



Khaza Ghar Food Menu

Starters

1. Yellow Lentil Soup ^{Ve} 5,75
2. Vegetable Samosas ^{Ve} 5,95
3. Onion Bhajis ^{Ve} 5,50
4. Paneer Pakoras ^V 6,50
5. Chicken Hot Wings 🍷 7,75
6. Vegetable MoMo (5 pieces with sauce) ^{Ve} 8,25
7. Chicken MoMo (5 pieces with sauce) 8,75
8. Pepper Tikka 🍷 8,70
9. Seekh Kebab 8,50
10. Fresh Seasonal Salad
Vegetable ^V 5,50 | Chicken 7,50

Main courses (served with Rice or Naan)

11. Mixed Vegetable Curry ^{Ve} 16,50
12. ALu Gobi ^{Ve} 16,95
13. Matar Paneer ^V 17,95
14. Dal Makhani ^V 17,50
15. Saag
Paneer ^V 18,95 | Chicken 18,95 | Lamb 19,95
16. Tika Masala
Paneer ^V 18,50 | Chicken 18,50
17. Korma
Paneer ^V 18,50 | Chicken 18,50
18. Butter
Paneer ^V 18,95 | Chicken 18,95
19. Curry
Chicken 18,25 | Lamb 19,25 | Prawn 21,25
20. Jalfrezi 🍷
Paneer ^V 18,50 | Chicken 18,50
21. Madras 🍷🍷
Chicken 18,50 | Lamb 19,50 | Prawn 21,50
22. Vindaloo 🍷🍷🍷
Chicken 18,50 | Lamb 19,50 | Prawn 21,50

 Facebook  Instagram- khazagharweesp
khazaghar@outlook.com
www.khazaghar.nl

23. Biryani (served with raita)

Vegetable ^V 17,95 | Chicken 18,95 | Prawn 21,50

Tandoori (served with Veg Curry and Rice or Naan)

24. Chicken Tandoori 18,50
25. Chicken Tika Tandoori 18,95
26. Seekh Kebab 18,50
27. Lamb Chops 23,50
28. Tandoori King Prawn 24,45
29. Tandoori Mixed Grill 23,95

3-Courses Menus (for 2 person)

- | | |
|--|---------|
| 30. Vegan Menu | 25,50/P |
| 31. Vegetarian Menu | 27,50/P |
| 32. Non-Vegetarian Menu | 29,50/P |
| 33. Khaza Ghar Royal Menu (for 4 person) | 27,70/P |

Authentic Nepalese Dishes

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 34. Daal Bhaat Tarkari Set Menu | 27.50 |
|---------------------------------|-------|

35. MoMo (dumpling)

Vegetable ^{Ve} 16,50 | Chicken 17,50

36. Chowmein (wok noodles)

Vegetable ^V 16,50 | Chicken 17,50

37. Bhuteko Bhaat (fried rice)

Vegetable ^V 15,50 | Chicken 16,50

38. Chilly (served with rice)

Paneer ^V 17,50 | Chicken 17,50

WiFi:
KhazaGharWeesp
Khaza2021!

Side Dish

39. Papadum 1,75
40. Chutney (Tomato coriander/ Spicy) 2,50
41. Raita 3,50
42. White Rice 3,50
43. Nepalese Omelet (2eggs) 5,00
44. Alu matar ^{Ve} 7,75
45. Baingan Bharta ^{Ve} 8,75
46. Broccoli ^{Ve} 7,50
47. Okra (Bhindi) ^{Ve} 8,50
48. Naan ^V 2,95
49. Garlic Naan ^V 3,95
50. Keema Naan 4,50
51. Peshwari Naan ^V 4,50
52. Butter Naan ^V 4,95
53. Paratha ^V 3,95
54. Alu Paratha ^V 4,50
55. Roti ^{Ve} 2,50

Dessert

56. Kheer 5,95
57. Kulfi (Mango/ Pistas) 6,50
58. Ice-Cream (Vanille, Chocolate en Aardbei) 5,95
59. Sorbet (Mango) 5,95
60. Gulab Jamun 5,50

Openingstijd:

Dinsdag t/m Zondag: 15:00-21:00
Phone Number: 0294-785111
What's App: 0634027233

1. **Yellow Lentil Soup:** Gele linzen soep.
2. **Vegetable Samosa:** Gefrituurd pasteitje met een hartige vulling van aardappelen, ui en erwten.
3. **Onion Bhaji:** Gefrituurde plakjes ui en paprika bedekt met een beslag van kikkererwtenmeel gemengd.
4. **Paneer Pakoras:** Gefrituurd Indiase kaas bedekt met een knapperig gekruid beslag.
5. **Chicken Hot Wings:** Kippenvleugels gemarineerd in yoghurt met pittige kruiden gegrild in de klei oven.
6. **Vegetable MoMo (5 pieces):** Gestoomd dumpling met verse seizoensgebonden groenten gemengd met kool, rode ui, bosui, knoflook, gember & koriander.
7. **Chicken MoMo (5 pieces):** Gestoomd dumpling met kip gehakt gemengd met rode ui, bosui, knoflook, gember & koriander.
8. **Pepper Tikka:** Kipfilet gemarineerd in yoghurt en pepper met gember en knoflookpasta gegrild in klei oven.
9. **Seekh Kebab:** Malse rolletjes gemengd van 75% lamsgehakt en 25% kipgehakt gegrild in klei oven.
10. **Fresh Seasonal Salad:** Verse seizoensgebonden salade of met kip.
11. **Mixed Vegetable Curry:** Verse seizoensgebonden groenten bereid in een milde gekruide kerrie saus.
12. **Alu Gobi:** Aardappel met bloemkool, doperwten en kool bereid in een milde gekruide kerrie saus.
13. **Matar Paneer:** Vegetarische Indiase curry met doperwtjes, blokjes paneer in een romige curry sauce.
14. **Dal Makhani:** Urid bonen, bruine bonen en gele spliterwten samen bereid met roomboter.
15. **Saag:** Paneer/kip/lamb en spinazie bereid in een licht romige gekruide kerrie saus.
16. **Tika Masala:** Paneer/kip bereid in een romige saus met mangopulp en verschillende noten.
17. **Korma:** Paneer/kip bereid in een romige saus met kokos melk, ananas en noten.
18. **Butter:** Paneer/kip bereid in een romige saus met boter en verschillende noten.
19. **Curry:** Kip/lamb/garnalen bereid in een kerrie saus met verse paprika en aardappel.
20. **Jalfrezi:** Paneer/kip bereid in een saus met verse ui, paprika, tomaten, en peper.
21. **Madras:** Kip/lamb/garnalen bereid in een zuur pittig sauce uit Zuid-India.
22. **Vindaloo:** Kip/lamb/garnalen en aardappel bereid in een zeer zeer hete saus.
23. **Biryani:** Verse seizoensgroenten/kip/garnalen bereid met basmatirijst in combinatie met noten.
24. **Chicken Tandoori:** Kippenpoten gemarineerd in yoghurt met gember-knoflookpasta gegrild in klei oven.
25. **Chicken Tikka Tandoori:** Kipfilet gemarineerd in yoghurt met gember en knoflookpasta gegrild in klei oven.
26. **Seekh Kebab:** Malse rolletjes gemengd van 75% lamsgehakt en 25% kipgehakt gegrild in klei oven.
27. **Lamb Chops:** Gegrilde lamskoteletten gemarineerd in yoghurt met gember en knoflookpasta.
28. **Tandoori King Prawn:** Grote garnalen gemarineerd in fijne tandoori saus, gegrild in de klei oven.
29. **Tandoori Mixed Grilled:** Gegrilde tijgergarnalen, kip tikka, tandoori kip, seekh kebab en lamskoteletjes.
30. **3-course Vegan Menu:** Starters: **Yellow Lentil soup (2x)**, Main courses: **Mixed Vegetable Curry, Alu Gobi, White Rice**, Dessert: **Sorbet**.
31. **3-course Vegetarian Menu:** Starters: **Samosa, Onion Bhaji**, Main courses: **Dal Makhani, Mix Vegetable Curry, White Rice**, Dessert: **Gulab Jamun**.
32. **3-course Non-Vegetarian Menu:** Starters: **Chicken hot wings, Onion Bhaji**, Main courses: **Lamb Curry, Tandoori Chicken, White Rice**, Dessert: **Gulab Jamun**.
33. **Khaza Ghar Royal Menu:** Starters: **Onion Bhaji, Samosa, Hot chicken wings, Fresh Seasonal Salad**, Main courses: **Alu Gobi, Chicken Tika Masala, Lamb Curry, Tandoori Mixed Grilled, Rice en Naan**, Dessert: **Gulab Jamun**.
34. **Daal Bhaat Tarkari Set Menu:** **White Rice, Lamb Curry, Alu Gobi, Yellow Lentil Soup, Raita, Seasonal Vegetable**, en **Papadum**.
35. **MoMo:** Gestoomd dumpling met verse seizoensgebonden groenten of kipgehakt gemengd met rode ui, bosui, knoflook, gember & koriander.
36. **Chowmein:** Roergebakken eiernoedel met verse seizoensgebonden groenten of kip vlees.
37. **Bhuteko Bhaat:** Gebakken rijst met verse seizoensgebonden groenten of kip.
38. **Chilly:** Blokje huisgemaakte Indiase kaas of Kip gebakken met verse tomaat, ui, chili en vleugje soja.
39. **Papadum:** Een dunne krokante cracker gemaakt met linzen.
40. **Chutney:** Tomato coriander/spicy chutney.
41. **Raita:** Yoghurt met komkommer, rode uien en Paprika met himalaya kruiden.
42. **White rice:** Witte rijst.
43. **Nepalese Omelet:** Gebakken eieren met rode ui en koriander.
44. **Alu Matar:** Doperwten en aardappelen bereid in een mild gekruide saus.
45. **Baingan Bharta:** Aubergine uit tandoori klei oven bereid in een gekruide kerrie saus.
46. **Broccoli:** Broccoli gekookt in nepalese stijl met gember en knoflookpasta.
47. **Okra:** Okra gebakken met knoflook, uien en tomaten.
48. **Naan:** Zacht wit brood uit klei oven.
49. **Garlic Naan:** Zacht wit brood met knoflook uit klei oven.
50. **Keema Naan:** Wit brood gevuld met gekruid lamsgehakt uit klei oven.
51. **Peshwari Naan:** Indiaas zacht wit brood gevuld met diverse soorten noten, kokos, rozijnen en cashewnoten uit klei oven.
52. **Butter Naan:** Meerdere lagen witbrood met boter uit klei oven.
53. **Paratha:** Bruin brood bestaande uit meerdere lagen uit klei oven.
54. **Alu Paratha:** Bruin brood gevuld met gekruide aardappels uit klei oven.
55. **Roti:** Volkoren bruin brood uit klei oven.
56. **Kheer:** Huisgemaakte rijstpudding met verschillende noten.
57. **Kulfi (Mango/Pista):** Zelfgemaakt ijs met melk en mango pulp of pistache.
58. **Ice-Cream:** Drie soorten ijs Vanille, chocolade en aardbei.
59. **Sorbet:** Mango Sorbet.
60. **Gulab Jamun:** Gefrituurde melkballetjes gedoopt in siroop.

