

it



aśhoka
DELUXE RESTAURANT

FINE INDIAN & NEPALESE CUISINE

www.ashokarestaurant.nl



First Ashoka restaurant was opened in Spuistraat 54 in 2013 with an aim to offer the best Indian and Nepalese cuisine in Amsterdam. In the past 7 years, Ashoka became so popular amongst Amsterdammers, Indian and Nepalese expats and the visitors of Amsterdam that our 30-couverts small restaurant could not even serve all of our regular guests which pushed us to find a solution and recently found this beautiful restaurant built in a monumental warehouse in the heart of Amsterdam.

The interior of Ashoka Deluxe blurs the border between classic and industrial with one-of-a-kind artworks and vintage finds that attracts attention and invite you to a great evening in the Amsterdam city center. We hope you will love not only our extensive selection of delicious food and drinks but also enjoy the luxury and comfort in the modern antique interior. At Ashoka, you are able to experience the amazing flavors in a fine dining concept. Enjoy your dinner or a lunch while sharing with your family, friends and colleagues in the most joyful ambiance in Amsterdam.

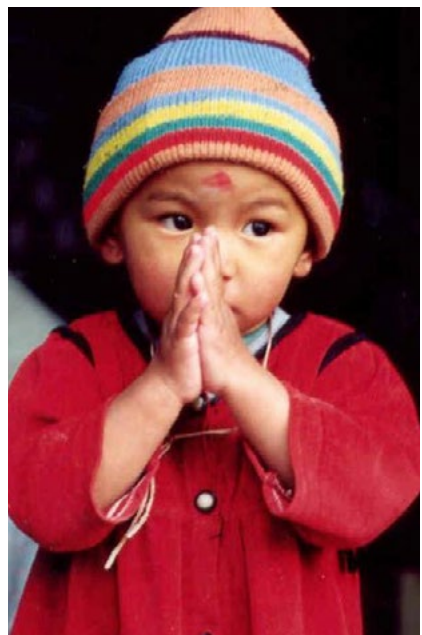
Ashoka means happiness and we believe that happiness is the key when it comes to dining. We wish you a cherished memory at Ashoka Deluxe!


DELUXE RESTAURANT

FINE INDIAN & NEPALESE CUISINE




NAMASTE,
BIENVENIDO AL
RESTAURANTE
ASHOKA!



SHARED DINING - VEGETARIAN VEGETARIANO MENU DI 2 o 3 PORTATE

2 Personnes Minimum

2 Personnes Minimum

2 Course

€ 27,95 pp

3 Course

€ 32,95 pp

APPETIZER / ANTIPASTO

MIXED PLATTER (VEG.)

Entrante mixto vegetariano selección del Chef.
Antipasti misti vegetariani dello Chef.

MIXED GREEN SALAD

Mixed salad with tomato, cucumber red and green oak leaf lettuce, arugula, olives and olive oil.
Insalata mista con pomodoro, cetriolo, foglie di lattuga verde e rossa, rucola, olive e olio d'oliva..

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Served with Basmati rice and a choice of your Naan or Roti.
Servito con riso basmati e un assortimento di Naan o Roti.

PALAK PANEER

Homemade paneer and spinach cooked in a mildly spiced curry sauce and aromatic spices.
Paneer della casa e spinaci cotti in una gustosa salsa al curry e aromi.

MIXED VEGETABLE CURRY

Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion and tomatoes.
Verdure fresche di stagione cotte in una salsa curry leggermente piccante con cipolla e pomodori.

DAAL TADKA

Indian yellow lentils cooked with butter and fresh garlic, onion and tomatoes.
Lenticchie gialle indiane cotte con burro e aglio fresco, cipolla e pomodori.

DESSERT / POSTRES

KHIR

Homemade rice pudding.
Budino di riso della casa.

Ou

PISTACHE KULFI

Homemade ice cream. / Gelato della casa.

