipfilét gemarineerd, gegrild en geserveerd met yoghurt-mintsaus, tamarindesaus en groentecurry.

Garlic Chicken Tikka

€21.25

Kipfilét gemarineerd in knoflooksaus en geroosterd in de klei-oven.

Lamb Chops Tandoori

€22.75

Lamb chops marinated, grilled and served on a sizzler with yoghurt-mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce. Lamskoteletten, gemarineerd in tandoorisaus, gegrild en geserveerd met mintsaus, tamarindesaus en groentecurry.



INDIAN RESTAURANT

MENU

TANDOORI SPECIALITIES (SIZZLERS)

Prawns Tandoori

€24.75

King Prawns out of the shell, marinated and grilled, served with yoghurt-mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce. Grote gepelde garnalen, gemarineerd, gegrild en geserveerd met yoghurt-mintsaus, tamarindesaus en groenten in kerriesaus.

Kebab Tandoori

€21.75

Spicy Lamb meat, roasted in clay oven served on sizzler with mint sauce, tamarind sauce and vegetables in curry sauce. Kruidig lamsgehakt, gegrild in klei-oven, geserveerd met mintsaus, tamarindesaus en groentecurry.

Fish Tikka Tandoori

€22.75

Marinated fish, grilled on charcoal fire, served with sauces. Gemarineerde vis, gegrild op houtskoolvuur, geserveerd met sauzen.

Tandoori Mix

€24.75

Mixture of Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamb Chop, Seekh Kabab and Tandoori Prawn served with mint sauce, tamarind sauce and vegetable in curry sauce. Combinatie van Tandoori Kip, Kip Tikka, Lamb Chop Tandoori, Seekh Kabab en Tandoori Prawn geserveerd met mintsaus, tamarindesaus en groenten in kerriesaus.



INDIAN RESTAURANT

MENU

CHICKEN CURRIES



Chicken Tikka Masala / Specialty of House

€21.00



Kipfilét gemarineerd in tandoorisaus, gegrild en gekookt met verschillende kruiden, verse tomaten, gember, knoflook en wat groene pepers, (medium heet van smaak).

Chicken Kurma Kahmiri

€21.00

Boneless chicken cooked in a creamy sauce with butter, sliced almonds, coconut powder and pineapple (mild in taste). Kipfilét in roomsaus met boter, kokosnootpoeder, geschaafde amandel en ananas (zeer mild van smaak).

Chicken Saag

€20.75

Boneless chicken curry cooked together with Indian spinach and medium hot spices, (medium hot in taste). Kipfilét in curry, gekookt samen met Indiase spinazie en medium hete kruiden (medium van smaak).



Chicken Karahi / Specialty of House

€21.00



Kipfilét gemarineerd in tandoorisaus, gegrild en gekookt met verschillende kruiden, verse tomaten, gember, knoflook en wat groene pepers, (medium heet van smaak).



INDIAN RESTAURANT

MENU

CHICKEN CURRIES



Butter Chicken

€21.00

Pieces of chicken marinated in tandoori sauce, grilled and cooked in butter, cream and tomato sauce. Stukjes kipfilét gemarineerd in tandoorisaus, gegrild en gekookt in boter, room en tomatensaus.



Chicken Dhansak

€20.75

Boneless chicken in medium hot curry cooked together with Indian lentils, medium hot spices, tomatoes and lemon juice. Medium hete kipfilét curry gekookt met Indiase linzen, medium hete kruiden, tomaten en citroensap.

Chicken Jhalfrazi/Bhunna

€20.75

Chicken, cooked with tomatoes, onions, capsicum and green herbs. Kip bereid met tomaat, uien, paprika en kruiden.

Chicken Madras

€20.75

Boneless chicken in hot curry cooked in an assortment of hot spices, mainly originating from South India. Kipfilét in scherpe curry, bereid in een melange van scherpe specerijen, afkomstig uit het zuiden van India.



Chicken Vindaloo

€20.75

Chicken, in a thick curry sauce, cooked with potatoes in an assortment of very hot spices from South India. Kip in dikke kerriesaus met aardappelen, bereid met een melange van hete specerijen uit Zuid-India.



INDIAN RESTAURANT

MENU

LAMB MEAT CURRIES



Lamb Chop Massala

€23.75

Lamskoteletten, gemarineerd in tandoorisaus, gegrild en gekookt in verschillende kruiden, (medium tot kruidig van smaak).



Lamb Shahi Kurma

€22.75

Boneless lamb meat cooked in cream sauce, with coconut powder, butter and sliced almonds. (very mild of taste). Lamsvlees, gekookt in roomsaus met kokospoeder, boter en geschafte amandel (zeer mild van smaak).

Lamb Meat Karahi Special

€22.75

Boneless lamb meat cooked with fresh coriander, onions, ginger and garlic. Stukjes lamsvlees bereid met verse koriander, uien, gember en knoflook.

Lamb Saag

€22.75

Juicy lamb meat curry, cooked together with Indian spinach and spices (medium hot in taste). Stukjes lamsvlees in curry, gekookt samen met Indiase spinazie en kruiden (medium heet van smaak).



