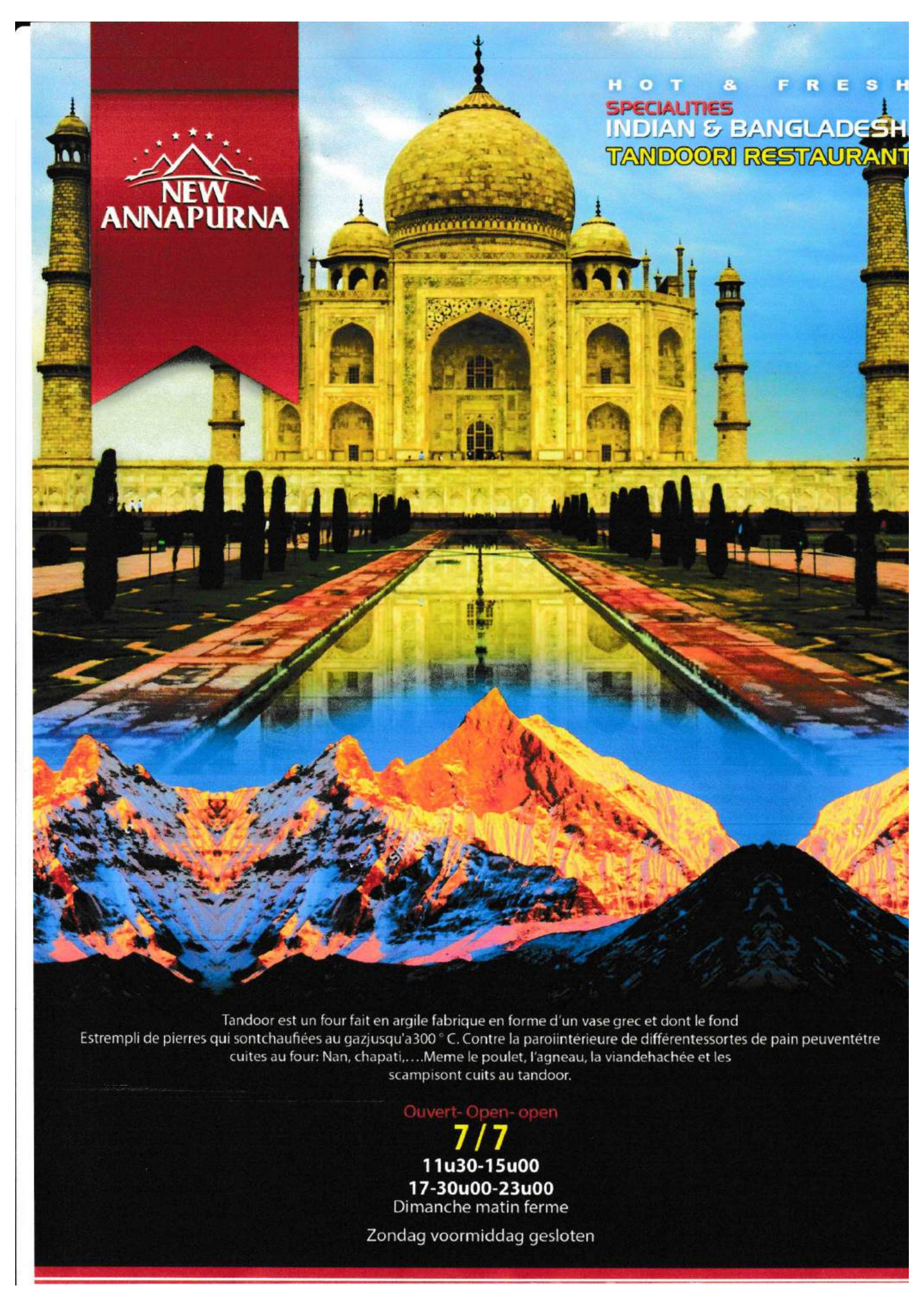




**NEW
ANNAPURNA**

**HOT & FRESH
SPECIALITIES
INDIAN & BANGLADESHI
TANDOORI RESTAURANT**

Tandoor est un four fait en argile fabriqué en forme d'un vase grec et dont le fond est rempli de pierres qui sont chauffées au gaz jusqu'à 300 ° C. Contre la paroi intérieure de différents types de pain peuvent être cuits au four: Nan, chapati, Même le poulet, l'agneau, la viande hachée et les légumes sont cuits au tandoor.

