

# TAJ MAHAL

AUTHENTIC INDIAN CUISINE

MAANDAG GESLOTEN  
DIN-ZON  
12:00-14:30  
18:00-22:00

050342242  
0493295389

[www.tajmahalrestaurant.be](http://www.tajmahalrestaurant.be)  
[info@tajmahalrestaurant.be](mailto:info@tajmahalrestaurant.be)

PHILIPSTOCKSTRAAT 6 8000  
BRUGGE

Advies: Consumptie van onvoldoende verhit vlees of zeevruchten kan het risico op door voedsel overgedragen ziekten vergroten. Waarschuw uw server als u speciale dieetwensen heeft.

Consumption of undercooked meat or Seafood may increase the risk of food-borne illnesses, Alert you server if you have special dietary requirements.



Taj Mahal  
Indian Restaurant

## VOORGERECHTEN/APPETIZER/ENTRÉES

### PAPADAMS **VG GF 2.50**

Linzencracker met munt en tamarindesaus  
Lentil cracker with mint and tamarind saus  
Cracker de lentilles à la menthe et sauce au tamarin

### VEGETABLE SAMOSA **VG (LF) 7.50**

Dumplings gevuld met aardappelen en groenten  
Crispy fried dumplings stuffed with potatoes and vegetables  
boulettes frites farcies de pommes de terre et de légumes

### LAMB SAMOSA **9.00**

Crispy fried dumplings stuffed with lamb  
Dumplings frits croustillants farcis à l'agneau

### CHICKEN SAMOSA **8.00**

Krokant gebakken dumplings gevuld met kip  
Crispy fried dumplings stuffed with chicken  
Dumplings frits croustillants farcis au poulet

### SEEKH KABAB **8.50**

Lamsgehakt geroosterd in de klei oven  
Minced lamb roasted in clay oven  
Agneau haché rôti au four d'argile

### CHICKEN PAKORA **8.00**

Gehakte kip bedekt met kikkererwtenbeslag en gebakken  
Chopped chicken coated in a chickpeas batter and fried  
Poulet haché enrobé d'une pâte de pois chiches et frit

### SCAMPI PAKORAS **9.50**

Scampi met kikkererwtenbeslag en gebakken  
Scampi coated in a chickpeas batter and fried  
Mangoustines enrobées d'une pâte de pois chiches et frites

### DAAL SOUP **VG (LF) GF 7.00**

linzensoep/ lentil soup/soupe aux lentilles

### HONEY CHILLI GOBHI **(LF) (GF) 9.00**

Zoete en pittige gebakken bloemkool  
Sweet and spicy fried cauliflower  
Chou-fleur frit sucré et épicé

### TAJ MAHAL MIX STARTER **voor 1**

**per. 12, 2per. 19.99**  
Vegetable samosa, seekh kabab, chicken pakoras, chicken tikka

## SUGGESTION VAN CHEF

BUTTER CHICKEN **(L) (GF) 18.90**

BLACK PEPPER CHICKEN **18.90**

BOMBAY PRAWN MASALA **19.90**

LACTOSE **(L)**  
LACTOSE FREE **(LF)**  
VEGETARIAN **VG**

GLUTEN FREE **GF**  
NUTS **(N)**  
GLUTEN **(G)**

## BIJGERECHT/ SIDES

### BROOD/NAAN/PAIN

NAAN (LF) 4.00

BUTTER NAAN 4.50

GARLIC NAAN (LF) 4.50

CHEESE NAAN 5.50

ONION NAAN (LF) 5.00

KEEMA NAAN 7.00

brood gevuld met gehakt lam/ flatbread filked with  
minced lamb

CHEESE GARLIC NAAN 7.00

PESHWARI NAAN 6.00

brood gevuld met kokos, rozijnen en noten

### RIJST/RICE/RIZ

PILAU RICE (LF) 6.50

Rijst met uien en noten/ rice with onion, nuts/  
oignons et noir

ZAFRANI PULAO 8.00

Saffraan rijst/ saffron rice/ riz au safran

BASMATI RICE 5.00

MUSHROOM RICE (LF) 7.00

### EXTRA

MANGO CHUTNEY 3.00

PICKLES 3.00

Indian pickles

YOGHURT 4.00

RAITA 5.00

yoghurt sauce with spices & cucumber

CURRY SAUCE 3.00

MIX SALAD 7.00

LACTOSE (L)

LACTOSE FREE (LF)

VEGETARIAN (VG)

GLUTEN FREE (GF)

NUTS (N)

GLUTEN (G)

# SET MENU

## VEGETARIAN SET MENU FOR 2 PERSON 68.00

Papadams with sauces, Mix Starter( Honey gobhi, Vegetable samosa)

Paneer Butter Masala, Daal Tarka

Pilau Rice, Naan, Salad

DESSERT: Gulab jamun/ Kheer (Indian Rice Pudding)/ Tea/  
Coffee

## SET MENU FOR 2 PERSON 72.00

Papadams with sauces,

Chef's choice Mix Starter

Taj Mahal Mix grill( chicken tandoori, Seekh kabab)

