



Boeddha Eye

Restaurant voor Nepalese en Indiase gerechten

Familie menu - Kip

99 Familie menu voor 2 volwassenen + 2 kinderen tot 12 jaar
€ 50,-

CHICKEN TIKKA MASALA

Gemarineerde kip, in een romige currysaus met paprika en ui.
Marinated chicken, in a creamy curry sauce with paprika and onions.

CHICKEN TIKKA TANDOORI

Kippenpoten gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta en een tandoorikruidenmengsel. Klaar gemaakt in a tandoori oven.
Chicken legs marinated in yoghurt, ginger-garlic paste and a tandoori spice mix.

BUTTER CHICKEN

In de tandoori oven gegrilde kip tikka in een smeuïge tomatensaus met cashewnoten. Pittig gekruid met gedroogde fenegriek bladeren.
Tandoor grilled tikka of chicken in a smooth tomato gravy, with cashew nuts and made spicy with dried fenugreek. Known as butter chicken worldwide.

CHICKEN PAKORA

Kipstukken bedekt met een knapperig gekruid beslag en gefrituurd.
Pieces of chicken coated with a crispy seasoned batter and deep fried

BASMATIRIJST

Basmati rice

PATAT

Fries

GEMENGDE GROENE SALADE

Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode ui en groene sla
Mixed salad with tomato, cucumber, red onion and green lettuce

KHEER

Home made rijstpudding.
Home made rice pudding

GULAB JAMUN

Indiase zoete gefrituurde balletjes gedoopt in een warme suikerstroop.
Exotic Indian sweet pastry made with milk powder, fried and dipped in warm sugar syrup.

We bereiden je maaltijd vers; bijna alle gerechten kunnen mild, medium of heet gemaakt worden.
Heb je een voedselallergie, laat het ons weten.

Prijzen in euro.



Boeddha Eye

Restaurant voor Nepalese en Indiase gerechten

Familie menu - Vegetarisch

100 Vegetarisch Familie menu voor 2 volwassenen + 2 kinderen tot 12 jaar
€ 47,50

PANEER TIKKA MASALA

Indiase kaas bereid in een mild gekruide currysaus met ui, paprika en tomaten.

Indian cheese cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.

GEMENGDE GROETEN CURRY

Verse seizoensgroenten bereid in een mild gekruide currysaus met ui, paprika en tomaten.

Fresh seasonal vegetable cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.

GROENTEN KORMA

Verse seizoensgroenten bereid in een currysaus van room, kokos en verschillende soorten noten

Fresh seasonal vegetables cooked in a curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.

PANEER PAKORA

Stukken Indiase kaas bedekt met een knapperig gekruide beslag en gefrituurd.

Pieces of Indian cheese coated in a crispy seasoned batter and deep fried

BASMATIRIJST

Basmati rice

PATAT

Fries

GEMENGDE GROENE SALADE

Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode ui en groene sla

Mixed salad with tomato, cucumber, red onion and green lettuce

KHEER

Home made rijstpudding.

Home made rice pudding

GULAB JAMUN

Indiase zoete gefrituurde balletjes gedoopt in een warme suikerstroop.

Exotic Indian sweet pastry made with milk powder, fried and dipped in warm sugar syrup.

www.boedhaeye.nl

Leuk als je een review wil achterlaten op Google via:

<https://g.page/Restaurant-Boeddha-Eye-Groningen/review?gm>

Download onze app voor gemakkelijk bestellen van je bezorg of afhaal maaltijd.



Boeddha Eye

Restaurant voor Nepalese en Indiase gerechten

We bereiden je maaltijd vers; bijna alle gerechten kunnen mild, medium of heet gemaakt worden.

Heb je een voedselallergie, laat het ons weten.

Prijzen in euro.

