

Entrées / Voorgerechten / Starters

NON VEGE

1. Tandoori Chicken 5,95 €

*Une cuisse de poulet marinée dans du yaourt avec des épices.
Een kippeboutje gemarineerd in yoghurt en kruiden gebakken in de kleioven.
One chicken leg marinated in a spiced yoghurt and grilled in a clay oven.*

2. Tandoori King Prawn 8,95 €

*Scampis préparés comme le poulet Tandoori.
Gegrilde scampi's in de Tandoori oven.
King prawn prepared as Tandoori Chicken.*

3. Seek Kabab 5,50 €

*Brochette d'agneau hachée, aux mille épices et grillée au four Tandoori.
Brochette van lam, met meerdere kruiden en gegrild in de Tandoori.
Minced mutton brochette, with many of spices and Tandoori grilled.*

4. Samosa non veg 5,50 €

*Délicieux petits chaussons croquants, farcis de viande et la coriandre fraîche.
Heerlijke knapperige flapjes, met vlees gevuld met verse koriander.
Delicious small crunchy turnovers, stuffed with meat with fresh coriander.*

5. Chicken tikka 6,50 €

*Un filet de poulet marinée dans du yaourt avec des épices.
Een kipfilet gemarineerd in yoghurt en kruiden gebakken in de kleioven.
One chicken fillet marinated in a spiced yoghurt and grilled in a clay oven.*

6. Scampi Pakora 7,50 €

*Scampis frites en beignets de farine.
Gefrituurde zoetwaterscampi's in bloembeslag en kruiden.
Scampi deep-fried in a batter flour.*

7. Fish Pakora 8,50 €

*Poisson frites en beignets de farine.
Gefrituurde zoetwatervis in bloembeslag en kruiden.
Fish deep-fried in a batter flour.*

VEGE

8. Végé Samosa 4,50 €

*Chaussons croquants, farcis de pommes de terre, de petits pois et coriandre.
Heerlijk knapperige flapjes, gevuld met aardappel, doerwten en koriander.
A triangle of pastry filled with a spicy filling of smashed potatoes and green peas.*

9. Onion Bhajee 4,45 €

*Oignons hachés et dans un mélange de lentilles et de farine de pois chiches.
Fijn gehakte uien, in een mengsel van linzen en kikkererwtenmeel.
Chopped onions marinated in spices, chickpea flour, lentils.*

10. Pakora 4,95 €

*Beignets de légumes
Beignets van groenten
Vegetable fritter*

11. Paneer Pakora 4,95 €

*Fromage indien frit en beignet de farine.
Gefrituurde indiaanse kaas in bloem en kruiden.
Indian cheese deep-fried in battered gram flour.*

12. Malakatani Soup 4,00 €

*Soupe aux lentilles, parfumée à la coriandre fraîche et aux épices.
Soep met linzen, gearomatiseerd met verse koriander en kruiden.
Lentils soup, flavoured with fresh coriander and spices.*





Plats principaux / Hoofdgerechten / Main dishes

VEGE - riz et naan pas inclus / rijst en naan niet inbegrepen / rice and naan not including

13. Mix-veg Biryani 16,95 €

Riz avec des légumes, aux épices, raisins, noix de coco râpée et sauce curry.
Rijst met verse groenten, kruiden, rozijnen, geraspte kokosnoot en currysaus.
Rice with fresh vegetables, with spices, raisins, grated coconut and curry sauce.

14. Tarka DallMixi 16,95 €

Lentilles indiennes, d'oignons frits avec d'ail, de gingembre et d'épices en grains.
Indiaase linzen, met gebakken uien, knoflook, gember en ongemalen kruiden.
Indian lentils with fried onions, garlic, ginger and grain spices.

15. Dall Makhni 9,50 €

Lentilles Indiennes au beurre, oignons frits et coriandre fraîche.
Zwarte linzen met huisbereide boter.
Indian lentils with butter, fried onions and fresh coriander.

16. Malai kofta 12,95 €

Boules de légumes frits dans une sauce au curry avec la crème fraîche.
Groenteballetjes gefrituurd, in een currysaus met room en verse kruiden.
Vegetable balls fried in a curry sauce with cream and fresh herbs.

17. Vegetable Shahi Korma 13,95 €

Des légumes fraîches avec une crème de noix, de coco et d'amandes.
Verse groenten, in een saus van kokos, amandelen en kruidenroom.
Fresh vegetables in a sauce of coconut, almonds and herbs cream.