SHARED DINING – NON-VEGETARIAN NON VEGETARIANO MENU DI 2 o 3 PORTATE

2 Personnes Minimum

2 Personnes Minimum

2 Course
€ 32,95 pp

3 Course
€ 37,95 pp

APPETIZER / ENTREE

MIXED PLATTER (NON-VEG.)

Non-veg. mixed appetizers selected by the Chef.
Antipasti misti non veg. dello Chef.

TANDOORI TIKKA SALAD

Insalata mista con pomodoro, cetriolo, foglie di lattuga verde e rossa, rucola, olive

MAIN COURSE / HOOFDGERECHT

Served with Basmati rice and a choice of your Naan or Roti.
Servito con riso basmati e un assortimento di Naan o Roti.

CHICKEN TIKKA KORMA

Grilled chicken cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.

Pollo grigliato cotto in una cremosa salsa al curry fatta con panna, cocco e frutta secca.

LAMB CURRY

Boneless lamb cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes, yogurt and 8 other spices.

Agnello disossato cotto con cipolla fresca, zenzero, aglio, pomodori e 8 spezie.

MIXED VEGETABLE

Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion and tomatoes.

Verdure fresche di stagione cotte in una salsa curry leggermente piccante con cipolla e pomodori.

DESSERT / POSTRES

KULFI

Homemade ice cream. / Gelato della casa.

O

GULAB JAMUN

An exotic Indian sweet pastry prepared with milk powder, fried and dipped in warm sugar syrup.
Un'esotica pasta dolce indiana preparata con latte in polvere, frita e immersa in sciroppo di zucchero caldo.

SHARED DINING - VEGETARIAN VEGETARIANO MENU DI 2 o 3 PORTATE

4 Personnes Minimum

APPETIZER / ENTRÉE

MIXED PLATTER

Vegetarian mixed appetizers selected by the Chef.
Antipasti misti veg. dello Chef.

MIXED GREEN SALAD

Insalata mista con pomodoro, cetriolo, foglie di lattuga verde e rossa, rucola, olive e olio d'oliva.

MAIN COURSE / PLATO PRINCIPAL

Serviremo 5 diversi piatti in una portata unica con riso basmati, naan, naan all'aglio e in salata verde mista. Se non c'è nella nostra selezione il tuo piatto favorito, puoi scambiarne uno con quello che preferisci. Per favore faccelo sapere!

PANEER TIKKA TANDOORI

Indian cheese cubes marinated in yogurt with garlic-ginger paste and Indian spices.
Dadini di formaggio indiano marinati nello yogurt con pasta d'aglio e zenzero e spezie indiane.

PALAK PANEER

Paneer della casa e spinaci cotti in una gustosa salsa al curry e aromi.

DAL MAKHANI

Urid beans, red kidney beans and yellow dal all together prepared with milk and butter.
Fagioli urinari, fagioli rossi e giallo dal tutto preparati con latte e burro..

ALOO GOBI

Cauliflower and potatoes cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.
Cavolfiore e patate cotti in una salsa al curry poco piccante con cipolla, pomodori e peperone.



CHANA MASALA

Indian chickpeas cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh garlic, onion and tomatoes.
Ceci indiani cotti in una gustosa salsa al curry con aglio fresco, cipolla e pomodori.



DESSERT

Gulab Jamun o Budino di riso o Tè o Caffè

4 Personnes Minimum

2-Course

€ 29,95 pp

Main Course + Appetizers
or Dessert

3-Course

€ 35,95 pp

Appetizers + Main Course
+ Dessert



SHARED DINING – NON-VEGETARIAN

NON VEGETARIANO MENU DI 2 o 3 PORTATE

4 Personnes Minimum

APPETIZER / ANTIPASTO

MIXED PLATTER

Non-vegetarian mixed starters selected by the Chef.
Antipasti misti vegetariani non Veg. dello Chef.

