

014 71 30 70



@ROYALPASSAGETOINDIA  
WWW.ROYALPASSAGETOINDIA.COM

DINSDAG T.E.M. VRIJDAG 11U00 T.E.M. 14U00  
& 16U00 T.E.M. 22U30

ZATERDAG EN ZONDAG 13U00 T.E.M. 22U30

MAANDAG GESLOTEN

KEUKEN SLUIT OM 22U00

BINNEN 6 KM  
VANAF 6 KM

Gratis Levering Vanaf €30,00  
Gratis Levering Vanaf €5,00 Extra

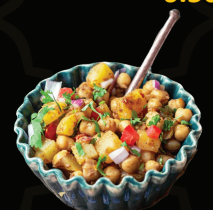
**BUFFET - 19.95**

ELKE WOENSDAG: **BUFFET** 16U00 T.E.M. 22U00  
OP ANDERE DAGEN **BUFFET**  
ALLEEN OP RESERVERING VANAF 10 PERSONEN

 **STATIESTRAAT 60, 2400 MOL**

## Starters

- PAPAD** 1.00  
Thin and crispy Indian wafer, usually served as an appetizer or snack. (Dunne en knapperige Indiase wafel, meestal geserveerd als voorgerecht of snack.)
- MASALA PAPAD** 3.00  
Papad topped with chopped onions, tomatoes, cilantro, and spices. (Papad met gehakte uien, tomaten, koriander en kruiden.)
- VEGETARISCHE SAMOSA** 5,50  
Deep-fried pastry filled with spiced potatoes and peas. (Gefrituurd gebakje gevuld met gekruide aardappelen en erwten.)
- CHICKEN PAKORA** 6.50  
Deep-fried chicken fritters marinated in spices and gram flour batter. (Gefrituurde kippenballetjes gemarineerd in kruiden en gram bloemmengsel.)
- GOBI PAKORA** 5.95  
Deep-fried cauliflower fritters coated in spiced gram flour batter. (Gefrituurde bloemkoolballetjes bedekt met gekruide gram bloemmengsel.)
- PANEER PAKORA** 7.95  
Deep-fried Indian cottage cheese fritters coated in spiced gram flour batter. (Gefrituurde Indiase cottage cheese balletjes bedekt met gekruide gram bloemmengsel.)
- LAMB SEEKH KEBAB** 7.95  
Minced lamb mixed with spices and herbs, skewered and grilled to perfection. (Gehakt lamsvlees gemengd met kruiden en kruiden, geregen en perfect gegrild.)
- SCAMPI PAKORA** 10.95  
Deep-fried shrimp fritters marinated in spices and gram flour batter. (Gefrituurde garnalenballetjes gemarineerd in kruiden en gram bloemmengsel.)
- FISH PAKORA** 10.95  
Deep-fried fish fritters marinated in spices and gram flour batter. (Gefrituurde visballetjes gemarineerd in kruiden en gram bloemmengsel.)
- ALOO PATTIES** 6.95  
Shallow-fried potato patties stuffed with spiced peas and served with chutney. (Oppervlakte gebakken aardappelkoekjes gevuld met gekruide erwten en geserveerd met chutney.)
- ONION BAJJI** 5.95  
Deep-fried onion fritters coated in spiced gram flour batter. (Gefrituurde uienballetjes bedekt met gekruide gram bloemmengsel.)
- VEGETARISCHE SAMOSA WITH CHANNA PLATE** 9.50  
Two samosas served with spicy chickpea curry. (Twee samosa's geserveerd met pittige kikkererwten curry.)
- ALOO TIKKI** 6.95  
Shallow-fried potato patties stuffed with spiced peas and served with chutney (2 pieces). (Oppervlakte gebakken aardappelkoekjes gevuld met gekruide erwten en geserveerd met chutney (2 stuks))
- ALOO TIKKI WITH CHANNA PLATE** 9.95  
Two potato patties served with spicy chickpea curry. (Twee aardappelkoekjes geserveerd met pittige kikkererwten curry.)
- ALOO CHAAT** 6.50  
A popular Indian street food made with boiled potatoes, chickpeas, yogurt, chutney, and spices. (Populaire Indiase streetfood gemaakt met gekookte aardappelen, kikkererwten, yoghurt, chutney en kruiden.)
- CHANNA CHAAT** 6.50  
A tangy and spicy snack made with chickpeas, chopped onions, tomatoes, and chutney. (Een pittige snack gemaakt met kikkererwten, gesneden uien, tomaten en chutney.)