Ouvert- Open- open

7/7

11u30-15u00

17-30u00-23u00

Dimanche matin fermé

Zondag voormiddag gesloten

Aperitifs

APERITIF MAISON	€ 6,95
MARTINI ROUGE/ BLANC	€ 4,00
PORTO ROUGE / BLANC	€ 4,00
PISANG	€ 4,50
SHERRY DRY	€ 4,50
CAVA	€ 4,50
KIR	€ 4,00
PASSOA JUS D' ORANGE	€ 4,50
PINEAU DES CHARENT	€ 4,00
COGNAC	€ 6,50
COINTREAU	€ 6,50
GIN TONIC	€ 6,95
VODKA ORANGE	€ 6,50
JOHNNIE WALKER RED	€ 6,95
JOHNNIE WALKER BLACK	€ 7,95
CHIVAS REGAL	€ 7,95
CHAMPAGNE TRIBAUT 75 CL	€ 40,00

Bieres

CARLSBERG	€ 3,00
HOEGARDEN	€ 2,50
JUPLIER	€ 2,50
MAES	€ 2,50
LEFFE BLOND	€ 3,50
LEFFE BRUIN	€ 3,50
CHIMY BLUE	€ 3,95
DOUVEL	€ 3,95
HEINEKEN	€ 3,00
GRIMBERGEN	€ 3,50



Nepalais / Indian

KINGFISHER/ KOBRA 33 CL	€ 3,50
KINGFISHER/ KOBRA 66 CL	€ 6,00
GORKA BIERES 66 CL	€ 6,00
GORKA BIERES 33 CL	€ 3,50

Chaudes

CAFÉ	€ 2,50
EXPRESSO	€ 2,50
THE NATURE	€ 2,50
THE JASMIN	€ 2,50
THE NEPALAISE AVEC LAIT/SER	€ 3,50
CAPUCCINO	€ 3,00
IRISH CAFÉ	€ 7,00
GREEN TEA	€ 3,00
MINT TEA	€ 3,50
DECA	€ 2,50
NEIMAN TEA	€ 3,50

Softs

COCA /SPRITE/ FANTA	€ 2,50
ICE TEA	€ 2,50
JUS D' ORANGE	€ 2,50
JUS D' E MANGUE	€ 3,00
LASSY SUCRE	€ 3,00
LASSY MANGUE	€ 3,50
CHAUDFONTAINE PLAT/ PET 1	€ 5,50
CHAUDFONTAINE PLAT/ PET 50 CL	€ 3,50
VITLE 50CL LITER	€ 3,00
VITLE 1.5 LITER	€ 6,00
SPA 50 CL LITER	€ 3,00
SPA 1.50 LITER	€ 6,00

Perperson € 17

Menu 1

- 01** Hors-d'œuvre: Legumes pakora ou samosa avec de
laviande Voorgerecht : Groenten pakora of vlees samosas
Starter: Vegetables pokora or meat samosa

Plant principal: De poulet marine oux epices indiennes ou
Mélange de legumes au curry

Hoofdgerecht: Kip tikka masala of gemengde groenten curry

Main Dish: chicken tikka masala or mixed vegetable curry

Riz ou nan, rijst of nan , rice or nan



Perperson € 21

Menu 2

- 02** Hors-d'œuvre – Voorgerecht–starter : Seekh kabab

Plat principal: De poulet ou d'agneau /bhuna ou korma

Hoofdgerecht: Kip of Lamsvless /bhuna of korma

Main dish: Chicken or lamb / bhuna or korma

Riz au nan, rijst of nan, rice or nan

The Ou café – thee of koffie – Tea or coffee



Perperson € 23.50

Menu 3

03 **HARS-D'OEURVE:** Scampi avec de l'ail

VOORGERECHT: Scampi met look

STARTER: Scampis with garlic

PLAT PRINCIPAL: Poisson epice

HOOFDGERECHT: Gekruide vis

MAIN DISH: Fish with spices

Riz au nan, rijst of nan, rice or nan

DESSERT: Gulab jaman

THE AU CAFÉ

Thee of koffie

Tea or Coffee

Perperson € 26.50

Menu Annapurna

04 **HARS -D'OEURVE:** Soupe Annapurna

Voorgerecht: SoepAnnapurna

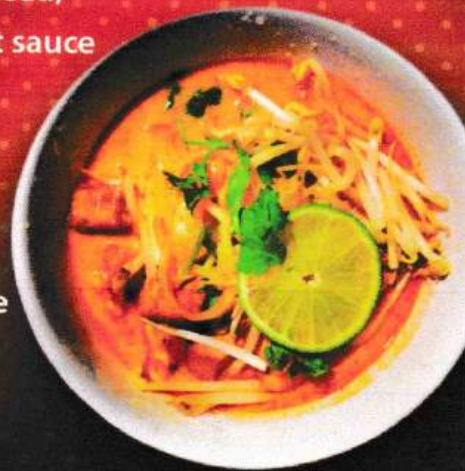
STARTER: Soup Annapurna

PLAT PRINCIPAL: TANDOOR MIXTE: Un assortiment tikka d'agneau, pouletTandoori, sheek kebab, poulet tikka et scampi , salade et sauce