TANDOORI TIKKA SALAD

Insalata mista con pomodoro, cetriolo, foglie di lattuga verde e rossa, rucola, olive.

MAIN COURSE / HOOFDGERECHT

Serviremo 5 diversi piatti in una portata unica con riso basmati, naan, naan all'aglio e in salata verdemista. Se non c'è nella nostra selezione il tuo piatto favorito, puoi scambiarne uno con quello che preferisci. Per favore faccelo sapere!

BUTTER CHICKEN

Boneless chicken, marinated and grilled then cooked in golden creamy curry sauce with butter.
Pollo disossato, marinato e grigliato poi cotto in salsa al curry cremosa e dorata con burro.

CHICKEN TIKKA MASALA

Boneless grilled chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion.
Pollo grigliato disossato cotto in una gustosa salsa al curry con aglio fresco, pomodori e cipolla.

LAMB HARIYALI

Boneless lamb cooked in a spiced green curry sauce made with fresh herbs, spices, cream and butter.
Agnello disossato cotto in una gustosa salsa al curry verde fatta con erbe fresche, spezie, panna e burro.

MALEKHU FISH CURRY

Fish fillets cooked with Himalayan herbs, and seasoned with mustard seed.
Filetti di pesce cotti con erbe himalayane, e insaporito con semi di senape.

CHICKEN TIKKA TANDOORI

Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.
Pollo disossato marinato nello yogurt con pasta d'aglio e zenzero e miscela di spezie tandoori della casa.

DESSERT

Gulab Jamun o Budino di riso o Tè o Caffè

4 personnes Minimum

2-Course

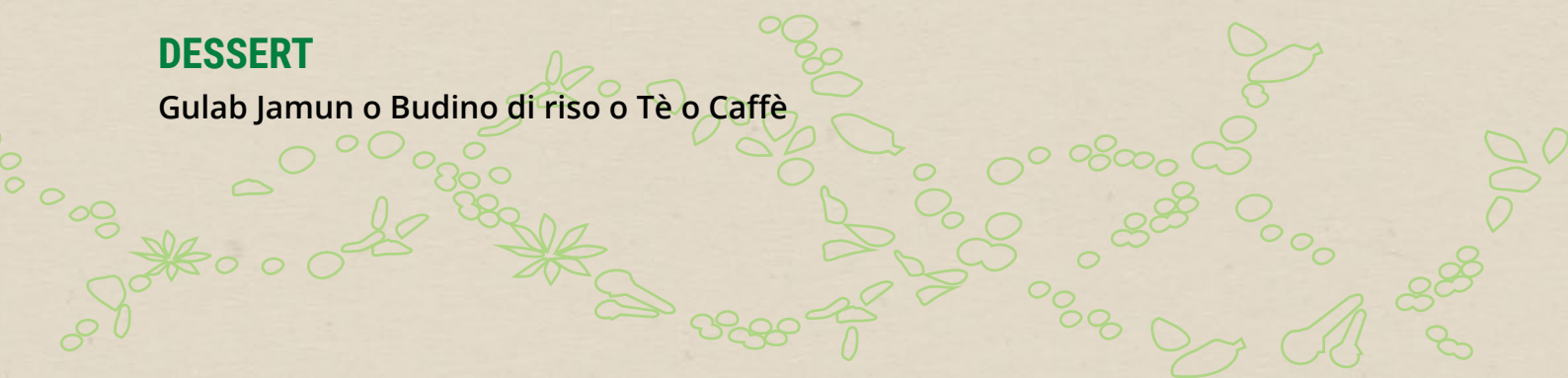
€ 30,95 pp

Main Course + Appetizers
or Dessert

3-Course

€ 36,95 pp

Appetizers + Main Course
+ Dessert







SOUPS / ZUPPE

- 1. DAL SOUP** € 5,95
Indian mild spicy lentil soup.
Zuppa di lenticchie indiana poco piccante.
- 2. CHICKEN SOUP** € 6,50
Indian chicken soup.
Brodo di pollo indiano.
- 3. NEPALI NOODLE SOUP** € 6,50
Mild spicy Nepali noodle soup.
Zuppa di noodles nepalese poco piccante.