## Salades

- 17. MIX SALADE** 7.95  
A mixed salad with lettuce, tomatoes, cucumbers, and onions.  
(Een gemengde salade met sla, tomaten, komkommers en uien.)
- 18. SALADE TONNO** 9.95  
A salad with tuna, lettuce, tomatoes, cucumbers, and onions.  
(Een salade met tonijn, sla, tomaten, komkommers en uien.)
- 19. KIPSALADE** 9.95  
A salad with chicken, lettuce, tomatoes, cucumbers, and onions.  
(Eensalade met kip, sla, tomaten, komkommers en uien.)



## Salades Yoghurt

- 20. MIX RAITA** 4.50  
A yogurt-based side dish with diced vegetables and spices.  
(Een bijgerecht op basis van yoghurt met fijngesneden groenten en kruiden.)
- 21. CUMCUMBER RAITA** 4.50  
A yogurt-based side dish with diced cucumbers and spices.  
(Een bijgerecht op basis van yoghurt met fijngesneden komkommer en kruiden.)
- 22. BUNDI RAITA** 4.50  
A yogurt-based side dish with tiny fried chickpea flour balls and spices.  
(Een bijgerecht op basis van yoghurt met kleine gefrituurde kikkererwtenmeelballetjes en kruiden.)

## Nan Bread

- 23. TANDOORI ROTI** 2.50  
A type of Indian bread made in a clay oven.  
(Een soort Indiaas brood gemaakt in een klei oven.)
- 24. LOOK NAN** 3.95  
Indian bread stuffed with garlic and herbs.  
(Indiaas brood gevuld met knoflook en kruiden.)
- 25. BUTTER NAN** 3.50  
Indian bread brushed with butter.  
(Indiaas brood bestreken met boter.)
- 26. PESWARI NAN** 4.50  
Indian bread stuffed with a sweet mixture of nuts and raisins.  
(Indiaas brood gevuld met een zoete mengeling van noten en rozijnen.)
- 27. CHEESE NAN** 4.50  
Indian bread stuffed with cheese.  
(Indiaas brood gevuld met kaas.)
- 28. PANEER NAN** 4.50  
Indian bread stuffed with Indian cottage cheese.  
(Indiaas brood gevuld met Indiase cottage cheese.)

- 29. ALOO NAN** 4.50  
Indian bread stuffed with spiced potatoes.  
(Indiaas brood gevuld met gekruide aardappelen.)
- 30. PLANE NAN** 3.00  
Plain Indian bread without any stuffing.  
(Gewoon Indiaas brood zonder vulling.)