	Soepen / Soup	
101	DAL SOEP Linzensoep bereid met milde Indiase kruiden Lentil soup with mild Indian spices	3,50
102	KIPPENSOEP Kippensoep bereid met milde Indiase kruiden Chicken soup with mild Indian spices	4,25
	Voorgerechten / Appetizers	
103	GROENTEN SAMOSA (2 stuks /piece) Gefrituurd pasteitje met een hartige vulling van gekruide aardappelen, ui en erwten. Fried pastry with a savory stuffing of spiced potatoes, onion and peas.	3,50
104	SPICY CHICKEN Gegrilde kip en aardappelen met pittige kruiden, limoensap en verse koriander. Grilled chicken en boiled potatoes with spices, lime juice and fresh coriander.	6,00
105	ONION BHAJI Gefrituurde uienbeignets: gesneden ui gedoopt in een beslag van kikkererwtenmeel en vervolgens gebakken Deep fried onion fritters: slices of onion coated with a batter of chickpea flour and deep fried	3,50
106	HOT CHICKEN WINGS Kippenvleugels gemarineerd in yoghurt met pittige kruiden en gegrild in een kleioven. Chicken wings marinated in yoghurt with hot spices and grilled in the clay oven	5,00
107	MINT CHICKEN TIKKA Gemarineerde en gegrilde kip bereid met muntsaus en Indiase kruiden. Marinated and grilled chicken prepared with mint sauce and Indian spices.	5,00
108	SEEKH KEBAB Malse rolletjes lamsgehakt gekruid en gegrild in de kleioven. Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in the clay oven.	5,95
	Nepalese curry gerechten / Nepalese curry dishes	
109	GEMENGDE GROENTEN CURRY Verse seizoensgroenten bereid in een mild gekruide currysous met ui, paprika en tomaten. Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.	13,25
110	CHICKEN CURRY NEPALI STYLE Kipfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten en ui. Boneless chicken cooked in the traditional Nepali style with fresh tomatoes and onion.	15,50

111	LAMB CURRY NEPALI STYLE Lamsvlees bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten en ui. Boneless Lamb cooked in the traditional Nepali style with fresh tomatoes and onion.	16,95
112	FISH CURRY NEPALI STYLE Visfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten en ui. Fish fillet cooked in the traditional Nepali style with tomatoes and onion.	19,50
113	GROENTEN MOMO Gestoomde momo's gevuld met gekruide groenten. Steamed momo's stuffed with seasoned vegetables.	13,50
114	MEAT MOMO Gestoomde momo's gevuld met gekruide kipgehakt. Steamed momo's stuffed with seasoned minced chicken.	14,50
Tandoori gerechten / Tandoori dishes		
115	MURGH TANDOORI Kippenpoten gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta en een tandoori kruidenmengsel. Klaar gemaakt in de tandoori oven. Chicken legs marinated in yoghurt, ginger-garlic paste and a tandoori spice mix.	14,95
116	MURGH TIKKA TANDOORI Kipfilet gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta en een tandoori kruidenmengsel. Klaar gemaakt in de tandoori oven. Boneless chicken marinated in yoghurt, ginger-garlic paste and a tandoori spice mix	15,95
117	GARLIC TIKKA TANDOORI Kipfilet gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta, een tandoori kruidenmengsel en extra knoflook. Klaar gemaakt in de tandoori oven.	15,95
118	LAMB KEBAB TANDOORI Gekruide malse rolletjes van lamsgehakt, gegrild in de klei oven. Seasoned tender rolls of minced lamb, grilled in a clay oven.	17,75
119	KING PRAWN TANDOORI Tijgergarnalen gemarineerd in yoghurt, gember-knoflookpasta en een tandoori kruidenmengsel en klaar gemaakt in de tandoori oven. King prawn marinated in yoghurt, ginger-garlic paste and a tandoori spice mix, grilled in a tandoori oven.	20,25
120	MIXED TANDOORI Gegrilde tandoori kip, kip tikka, seekh kebab en hotwings Grilled tandoori chicken, chicken tikka, seekh kebab and hot wings	18,95
Vegetarische gerechten / Vegetarian dishes		
121	GROENTEN KORMA Seizoensgroenten bereid in een romige currysous van room, kokos en verschillen soorten noten Seasonal vegetables cooked in a curry sauce made with cream coconut and varieties of nuts.	14,25
122	PANEER BUTTER MASALA Indiaas kaas bereid in een romige currysous met verse paprika, ui en tomaten. Paneer cooked in a creamy curry sauce with fresh capsicum, onion, and tomatoes.	15,50
123	PANEER KARAHI Indiaas kaas bereid in een gekruide currysous met verse paprika, ui en tomaten. Paneer cooked a spice curry sauce with fresh capsicum, onion and tomatoes.	15,25
124	PALAK PANEER Indiaas kaas bereid in een pittige currysous met spinazie en geurige kruiden. Paneer and spinach cooked in a spiced curry sauce with aromatic spices	15,26

