

42 Palak Paneer ⁶ € 11.50

Gehakte bladspinazie met huisgemaakte kaas

43 Paneer Butter Masala ⁶ € 11.90

Huisgemaakte kaas met ajuin, gember en knoflook in pikante tomaten-masala saus

BASMATI-RIJST SCHOTELS

Gegarneert met rozijnen, kokosnoot-vlokken en amandelen met Raita (op basis van yoghurt)

44 Vegetable Biryani ⁶ € 10.90

Basmati-rijst met verschillende groenten, saffraan en verse kruiden

45 Chicken Biryani € 11.90

Basmati-rijst met kippenborstfilet en verschillende groenten, saffraan en verse kruiden

46 Lam Biryani € 12.90

Basmati-rijst met lam en verschillende groenten, saffraan en verse kruiden

47 Scampi Biryani ^{8,3} € 13.90

Basmati-rijst met scampi en verschillende groenten, saffraan en verse kruiden

48 Nawabi Biryani ³ € 13.90

Basmati-rijst met Kip, Lam, Scampi en verschillende groenten, saffraan en verse kruiden

SPECIALITEITEN VAN DE ZEE

Geserveerd met Basmati rijst

49 Scampi Curry ³ € 15.00

Scampi's in licht pikante curry-saus

50 Scampi Korma ³ € 15.00

Scampi in een milde cashew-room saus met amandelen

51 Scampi Masala ³ € 15.00

Scampi met tomaten en ajuin in tomaten-masala saus

52 Fish Curry ² € 12.90

Koolvis in milde currysous

53 Fish Korma ^{2,8} € 13.90

Koolvis in cashewnoten-room saus met kokos en amandelen

54 Fish Masala ¹ € 13.90

Koolvis met verse gember, tomaten en ajuin in tomaten-masala saus

EXTRA'S

55 Tandoori Roti € 2.00

Volkoren pannenkoek

56 Naan € 2.00

Pannenkoek gemaakt van licht wit meel

57 Garlic Naan € 2.50

Geroosterde pannenkoek gemaakt van licht wit meel met knoflook

58 Butter Naan € 2.50

Geroosterde indische pannenkoek gemaakt van licht wit meel met boter

59 Cheese Naan € 3.50

Geroosterde indische pannenkoek gemaakt van licht wit meel met kaas

60 Sweet Naan € 3.50

Geroosterde indische pannenkoek gemaakt van licht wit meel met amandelen, rozijnen en kokosnoot-vlokken

61 extra Salade € 3.00

Groene Salade met komkommer, tomaten en ajuin

62 Portie Basmatie-Rijst € 2.50

63 Raita € 2.50

Gekruide yoghurt met komkommer, ajuin en tomaten

Mercury



*** voor afhaling: Gelieve 45 min voor sluitingstijd te bestellen

Additieven: A= met kleurstof, B= met conserveringsmiddelen. **Allergenen:** 1. Graanproducten (bevat Gluten), 2. Vis, 3. Schaaldieren, 4. Zwaveldioxide en sulfieten, 5. Selderij, 6. Melk en lactose, 7. Sesam zaden, 8. Noten, 9. Pinda's, 10. Eieren, 11. Lupinen, 12. Mosterd, 13. Soja, 14.

Alle gerechten kunnen afgehaald worden

Mercury



MENU

SPECIALE INDISCHE KEUKEN

Openingsuren:

Dinsdag t.e.m Donderdag:

11u30 tot 14u30 en 17u30 tot 23u

Vrijdag en Zaterdag:

11u30 tot 14u30 en 17u30 tot 23u30

Zondag:

11u00 tot 14u30 en 17u30 tot 22u30

Café – Restaurant Mercury

Staatsbaan 138

9870 Zulte

Tel: 09/230.07.47

Meer info :

www.mercury-zulte.be

info@mercury-zulte.be

SOEPEN

- 1 Mulligatawny Shorba** ⁶ € 3.90
Pikante exotische soep met kip en linzen
- 2 Dal Shorba** € 3.90
Indische linzensoep
- 3 Murgh Shorba** € 3.90
Gegarneerde kippensoep

VOORGERECHTEN

- 4 Papadam** € 2.00
Krokante linzenwafels (2 stuks)
- 5 Chilli Chicken** € 6.90
Kippenborstfilet met ajuin, paprika, tomaten en pikante saus
- 6 Chilli Scampi** ³ € 8.90
Scampi's aangebraden met ajuin, paprika en tomaten met pikante saus
- 7 Vegetable Pakora** € 4.90
Verscheidene soorten verse groenten in tempura van kikkererwten gebakken
- 8 Chicken Pakora** € 5.90
Kippenborstfilet met kruiden, gebakken in een tempura van kikkererwten