## Tandoori Gerechten

- 31. CHICKEN TANDOORI GRILL** 15.95  
Roasted chicken marinated in spices and yogurt.  
(Geroosterde kip gemarineerd in kruiden en yoghurt.)
- 32. CHICKEN TIKKA GRILL** 16.95  
Boneless chicken marinated in spices and grilled.  
(Botloze kip gemarineerd in kruiden en gegrild.)
- 33. MIX GRILL** 21.95  
A platter with an assortment of grilled meats and vegetables.  
(Een schotel met een assortiment van gegrild vlees en groenten.)
- 34. PANEER TIKKA GRILL** 15.50  
Cottage cheese marinated in spices and grilled.  
(Cottage kaas gemarineerd in kruiden en gegrild.)
- 35. LAMB SEEKH KEBAB** 16.95  
Minced lamb mixed with spices and grilled on skewers.  
(Gehakt lam gemengd met kruiden en gegrild op spiesjes.)
- 36. CHICKEN MALAI TIKKA** 17.95  
Made with boneless chicken marinated in a creamy mixture of yogurt, cream, spices, and herbs, and then grilled until juicy and tender.  
(Gemaakt van botloze kip gemarineerd in een romige mix van yoghurt, room, kruiden en specerijen, en vervolgens gegrild tot het sappig en mals is.)
- 37. KING PRAWN GRILL** 20.50  
Large prawns marinated in spices and grilled.  
(Grote garnalen gemarineerd in kruiden en gegrild.)
- 38. CHAMPIGNON TANDOORI GRILL** 15.95  
A delicious vegetarian dish made with marinated mushrooms, cooked on a grill or in a tandoor oven.  
(Een heerlijk vegetarisch gerecht gemaakt van gemarineerde champignons, gekookt op een grill of in een tandoor oven.)





## Kipgerechten

- 39. BUTTER CHICKEN** 16.50  
Chicken cooked in a creamy tomato-based sauce.  
(Kip gekookt in een romige tomatensaus.)
- 40. INDIASE SAUS, ROOM EN BOTER** 16.50  
Indian sauce with cream and butter.  
(Indiase saus met room en boter.)
- 41. CHICKEN JAL FREZY** 16.50  
Spicy chicken curry with chili peppers and bell peppers.  
(Pittige kip curry met chilipepers en paprika.)
- 42. CHICKEN CURRY** 16.50  
Chicken cooked in a sauce made with a blend of spices.  
(Kip gekookt in een saus van gemengde kruiden.)
- 43. CHICKEN MADRAS** 16.50  
Chicken cooked in a spicy curry with coconut milk.  
(Kip gekookt in een pittige curry met kokosmelk.)
- 44. CHICKEN TIKKA MASALA** 16.50  
Boneless chicken cooked in a creamy tomato-based sauce.  
(Botloze kip gekookt in een romige tomatensaus.)



- 45. CHICKEN KORMA** 16.50  
Chicken cooked in a mild and creamy sauce with cashew nuts. (Kip gekookt in een milde en romige saus met cashewnoten.)
- 46. KRAHI CHICKEN** 16.50  
Chicken cooked in a spicy tomato-based sauce with peppers and onions. (Kip gekookt in een pittige tomatensaus met paprika en ui.)
- 47. CHICKEN VINDALOO** 16.50  
Kip gekookt in een pittige en zure saus.  
(Chicken cooked in a spicy and tangy sauce.)
- 48. CHICKEN SAAG** 16.50  
Chicken cooked in a spinach-based sauce.  
(Kip gekookt in een saus op basis van spinazie.)
- 49. MANGO CHICKEN** 16.50  
Chicken cooked in a mango-based sauce.  
(Kip gekookt in een saus op basis van mango.)



## Lams Gerechten

- 50. LAMB CURRY** 17.50  
Lamb cooked in a sauce made with a blend of spices.  
(Lamsvlees gekookt in een saus gemaakt met een mix van specerijen.)
- 51. LAMB MADRAS** 17.50  
Lamb cooked in a spicy curry with coconut milk.  
(Lamsvlees gekookt in een pittige curry met kokosmelk.)
- 52. LAMB KORMA** 17.50  
Lamb cooked in a mild and creamy sauce with cashew nuts. (Lamsvlees gekookt in een milde en romige saus met cashewnoten.)
- 53. LAMB VINDALOO** 17.50  
Lamb cooked in a spicy and tangy sauce.  
(Lamsvlees gekookt in een pittige en zure saus.)
- 54. LAMB TIKKA MASALA** 17.50  
Boneless lamb cooked in a creamy tomato-based sauce.  
(Boterzacht lamsvlees gekookt in een romige tomatensaus.)