Black pepper Chicken

Pilau Rice, Naan, Salad

DESSERT: Gulab jamun/ Kheer (Indian Rice Pudding)/ Tea/ Coffee

## CHEF'S MENU FOR 2 PERSON 78.00

Papadams with sauces, Mix Starter ( Chicken samosa, Seekh kabab, chicken pakoras)

Butter Chicken, lamb Tikka Masala

Pilau Rice, Naan, Salad

DESSERT: Gulab jamun/ Kheer (Indian Rice Pudding)/ Tea/ Coffee

LACTOSE   
LACTOSE FREE   
VEGETARIAN 

GLUTEN FREE   
NUTS   
GLUTEN 

# TANDOORI GERECHTEN/ TANDOORI DISHES/ PLATS TANDOORI

Tandoori- gerechten worden gemarineerd in kruiden, yoghurt en gegrilde in de Indisch klei oven; geserveerd met rijst en kerriesaus.

Tandoori dishes are marinated in spices, yoghurt & grilled in Indian clay oven; served with rice and curry sauce.

Les plats tandoori sont marinés dans des épices, du yaourt et grillés au four indien en argile ; servi avec du riz et une sauce au curry.

**CHICKEN TIKKA**  GF 19.50  
Kip fillet, Boneless chicken, Poulet sans os

**CHICKEN TANDOORI**  GF 19.50  
kippenpoten/ Chicken legs/ Cuisses de poulet

**TANDOORI JHINGA**  GF 22.00  
Garnalen/ Scampi/ Crevette

**TAJ MAHAL MIX GRILL**  25.00  
Chicken Tandoori, Chicken Tikka, Seekh kabab

**FISH TIKKA AJWAINI**  GF 22.00

Gegrilde vis met smaak van ajwain( Carambole zaden)/ Fish with flavour of ajwain (carom seeds)/ Poisson grillé au goût d'ajwain (grains de carambole)

**CHICKEN LASSONI TIKKA**  GF 19.90

Kipfilet me knoflook/  
Boneless chicken with garlic/  
Poulet désossé à l'ail

## BIRYANIS

Biryani is een rijstgerecht met kruiden, gearneerd met noten en koriander.

Biryani is a rice dish with spices, topped with nuts and coriander.

Le Biryani est un plat de riz aux épices, garni de noix et de coriandre.

**VEGETABLE BIRYANI**  VG  GF 17.50  
met groenten, with vegetables, Légumes

**PRAWN BIRYANI** GF  20.00  
Garnalen/ Shrimps/ Cervettes

**CHICKEN BIRYANI** GF  18.00  
Kip / Chicken/ Poulet

**TAJ MAHAL MIX BIRYANI** GF  22.00  
Kip/ lam/ garnalen

**LAMB BIRYANI**  GF 18.90  
lamsvlees/ lamb/ Agneau

LACTOSE   
LACTOSE FREE   
VEGETARIAN 

GLUTEN FREE GF  
NUTS   
GLUTEN 

# VEGETARISCH/ VEGETARIAN

## VEGETABLE KORMA 17.00

Verse groenten gekookt in zoete romige saus met kokos en cashewnoten/  
Fresh vegetables cooked in sweet creamy sauce with coconut and cashew nuts/  
Légumes frais cuits dans une sauce crémeuse sucrée avec noix de coco et noix de cajou

## MIX VEGETABLE KADAI <sup>GF</sup> 17.00

Verse groenten in currysous/ Fresh vegetables in curry sauce/ Légumes frais à la sauce curry

## PALAK PANEER <sup>GF</sup> 17.00

Spinazie met Indisch kaas/ Spinach with Indian cheese/

## PANEER BUTTER MASALA <sup>GF</sup> 17.50

Indisch kaas in een romige boter saus met noten/ Indian cheese in creamy butter sauce with nuts/ Fromage indien dans une sauce crémeuse au beurre et aux noix

## PANEER CHILLI MASALA <sup>GF</sup> 17.50

Indisch kaas met paprika en kruiden/ Indian cheese with bell peppers and spices/ Fromage indien aux poivrons et épices

## BHINDI MASALA <sup>GF</sup> 16.50

Okra's bereid met ui, tomaat en een snuffe citroen/ Okra's prepared with onions, tomatoes and pinch of lemon/ Gombo préparé avec des oignons, des tomates et une pincée de citron

## DAAL TARKA <sup>GF</sup> 16.50

Gele linzen gekookt met ui, knoflook en tomaten, garner met koriander/  
Yellow lentils cooked with onion, garlic and tomatoes, garnish with coriander/  
Lentilles jaunes cuites avec oignon, ail et tomates, garnies de coriandre

## DAAL MAKHNI 16.50

Linzen bereid romige tomatensaus/ lentils cooked in creamy tomato sauce/ lentilles cuites dans une sauce tomate crémeuse