***Above mentioned dishes are freshly prepared with the proper combination of Himalayan spices and herbs.**

Allergy alert: **Ve-** Vegan, **V-** Vegetarian. **We serve halal food.**

If you have any food or drink allergies or intolerances, get assist from our staff before placing your order.

“YOUR ALLERGY MATTERS TO US”

Khaza Ghar Drink Menu

Beer

Heineken Bier (220ml)	2,95
Heineken Bier (250ml)	3,75
Heineken Bier (500ml)	7,25
Radler 0%	3,50
Indian Bier (Cobra/ King fisher)	3,95
Affligem blond	3,95
Wieckse Wit Bier	3,95

fles

Prosecco Vino Dei Poeti, Bottega Veneto Italy Fruitig, stuivend en zacht	7,25 (200ml)
--	--------------

Ruby Port, Ramos Pinto Portugal Vol, intens en fruitig	5,00/39,50
--	------------

House Wine

glas/fles

Savignon Blanc, Aires Andinos Mendoza Argentinië 2020 Fris, fruitig en soepel	3,95/18,50
Chardonnay, Aires Andinos Mendoza Argentinië 2020 Kruidig, fris en droog	3,95/18,50
Merlot, Aires Andinos Mendoza Argentinië 2020 Fruitig, soepel en zacht	3,95/18,50
Rose, Aires Andinos Mendoza Argentinië 2020 Fris, fruitig en soepel	3,95/18,50

White Wine

Piesporteer Michelsberg Mosel Germany 2019 Fruitig, zoete	4,25/20,00
Pinot Grigio, Pietra Di Tre Venezie Italy 2019 Fruitig, nootachtige en droog	22,50
Limoux Chardonnay, Saint-Roach Limoux Frankrijk 2020 Tropisch, rond en mineralen	27,50

Red Wine

Sangiovese, Petraio Puglia Italy 2018 Fruitig, nootachtige	22,50
Cabernet Sauvignon, Pietra Tre Venezie Italy 2018 Aromatisch, kruidig en vol	25,00
Vive Malbec, Alta Vista Mendoza Argentina 2019 Krachtig, fruitig en rond	29,50

Spirits

Gin

Bombay Sapphire	4,50
Gordons	4,00

Vodka

Smirnoff	4,00
Absolut	4,00

Rum

Captain Morgen	4,00
Bacardi	4,00

Whisky

Red Level	4,50
Black level	5,50
Jack Daniels	5,00
Chivas Regal	5,50
Glenfiddich	7,50
Ballantines	4,50
The famous Grouse	4,50
Jameson	4,50

Cognac

Remy Martin	6,75
Courvoisier	6,75

Liqueur

Tia Maria	5,75
Baileys	5,00
Grand Marnier	5,75
Sambuca	5,75
Amaretto	5,75
Cointreau	5,75

Soft Drinks

Cola/ Cola light/ Fanta/ Sprite/ Cassis/ Tonic/ Ice Tea/ Bitter Lemon/Ginger Ale/ Water	2,95
Still Water/ Sparkling Water	5,50

Tea/ Coffees

Normal Tea	2,75
Himalayan Tea	3,95
Masala Tea	4,25
Mint Tea	3,65
Coffee	2,95
Cappuccino	3,50
Latte macchiato	3,95
Espresso	2,95
Double Espresso	3,50
Irish Coffee	6,50
French Coffee	6,50

Juices

Mango lassi	3,75
Orange Juice	3,25
Apple Juice	3,25

 Facebook  Instagram- khazagharweesp

khazaghar@outlook.com

www.khazaghar.nl

Phone Number: 0294-785111

What's App: 0634027233

If you have any food or drink allergies or intolerances, get assist from our staff before placing your order.

"YOUR ALLERGY MATTERS TO US"