APPETIZERS / ANTIPASTI

Vegetarian Appetizers / Antipasti Vegetariani

- 4. VEGETABLE SAMOSA (2 PEZZI)** € 5,95 
Fried pastry with a savory stuffing of spiced potatoes, onion, peas and lentils.
Pâté en croute frit, au coeur farci aux pommes de terre épicées, oignons, petit-pois et lentilles.
- 5. ONION BHAJI** € 5,95 
Deep fried onion fritters: slices of onion coated with a batter of chickpea flour and deep fried.
Frittelle di cipolla: fette di cipolla in una pastella di farina di ceci e fritte.
- 6. PANEER PAKORA** € 7,50
Tender pieces of Indian cheese coated in a crispy seasoned batter and deep fried.
Morbide fette di formaggio indiano in una pastella croccante e saporita e fritte.
- 7. CHILLI PANEER** € 8,95
Fresh Paneer fried with chili, onion, capsicum (sweet pepper) and garlic.
Morbide fette di formaggio indiano fresco fritto con peperoncino, cipolla, e aglio.

8. VEGETARIAN MIXED PLATTER

VEGETARIAN MIXED APPETIZERS SELECTED BY THE CHEF.
Antipasti misti vegetariani dello Chef.

MINI PLATTER per 1 person

€ 7,95

KING SIZE MIXED PLATTER per 2 Persone


€ 15,95



Non-Vegetarian Appetizers

Antipasti Non Vegetariani

9. HOT CHICKEN WINGS

€ 7,95 

Chicken wings marinated in yogurt with Indian hot and spicy marinade and grilled in the clay oven.
Ali di pollo marinate nello yogurt con spezie indiane e grigliate nel forno d'argilla.

10. MINT CHICKEN TIKKA

€ 7,95

Marinated and grilled chicken prepared with mint sauce and Indian spices.
Pollo marinato e grigliato preparato con salsa alla menta e spezie indiane.

11. MOMO (CHICKEN/LAMB)

€ 8,95 / € 9,95

Steamed/Fried dumplings stuffed with seasoned minced chicken/lamb.
Ravioli al vapore / fritti ripieni di saporita carne di pollo/agnello.

12. MUTTON TAAS

€ 9,95

Grilled and fried boneless lamb marinated in a Nepalese seasoned marinade.
Agnello disossato grigliato e fritto marinato in una saporita marinatura nepalese.

13. SEEKH KEBAB

€ 9,95

Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in clay oven.
Teneri rotoli di carne tritata d'agnello insaporiti e grigliati nel forno d'argilla.

14. KING PRAWN PAKORA (3 PIECES/STUKS)

€ 9,95

King prawns coated in a crispy seasoned batter and deep fried.
Gamberoni in pastella croccante e saporita e fritti.

15. NON VEGETARIAN MIXED PLATTER

A non vegetarian mixed appetizers selected by the Chef.
Antipasti misti non vegetariani dello Chef.

MINI PLATTER per 1 persone

€ 9,95

KING SIZE MIXED PLATTER per 2 Persone

€ 19,25





MOMO

Momos of your choice served with medium spicy momo chutney.
Momo a tua scelta serviti con chutney mediamente piccante.

16. VEGETABLE MOMO

€ 15,95

Steamed/Fried momos stuffed with seasoned vegetables.
Momo al vapore ripieni di saporite verdure.

17. CHICKEN MOMO

€ 16,95

Steamed/Fried momos stuffed with minced seasoned chicken.
Momo al vapore ripieni di saporita carne di pollo.