LACTOSE 

LACTOSE FREE 

VEGETARIAN <sup>VG</sup>

GLUTEN FREE <sup>GF</sup>

NUTS 

GLUTEN 

# HOOFDGERECHTEN/ MAIN COURSE

KIP/ CHICKEN/ POULET= 17.90  
LAMSVLEES/ LAMB/ AGNEAU= 18.90  
GARNALEN/ SHRIMP/ CREVETTES= 19.90  
VIS/ FISH/ POISSON= 22.00

## CURRY <sup>GF</sup>

Curry saus met ui, look, gember en indisch kruiden/ Curry sauce with onion, garlic, ginger and Indian spices/ Sauce curry à l'oignon, ail, gingembre et épices indiennes

## KORMA

Zachte zoete romige currysous met amandelen en kokos/ Soft sweet creamy curry sauce with almonds and coconut/ Sauce curry douce et crémeuse aux amandes et noix de coco

## JALFREZI <sup>GF</sup>

met ui en paprika/ with onion and bell pepper/ avec oignon et poivron

## BHUNA <sup>GF</sup>

sous met ui, tomaat en koriander/ thick sauce with onion, tomato & coriander/ sauce épaisse avec oignon, tomate et coriandre

## SAAG <sup>GF</sup>

met spinazie/ with spinach/ aux épinards et herbes

## DANSAK <sup>GF</sup>

zoetzure schotel met kruiden & linzen/  
sweet sour dish with spices & lentils/ plat aigre-doux aux épices et lentilles

**VINDALOO**    <sup>GF</sup>  
extra pikant/ extra spicy curry/ Curry extra fort

**MADRAS**   <sup>GF</sup>  
pikant curry saus met citroen/ spicy curry sauce with lemon/ sauce curry épicée au citron

## TIKKA MASALA

geroosterde vlees in een tomaten room saus met noten en koriander/ roasted meat in a tomato creamy saus with nuts& coriander/ Viande rôtie dans une sauce crémeuse aux tomates, noix et coriandre

**LACTOSE**   
**LACTOSE FREE**   
**VEGETARIAN** <sup>VG</sup>

**GLUTEN FREE** <sup>GF</sup>  
**NUTS**   
**GLUTEN** 



# DRINKS

## APERITIEF/ APERITIF

VERMOUTH ROSSO	8.00
PORTO RED	8.00
MADEIRA	8.00
CAMPARI ORANGE	9.00
HENDRICK'S GIN + TONIC	12.00
VODKA+ TONIC	10.00
RICARD	7.00
BACARDI + COLA	11.00

## BIEREN/ BEER

JUPILER 0.25CL	4.00
JUPILER 0.50CL	6.90
BRUGSE ZOT BLOND 0.33CL	5.00
BRUGSE ZOT BRUIN 0.33CL	5.00
KINGFISHER 0.33CL	5.90
COBRA 0.33CL	5.90
KING COBRA 0.75CL	12.00

## FRANSE WIJNEN / FRENCH WINES

	GLASS	0.50CL	BOTTLE
MERLOT	7.00	20.00	27.00
CHARDONNAY	7.00	20.00	27.00
SYRAH ROSÉ	7.00	20.00	27.00

## INDISCH WIJNEN / INDIAN WINES

SULA CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ	30.00
SULA SAUVIGNON	30.00

SPANS CAVA MISTINGUEIT BRUT BOTTLE  
30.00



## DIGESTIEVEN/ DIGESTIVES

AMARETTO GOZJO	9.00
COGNAC BISCUIT & DUBOUCHÉ	9.00
RUM FLOR DE CANA	10.00
WHISKEY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8.50
WHISKEY HIGHLAND PARK 12	9.00









## FRISDRANKEN/ SOFTDRINKS

WATER PLAT/ BRUISEND 0.25CL	3.00
WATER PLAT / BRUISEND 0.50CL	5.50
COCA COLA/ COLA ZERO	4.00
LIPTON ICE TEA/ SPRITE	4.00
GINGER ALE	4.00
TONIC	4.00
ORANGE JUICE	4.50
MANGO JUICE	5.50
SALTY LASSI indian yoghurt drink with salt	6.50
MANGO LASSI indian yoghurt drink with mango	6.50

## HOT DRINKS

MASALA CHAI	5.00
FRESH MINT TEA	5.00
THEE jasmine/ black	4.00
ESPRESSO	3.50
COFFEE	4.50
DECAFE	4.50

## DESSERTS

<b>GULAAB JAMUN</b>   	7.00
Zoete, gefrituurde deegballetjes gedrenkt in een suikersiroop/ Sweet, deep fried balls of dough soaked in a sugar syrup/ Boules de pâte sucrées et frites imbibées d'un sirop de sucre.	
<b>GULAAB JAMUN WITH ICE-CREAM</b> 	8.00
<b>KHEER</b>  	7.00
Indisch rijstpudding met noten/ rice pudding with nuts/ riz au lait aux noix	
<b>VANILLA ICE-CREAM</b> 	6.50
<b>CHOCOLATE ICE-CREAM</b> 	6.50

LACTOSE   
LACTOSE FREE   
VEGETARIAN 

GLUTEN FREE   
NUTS   
GLUTEN 