



Surya welcomes you to a unique dining experience.
It combines a vibrant and relaxed environment
whilst giving you authentic flavours of **India** and **Nepal**.
We place great emphasis on fresh ingredients of the best quality.

All of our dishes are **homemade with love** and **passion** by our chefs.
Along with our specially selected **exclusive drinks**
we know that you will have a great dining experience at **Surya**.

Our additional Services: *Catering, Takeaway, Gift voucher and Webshop*

Note: *Please inform us about any dietary/allergy related queries.
Gelieve ons te informeren over eventuele dieetwensen en allergieën.*

Team Surya

Share your experience with us:

📷 *@suryarestaurant*
www.suryarestaurant.nl

Voorgerechten | Starters

Surwa 7

Gele linzensoep met kurkuma en koriander
Yellow lentil soup with turmeric and coriander

Chicken Soup 7

Bereid met ei en kruiden
Prepared with egg and spices

Makai 5.5

Gegrilde maïskolf met kruidenboter
Grilled corn with herb butter

Onion Bhaji 7

Gefrituurde krokante uienbeignets met kikkererwt-enmeel en kruiden, geserveerd met tamarindesaus
Crispy onion fritters with chickpea flour and spices, served with tamarind sauce

Samosa (2 stuks/pieces) 7.5

Knapperige korst gevuld met gekruide aardappels, doperwten, uien en wortels, geserveerd met tamarindesaus
Crispy crust stuffed with seasoned potatoes, peas, onions and carrots, served with tamarind sauce

Samosa Chaat 9

Samosa gegarneerd met kikkererwten, rode ui, tomaat, komkommer en diverse sauzen
Samosa topped with chickpeas, red onion, tomato, cucumber and a mixture of sauces

Momos

Lamb 8.5 | Chicken 8 | Spinach 7.5

Gestoomde dumplings geserveerd met een pittige dipsaus
Steamed dumplings served with a spicy dip

Paneer Tikka 8

Paneer en paprika gegrild in de tandoor
Paneer and bell pepper grilled in the tandoor

Mushroom Tikka 7.5

Gemarineerde champignons gegrild in de tandoor
Marinated mushrooms grilled in the tandoor

Kachila

Lamb 10 | Vegetables 9

Paprika gevuld met gekruid lamsgehakt of groenten, geserveerd in een romige tomatensaus
Bell pepper stuffed with seasoned minced lamb or vegetables, served in a creamy tomato sauce

Hot Chicken Wings 8

Gegrilde pittige kippenvleugels, gegarneerd met geglazuurde uien
Grilled hot chicken wings, garnished with glazed onions

Cauliflower Wings 8

Bloemkoolrosjes in een zoetzuur beslag, gegarneerd met sesamzaadjes
Cauliflower florets in a sweet and sour batter, garnished with sesame seeds

Seekh Kebab

Chicken 8.5 | Lamb 9

Gekruide kip- of lamsgehakt gegrild in de tandoor
Seasoned minced chicken or lamb grilled in the tandoor

King Prawn Butterfly 9

Gefrituurde garnalen in een gekruide beslag, geserveerd met chilisaus
Shrimp fritters tenderized with herbs, served with chilli sauce

Mixed Starter (2p) 18

Veg Mixed Starter (2p) 17

Een combinatie van meerdere voorgerechten
A combination of several starters



Nepalees | Nepalese

Geserveerd met salade | Served with salad

Gurkha

Chicken 18.5 | Lamb 19.5 | Fish 20

Curry bereid met knoflook, koriander en gemengde kruiden. Geserveerd met basmatirijst

Curry prepared with garlic, coriander and mixed spices. Served with basmati rice

Momo Surya

Chicken 19 | Lamb 19.5 | Spinach 18.5

Gestoomde dumplings bereid in een romige saus van tomaten en kaas. Geserveerd met gebakken aardappels

Steamed dumplings prepared in a creamy tomato and cheese sauce. Served with baked potatoes

Dal Bhaat Masu 22

Een schotel met linzen-, groenten-, lamscurry, raita. basmatirijst en atjar

A platter with lentils, vegetables, lamb curry, raita, basmati rice and achar

Dal Bhaat Tarkari 21

Een schotel met linzen-, groenten-, erwten-aardappelcurry, raita, basmatirijst en atjar

A platter with lentils, vegetables, peas and potato curry, raita, basmati rice and achar

Yeti's Food 16

Noedels met kip, groenten en pittige kruiden

Noodles with chicken, vegetables and hot spices

Chilli

Chicken 18.5 | Paneer 18

Curry bereid met uien, paprika en pittige

zoetzure chilisaus. Geserveerd met basmatirijst

Curry cooked with onions, bell pepper, hot sweet and sour chilli sauce. Served with basmati rice

Keema Mutter

Chicken 18.5 | Lamb 19.5

Kip- of lamsgehakt bereid met gember, uien, knoflook, koriander en gemengde kruiden.