- 55. LAMB SAAG** 17.50  
Lamsvlees gekookt in een saus op basis van spinazie.  
(Lamb cooked in a spinach-based sauce.)
- 56. LAMB KOTTLET GRILL** 17.50  
Lamb patties marinated in spices and grilled.  
(Lamsgehaktpasteitjes gemarineerd in kruiden en gegrild.)
- 57. LAMB KARAHI** 17.50  
Lamb cooked in a spicy tomato-based sauce with peppers and onions. (Lamsvlees gekookt in een pittige tomatensaus met paprika en ui.)
- 58. LAMB JAL FREZY** 17.50  
Spicy lamb curry with chili peppers and bell peppers.  
(Pittige lamscurry met chili pepers en paprika.)
- 59. LAMB BOTER** 17.50  
Lamb cooked in a creamy tomato-based sauce with butter. (Lamsvlees gekookt in een romige tomatensaus met boter.)
- 60. LAMB BHUNNA** 17.50  
Lamb cooked in a spicy onion-based sauce.  
(Lamsvlees gekookt in een pittige uiensaus.)



## Vegetarische Gerechten

- 61. VEGETARISCHE KORMA** 12.95  
Vegetables cooked in a mild and creamy sauce with cashew nuts.  
(Groenten gekookt in een milde en romige saus met cashewnoten.)
- 62. DAL MAKHNI** 12.00  
Black lentils and kidney beans cooked in a creamy tomato-based sauce.  
(Zwarte linzen en kidneybonen gekookt in een romige tomatensaus.)
- 63. DAL TARKA** 11.00  
Yellow lentils cooked with tempered spices.  
(Gele linzen gekookt met getemperde kruiden.)
- 64. SAAG PANEER** 12.95  
Cottage cheese cooked in a spinach-based sauce.  
(Cottage cheese gekookt in een saus op basis van spinazie.)
- 65. CHANNA MASALA** 11.00  
Chickpeas cooked in a spicy tomato-based sauce.  
(Kikkererwten gekookt in een pittige tomatensaus.)
- 66. KARAHI PANEER** 13.50  
Cottage cheese cooked in a spicy tomato-based sauce with peppers and onions.  
(Huttenkaas gekookt in een pittige tomatensaus met paprika en ui.)
- 67. SHAHI PANEER** 13.95  
Cottage cheese cooked in a creamy tomato-based sauce.  
(Huttenkaas gekookt in een romige tomatensaus.)
- 68. MATAR PANEER** 14.95  
Cottage cheese and peas cooked in a tomato-based sauce.  
(Huttenkaas en erwten gekookt in een tomatensaus.)
- 69. CHEESE CHILI** 14.95  
Cheese cooked in a spicy sauce with bell peppers.  
(Kaas gekookt in een pittige saus met paprika.)
- 70. PANEER TIKKA MASALA** 14.50  
Cottage cheese cooked in a creamy tomato-based sauce.  
(Huttenkaas gekookt in een romige tomatensaus.)
- 71. BHINDI MASALA** 13.50  
Okra cooked in a spicy tomato-based sauce.  
(Okra gekookt in een pittige tomatensaus.)
- 72. MALAI KOFTA** 12.96  
Vegetable balls made with mashed potatoes and cheese, cooked in a creamy tomato-based sauce.  
(Groenteballetjes gemaakt van aardappelpuree en kaas, gekookt in een romige tomatensaus.)
- 73. MIX VEG** 12.95  
Assorted vegetables cooked in a tomato-based sauce.  
(Gemengde groenten gekookt in een tomatensaus.)
- 74. PANEER KORMA** 13.95  
A creamy curry made with soft paneer (Indian cottage cheese) and aromatic spices.  
(Een romige curry gemaakt met zachte paneer (Indiase huttenkaas en aromatische specerijen.)

- 75. ALOO MATAR** 11.00  
A classic vegetarian dish made with potatoes and peas cooked in a tomato-based gravy with spices.  
(Een klassiek vegetarisch gerecht gemaakt met aardappelen en erwten gekookt in een tomatensaus met specerijen.)
- 76. PALAK PANEER** 13.50  
A popular dish made with paneer and spinach cooked in a creamy sauce.  
(Een populair gerecht gemaakt met huttenkaas en spinazie gekookt in een romige saus.)