18. LAMB MOMO

€ 18,95

Steamed/Fried momos stuffed with seasoned minced lamb.
Momo al vapore ripieni di saporita carne di agnello.

19. MISMAS MOMO

€ 17,95

Mixed steamed/fried momos stuffed with seasoned minced chicken, lamb and vegetables.
Momo di Verdure, Momo di Pollo et Momo di Agnello.

20. CHILLI MOMO

€ 18,95

Hot and Spicy momos sautéed with onion, bell pepper, tomatoes and chili.
Ravioli caldi e piccanti saltati con cipolla, peperone, pomodori e peperoncino.





DELIZIOSO MENU NEPALESE

Nepalese dishes are medium spicy. If you would like to alter your spiciness, please let us know. All our Nepalese dishes are served with basmati rice.

I piatti nepalesi sono mediamente piccanti. Se desideri modificarne la piccantezza, per favore faccelo sapere. Tutti i nostri piatti nepalesi vengono serviti con il riso.

21. DAL BHAT TARKARI (VEG.) € 22,95

A popular Nepali vegetarian dish. Served with dal, vegetable curry, saag aloo and achar.

Un famoso piatto vegetariano nepalese. Servito con dal, curry di verdure, saag aloo e achar et un curry aux pommes de terres, du riz basmati et des achards.

22. DAL, BHAT RA KUKHURA KO MASU €24,95

Boneless chicken cooked in Nepali traditional style with fresh tomatoes, onion, ginger and garlic. Served with vegetable curry, dal and achar.

Pollo disossato cotto secondo la tradizione nepalese con pomodori freschi, cipolla, zenzero e aglio. Servito con curry di verdure, dal e achar..

23. DAL, BHAT RA MASU € 25,95

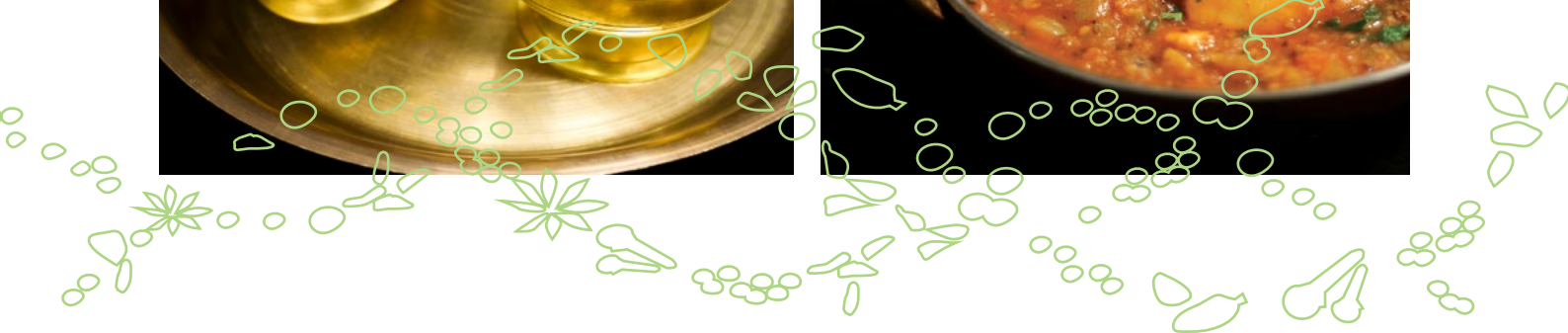
Boneless lamb cooked in Nepali traditional style with fresh tomatoes, onion, ginger and garlic. Served with vegetable curry, dal and achar.

Agnello disossato cotto secondo la tradizione nepalese con pomodori freschi, cipolla, zenzero e aglio. Servito con curry di verdure, dal e achar.

24. THAKALI KHANA SET € 28,95

Boneless lamb and chicken curry cooked in traditional Thakali style. Served with dal, spinach, chutney and Achar.