18. Mix-veg curry 12,95 €

Différentes sortes des légumes frais rehaussés d'épices.
Verschillende soorten verse groenten, op smaak gebracht met kruiden.
Selection kinds of fresh vegetables prepared in spices.

19. Aloo Gobi 11,95 €

Chou-fleur et pommes de terre, les graines de cumin, de tomates et oignons.
Bloemkool en aardappelen, komijnzaad, in een saus van verse tomaten en uitjes.
Cauliflower and potatoes, cumin seeds in a sauce of fresh tomatoes and onions.

20. Palak Paneer 11,95 €

Épinards frais étuvés avec un coulis de tomates et nappés d'une sauce épicée.
Verse gestoofde spinazie met tomatenpuree en overgoten met een kruidensaus.
Fresh spinach braised in tomato purée and coated with a spiced sauce.

21. Bindi Bhajee 11,95 €

Ocras doux frits sur un lit d'oignons.
Zachte okras, gebakken op een uienbedje.
Sweet okras fried in a bed of onions.

22. Aloo Matter 11,95 €

Pommes de terre et petits pois une sauce au curry, des épices et de la coriandre.
Aardappelen en doperwten in een curry saus met kruiden en koriander.
Potatoes and peas cooked in a curry sauce with spices and coriander.

23. Bombay Aloo 9,95 €

Pommes de terre délicatement épicées.
Aardappelen bereid met kruiden.
Potato cooked with delicat spices.

24. Aloo Chana 9,95 €

Pommes de terre et pois chiches Penjab à la tomate et coriandre fraîche.
Aardappelen en kikkererwten uit Penjab, met tomatenpuree en verse koriander.
Potatoes and chickpeas Penjab with tomato and fresh coriander.

Plats principaux / Hoofdgerechten / Main dishes

NON VEGE - riz et naan pas inclus / rijst en naan niet inbegrepen / rice and naan not including

KARAH

25. Poulet / Kip / Chicken 16,50€

*Poulet dans une sauce d'oignons, de tomates et de l'ail.
Kipfilet in een saus van uien, tomaat en knoflook.
Chicken in a sauce of onion, tomato and garlic.*

BUTTER

26. Poulet / Kip / Chicken 14,95 €

*Morceaux de poulet aux fines herbes, de la tomate et de beurre.
Stukjes kip met verfijnde kruiden, specerijen, tomaat en boter.
Pieces of chicken with herbs, tomatoes and butter.*

CURRY

27. Poulet / Kip / Chicken 12,95 €
28. Mouton / Lamsvlees / Lamb 14,95 €
29. Bœuf / Runds / Beef 15,95 €
30. Scampis / Scampis / King Prawn 15,95 €
31. Poisson / Vis / Fish 17,95 €

*Une sauce composée de plusieurs épices et d'herbes aromatiques.
Een saus bestaande uit diverse specerijen en aromatische kruiden.
A curry is a sauce is composed of different spices and aromatics herbs.*

MADRAS

32. Poulet / Kip / Chicken 13,50 €
33. Mouton / Lamsvlees / Lamb 15,95 €
34. Bœuf / Runds / Beef 15,95 €
35. Scampis / Scampis / King Prawn 16,95 €

*Le curry de Madras est légèrement aigre. Il vient de Sud de l'Inde.
Madras curry is lichtjes zuur. Het komt uit de grootste stad van Zuid-India.
The Madras curry slightly sour. It comes from the largest city in southern India.*

VINDALOO

36. Poulet / Kip / Chicken 13,95 €
37. Mouton / Lamsvlees / Lamb 15,95 €
38. Bœuf / Runds / Beef 15,95 €
39. Scampis / Scampis / King Prawn 15,95 €
40. Poisson / Vis / Fish 17,95 €

*Le vrai Vindaloo vient de Goa, le plat le plus piquant de l'Inde.
De echte vindaloo komt uit Goa, het pikanste gerecht uit de indiaase keuken.
The true vindaloo comes from Goa, the spiciest dish you can find India.*

BHUNA

41. Poulet / Kip / Chicken 13,95 €
42. Mouton / Lamsvlees / Lamb 15,95 €
43. Bœuf / Runds / Beef 15,95 €
44. Scampis / Scampis / King Prawn 16,95 €