125	GEMENGDE GROENTEN CURRY Verse seizoensgroenten bereid in een mild gekruide currysaus met ui, paprika en tomaten. Fresh seasonal vegetable cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.	13,25
126	ALOO-GOBI Bloemkool en aardappelen bereid in een mild gekruide currysaus met tomaten, ui en paprika Cauliflower and potatoes cooked in a mild spiced sauce with onion, tomatoes, and capsicum.	13,50
127	MUSROOM MASALA Champignons bereid in een currysaus met verse ui en tomaten. Mushroom cooked in a curry sauce with onion and tomatoes.	15,50
128	DAAL TARKA Gele linzen bereid met verse knoflook, ui en tomaten. Yellow lentil cooked with fresh garlic, onion and tomatoes.	12,50
Kipgerechten / Chicken dishes		
129	MURGH TIKKA MASALA Gemarineerde kip in een romige currysaus met paprika en uien. Marinated chicken in a creamy curry sauce with paprika and onions.	15,25
130	MAKKNI MURGH In de tandoori oven gegrilde kip tikka in een smeulige tomatensaus met cashewnoten. Pittig gekruid met gedroogde fenegriek bladeren. Tandoor grilled tikka of chicken with a smooth tomato gravy, rich in cashew nuts and made spicy with dried fenugreek. Known as butter chicken worldwide.	15,25
131	MURGH KORMA In de tandoori oven gegrilde kipfilet bereid in een romige currysaus van kokos en diverse soorten noten Boneless chicken cooked in a creamy curry sauce made with coconut and varieties of nuts	15,25
132	MURGH ROGAN JOSH In de tandoori oven gegrilde kipfilet bereid in een mild gekruide currysaus met verse tomaten, en yoghurt. Boneless chicken cooked in a mildly spiced curry sauce, fresh tomatoes and yoghurt	15,25
133	MURGH KARAHI Tandoori kipfilet bereid in een gekruide currysaus met verse tomaten, ui en paprika. Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh tomatoes, onion and capsicum.	15,25
134	MURGH SAAG Tandoori kipfilet en spinazie bereid in een gekruide currysaus. Boneless chicken and spinach cooked in a spiced curry sauce .	15,25
135	MURGH MUSROOM Kipfilet en verse champignons bereid in een mild gekruide currysaus met verse tomaten en ui. Boneless chicken and mushroom cooked in a mild spiced curry sauce with fresh tomatoes and onion.	15,25
135	MURGH MADRAS In de tandoori oven gegrilde kipfilet bereid in een pittige currysaus met kokos, citroen en munt. Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with coconut, lemon and mint.	15,25
137	MURGH VINDALOO In de tandoori oven gegrilde kipfilet bereid in een gekruide currysaus met kokos en zeer hete specerijen uit zuid India. Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from south India.	15,25