HOOFDSCHOTEL: GEMENGDE TANDOOR: Een assortiment van lams tikka, kipTandoori, seekh kebab, kip tikka, scampi, Salade en saus

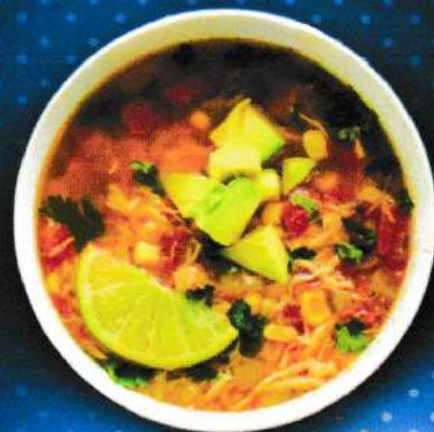
MAIN DISH: MIXED TANDOORI: an assortiment of lamb tikka, chicken tandoori, kebab, chicken tikka, scampi, salad and sauce

Mango Kulfi - The au café - Thee of koffie
Tea or Coffee



Soup

**NEW
ANNAPURNA**



05 SOUPE ANNAPURNA

€ 6,95

Annapurna Soep

Annapurna Soup

06 POTAGE AUX LENTILLES

€ 4,50

Linzensoup

Dal Soup (lentil)

07 LA SOUPE AU POULET

€ 4,95

Kippensoep

Chicken Soup

08 LA SOUPE AUX LEGUMES

€ 4,95

Groentensoep

Vegetable Soup



Starters



09 MOMO VEG AND NON-VEG € 6,50

10 SAMOSA AVEC DE LA VIANDE, SAMOSA GEVULD MET GEHAKT, SAMOSA MINCE

€ 5,00

11 RESHMI SAMOSA

€ 5,00

12 LEGUMES SAMOSA, GROENTEN SAMOSA, VEGETABLE SAMOSA

€ 4,50

13 ANNEAUX D'OIGNON FRITS, GEFRITUURDE AJUINRINGEN, ONION BHAJI

€ 4,50

14 CHATPATI

€ 5,00

15 LEGUMES PAKORA, GROENTEN PAKORA, VEGETABLE PAKORA

€ 5,00

16 POISSON CUIT AU TANDOOR, VIS GEGRILD IN DE TANDOOR, TANDOORI FISH

€ 9,50

17 BROCHETTE DE POULET GRILLEE AU TANDOOR, GEKRUIDE KIP GEGRILD IN DE TANDOOR CHICKEN TIKKA (EXTRA HOT)

€ 8,00

18 D'AGNEAU GRILLE AU TANDOOR, BOTI KABAB GRILLED MUTTON PIECES

€ 8,50

19 HACHIS D' AGNEAU EPICE GRILLE DU TANDOOR, SEEK KABAB

€ 6,50

20 CHICKEN TANDOORI MARINATED CHICKEN LEGS GRILLED IN CLAY-OVEN(EXTRA HOT)

€ 6,00

21 SHAMI KABAB MINCED MUTTON WITH LENTILS FRIED IN OIL

€ 6,00

22 SCAMPI A L'AIL, SCAMPI MET LOOK, SCAMPI WITH GARLIC

€ 10,00

23 FROMAGE PAKORA, KAAS PAKORA, CHEESE PAKORA

€ 6,00

24 MIX SALAD

€ 4,00

25 GREEN SALAD

€ 4,00

26 CHICKEN TIKKA MARINATED PIECES OF CHICKEN GRILLED IN CLAY-OVEN

€ 8,00

27 CHICKEN TANDOORI MARINATED CHICKEN LEGS GRILLED IN CLAY-OVEN

€ 6,00

28 SEEKH KABAB MARINATED MINCED MUTTON GRILLED IN CLAY-OVEN (EXTRA HOT)

€ 6,50

29 LAMB TIKKA MARINATED PIECES OF MUTTON GRILLED IN CLAY-OVEN

€ 8,00

30 SCAMPI TANDOOR MARINATED SCAMPIS GRILLED IN CLAY-OVEN

€ 9,00

31 CRAB MALABAR

€ 7,95

EMINICHE DE CRABE ET DE CREVETTES AU SUFFRAN, NOIX COCO

32 CHICKEN TIKKA CHAT MASSALA

€ 7,95

DES DE POULET DANS UNE SOUSE AIGRE LEGREMENT EPICE

33 CREVETTES PATHIA

€ 8,50

CREVETTES ROSES PERFUMES DAN UNE PAIN INDIAN

34 ANNAPURNA SPECIAL

€ 9,50

ASSORTIMENT DE QUATRE ENTRE -SAMOSA+BOTIKABAB+CH.TIKKA+PAKURA

Tandoori Dishes

35 MIXED GRILL

€ 15,50

Un assortiment tikka d'agneau, paulet tandoori, sheek kebab, paulettikka et scampi, salade et sauce
Een assortiment van lams tikka, kip tandoori, sheek kebab, kip tikka, scampi, salade en saus
An assortiment of lamb tikka, chicken tandoori, sheek kebab, chickentikka, scampi, salad and sauce.