## Scampi Gerechten

- 77. SCAMPI CURRY** 19.50  
A flavorful curry made with succulent shrimp in a tomato-based sauce with spices.  
(Een smaakvolle curry gemaakt met sappige garnalen in een tomatensaus met specerijen.)
- 78. SCAMPI MADRAS** 19.50  
A spicy curry made with shrimp cooked in a sauce flavored with mustard seeds, curry leaves, and coconut.  
(Een pittige curry gemaakt met garnalen gekookt in een saus op smaak gebracht met mosterdzaad, currybladeren en kokos.)
- 79. SCAMPI KORMA** 19.50  
A mild and creamy curry made with shrimp and aromatic spices.  
(Een milde en romige curry gemaakt met garnalen en aromatische specerijen.)
- 80. SCAMPI SAAG** 19.50  
A delicious curry made with shrimp and spinach cooked in a flavorful sauce.  
(Een heerlijke curry gemaakt met garnalen en spinazie gekookt in een smaakvolle saus.)
- 81. SCAMPI KARAHI** 19.50  
A spicy and tangy dish made with shrimp cooked with bell peppers, onions, and tomatoes.  
(Een pittig en smaakvol gerecht gemaakt met garnalen gekookt met paprika, ui en tomaten.)
- 82. SCAMPI TIKKA MASALA** 19.50  
A popular dish made with marinated grilled shrimp in a creamy tomato-based sauce with spices.  
(Een populair gerecht gemaakt met gemarineerde gegrilde garnalen in een romige tomatensaus met kruiden.)
- 83. SCAMPI BUTTER** 19.50  
A creamy and rich dish made with shrimp cooked in a buttery tomato-based sauce.  
(Een romig en rijk gerecht gemaakt met garnalen gekookt in een boterachtige tomatensaus.)





## Vis Gerechten

### 84. VIS CURRY 16.50

A flavorful curry made with fish cooked in a tomato-based sauce with spices. (Een smaakvolle curry gemaakt met vis gekookt in een tomatensaus met kruiden.)



### 85. VIS MADRAS 16.50

A spicy curry made with fish cooked in a sauce flavored with mustard seeds, curry leaves, and coconut. (Een pittige curry gemaakt met vis gekookt in een saus op smaak gebracht met mosterdzaadjes, curryblaadjes en kokos.)

### 86. VIS VINDALOO 16.50

A fiery and tangy curry made with fish cooked in a spicy vinegar-based sauce. (Een pittige en pittige curry gemaakt met vis gekookt in een pittige azijnbasis saus.)

### 87. VIS KARAHI 16.50

A spicy and tangy dish made with fish cooked with bell peppers, onions, and tomatoes. (Een pittig en pittig gerecht gemaakt met vis gekookt met paprika, uien en tomaten.)

### 88. VIS TIKKA MASALA 16.50

A popular dish made with marinated grilled fish in a creamy tomato-based sauce with spices. (Een populair gerecht gemaakt met gemarineerde gegrilde vis in een romige tomatensaus met kruiden.)

### 89. VIS KORMA 16.50

A mild and creamy curry made with fish and aromatic spices. (Een milde en romige curry gemaakt met vis en aromatische kruiden.)

### 90. VIS BOTER 16.50

A creamy and rich dish made with fish cooked in a buttery tomato-based sauce. (Een romig en rijk gerecht gemaakt met vis gekookt in een boterachtige tomatensaus.)



## Biryani Gerechten

### 91. VEGETABLE BIRYANI 13.50

A fragrant rice dish made with mixed vegetables and aromatic spices, usually served with raita. (Een geurig rijstgerecht gemaakt met gemengde groenten en aromatische kruiden, meestal geserveerd met raita.)