*Le Bhuna est le terme en Hindi pour le procédé de cuisson des épices dans l'huile.
Hindi term voor het bakken van een kruidenpasta in hete olie.
Hindi term for the baking of an herbal paste in hot oil.*

ROGAN JOSH

45. Poulet / Kip / Chicken 13,95 €
46. Mouton / Lamsvlees / Lamb 15,95 €
47. Bœuf / Runds / Beef 15,95 €
48. Scampis / Garnalen / King Prawn 16,95 €

*Plat moghol, de la viande ou de crevettes mijotées dans la tomate et coriandre.
Moghul gerecht, vlees of garnalen gestoofd in tomatenpuree en verse koriander.
Moghul dish, meat or shrimp simmered in tomato and fresh coriander.*

SHAHI KORMA

49. Poulet / Kip / Chicken 13,95 €
50. Mouton / Lamsvlees / Lamb 15,95 €
51. Bœuf / Runds / Beef 15,95 €
52. Scampis / Garnalen / King Prawn 16,95 €

*Moghols plat avec une sauce de noix de coco, le yaourt et la crème aux herbes.
Moghuls gerecht, met een saus van kokos, yoghurt en kruidenroom.
Moghuls dish with a sauce of coconut, yoghurt and herb cream.*

SAAG WALA

53. Poulet / Kip / Chicken 13,95 €
54. Mouton / Lamsvlees / Lamb 15,95 €
55. Bœuf / Runds / Beef 15,95 €
56. Scampis / Garnalen / King Prawn 16,95 €

*La viande ou crevettes avec des branches d'épinards frais, le gingembre et l'ail.
Vlees of garnalen met verse spinazietakjes, met gember en knoflook.
Meat or shrimp with sprigs of fresh spinach, ginger and garlic.*

TIKKA MASALA

57. Poulet / Kip / Chicken Malai 13,95 €
58. Mouton / Lamsvlees / Lamb 15,95 €
59. Bœuf / Runds / Beef 15,95 €
60. Scampis / Garnalen / King Prawn 17,95 €
61. Poisson / Vis / Fish 18,95 €

*Cuit au tandoori, de crème fraîche, yaourt, amandes, fruits exotiques et légumes.
Gebakken in tandoori en gemaakt met room, yoghurt, amandelen en groenten.
Baked in tandoori and made with cream, yogurt, almonds and vegetables.*

BIRIANI

62. Poulet / Kip / Chicken 16,95 €
63. Mouton / Lamsvlees / Lamb 18,95 €
64. Bœuf / Runds / Beef 18,95 €
65. Scampis / Garnalen / King Prawn 19,95 €

*Riz aux légumes herbes, raisins secs, noix de coco et au curry.
Rijst met met kruiden, rozijnen, kokosnoot en curry van groenten.
Rice with spices, raisins, coconut and curry vegetables.*

JAL FEREZI

66. Poulet / Kip / Chicken 14,95 €
67. Mouton / Lamsvlees / Lamb 16,95 €
68. Bœuf / Runds / Beef 16,95 €

*Cuit avec une sauce exotique, oignon, poivrons.
Gekookt in een exotische saus met koriander, scherp gekruid.
Cooked with an exotic saus, onions, peppers.*



Tandoori Grill

riz et naan inclus / rijst en naan inbegrepen / rice and naan including

69. Tandoori mixed grill special 1 pers 19,95 € - 2 pers. 39 €

• *Choix varié de mets marinés et cuits au Tandoor et accompagnés de deux sauces appropriées: Boti Kabab, Tikka Kabab, Sheek Kebab, Poulet Tandoori et King Prawn. Servi avec une salade et du Naan.*

• *Een gevarieerde keuze van gemarineerde en op de houtskool van de tandoor geroosterde gerechten, opgediend met twee passende sauzen: Boti Kabab, Tikka Kabab, Sheek Kebab, tandoori kip en garnalen, met sla en brood 'naan'.*

• *A variety of tandoor marinated and braised dishes, with two appropriate sauces: Boti Kabab, Tikka Kabab Sheek Kebab, tandoori chicken and tandoori King prawn, served with salad and naan bread.*

70. Chicken tandoori grill 21,00 €

Cuisse de poulet grillé et accompagnés d'une sauce appropriée.

Een kippeboutje gegrild, met passende saus.

A chicken leg grilled served with appropriate sauce.

71. Chicken tikka grill 21,00 €

Filets de poulet grillés et accompagnés d'une sauce appropriée.

Kipfilet gegrild, met passende saus.