36 CHICKEN TIKKA

€ 12,50

Brochette de paulet marinée aux épices indiennes et grillée au tandoor + sauce à la menthe
kipbrochette gemarineerd met Indische kruiden geroosterd in de tandoor + muntsaus
chicken brochette marinated with Indian spices roasted in tandoor + mint sauce

37 CHICKEN TANDOORI

€ 11,50

Cuisses de poulet marinées aux épices indiennes et au yogourt, grillées au tandoor
+ salade fraîche avec sauce à la menthe
Kippenbouties gemarineerd met Indische kruiden in yoghurt geroosterd in de
tandoor + verse salade met muntsaus
Chicken legs geroosterd in Indian spices and yogurt, roasted in tandoor
+ fresh salade with mint sauce



38 LAMB TIKKA

€ 13,50

Agneau mariné aux épices indiennes et au yogourt grillé au tandoor + salade
fraîche avec sauce à la menthe
Lamsvlees gemarineerd met indische kruiden au yoghurt en geroosterd
in de tandoor + verse salade met muntsaus
Pieces of lamb marinated with Indian spices and yogurt roasted in clay
oven + fresh salad with mint sauce



39 SCAMPI TANDOOR

€ 15,50

Scampi mariné aux épices indiennes et au yogourt grillés au tandoor +
salade fraîche avec sauce à la menthe
Scampi's gemarineerd met indische kruiden au yoghurt en geroosterd
in de tandoor + verse salade met muntsaus
scampis marinated with Indian spices and yogurt, roasted in tandoor +
fresh salade with mint sauce



39 TANDOOR SHEEK KEBAB SPECIAL € 13,95

Viane behache marinate + grill

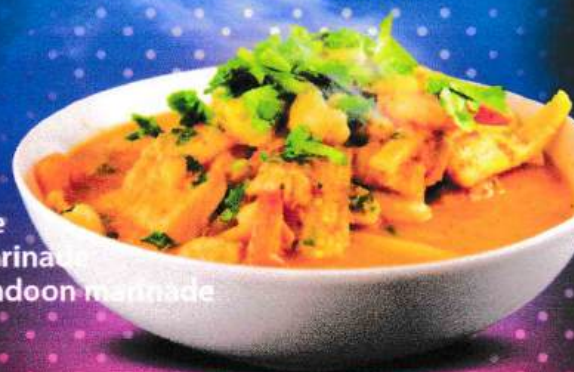
Momo

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 40 | MOMO NATURE 10 PIECES | € 11,95 |
| | Momo natuur 10stuks
Momo natural 10pieces | |
| 41 | LÉGUMES MOMO 10 PIECES | € 11,95 |
| | Groenten momo 10stuks
Vegetable momo | |
| 42 | MOMO CUIT 10 PIECES | € 11,95 |
| | Momo cuit 10 pieces
Fried momo 10 pieces | |



Chicken Dishes

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 43 | CHICKEN TIKKA MASALA | € 13,50 |
| | Morceaux de poulet prepare au tandoor marinade subtile
Stukjes kipfilet klaargemaakt in een subtiele tandoori marinade
Small pieces of boneless chicken, prepared in a subtle tandoon marinade | |
| 44 | CHICKEN CURRY | € 12,50 |
| | Poulet a la sauce curry
Kip in een currysaus
Chicken in a curry sauce | |
| 45 | CHICKEN PALAK | € 13,50 |
| | Poulet aux épinards
Kip met spinazie
Chicken with spinach | |
| 46 | CHICKEN KORMA | € 12,50 |
| | Un plat très délicat avec une sauce epaisse aux amandes et aux noix
Een gerecht met een milde sous van amandelen en noten
A very mild dish with gravy of almonds and nuts | |
| 47 | CHICKEN DO PIAZA | € 13,00 |
| | Poulet parfume aux epices et serva avec des anneaux d oignon frits
Kip gearomatiseerd met verschillende kruiden en klaargemaakt metaiuinringen
Tender chicken flavoured in varius herbs and cooked with onions rings | |
| 48 | BUTTER CHICKEN | € 13,50 |
| | Des de poulet gril surles braises tandoori .Sautes au beurre cream et epice | |
| 49 | CHICKEN KASHMIR | € 13,50 |
| | Doux creame, noixcoco,amandes, raisins et fruits | |
| 50 | CHICKEN ROGAN JOSH | € 13,50 |
| | Moyenment epice coulis de tomate epice | |



51 CHICKEN VINDALOO

€ 13,50

Poulet prepare avec avec des oignons et une sauce tres epicee
Kip klaargemaakt met ajuinen en een pikante saus
Chicken cooked with onions and very spicy sauce

