

MAKE YOUR OWN

Our curry bar is as easy as 1, 2, 3! Choose your base, then choose your filling, then decide on your sauces and extras.

Choose your base €3,50

TORTILLA

Flat cornmeal bread.

JEERA RICE

Fragrant Basmati rice cooked with cumin seeds.

ROTI

Homemade unleavened whole wheat bread.

COUSCOUS

Crushed durum wheat semolina cooked with onion, tomato, chili, coriander and colourful bell peppers.

Choose your filling

CHOLE: €5.00

Indian chickpeas cooked with onion, tomato, ginger-garlic and homemade spices.

Indiase kikkererwtten gekookt met ui, tomaat, gember-knoflook en huisgemaakte kruiden.

PANEER KADAI (V): €5,50

Homemade paneer, lightly fried along with onions, tomatoes, ginger, garlic, green bell peppers and a blend of specially dry roasted spices.

Huisgemaakt paneer, licht gebakken samen met uien, tomaten, gember, knoflook, groene paprika's en speciaal geroosterde specerijen.

CHICKEN TIKKA MASALA: €6.00

Boneless chicken marinated with yoghurt and a blend of fresh spices and lemon juice. Cooked in a traditional tandoor oven and served with homemade creamy onion, tomato, ginger, and garlic curry sauce.

Kip zonder been gemarineerd met yoghurt en een mix van verse kruiden en citroensap. Gekookt in een traditioneel tandoor-oven en geserveerd met zelfgemaakte romige ui, tomaat, gember en knoflook kerriesaus.

LAMB SHEEKH KEBAB: €6.00

Delicious lamb kebab skewers, handmade with a special spice blend, onions, ginger, and garlic. Cooked in a traditional tandoor oven.

Lams Kebab Spies, handgemaakte met een speciale kruidenmix, uien, gember en knoflook. Gekookte in onze traditionele tandoor oven.

Choose your Sauces and Extras

TRADITIONAL DRINKS

INDIAN CHAI TEA

Cup: €3.50

Teapot: €10.00

MANGO LASSI: €4.00

DRINKS

SOFTDRINKS: €2.75

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, apple juice, sparkling or still water

ALCOHOLIC DRINKS

BEER

Kingfisher: €4.00

Cobra: €4.50

Duvel: €5.50

Heineken: €3.50

RED & WHITE WINE

Glass: €4.00

Bottle: €23.50

INDIAN SPICED G&T: €9.00

Spiced gin with coriander and a cinnamon stick.

DIRTY MANGO LASSI: €9.00

Our signature drink with a shot of rum to warm you up.

CHAI WHITE RUSSION: €9.00

Our spin on the classic White Russian, blended with chai tea and served with star anise and a cinnamon stick.

DESSERTS

KULFI: €5.00

Delicious Indian style ice-cream

GULAB JAMUN: €6.00

Indian style whole milk soft doughnuts soaked and served with syrup.

COFFEE & TEA

Espresso: €2.50

Americano: €2.75

Latte: €3.00

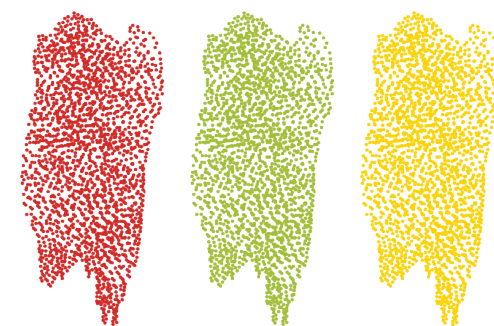
Cappuccino: €3.00

Assortment of tea: €2.75

Phone: 0202391600

@29spices

www.29Spices.com



29 Spices

The Twisted Indian



Phone: 0202391600

@29spices

www.29Spices.com

Street food - perfect for sharing

FROM THE KITCHEN

SAMOSA 2pcs (V): €4.00

Spiced potatoes and peas stuffed in a triangular shaped patty.

Gekruide aardappelen en erwten gevuld in een driehoekig gevormd pastetje.