A chicken filet grilled served with appropriate sauce.

72. Seekh kebab grill 21,00 €

Agneau grillé et accompagnés d'une sauce appropriée.

Lamb gegrild, met passende saus.

Moutton grilled served with appropriate sauce.

73. Scampi tandoori grill 24,00 €

Scampis grillés et accompagnés d'une sauce appropriée.

Scampi's gegrild, met passende saus.

Scampi grilled served with appropriate sauce.

Accompagnements / Bijgerechten

74. Pullao Rice 4,00 €
Riz basmati cuit au beurre, safrané et délicatement parfumé.
Basmati-rijst met saffraan, in boter gebakken en lichtjes gearomatiseerd.
Basmati rice cooked in butter, saffron and finely flavoured.
75. Fried Rice 4,95 €
Riz Basmati sauté aux oignons avec des petits pois et des oeufs.
Basmati rijst gebakken met uien, erwten en eieren. Lichtjes geparfumeerd.
Basmati rice fried with onions, green peas and eggs. Lightly flavoured.
76. Jeera Rice 4,50 €
Riz basmati cuit au beurre, safrané et avec du cumin, délicatement parfumé.
Basmati-rijst met saffraan en komijn, in boter gebakken en lichtjes gearomatiseerd.
Basmati rice cooked in butter, saffron, cumin and finely flavoured.
77. Naan 3,50 €
Pain indien chaud cuit au four d'argile.
Indiaas brood, warm, gebakken in de klei oven.
Warm Indian bread cooked in a clay oven.
78. Peshawri Naan 4,50 €
Pain indien chaud, avec sucre, raisin, noix de coco cuit au four d'argile.
Indiaas brood, warm, suiker, rozijn, in de klei oven gebakken kokosnoot.
Warm Indian bread with sugar, raisin, coconut cooked in a clay oven.
79. Garlic Naan 3,95 €
Pain indien à l'ail cuit au four d'argile.
Indiaas brood met look, gebakken in de klei oven.
Indian bread with garlic cooked in a clay oven.
80. Butter Naan 3,95 €
Pain indien au beurre cuit au four d'argile.
Indiaas brood met boter gebakken in de klei oven.
Indian butter warm bread cooked in a clay oven.
81. Cheese Naan 4,50 €
Pain indien au fromage cuit au four d'argile.
Indiaas brood met kaas gebakken in de klei oven.
Indian cheese bread cooked in a clay oven.
82. Chapati 2,00 €
Galette de farine brune et sel. C'est le pain d'accompagnement courant en Inde.
Brood van bruin zetmeel en zout. Dit is de gangbare brood garnituur in India.
Bread from brown flour and salt. The usual accompaniment bread in India.
83. Paratha 4,00 €
Pain cuit au beurre.
Brood, gebakken in boter.
Bread baked in butter.
84. Aloo Paratha 4,50 €
Pain aux pommes de terre cuit au beurre.
Brood met aardappelen, gebakken in boter.
Bread with potato's baked in butter.
85. Paneer Paratha 4,95 €
Pain au fromage indien cuit au beurre.
Brood met indiaan kaas, gebakken in boter.
Bread with Indian cheese baked in butter.

86. Keema Naan 4,95 €
Galette indienne farcie de viande hachée et cuite au four d'argile (Tandoori).
Indiaas brood gevuld met gehakt vlees en gebakken in de klei oven (Tandoori).
Indian bread with minced meat, cooked in a clay oven (Tandoori).
87. Raita 2,50 €
Yaourt au concombre, tomate, oignon et feuilles de coriandre.
Yoghurt met komkommer, tomaat, ui en blaadjes koriander.
Yoghurt with cucumber, tomato, onion and coriander leaves.
88. Mango chutney 1,95 €
89. Mixed pickles 1,95 €

Desserts / Nagerechten

90. Kulfi 5,95 €
Glace indienne à base de noix de coco, parfumée à la cardamome, un coulis de mangue.
Indiaas ijs op basis van kokosnoot, gegeurd met kardamon, met mangosaus.
Indian ice cream with coconut, flavoured with cardamon and served with mango sauce.
91. Gulab Jamune 5,95 €
Pâtisserie indienne à base d'amande.
Amandel bolletjes met siroop, een Indiaase zoetheid.
Indian sweet based on almonds.
92. Special indian tea 3,00 €