52 CHICKEN PASANDA

€ 13,50

A very mild dish with chicken, flavoured with almonds powder

53 CHICKEN MADRAS

€ 13,00

Chicken dish cooked in a Madras Sauce

54 CHICKEN JALFREZI

€ 13,50

Chicken dish cooked with fresh chilli,pepper,onions,
coriander and Indian spices

55 CHICKEN DHANSAK

€ 13,50

Chicken dish cooked with lentils,lemon juice and medium spicy

56 CHICKEN BHUNA

€ 13,00

Chicken fried in Indian spices and onions

57 CHICKEN KARAHI

€ 13,50

Grilled chicken with spices,fresh tomatoes, onion and yogurt

Mutton Dishes

58 MUTTON TIKKA MASALA

€ 14,50

Agneau prepare au tandoor marinade subtile
Lamsvlees klaargemaakt in een subtile tandoori marinade
Mutton prepared in a subtle tandoori marinade

59 MUTTON CURRY

€ 13,00

Agneau a la sauce curry
Lamsvlees in een currysaus
Mutton in a curry sauce

60 MUTTON PALAK

€ 13,50

Agneau aux epinards
Lamsvlees met spinazie
Mutton with spinach

61 MUTTON KORMA

€ 13,50

Un plat tres delicat avec une sauce epaisse aux amandes et aux noix
Een gerecht met een milde saus van amandelen en noten
A very mild dish with grave of almonds and nuts



62 MUTTON DO PIAZA

€ 13,50

Agneau parfumé aux épices et servi avec des anneaux d'oignon frits |
Lamsvlees gearomatiseerd met verschillende kruiden en
klaargemaakt met aiuinringen
Mutton flavoured with various herbs and cooked with onion rings

63 MUTTON VINDALOO EXTRA HOT

€ 13,50

Agneau préparé avec des oignons et une sauce très épicée
Lamsvlees klaargemaakt met uien en een pikante sous
Mutton cooked with onions and very spicy sauce

64 MUTTON KARAH

€ 13,50

Agneau préparé avec une sauce de tomate et d'oignons, servi dans un wok traditionnel
Lamsvlees klaargemaakt met een saus van tomaten en uien, geserveerd in een traditionele wok
Mutton dish cooked in a sauce of onions and tomatoes, served in a traditional wok

65 MUTTON PASANDA

€ 14,00

Agneau préparé, parfumé aux amandes
A very mild dish with mutton, flavoured with almonds powder

66 MUTTON MADRAS

€ 14,00

Agneau préparé avec une sauce Madras
Mutton dish cooked in a Madras sauce

67 MUTTON JALFREZI

€ 14,00

Mutton dish cooked with fresh chilli, pepper, onions, coriander and Indian spices

68 MUTTON DHONSAK

€ 14,50

Agneau préparé aux lentilles cuites parfumé d'épices et citron
Mutton dish cooked with lentils, lemon juice and medium spicy

69 MUTTON BHUNA

€ 14,00

Agneau grillé et parfumé aux épices et d'oignons
Mutton fried in Indian spices and onions