### 92. CHICKEN BIRYANI 14.50

A popular rice dish made with marinated chicken and aromatic spices, usually served with raita. (Een populair rijstgerecht gemaakt met gemarineerde kip en aromatische kruiden, meestal geserveerd met raita.)

### 93. LAMB BIRYANI 15.95

A flavorful rice dish made with marinated lamb and aromatic spices, usually served with raita. (Een smaakvol rijstgerecht gemaakt met gemarineerd lamsvlees en aromatische kruiden, meestal geserveerd met raita.)

### 94. SCAMPI BIRYANI 16.95

A delicious rice dish made with succulent shrimp and aromatic spices, usually served with raita. (Een heerlijk rijstgerecht gemaakt met sappige garnalen en aromatische kruiden, meestal geserveerd met raita.) PLAIN RICE: Simple steamed rice.



## Basmati Rijst

### 95. PLAIN RICE 2.50

Simple steamed rice.

### 96. MATAR RICE 5.95

Steamed rice cooked with green peas. (Gestoomde rijst gekookt met groene erwten.)

### 97. CHAMPIGNON RICE 6.50

Steamed rice cooked with mushrooms. (Gestoomde rijst gekookt met champignons.)

### 98. PILAU RICE (MET GROENTEN) 7.50

A fragrant rice dish cooked with mixed vegetables and aromatic spices. (Een geurig rijstgerecht gekookt met gemengde groenten en aromatische kruiden.)

### 99. EXTRA RICE 2.00

# Special Indiase Set Diner

Special Indian Set Diner

## Shahi Thali

DAL SOUP

1 Pc. Tandoori Chicken  
Butter Chicken  
Or  
Chicken Tikka Massala  
Mixed Vegetables, Dal  
Basmati Pilau Rice, Nan  
And Green Salad  
Dessert  
Kulfi (Indian Ice Cream)

20.95

## Seafood Dinner

FISH PAKORA

Tandoori Fish Tikka  
King Prawn Korma  
Or  
King Prawn Massala  
Mixed Vegetables, Cream Dal  
Basmati Pilau Rice, Nan  
And Green Salad  
Dessert  
Kulfi+kheer

52.95

For 2 persons

## Mumtaz Thali

DAL SOUP

Chicken Tikka Tandoori  
Chicken Korma  
Or  
Lamb Meat Massala  
Mixed Vegetables, Dal  
Basmati Pilau Rice, Nan  
And Green Salad  
Dessert  
Kulfi+kheer

21.95

## Punjabi Thali

DAL SOUP

Lamb Meat Curry  
Or  
Chicken Curry  
Mixed Vegetables, Dal  
Basmati Pilau Rice, Nan  
And Green Salad  
Dessert  
Ice Cream

21.95

## Vegetable Thali

DAL SOUP

Mattar Paneer  
Or  
Palak Paneer  
Mixed Vegetables, Dal  
Basmati Pilau Rice, Nan  
And Green Salad  
Dessert  
Kheer

18.95

## Royal Thali

DAL SOUP

Tandoori Chicken  
Chicken Tikka Massala  
Or  
Lamb Meat Massala  
Mixed Vegetables, Dal  
Basmati Pilau Rice  
Nan And Green Salad  
Dessert  
Kulfi (Indian Ice Cream)

45.50

## Desert

- |      |              |      |
|------|--------------|------|
| 100. | INDIAN KULFI | 5.75 |
| 101. | GULAB JAMUN  | 4.00 |
| 102. | ICE CREAM    | 3.50 |
| 103. | KHEER        | 5.75 |
| 104. | RASMALAI     | 5.70 |



## Shakes

- |      |              |      |
|------|--------------|------|
| 109. | MANGO SHAKE  | 4.50 |
| 110. | BANANA SHAKE | 4.50 |
| 111. | BADAM SHAKE  | 4.50 |



A delicious and creamy milkshake made with almonds and flavored with cardamom.

(Een heerlijke en romige milkshake gemaakt van amandelen en op smaak gebracht met kardemom.)