INDIAN RESTAURANT

MENU

LAMB MEAT CURRIES



Lamb Rogan Josh/Chilli Masala

€22.75

Stukjes lamsvlees in curry, gekookt met diverse kruiden, zoals gember, knoflook en tomaten (medium heet van smaak).



Lamb Dhansak

€22.75

Medium hot lamb curry, cooked together with Indian lentils, tomatoes, lemon juice and spices. Stukjes lamsvlees in medium hete curry met Indiase linzen, tomaten, citroensap en kruiden.

Lamb Madras

€22.75

Lambs meat in thick hot curry cooked with hot spices, mainly originating in South India. Lamsvlees in hete curry bereid in een melange van sterke kruiden. Afkomstig uit het zuiden van India.

Lamb Vindaloo

€22.75

Very very hot lamb meat curry cooked with hot spices, chillies and a piece of potato in the curry sauce. Lamsvlees in zeer scherpe curry bereid met hete kruiden, pepers en een stukje aardappel in de kerriesaus.



INDIAN RESTAURANT

MENU

SEA FOOD CURRIES

King Prawn Massala

€22.75

Large shrimps cooked in an assortment of rich spices with tomatoes, garlic, ginger, fresh chillies, paprika and onions (medium hot in taste). Grote garnalen gekookt in een medium saus met een melange van specerijen, tomaten, gember, knoflook, verse pepers, paprika en uien. (medium van smaak)

King Prawn Kurma

€22.75

Large shrimps cooked in cream sauce with butter, coconut powder and sliced almonds (very very mild in taste). Grote garnalen gekookt in roomsaus met boter, kokosnootpoeder en amandelschaafsel (zeer zacht van smaak).

King Prawn Dhansak

€22.75

Large prawns in medium hot curry, cooked together with Indian lentils, tomatoes, spices and fresh lemon juice. Grote garnalen in medium hete kerriesaus, gekookt met Indiase linzen, kruiden en vers citroensap.

King Prawn Madras

€22.75

Large shrimps in a very hot, thick curry cooked with a lot of hot spices, chillies and tomatoes, mainly from South India. Grote garnalen in scherpe kerriesaus, bereid met specerijen, hete pepers en tomaten, uit Zuid-India.

Goa Fish Curry

€22.75

Pieces of fish in a medium hot gravy cooked with medium hot Indian spices, onions, tomatoes and peppers (medium or hot). Stukjes vis in een medium hete saus gekookt met medium hete Indiase kruiden, uien, tomaten en pepers (medium of heet).



INDIAN RESTAURANT

MENU

RICE SPECIALTIES - BIRYANIS



Persian Chicken Birriani / Specialty of the House €21.00



Boneless chicken fried with long grain pilau rice and spices decorated with sliced cucumber and sliced almonds. Kipfilet bereid met speciale Indiase rijst en kruiden, gedecoreerd met gesneden komkommer en amandelschaafsel.

Lamb Birriani €22.75

Lamb meat cooked together with Indian pilau rice and spices, decorated with tomatoes, cucumber and sliced almonds. Lamsvlees bereid samen met Indiase pilau rijst en kruiden opgemaakt met tomaten, komkommer en geschaafde amandelen.

Prawn Birriani €22.75

Large shrimps cooked together with Indian pilau rice and spices, decorated with sliced cucumbers and sliced almonds. Grote garnalen bereid samen met Indiase rijst en kruiden. Gedecoreerd met gesneden komkommer en amandelschaafsel.

Vegetarian Birriani €19.75



Mixed vegetables together with pilau rice and spices decorated with cucumber and tomatoes. Gemengde groenten met Indiase rijst en kruiden gedecoreerd met komkommers en tomaten.



Mixed Birriani €23.75



Boneless chicken, Lamb meat & prawns fried together with pilau rice and spices decorated with sliced cucumber and sliced almonds. (without prawns possible) Kipfilet, lamsvlees en garnalen bereid met speciale Indiase rijst en kruiden, gedecoreerd met komkommers en amandelschaafsel. (zonder garnalen mogelijk)



INDIAN RESTAURANT

MENU

VEGETARIAN SIDE/MAIN DISHES

Shahi Paneer

€9.75 / €18.75

(Side / Main)

Home made cheese cooked in butter and cream (very mild in taste). Zelfgemaakte kaas bereid met boter en room (zacht van smaak).

Butter Paneer Massala/Paneer Jhalfrazi

€18.75

Home-made cheese cooked in butter and curry sauce with medium hot spices. Home-made cheese cooked with fresh tomatoes, ginger, garlic, and some green chilies, medium hot in taste.

Mix Veg. Kurma

€9.75 / €18.75

(Side / Main)

Mixed vegetables in a cream sauce. Gemengde groenten in roomsaus.

Dal Fry / Vegan Options

€9.75 / €18.75

(Side / Main)

Indian lentils cooked in butter, tomatoes and spices. Indiase linzen gekookt in boter, tomaten en kruiden.

Dal Makhani

€18.75

Delicacy of lentil cooked with cream and butter. Mild gekruide linzen bereid met room en boter.