MASALA PAPAD (V): €4.50

Pappadam with salsa, spices and mint.

Papadum met salsa, specerijen en munt.

ONION BHAJI (V): €5.00

Indian onion fritters made from chickpea flour and special Indian spices.

Gefrituurde Indiaanse uien, gemaakt van kikkererwtenmeel en speciale Indiase kruiden.

VEG PAKORA (V): €6.00

Indian vegetable fritters made from flour.

Indiase gefrituurde groentefritters gemaakt van meel.

PANI PURI (V): €7.00

(Served cold)

Crispy fried homemade dumplings made from flour and semolina filled with potato, white peas, onion, spices.

Krokant gefrituurd zelfgemaakte noedels gemaakt van meel en griesmeel en gevuld met aardappel, witte erwten, ui, en specerijen.



DELHI SAMOSA CHAAT (V): €9.50

Crispy pastries filled with spiced potato and fresh herbs. Served with tamarind & coriander chutney, and topped with bhujia, fresh onion, tomato and coriander.

Zelfgemaakte gebak, gevuld met gekookte en gekruide aardappelen en verse Indiase Kruiden. Geserveerd met tamarinde en koriander chutney, en gegarneerd met bhujia, verse ui, tomaat en koriander.

CALCUTTA CHURMUR (V): €9.00

(Served cold)

Tangy and crunchy, fried puris cracked and served with potato, sweet and spicy chutney, onions, spices, coriander and cooked peas.

Pittige en knapperige, gefrituurd puris gekraakt en geserveerd met aardappel, zoete en pittige chutney, uien, kruiden, koriander en gekookte erwten.

VADA PAV (V): €9.00

The Indian burger - shallow fried homemade potato balls made with ginger, garlic, green chilli, coriander, curry leaves, mustard, turmeric, and coated in flour and spices. Served with coconut and garlic chutneys, and soft homemade pav bread.

De Indische Burger, gebakken zelfgemaakte aardappelballetjes gemaakt met gember, knoflook, groene peper, koriander, curry bladeren, mosterd, kurkuma en bedekt met bloem en kruiden. Geserveerd met kokos en knoflook chutneys, en zachte, zelfgebakken pav-brood.

GOBI MANCHURIAN (V): €10.00

A popular dish of lightly battered and shallow fried marinated cauliflower, served with a fresh homemade ginger, garlic, chilli, and soy sauce.

Een populair gerecht van licht gehaven en gefrituurde gemarineerd bloemkool, geserveerd met een verse zelfgemaakte gember, knoflook, chili en sojasaus.

HYDERABADI BIRYANI (V): €13.00

-WITH CHICKEN: €14.15

Basmati rice cooked with fragrant spices, yoghurt, coriander, mint, onion, saffron, nuts and marinated chicken or vegetables. Slow cooked until the aromatic flavours are released.

Basmatirijst bereid met geurige kruiden, yoghurt, koriander, munt, ui, saffraan, noten en gemarineerde kip of groenten. Langzaam gekookt totdat de aromatische smaken vrijkomen.

BOMBAY PAV BHAJI (V): €13.00

A bowl of mashed vegetables with a hot buttered, home-made bun - Chowpatty Beach style.

Een kom gepureerde groenten met een warme beboterde, zelfgemaakte broodje - Chowpatty Beach-stijl.

HAKKA NOODLES (V): €11.00

-WITH CHICKEN: €12.50

Flavourful noodles coated with ginger, garlic, chilli and soy sauce, tossed with sauteed bell peppers, onions, carrots and cabbage.

Smakelijk noedels bedekt met gember, knoflook, chili en sojasaus, gemengd met gesauteerd paprika, uien, wortelen en kool.

TANGRA CHILLI CHICKEN: €15.00

Marinated chicken tenders with ginger-garlic, soya sauce and sautéed with onion, chilli peppers and prepared with a blend of Indo-Chinese sauces.

Gemarineerde kipendij met gember-knoflook, sojasaus en gebakken ui, chilipepers, bereid met mix van Indo-Chinese sauzen. Served with Indian Basmati rice.