Geserveerd met basmatirijst

Minced chicken or lamb prepared with ginger, onions, garlic, coriander and mixed spices.

Served with basmati rice

Lamb Rogan Josh 20

Lamscurry bereid met yoghurt, uien en kruiden.

Geserveerd met basmatirijst

Lamb curry cooked with yoghurt, onions and spices.

Served with basmati rice



Tandoori

De tandoor is een klei oven.

Al onze tandoorigerechten zijn gemarineerd in yoghurt met delicate specerijen en verse kruiden, die vervolgens zijn gegrild op spiezen in de tandoor

The tandoor is a clay pit oven.

All of our tandoori dishes are marinated in yoghurt with delicate spices and fresh herbs, which afterwards are barbecued on skewers in the tandoor

Tandoori Chicken Legs 20

Tandoori King Prawns 23.5

Tandoori Chicken Tikka 20

Tandoori Garlic King Prawns 24

Tandoori Garlic Chicken Tikka 21

Tandoori Salmon 26

Tandoori Lamb Tikka 23.5

Tandoori Fish 23

Tandoori Mixed Grill 24.9

Tandoori Mixed Vegetarian 22

Geserveerd op een sizzler met een laagje van uien en paprika, samen met erwten-aardappelcurry, basmatirijst en salade

Served on a sizzler with a layer of onions and bell pepper, along with peas and potato curry, basmati rice and salad



Curry

Geserveerd met basmatirijst en salade | Served with basmati rice and salad

Korma

Chicken 18.5 | Lamb 19.5 | King Prawn 21.5

Een zoete curry van kokos, room, noten en rozijnen

A sweet curry made with coconut, cream, nuts and raisins

Butter Chicken 19

Kip tandoori bereid in een milde romige saus van amandelen, tomaten en kruiden

Tandoori chicken prepared in a mild creamy sauce made with almonds, tomatoes and spices

Lemon

Chicken 18.5 | Lamb 19.5 | King Prawn 21.5

Bereid in een saus gemaakt van citroen, uien en gemengde kruiden

Prepared in a sauce made with lemon, onions and mixed spices

Saag

Chicken 18.5 | Lamb 19.5

Spinazie bereid met komijn, uien en knoflook
Spinach cooked with cumin, onions and garlic

Tikka Masala

Chicken 19.5 | Lamb 20.5

Kip of lam tandoori bereid met uien en paprika

Tandoori chicken or lamb prepared with onions and paprika

Bhuna Masala

Chicken 18.5 | Lamb 19.5 | King Prawn 21.5

Bereid in een saus van koriander en geroosterde kruiden

Prepared in a sauce made with coriander and roasted spices

Chicken Kali Mirch 19

Bereid in een romige saus van tomaten, uien en zwarte peper

Prepared in a creamy tomato based sauce with onions and black pepper

Salmon Curry 24

Gemarineerde zalmfilet bereid met uien, tomaten, gember en knoflook

Marinated salmon fillet prepared with onions, tomatoes, ginger and garlic

Balti

Chicken 18.5 | Lamb 19.5 | King Prawn 21.5

Bereid met paprika, tomaten, uien, knoflook en baltikruiden

Prepared with bell pepper, tomatoes, onions, garlic and balti spices

Madras

Chicken 18.5 | Lamb 19.5

King Prawn 22 | Fish 21.5

Een zeer hete curry bereid met groene peper en gemengde kruiden

An extremely hot curry made with green chilli peppers and mixed spices



Vegetarisch | Vegetarian

Geserveerd met basmatirijst en salade | Served with basmati rice and salad

*Vegan op verzoek | Vegan upon request

Alu Gobi* 16

Bloemkool en aardappels bereid met koriander en gemengde kruiden
Cauliflower and potatoes prepared with coriander and mixed spices

Bhindi* 17

Okra gebakken met knoflook, uien en tomaten
Sautéed okra with garlic, onions and tomatoes

Bharta* 17

Gegrilde en gepureerde aubergine bereid met uien, tomaten en kruiden
Grilled and mashed eggplant prepared with onions, tomatoes and spices

Dal Tarka* 15.5

Gele linzen bereid met uien, knoflook, gember en komijn
Yellow lentils tempered with onions, garlic, ginger and cumin