70 LAMB ROGAN JOSH

€ 14,00

Moyennement épicé coulis de tomate épicé

71 SCAMPI ROGAN JOSH

€ 14,75

Moyennement épicé coulis de tomate épicé

72 QUEL BHUNA

€ 16,95

Moyennement épicé fraîche tomate oignon ail

73 QUEL KASHMIR

€ 16,95

Doux cream noix de coco amandes raisins et fruits

74 SAG GOSHT

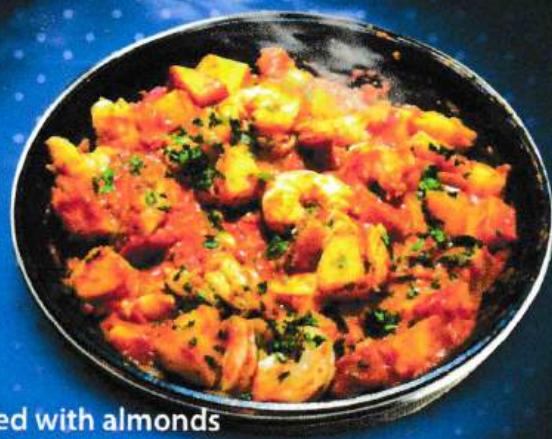
€ 14,75

Moyennement épicé épinards + lamb + fraîche tomate



Fish Dishes

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 75 | FISH BANGLADESHI KARAH | € 14,00 |
| 76 | SCAMPI DO PIAZA | € 14,50 |
| | Scampis fried in a pepper sauce and garnished with strongly fried onions | |
| 77 | SCAMPI VINDALOO | € 14,50 |
| | Scampis cooked in spicy sauce | |
| 78 | SCAMPI KORMA | € 14,50 |
| | Scampis cooked with coriander, ginger, garlic, onions garnished with almonds | |
| 79 | SCAMPI BHUNA | € 14,50 |
| | Scampis fried in Indian spices and onions | |
| 80 | POISSON EPICE & VIS MET KRUIDEN, FISH MASALA | € 13,00 |
| | A fish dish flavoured with Indian spices | |
| 81 | SAUMON, ZALM, SALMON | € 14,95 |
| | Salmon prepared with Indian spices | |
| | FISH SPECIAL TANDOORI TRUITE | € 15,50 |
| | Poisson marinate .Gril | |
| | FISH INDIAN SPECIAL | € 14,50 |
| | Poisson golfe de bengal dans une sauce tomate, onion | |
| 82 | FISH INDIAN BHUNA | € 14,00 |



Thali

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 83 | LEGUMES THALI | € 17,50 |
| | legumes mixte au curry, epinards au fromage, lentilles, Salade, yogourt et riz | |
| | GROENTEN THALI Gemengde groenten in curry, spinazie met kaas, linzen, yoghurt en rijst | |
| | THALI VEGETABLE Mixed vegetable curry, palak paneer, da salad, yogurt and rice | |
| 84 | THALI A LA VIANDE | € 21,95 |
| | Agneau, poulet, legumes, salade, yogourt et riz | |
| | VLEES THALI lamsvlees, kip, groenten, salade, yoghurt en rijst | |
| | MEAT THALI mutton, chicken, vegetables, salad, yogurt, and rice | |



Vegetable

NEW
ANNAPURNA

85. MIXED VEGETABLE CURRY

€ 10,50

legumes mixtes au curry, Gemengde groenten curry, Mixed vegetable curry

86. PALAK PANEER

€ 11,00

Epinords feais cuits avec aux epices indiennes faites a la maison avec fromage, tomates, tomates, creme et sauce Verse spinazie, gebakken met zelfgemaakte Indisches kruiden met kaas, tomaat, room en sous fresh spinach cooked with homemada Indian spices with cheese, tomato, cream and sauce

87. BHINDI BHAJI (OKRA BHAJI)

€ 10,95

Lokra prepare avec oignon, tomate et epices, Okra klaargemaakt, tomaat oiinen, tomcat en kruiden Lady fingers cooked with onion, tomato and spices.

88. MATTER PANEER

€ 11,00

Petits pois cuits avec du fromage indien fait at la maison, tomates et sauce a la creme, Groene crwten klaargemaakt met zelfgemaakte Indiusche kaas, tomaat en roomsaus. Green peas cooked with homemade Indian cheese, tomato and cream sause

89. CHANA MASALA

€ 9,00

Oignons, tomates, sauce aux oignons et spices indiennes, Ajuinen, tomaten, ohuinensaus en Indische kruiden Onion, tomato, Onion sauce and indian spices

90. BOMBAY POTATO

€ 9,00

Pommes de terre 6 la Bombay, Aordappelen op Bomboyse wijze

91. ALOO PALAK

€ 9,00

Pommes de terre, epinards frais, creme et sayce aux oignons Aordappenlen, verse spinazie, room en ojuiniensaus, Potato, fresh spinach, cream and onion sauce

92. DAL TARKA

€ 9,00

Lentilles cutes avec epices, oignon frits et tomates enzen gekookt met kruiden, gebakken ajuinen en tomaten Lentils, cooked with spices, fried onions and tomatoes.

93. SAG BHAZEE

€ 9,95

Eppinard en branches of epice oriental

94. MASHROOM BHAZEE

€ 9,95

Champinion sautes perfume aux epice

95. ALOGOBI

€ 9,50

Pommdetree avec coly flower epice

96. BRINZAL BHAZEE

€ 9,00

Aubergins sautes avec epice

126. Vigetable Malai Kofta

€ 10,95

Aux epices indiennes faites a la maison avec fromage, tomates, tomates, creme et sauce Verse gebakken met zelfgemaakte Indisches kruiden met kaas, tomaat, room en sous cooked with homemada Indian spices with cheese, tomato, cream and sauce

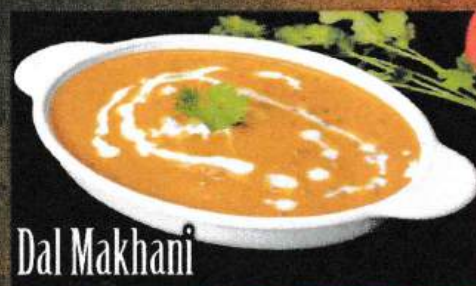
127. Paneer tikka masala

€ 13,50

Aux epices indiennes faites a la maison avec fromage, tomates, tomates, creme et sauce Verse =, gebakken met zelfgemaakte Indisches kruiden met kaas, tomaat, room en sous cooked with homemada Indian spices with cheese, tomato, cream and sauce. Fresh Paneer tikka almond coconut mango souce