Carte de Boissons - Drankkaart

Pils au fut / bier van 't vat

Maes 25cl	2,50 €
Grimbergen blonde/double	3,80 €

Bières en bouteilles / Bier uit een flesje /

Bière blanche	2,50 €
Chimey blonde/brune	3,80 €
Grimbergen blonde/double	3,80 €
Geuze 37,5cl bouchonnée	3,50 €
Kriek	2,50 €
Affligem blonde/double	3,00 €
Duvel	3,50 €
Scotch	2,80 €
Corona	3,00 €
Kingfisher	3,00 €
Cobra	3,00 €

Eaux et soft / Frisdranken /

Chaudfontaine 25cl - plat/demi-pétillante/pétillante	2,00 €
Chaudfontaine 50cl - plat/demi-pétillante/pétillante	3,80 €
Chaudfontaine 1l - plat/demi-pétillante/pétillante	6,00 €
Jus de tomate looza 20cl	2,50 €
Jus de pomme looza 20cl	2,50 €
Jus d'orange	2,50 €
Fanta	2,50 €
Coca cola - Coca Cola light - Coca cola zero	2,50 €
Ice tea	2,50 €
Cécemel	2,50 €
Redbull	3,00 €
Schweppes tonic/ bitter lemon/agrum/soda 20cl	2,50 €
Mango Lassi	3,50 €
Sweet Lassi	2,50 €
Salted Lassi	2,50 €

Alcohols

Aperitifs et alcohols / Aperio en sterke dranken

Porto rouge/blanc	4,00 €
Sherry dry	4,00 €
Campari	4,00 €
Gancia	4,00 €
Martini blanc/rouge	4,00 €
Cointreau	4,00 €
Amaretto	4,00 €



Bombay dry gin	4,00 €
Picon	4,00 €
Bayleys	4,00 €
Poirewilliam	5,00 €
Bacardi gold	5,50 €
Bacardi rum reserve	5,50 €
Gordon Gin	5,00 €
Absolute vodka	5,50 €
Ricard	5,50 €
Cognac	5,50 €
Calvados	5,50 €
Remy martin	6,50 €

Jenever

Bols jeune/vieux	5,50 €
------------------	--------

Whisky / Whiskey

Jameson irish	5,00 €
J&b	5,00 €
Jack daniel's	6,00 €
Johnny walker red	4,00 €
Johnny walker black	5,00 €
Johnny walker gold	6,00 €
Chivas regal	6,50 €
Glenfiddich	5,00 €

Boissons chaudes / Warme dranken / Hot drinks

Espresso	2,50 €
Lait Russe	
Cappuccino	
Ristretto	
Longo	
Machiato	
Irish coffee	9,00 €
Chocolate Chaud / Warme chocolade	2,50 €
Indische thee	2,00 €
Thee	
Citron/ citroen,	
Lime,	
Menthe,	
Camille	
Earl grey	2,50 €

Carte des vins - Wijnkaart - Wine Menu

Vins maison / Huiswijn / House wine

Cava Pont de Ferro brut Alta Alella 6,50 € / 21€
*Macabeu, Parellada and Xarel.lo, dégorgement pas na 18m!,
 fijne persistente parel, verfijnd fruitige toets, vol, lange & frisse afdronk*

Champagne Edmond Roussin brut 10,00 € / 59,00 €
34% chardonnay, pinot meunier 33% & pinot noir 33%

Vivo blanc Languedoc 16 € / 22 €
*Muscat à petit grains 12% Viognier 27% Sauvignon blanc 18%
 Chardonnay 32% & Ugni blanc 11%, zuiver en strak,
 licht tropisch fruit mooi in balans met frisse zuurtjes,
 perfecte opener, is licht en geeft zin*

Vivo rouge Languedoc 4 € / 16 € / 22 €
*Merlot 45%, Carignan 15%, Cabernetsauvignon 40%, soepel,
 elegant fruit, goede structuur, mineraal, zoet kruidig*

Vins blancs / Witte wijnen / White wines

'NordSud' Laurent Miquel Saint Chinian Languedoc 29 €
*Viognier 100%, 7% barrique 3e gebruik, charmeur, licht-romig, abrikoos,
 mondvlullend fruit met heel fijn verweven zuren*

Château Grand Bourdieu Graves Bordeaux 32 €
Sémillon 70% & sauvignon blanc 30%

Bourgogne 'La Combe' Maroslavac-Leger Puligny-Montrachet 35 €
*Chardonnay, delicate florale neus met fijne houttoets,
 hint van honing en lange finale*

Sancerre 'Cuvée Florès' Vincent Pinard Loire Centre 39 €
Sauvignon blanc, veel finesse, 1/3 op hout opgevoed, 90/100 R. Parker!