## Soepen

- |      |              |      |
|------|--------------|------|
| 107. | TOMATENSOEP  | 2.50 |
| 108. | SOEP MET KIP | 3.00 |

## Friten

- |      |              |      |
|------|--------------|------|
| 105. | KLEINE FRIET | 3.50 |
| 106. | GROTE FRIET  | 4.50 |

## Sauzen

- |      |                              |               |
|------|------------------------------|---------------|
| 112. | MAYONNAISE, KETCHUP,         | 1.00 (L=1.50) |
|      | SAMURAI, INDIAN GREEN CHILI, |               |
|      | MINT, IMLI                   |               |



## Fruitsappen

- |                               |      |
|-------------------------------|------|
| 113. MINUTE MAID ORANGE       | 3,00 |
| 114. MINUTE MAID APPEL        | 3,00 |
| 115. MINUTE MAID MULTIVITAMIN | 3,00 |

## Frisdranken

- |                     |      |
|---------------------|------|
| 116. COCA COLA      | 2,80 |
| 117. COCA COLA ZERO | 2,80 |
| 118. FANTA ORANGE   | 2,80 |
| 119. SPRITE         | 2,80 |
| 120. GINI           | 3,00 |
| 121. CÉCÉMEL        | 2,90 |
| 122. FRIS TI        | 2,90 |
| 123. LOOZA--PEACH   | 3,00 |
| 124. LOOZAMANGO     | 3,00 |
| 125. LOOZAORIGINAL  | 3,00 |
| 126. LOOZAPINEAPPLE | 3,00 |



## Shake and Lassi

- |                       |      |
|-----------------------|------|
| 127. VANILLA SHAKE    | 4,50 |
| 128. MANGO SHAKE      | 4,50 |
| 129. BANANA SHAKE     | 4,50 |
| 130. STRAWBERRY SHAKE | 4,50 |
| 131. ALMOND SHAKE     | 4,50 |
| 132. MANGO LASSI      | 3,95 |
| 133. COCONUT LASSI    | 4,50 |
| 134. SALT LASSI       | 3,50 |
| 135. VANILLA SHAKE    | 4,50 |



## Tönissteiners

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 136. TÖNISSTEINERS VRUCHTENKROF | 3,20 |
| 137. TÖNISSTEINERS ORANGE       | 3,00 |
| 138. TÖNISSTEINERS CITROEN      | 3,00 |
| 139. TÖNISSTEINERS RED ORANGE   | 3,20 |

## Waters

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 140. CHAUFONTAINE PLAT          | 2,80 |
| 141. CHAUFONTAINE BRUIS         | 2,80 |
| 142. CHAUFONTAINE 1 LITER PLAT  | 8,00 |
| 143. CHAUFONTAINE 1 LITER BRUIS | 8,00 |

## Ice Teas

- |                           |      |
|---------------------------|------|
| 144. LIPTON ICE TEA       | 3,00 |
| 145. LIPTON ICE TEA ZERO  | 3,00 |
| 146. LIPTON ICE TEA GREEN | 3,00 |



## Warm Drinks

- |                      |      |
|----------------------|------|
| 147. COFFEE          | 2,80 |
| 148. ESPRESSO        | 2,80 |
| 149. INDIAN MILK TEA | 3,00 |
| 150. BLACK TEA       | 2,50 |
| 151. LEMON TEA       | 2,80 |
| 152. MINT TEA        | 2,80 |
| 153. CAMMILE TEA     | 2,80 |
| 154. GREEN TEA       | 2,80 |