128. Dal Makhani

€ 10,50



Dal Makhani

Rice

- | | | |
|------------|---|--------|
| 97 | BASMATI RIC
Basmati riz cuit
Basmati riist gekookt
Plain Basmati rice | € 3,00 |
| 98 | PILAU RICE
Basmati riz cuit avec fruits secs
Basmati riist gekookt met gedroogd vruchten
Plain Basmati rice with dried fruits | € 3,00 |
| 99 | VEGETABLE PILAU
Basmati riz cuit avec légumes
Basmati rijst gekookt met groenten
Plain Basmati rice with vegetables | € 5,00 |
| 100 | JERA RICE | € 3,95 |
| 101 | MASHROOM RICE | € 3,95 |
| 102 | SPECIAL RICE | € 4,50 |



Indian Bread

- | | | |
|------------|---|--------|
| 103 | NAN
Traditionnellement les nans sont cuit dans un four Indien en argile
Traditioneel wordt nan, een plat broodje, gebakken in een tandoor
Traditionally nans are baked in a clay oven | € 2,50 |
| 104 | BUTTER NAN
Un nan prepare au beurre
Een nan klaargemaakt met boter
A nan prepared with butter | € 2,50 |
| 105 | KEEMA NAN
Un nan prepare avec la viande hachée
Een nan gevuld met gemalen vlees
A nan filled with minced meat | € 4,00 |
| 106 | CHEESE NAN
Un nan prepare au fromage
Een nan klaargemaakt met kaas
A nan prepared with cheese | € 4,00 |
| 107 | TANDOORI ROTI
Un pain complet cuit au tandoor
Plat volkorenbroodje gebakken in de tandoor
Whole wheat bread baked in tandoor | € 2,50 |
| 108 | GARLIC NAN
Un nan prepare a l'ail
Een nan klaargemaakt met look
A nan with garlic | € 3,00 |
| 109 | TANDOORI PARATHA
Un croquant pain plat au beurre cuit au tandoor
Krokant plat broodje met boter gebakken in de tandoor
Crispy bread with butter baked in tandoor | € 3,50 |
| 110 | PESHAWARI NAN | € 4,00 |
| 111 | CHAPATTI | € 2,50 |



Biryani

Plot royal mughaal qui se compose de poulet, agneau ... cuit au safran, oignon, poivron, coriandre, crème, riz basmati, raisins secs et amandes. Ces plats sont servis avec du curry. Koninklijke schotel van mughaalse oorsprong die bestaat uit kip lam — gekookt met safran, ui, paprika, koriander room, Basmati rijst, rozijnen en amandelen. Deze gerechten worden geserveerd met curry. Royal dish of mughal origin which consists of chicken, lamb — cooked with saffron, onion, paprika, coriander, cream, basmati rice, raisins and almonds. These dishes are served with curry.

- | | | |
|------------|--|---------|
| 112 | CHICKEN BIRIYANI
Biryani avec poulet
Biryani met kip
Biryani with chicken | € 13,50 |
| 113 | LAMB BIRIYANI
Biryani avec agneau
Biryani met lamsvlees
Biryani with lamb | € 14,00 |
| 114 | SCAMPI BIRIYANI
Biryani avec scampi
Biryani met scampi
Biryani with scampi | € 15,00 |
| 115 | VEGETABLE BIRIYANI
Biryani avec legumes
Biryani met groenten
Biryani with vegetables | € 11,95 |
| 116 | BIRYANI SPECIAL ANNAPURNA
Basmati rice chicken .Lamp.Moyenment epice | € 16,50 |



Yoghurt

- | | | |
|------------|--|--------|
| 117 | RAITA
Yoghurt avec concombre, tomate, coriandre
Yoghurt met komkommer, tomaat, koriander
Yogurt with cucumber, tomato, coriander | € 3,50 |
|------------|--|--------|

Dessert

- | | | |
|------------|------------------------------|--------|
| 118 | GULAB JAMUN (2PIECES) | € 3,95 |
| 119 | ICE KULFI | € 3,50 |
| 120 | MANGO KULFI | € 4,00 |
| 121 | VANILLA ICE CREAM | € 3,50 |
| 122 | DAM BALANCH | € 4,50 |
| 123 | DAM NOIR | € 4,50 |
| 124 | RAS MALAI | € 4,50 |
| 125 | INDIAN KEER | € 4,50 |



**NEW
ANNAPURNA**

Indian Restaurant

RUE DE LAEKEN 26 1000 Bruxelles

Tel: 003222193933

Takeaway 10% Less

E-mail: newannapurnabru@gmail.com

Indian Dessert

118 . GULAB JAMUN (2 PIPCES)