Saag Paneer

€9.75 / €18.75

(Side / Main)

Indian spinach and home made cheese cooked with butter and spices. Indiase spinazie en zelfgemaakte kaas, gekookt met boter en kruiden.

Aloo Saag / Vegan Options

€9.75 / €18.75

(Side / Main)

Fresh potatoes and spinach cooked with butter and spices. Verse aardappelen en spinazie gekookt met boter en kruiden.



INDIAN RESTAURANT

MENU

VEGETARIAN SIDE / MAIN DISHES

Chana Massala / Vegan Options

€9.75 / €18.75

Chick peas in curry sauce. Kikkererwten in curry.

(Side / Main)

Aloo Gobi / Vegan Options

€9.75 / €18.75

Fresh potatoes and cauliflower cooked with Indian spices. Verse aardappelen en bloemkool gekookt met Indiase kruiden.

(Side / Main)

Aloo Matter / Vegan Options

€9.75 / €18.75

A spicy combination of potatoes and peas in curry sauce. Een kruidige mélange van aardappelen en erwten in kerriesaus.

(Side / Main)

Matter Paneer

€9.75 / €18.75

Peas and home made cheese in curry sauce. Kaas van het huis en erwten in curry.

(Side / Main)

Mushroom Bhajee/ Vegan

€19.75

Mushrooms with tomatoes, onions and medium hot spices. Champignons met tomaten, uien en medium smaak kruiden.

Bhindi Bhajee* / Vegan Options

€19.75

Fresh lady's fingers prepared with butter, onions and tomatoes. Verse okra's (Indiase groente) bereid met boter, uien en tomaten.

Baingan Bharta / Vegan Options

€19.75

Fresh aubergines, grilled, cleaned and cooked with Indian spices, butter and onions. Verse aubergines, gegrild, geschild en bereid met Indiase kruiden, boter en uien.

Bombay Aloo/ Vegan Options

€9.75 / €18.75

Potatoes in hot curry sauce, mainly used in South India. Aardappelen in hete kerriesaus, afkomstig uit Zuid-India.

(Side / Main)



INDIAN RESTAURANT

MENU

INDIASE BREAD



Roti / Vegan

Basic whole wheat flour bread. Indiase pannenkoek van bruin meel.



€2.50

Onion Kulcha

Indian brown bread, stuffed with onions. Indiaas bruin brood gevuld met uien.

€4.25

Alu Paratha

Brown bread, stuffed with potatoes and baked in the clay oven. Bruin brood gevuld met aardappels en gebakken in de klei oven.

€4.25

Paratha

Indian bread with butter. Indiase pannekoek met boter.

€4.00



Nan

Soft Indian bread. Zacht Indiaas brood.

€3.25

Garlic Nan

Nan stuffed with garlic. Brood gevuld met knoflook.



€4.25



INDIAN RESTAURANT

MENU

INDIASE BREAD



Cheese Nan



€4.25

Nan stuffed with cheese. Brood gevuld met kaas.

Cheese Garlic Naan

€5.75

Indian soft bread with cheese filling and garlic. Indiaas zacht brood gevuld met kaas en knoflook.

Keema Nan

€4.25

Nan stuffed with minced lamb meat. Brood gevuld met lamsgehakt.

Peshwari Naan

€4.25

Nan stuffed with coconut powder, raisins, lychees etc. Brood gevuld met kokospoeder, rozijnen, lychees enz.



Butter Naan

€4.25

Indian white bread, stuffed with butter and baked in the clay-oven. Indiase wit brood gevuld met boter en gebakken in kleioven.



INDIAN RESTAURANT

MENU

ACCOMPANYMENTS / BIJGERECHTEN

Pilau Rice / Fried Rice

€5.50

Egg Fried Rice / Mushroom Rice

€7.75

Indiase pilau rijst met kruiden

Raita

€2.50

Yoghurt met komkommer, uien en kruiden

Pickles / Mango Chutney

€2.50

Papardam

€0.95

Knapperig dun Indiaas brood

Onion Salad

€3.30

Rode en witte uien met kruiden

Mixed Salad

€3.50

Verse gemengde salade



INDIAN RESTAURANT

MENU

DESSERTS

Vanilla Ice Cream

€6.00

Mango Ice Cream

€6.00

Kheer

Indian rice pudding. Indiase rijstpudding

€6.00

Kulfi

Indian ice cream. Indiaas roomijs.

€6.75

Patiala Ice

Rice pudding with Indian ice cream. Rijstpudding met Indiaas roomijs.

€6.75

Gulab Jamun

€6.75

Dumplings of condensed milk, served in a warm, fragrant sugar syrup. Dumplings van gecondenseerde melk, geserveerd in een warme, geurende suikerstroop.

Gulab Jamun & Ice Cream

€7.00

Gulab Jamun with vanilla ice cream. Gulab Jamun met vanille ijs.

Rasmalai Famous Indian Dessert

€6.75

Rasmali is a popular Indian dessert with cottage cheese soaked in thickened, flavored milk.



INDIAN RESTAURANT