Chana Masala* 17

Kikkererwten bereid in een saus van uien en tomaat
Chickpeas cooked in a sauce made with onions and tomatoes

Vegetable Balti* 16.5

Gemengde groenten, tomaten, uien, knoflook en kruiden
Mixed vegetables, tomatoes, onions, garlic and spices

Saag Paneer 17 | Alu* 15.5

Spinazie met paneer of aardappels, komijn, uien en knoflook
Spinach with paneer or potatoes, cumin, onions and garlic

Veg Chicken* 18.5

Een vleesvervanger op sojabasis bereid in een saus van tomaten, uien en gemengde kruiden
A soya based meat substitute prepared in a tomato sauce with onions and mixed spices

Veg Butter Chicken 19

Een vleesvervanger op sojabasis bereid in een milde romige saus van amandelen, tomaten en kruiden
A soya based meat substitute prepared in a mild creamy sauce made with almonds, tomatoes and spices

Vegetable Korma 16.5

Een zoete curry gemaakt van gemengde groenten, kokos, room, noten en rozijnen
A sweet curry made with mixed vegetables, coconut, cream, nuts and raisins

Dal Makhni 17

Zwarte linzen bereid met uien en kruiden in een romige saus
Black lentils prepared with onions and herbs in a creamy sauce

Paneer Makhni 17

Paneer bereid in een milde romige tomatensaus
Paneer prepared in a mild and creamy tomato sauce

Grilled Paneer Masala 18

Paneer gegrild in de tandoor en geserveerd in een kokos en honing saus
Paneer grilled in the tandoor and served in a coconut and honey sauce

Paneer Jal Frezi 18

Paneer bereid met paprika en uien
Paneer cooked with bell pepper and onions



Biryani

Een gerecht van gebakken basmatirijst gemengd met noten, rozijnen en specerijen.
Geserveerd met raita en salade

A fried basmati rice dish cooked with nuts, raisins and spices. Served with raita and salad

Biryani

Chicken 19 | Lamb 20 | King Prawn 23 | Mixed Vegetables 18

Bijgerechten | Sides

Papadam (2 stuks/pieces) **3** ✓
Knapperige dunne linzencrackers
Crispy thin lentil crackers

Alu Jeera 5 ✓
Gebakken aardappels met komijn
Baked potatoes with cumin seeds

Raita 4.5
Yoghurt met komkommer, koriander,
rode uien en kruiden
Yoghurt with cucumber, coriander,
red onions and spices

Egg Pilau 7.5
Gebakken basmatirijst met eieren en kruiden
Fried basmati rice with eggs and spices

Bombay Alu 7.8 ✓
Aardappels bereid in een saus van gemengde kruiden
Potatoes cooked in a sauce of mixed spices

Achar 3 ✓
Mango en citroen zuur
Mango and lemon pickle

Red Onion Salad 4 ✓
Uiensalade met koriander, kruiden en
citroendressing
Onion salad with coriander, spices and
lemon dressing

Mango Chutney 3.5 ✓
Zoetzure mangochutney
Sweet and sour mango chutney



Broden | Breads

Al onze broden worden gebakken in de tandoor.

Naan is gemaakt van tarwemeel. Chapati en paratha zijn gemaakt van volkorenmeel.

All breads are baked in the tandoor.

Naan is made from wheat flour. Chapati and paratha are made from whole wheat flour.

*Vegan op verzoek | Vegan upon request

Naan 3

Butter Naan 4

Garlic Naan 4

Cheese Naan 4.5

Cheese Garlic Naan 5.5

Methi Naan 4

Gegarneerd met fenegriekbladeren

Garnished with fenugreek leaves

Kulcha Naan 5

Gevuld met gekruide aardappels en groenten

Stuffed with spiced potatoes and vegetables

Peshwari Naan 5.5

Gevuld met kokosnoot, noten en rozijnen

Stuffed with coconut, nuts and raisins

Red Onion Chili Naan 5.5

Gevuld met rode uien en pittige groene peper

Stuffed with red onions and spicy green chili pepper

Chapati* 3

Garlic Chapati* 4

Paratha 4

Uit meerdere lagen bestaand brood met boter

Multi-layered bread with butter

Alu Paratha 4.5

Gevuld met gekruide aardappels

Stuffed with spiced potatoes

Methi Paratha 4.5

Gegarneerd met fenegriekbladeren

Garnished with fenugreek leaves

Keema Naan 6

Gevuld met gegrild lamsgehakt

Stuffed with grilled minced lamb

Chicken Cheese Naan 6

Gevuld met gegrilde kip en kaas

Stuffed with grilled chicken and cheese