€ 4,50

119 . ICE KULFI



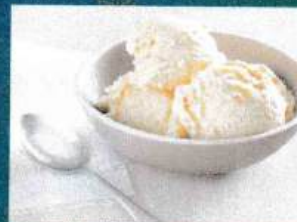
€ 4,50

120 . MANGO KULFI



€ 4,50

121 . VANILLA ICE CREAM



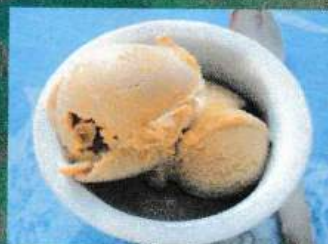
€ 4,50

122 . DAME BALANCH



€ 4,50

123 . DAME NOIR



€ 4,50

124 . RAS MALAI



€ 4,50

125 . INDIAN KEER



€ 4,50

Biryani

Plot royal mughaal qui se compose de poulet, agneau ... cuit au safran, oignon, poivron, coriandre, crème, riz basmati, raisins secs et amandes. Ces plats sont servis avec du curry. Koninklijke schotel van mughaalse oorsprong die bestaat uit kip lam — gekookt met saffraan, ui, paprika, koriander room, Basmati rijst, rozijnen en amandelen. Deze gerechten worden geserveerd met curry. Royal dish of mughal origin which consists of chicken, lamb — cooked with saffron, onion, paprika, coriander, cream, basmati rice, raisins and almonds. These dishes are served with curry.

- | | |
|---|----------------|
| 112 CHICKEN BIRIYANI | € 13,50 |
| Biryani avec poulet
Biryani met kip
Biryani with chicken | |
| 113 LAMB BIRIYANI | € 14,00 |
| Biryani avec agneau
Biryani met lamsvlees
Biryani with lamb | |
| 114 SCAMPI BIRIYANI | € 15,00 |
| Biryani avec scampi
Biryani met scampi
Biryani with scampi | |
| 115 VEGETABLE BIRIYANI | € 11,95 |
| Biryani avec legumes
Biryani met groenten
Biryani with vegetables | |
| 116 BIRYANI SPECIAL ANNAPURNA | € 16,50 |
| Basmati rice chicken .Lamp.Moyenment epice | |



Yoghurt

- | | |
|--|---------------|
| 117 RAITA | € 3,50 |
| Yoghurt avec concombre, tomate, coriandre
Yoghurt met komkommer, tomaat, koriander
Yogurt with cucumber, tomato, coriander | |



Dessert

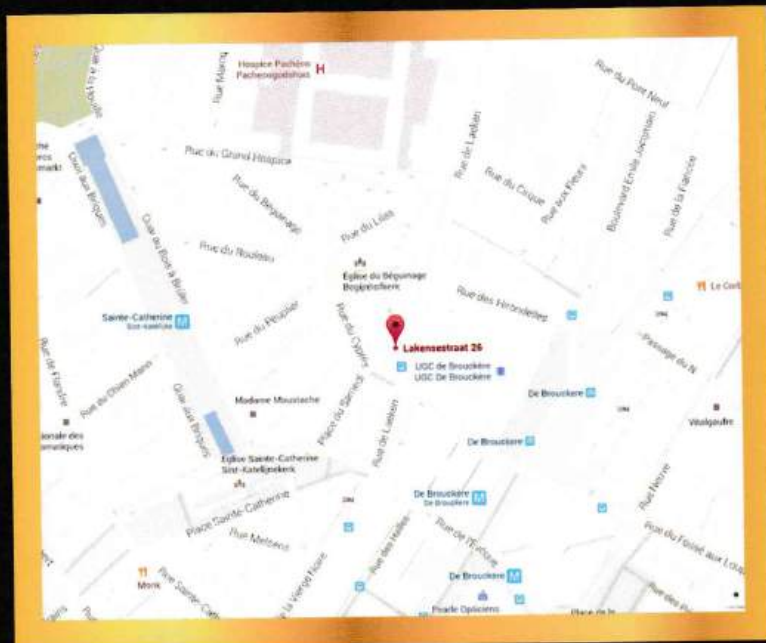
- | | |
|----------------------------------|---------------|
| 118 GULAB JAMUN (2PIECES) | € 4,50 |
| 119 ICE KULFI | € 4,50 |
| 120 MANGO KULFI | € 4,50 |
| 121 VANILLA ICE CREAM | € 4,50 |
| 122 DAM BALANCH | € 4,50 |
| 123 DAM NOIR | € 4,50 |
| 124 RAS MALAI | € 4,50 |
| 125 INDIAN KEER | € 4,50 |





Opening Hours

Monday to Saturday - 11:30 - 15:00 & - 17:30 - 23:00



0032

489105934



0032

0032 2219 3933

newannapurnabru@gmail.com



Rue de Laeken 26 1000 Bruxelles, Belgium