SALADES

Bereid met huisgemaakte cocktail dressing of olie/azijn dressing

- 9 Mixed Salad** ⁶ € 5.00
Groene salade met komkommer, tomaten, wortelen, ajuin en indische kaas
- 10 Tandoori Salad** ⁶ € 8.00
Gemende salade met gegrilde kip-tandoori, indische kaas en cocktail dressing

TANDOORI SCHOTELS

Geserveerd met basmati rijst of naan brood

- 11 Chickken Tikka** ⁶ € 13.90
Kippenborstfilet gemarineerd in tandoori-masala en in de tandoori oven gegrild
- 12 Tandoori Lam** ⁶ € 16.50
Lamfilet in Tandoori-Masala gegrild

- 13 Fish Tikka** ^{2,6} € 16.50
Koolvis gemarineerd in tandoori-masala en in de tandoori oven gegrild
- 14 Tandoori Scampi** ^{6,3} € 17.00
Scampi's traditioneel gekruid en gemarineerd, in de tandoori-oven gegrild
- 15 'Indian kitchen' Grill schotel** ^{6,3} € 17.50
Kippenborst, lamfilet en scampi in de tandoori-Masala gegrild

KIP SPECIALITEITEN

Geserveerd met basmati rijst

- 16 Chicken Curry** € 10.90
Kippenborstfilet in smaakvolle curry-saus
- 17 Chicken Palak** ⁶ € 11.50
Kippenborstfilet met gehakte spinazie in een milde curry-saus
- 18 Karahi Chicken** € 13.50
(Een specialiteit uit de regio Punjab. Malse kippenborstfilet met ajuin, knoflook, gember, tomaten en verse kruiden)
- 19 Chicken Tikka Masala** € 12.50
Kippenborstfilet in de tandoori-oven met ajuin, gember, knoflook in een tomaten-masala saus
- 20 Butter Chicken** ^{6,8} (Mild) € 12.50
Kippenborstfilet in de tandoori-oven in een romige tomatensaus
- 21 Chicken Korma** ⁸ (Mild) € 12.50
Kippenborstfilet in een milde saus met specerijen, cashewnoten, amandelen en kokosvlokken
- 22 Chicken Jalfrezi** € 11.90
Kippenborstfilet met verschillende groenten, ajuin, gember en paprika
- 23 Chicken Vindaloo** € 11.90
Kippenborstfilet met aardappelen gemaakt op zuid-indische wijze
- 24 Chicken Madras** € 11.90
Kippenborstfilet met kokosnootcreme-curry saus
- 25 Chicken Sabji** ⁶ € 11.90
Kippenborstfilet met verscheidene groenten in milde curry-saus
- 26 Chili Chicken** € 11.90
Kippenborstfilet met ajuin en paprika in pittige saus
- 27 Mango Chicken** ⁶ (mild) € 12.50
Kippenborstfilet in mangocreme-saus

LAM SPECIALITEITEN

Geserveerd met Basmati rijst

- 28 Lam Curry** € 11.90
Lam in milde curry-saus
- 29 Lam Palak** ⁶ € 12.50
Sappig lamsvlees met gehakte spinazie en milde kruiden
- 30 Lam Tikka Masala** € 13.50
Lamsvlees in de tandoori-oven met ajuin, gember, knoflook in tomaat-masala saus
- 31 Lam Korma** ⁸ € 13.50
Lamsvlees in een milde saus met groenten, cashewnoten, amandelen en kokos-vlokken
- 32 Lam Jalfrezi** € 12.90
Lamsvlees met tomaten, ajuin, paprika, gember en verse groenten in zoet-zure saus
- 33 Lam Vindaloo** € 12.90
Lamsvlees met aardappelen op zuid-indische wijze gemaakt
- 34 Lam Madras** € 12.90
Lamsvlees met kokosnootcreme-curry saus
- 35 Lam Sabji** ⁶ € 12.90
Lamsvlees en groenten in een milde, pikante saus

VEGETARISCHE SCHOTELS

Geserveerd met Basmati rijst

- 36 Dal Maharani** ⁶ € 9.90
Gele Linzen met gehakte ajuin en tomaten (Veganistische bereiding mogelijk)
- 37 Channa Masala** € 9.90
Kikkererwten in pikante tomaten-masala saus (Veganistisch)
- 38 Aloo Palak** ⁶ € 9.90
Gehakte bladspinazie met aardappelen en verse kruiden (Veganistische bereiding mogelijk)
- 39 Aloo Baingan Masala** € 10.90
Aubergine, aardappelen met ajuin, gember en verse kruiden (Veganistische bereiding mogelijk)
- 40 Mixed Sabji** ⁶ € 9.90
Seizoens-groenten in tomaten-curry saus (Veganistische bereiding mogelijk)
- 41 Vegetable Jalfrezi** € 10.90
Verscheidende groenten met tomaten, ajuin, paprika in zoet-zure saus (Veganistische bereiding mogelijk)