Lamsgerechten / Lamb dishes		
138	LAMB MASALA Gegrild lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met vers tomaten en ui Grilled boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with fresh tomatoes and onion	16,50
139	LAMB KORMA Lamsvlees bereid in een currysaus van room, kokos en diverse soorten noten. Boneless lamb cooked in a curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.	16,50
140	LAMB KARAH Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met verse tomaten, ui en paprika. Boneless lamb cooked in spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes and capsicum.	16,50
141	LAMB SAAG Lamsvlees en spinazie bereid in een gekruide currysaus Boneless lamb and spinach cooked in a spiced curry sauce	16,50
142	LAMB ROGAN JOSH Lamsvlees bereid in een mild gekruide currysaus met verse tomaten en yoghurt Boneless lamb cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh tomatoes and yoghurt.	16,50
143	LAMB MADRAS Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met kokos, munt, citroen en hete specerijen uit zuid India. Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut, lemon and hot spices from south India.	17,00
144	LAMB VINDALOO Lamsvlees bereid in een gekruide currysaus met kokos en zeer hete specerijen uit Zuid India Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from south India	17,00
Visgerechten / Sea food		
145	VIS MADRAS Vis bereid in een gekruide curry saus met kokos, munt en pikante specerijen uit Zuid India Vis cooked in a spiced curry sauce with coconut and hot spices from south India	19,95
146	PRAWN MASALA Garnalen bereid in een gekruide currysaus met tomaten, paprika en ui. Prawn cooked in a spiced curry sauce with tomatoes, capsicum and onion.	21,25
147	PRAWN CURRY Garnalen bereid in een gekruide currysaus met tomaten Prawn cooked in a spiced curry sauce with tomatoes	21,25
148	PRAWN JALFREZI Garnalen bereid in een speciale currysaus met verse knoflook, ui, paprika, tomaten en citroensap. Prawn cooked in a special curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum tomatoes and lemon juice.	21,25
Biryani gerechten / Biryani dishes		
149	GROENTEN BIRYANI / VEGETARISCH Verse seizoensgroenten bereid met basmati rijst in combinatie met noten en kruiden Fresh seasonal vegetables prepared with basmati rice in combination with nuts and spices	14,00
150	CHICKEN BIRYANI Kipfilet bereid met basmati rijst in combinatie met noten en kruiden Boneless chicken prepared with basmati rice in combination with nuts and spices	15,00
151	LAMB BIRYANI Lamsvlees bereid met basmati rijst in combinatie met noten en kruiden Boneless lamb prepared with basmati rice in combination with nuts and spices	16,00

152	PRAWN BIRYANI Garnalen bereid met basmati rijst in combinatie met noten en kruiden Prawn prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.	18,00
	Naan en Roti	
153	PLAIN NAAN Zacht Indiaas brood Soft Indian Bread	2,50
154	BUTTER NAAN Indiaas zacht brood met boter Indian soft bread with butter	2,99
155	GARLIC NAAN Indiaas zacht brood gegarneerd met knoflook Indian bread topped with garlic	3,75
156	CHEESE NAAN Indiaas zacht brood gevuld met kaas Indian soft bread stuffed with cheese	3,95
157	PESHWARI NAAN Indiaas zacht brood gevuld met noten, kokos en rozijnen Indian soft bread stuffed with nuts, coconut and raisins	3,95
158	TANDOORI ROTI Indiaas volkoren brood. Indian whole wheat bread	3,00
	Extra's	
159	BASMATI RIJST Gekruide basmati rijst Seasoned basmati rice	2,50
160	RAITA Yoghurt saus bereid met komkommer, munt en kruiden Yoghurt sauce with cucumber, mint and spices	2,00
161	MANGO CHUTNEY / MIXED PICKLE Indiaas atjar zuur Indian pickle	1,50
162	GEMENGDE GROENE SALADE Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode ui en groene sla Mixed salad with tomato, cucumber, red onion and green lettuce	3,00
163	PAPADAM 2 stuks Knapperige linzen kroepoek Crispy lentils kroepoek	1,50
	Nagerechten / dessert	
164	KHEER Home made rijstpudding. Home made rice pudding	3,50
165	GULAB JAMUN Exotische zoete gefrituurde balletjes op basis van melk gedoopt in een warme suikerstroop. Exotic Indian sweet pastry made with milk powder, fried and dipped in warm sugar syrup.	3,50

Dranken

166	Cola / cola light / Fanta / Sprite, blik 330 cc	1,50
167	Mango Lassie	3,00
168	Zoete Lassie	2,50
169	Zoute Lassie	2,50
170	Heineken, blik 330 cc	2,00
171	Heineken 0,0%, blik 330 cc	2,00
172	Huiswijn Rood, fles 700 cc	17,00
173	Huiswijn Wit, fles 700 cc	17,00



Boeddha Eye

www.boedhaeye.nl

Leuk als je een review wil achterlaten op Google via:
<https://g.page/Restaurant-Boeddha-Eye-Groningen/review?gm>

Download onze app voor gemakkelijk bestellen van je bezorg of afhaal maaltijd.