'Muros Antigos' Anselmo Mendes Vinho Verde 25 €
*Alvarinho & Loureiro, fris, licht tropisch in de mond, mooi zuivere
 halfdroge afdronk*

Morgadia da Calçada Niepoort Douro 35 €
*Codega, vinhosinho & malvasia fina, aroma's van citrus en perzik, 6m op houten
 barriques, vol en tevens fris-mineralig, lange en uiterst complexe finale*

Scaibianca Tenuta Sant Antonio Veneto 22 €
*Garganega 50% - trebbiano soave 30% - chardonnay 20%, fris & fruitig,
 tropisch fruit, pêche, mango, mondvlullend, aangename licht-droge afdronk*

Newton Johnson Laker Bay Hermanus 33 €
*Chardonnay, 10m op Franse eik, mondvlullend en verfijnd vet, lange afdronk met
 mooie zuren die lang blijven nazinderen*

'Vogelsang' Weingut Loersch-Eifel Moesel 37 €
Riesling, medium krachtig, prachtig in balans, fijne lange afdronk

Crâmposieselectionata Prince Stirbie Dragasani 32 €
*Crâmposieselectionata, wijnranken van 30 tot 45 jr oud,
 mineraal, strak, fijn bittertje, complex*

Vins rouges / Rode wijnen / Red wines

Saint Chinian Laurent Miquel Languedoc-Rousillon 29 €

Sancerre Vincent Pinard Loire Centre 55 €
*Pinot noir, verfijnd licht fruitig (aardbei, framboos), lichte structuur met toch
 voldoende karakter, elegante zachte finale*

Château Haut-Guiraud 'Péché du roy' Côtes de Bourg Bordeaux 33 €
*Merlot 70% & cabernetsauvignon 30%, 12m nieuwe eik, elegante en complexe neus,
 mondvlullend, fijne tannines, veel fris fruit en lange afdronk*

Château Vieux Gaubert Graves Pessac-Léognan Bordeaux 45 €
*Merlot 45%, cabernetsauvignon 50%, malbec 5%, 1 jr op eiken vaten
 waarvan 40% nieuw*

Schola Sarmenti Roccamora Puglia 28 €
*Negroamaro, 12m Franse eik, 40 jr oude stokken, braambessen en rood
 fruit, elegante kruidigheid, verrassend fris, mondvlullend en charmerend*

Selenita Negre Monsant Pénédès 25 €
*Garnatxanegra, 70% syrah 15% & cabernetsauvignon 15%, diepgeconcentreerd,
 drop, droge kruiden, hint van zoethout, leder, zwarte chocolade, rijk en mals*

Dornierpinotage Stellenbosch 25 €
*Pinotage, pruim en zwarte bes id neus, mokka, animale aroma's, 12m Franse eik,
 lange afdronk, Krachtig met verfijnde tannines*

Casa do Valle Homenagem Reserva Vinho Verde 25 €
Touriganaçional, merlot & sousaô, droge rokerige neus, rijk en krachtig, mineraal

Cuba Guerila Vipava 35 €
*Barbera & merlot, aroma's van kersen, zoethout, toast en koffie, 16m houtrijping,
 brede aanzet met verfrissend zuurtje in de finale*

Rosu de Petrovaselo 25 €
Cabernet sauvignon, veel rood fruit, sappige tannines, mineraal, krachtig

Weingut Markowitsch Rubin Carnuntum Nieder-Österreich 27 €
*Zweigelt, élevage in Franse barriques, kersen, donkere bessen, zoethout,
 chocolade, zacht en vlezig in de mond, krachtige finish*

Vins Indiens / Indische wijnen / Indian wines

*Demandez nos vins indiens
 Vraag naar onze Indische wijnen
 Ask for our Indian wines*

Vin Rosé / Rose wijnen / Rose wines

Elmo Beiras-Bairrada 25 €
*Baga, rufete, tinta barroca & touriga franca, veel rood fruit (framboosjes en geplette aardbei),
 eerder vol, met een frisse en medium-droge afdronk*

Weingut Reichsrat Von Buhl Pfalz 25 €
Spätburgunder, fris, toets van aardbei, veel fraîcheur, blijft lang nazinderen