Curry di pollo e agnello disossato cotto in tradizionale stile Thakali. Servito con Dal, Spinaci, Chutney e Achar.



25. ALOO TAMA RA BODI (VEG)

€ 16,95



A famous Nepali curry prepared with potatoes, bamboo shoots and black-eyed beans.
Famoso curry nepalese preparato con patate, germogli di bambù e fagioli neri. Des haricots aux yeux noirs.

26. KUKHURA KO MASU

€ 18,95

Boneless chicken cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes and 8 other spices.
Pollo disossato cotto con cipolla fresca, zenzero, aglio, pomodori e 8 spezie.

27. LAMB CURRY

€ 20,95

Boneless lamb cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes and 8 other spices.
Agnello disossato cotto con cipolla fresca, zenzero, aglio, pomodori e 8 spezie.

28. MALEKHU FISH CURRY

€ 23,95

Fish fillets cooked with Himalayan herbs, and seasoned with mustard seed.
Filetti di pesce cotti con erbe himalayane, e insaporiti con semi di senape.





TANDOORI DISHES


PIATTI TANDOORI

Speciali Piatti Grigliati Indiani

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'mild', 'medium' or 'hot'.

Prepariamo il cibo al momento perciò per favore scegli la piccantezza del tuo piatto tra 'poco', 'medio' o 'molto'. Tutti i piatti tandoori vengono serviti con riso basmati.

29. PANEER TIKKA TANDOORI

€ 19,95 

Indian cheese cubes marinated in yogurt with garlic-ginger paste and Indian spices.
Dadini di formaggio indiano marinati nello yogurt con pasta d'aglio e zenzero e spezie indiane.

30. CHICKEN TANDOORI

€ 17,95

Chicken legs marinated in yogurt with ginger-garlic paste and homemade tandoori spice-mix.
Cosce di pollo marinate nello yogurt con pasta d'aglio e zenzero e miscela di spezie tandoori della casa.

31. CHICKEN TIKKA TANDOORI

€ 19,95


Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.
Pollo disossato marinato nello yogurt con pasta d'aglio e zenzero e miscela di spezie tandoori della casa.

32. GARLIC CHICKEN TIKKA TANDOORI

€ 19,95

Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste, fresh garlic and homemade tandoori spice-mix.
Pollo disossato marinato nello yogurt con pasta d'aglio e zenzero, aglio fresco e miscela di spezie tandoori della casa.

33. CHILLI CHICKEN TIKKA TANDOORI

€ 19,95 

Boneless chicken marinated in yogurt with garlic-ginger paste and a hot and spicy marinade.
Pollo disossato marinato nello yogurt con pasta d'aglio e zenzero e spezie.



34. LAMB TIKKA TANDOORI

€ 22,95

Boneless lamb cubes marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.
Bocconcini d'agnello disossato marinato nello yogurt con pasta d'aglio e zenzero e miscela di spezie tandoori della casa.

35. LAMB KEBAB TANDOORI

€ 21,95

Tender rolls of minced lamb seasoned and grilled in clay oven.
Teneri rotoli di carne tritata d'agnello insaporiti e grigliati nel forno d'argilla.