## Warm & Straf Tegelijkertijd

- |                            |      |
|----------------------------|------|
| 155. IRISH KOFFIE          | 8,60 |
| Espresso, Whisky en Room   |      |
| 156. ITALIAANSE KOFFIE     | 8,60 |
| Espresso, Amaretto en Room |      |
| 157. RUSSISCHE KOFFIE      | 8,60 |
| Espresso, Wodka en Room    |      |
| 158. FRENCH KOFFIE         | 9,60 |
| Espresso, Cognac en Room   |      |
| 159. SPAANSE KOFFIE        | 8,60 |
| Espresso, Licor 43 en Room |      |
| 160. CUBAANSE KOFFIE       | 8,60 |
| Espresso, Rum en Room      |      |
| 161. BAILEYS KOFFIE        | 8,60 |
| Espresso, Baileys en Room  |      |



## Likeuren

162. BAILEYS	6,50
163. AMARETTO DI SARONNO	6,50
164. COINTREAU	6,95
165. GRAPPA	7,50
166. SAMBUCA	7,50
167. LICOR 43	7,50



## Bieren Op Fles

168. JUPILER	2,75
169. JUPILER - ZERO	3,00
170. STELLA	3,00
171. DUVEL	3,95
172. LEFFE - BLOND	3,95
173. LEFFE - BRUIN	3,95
174. WES TMALLE - TRIPLE	3,95
175. WES TMALLE - DOUBLE	3,95
176. KAS TEEL - ROUGE	3,95
177. OMER	3,95
178. CORONA	3,50
179. COBRA	3,95
180. KINGFISHER	3,95
181. CORNET	3,95
182. LINDEMANS KRIEK	3,95
183. TRIPPEL KARMELIET	3,95
184. GRIMBERGEN - BLOND	3,95
185. GRIMBERGEN	3,95
186. LA - CHOUFFE - BLOND	3,95
187. LA - CHOUFFE - CHERRY	3,95
188. GUINNESS	3,95
189. DESPERADOS	3,50

## Wijn

Wijn	Glass	Fles
190. WIT WIJN	4,50	21,95
191. ROOD WIJN	4,50	21,95
192. ROSE WIJN	4,50	21,95
193. ZOET WIJN	4,50	21,95
194. CAVA	6,50	22,50
195. CHAMPIONS		65,00
196. CHARDONEY		25,50
197. SPECIAL ROSE WIJN		28,50
198. SPECIAL ROOD WIJN		28,50
199. 1/2 - WIT WIJN		11,95
200. 1/2 - ROOD WIJN		11,95
201. CHAMPAGNE		48,50
202. MOET CHAMAGNE		62,50
203. PROSECCO	6,50	22,50



## Hard Drinks

204. ABSOLUT VODKA	7,50
205. ERIS TOFF VODKA	6,50
206. SMIRNOFF VODKA	6,50
207. RED LABEL	6,95
208. BLACK LABEL	7,95
209. CHIVES	7,95
210. J2B	6,95
211. JAMESON	7,95
212. JACK	7,50
213. JACK - HONEY	7,95
214. JACK - APPLE	7,95
215. JACK - FIRE	7,95
216. BACARDI	6,95
217. BACARDI RAAZ	7,50
218. HAVANA CLUB - WIT	6,95
219. HAVANA CLUB - BRUIN	7,95
220. JAGERMEIS TER	7,50
221. METAX	7,50
222. BOMBAY BLUE GIN	7,95
223. BOMBAY DRY GIN	6,50
224. JENEVER - HASSELT	6,95
225. JENEVER - HERTKEMP	7,50
226. HENNESSY COGNAC	7,95
227. TEQUILA	6,95



## Aperitieven

228. PORTO - RED	5,00
229. PORTO - WIT	5,00
230. PORTO OFFLEY TOWNY	6,25
231. PORTO OFFLEY WIT	6,25
232. MARTINI - WIT	6,50
233. MARTINI - ROSSO	6,50
234. MARTINI - BELLINI	6,95
235. CAMPARI	6,95
236. CAMPARI - ORANGE	8,50
237. CAMPARI - SODA	8,50
238. CAMPARI - CAVA	9,50
239. APEROL SPRITZ	7,50
240. APEROL CAVA	9,50
241. APERITEF HUGO	6,50
242. PAS TIES	7,50
243. MALIBU	6,50
244. PASSOA	6,50