36. KING PRAWN TANDOORI

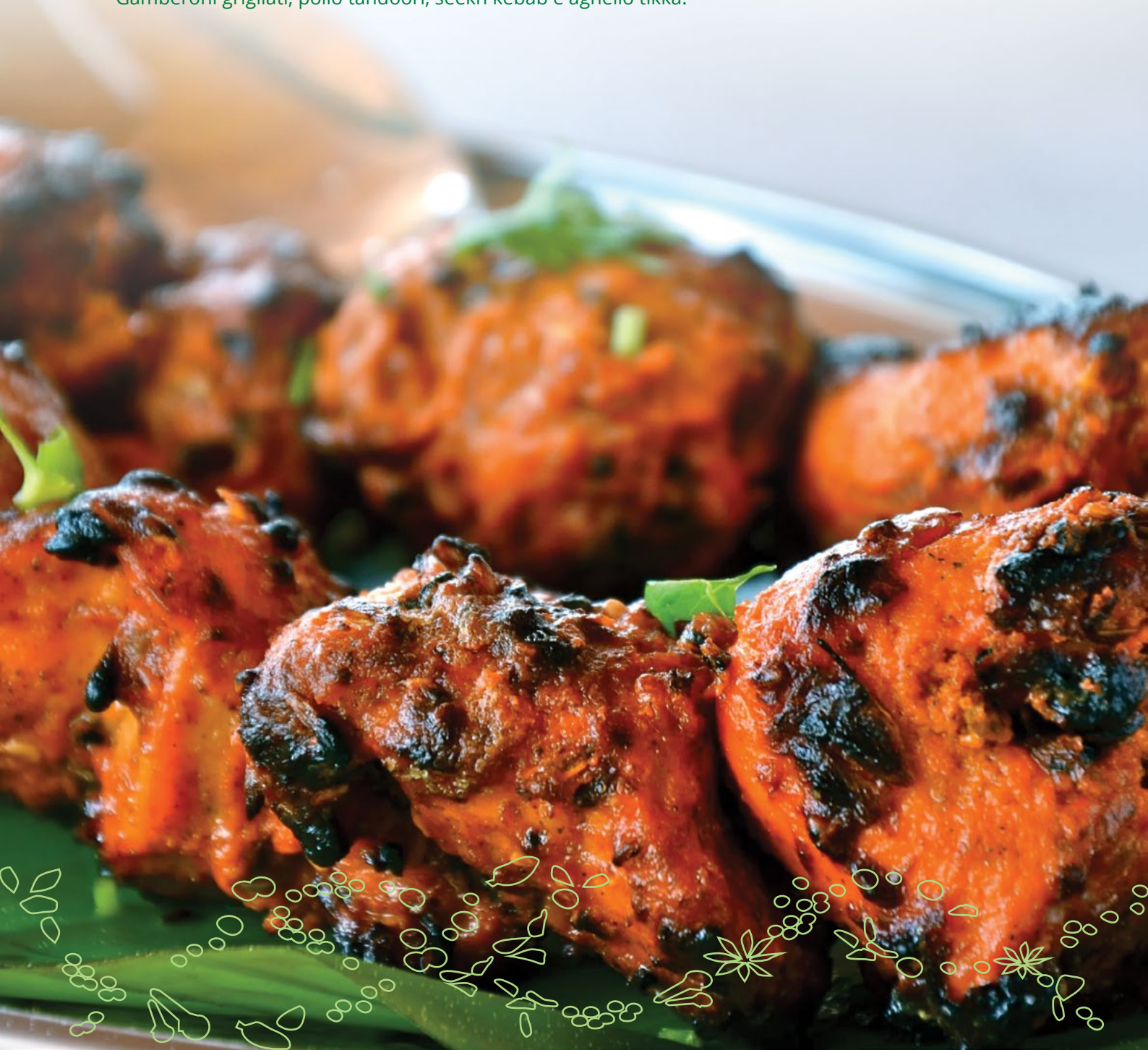
€ 27,95

King prawns marinated in yogurt with garlic-ginger paste and homemade tandoori spice-mix.
Gamberoni marinati nello yogurt con pasta d'aglio e zenzero e miscela di spezie tandoori della casa.

37. MIXED TANDOORI

€ 24,95

Grilled king prawns, tandoori chicken, seekh kebab and lamb tikka.
Gamberoni grigliati, pollo tandoori, seekh kebab e agnello tikka.





CHICKEN CURRY DISHES

PIATTI DI CURRY DI POLLO

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'mild', 'medium' or 'hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Prepariamo il cibo al momento perciò per favore scegli la piccantezza del tuo piatto tra 'poco', 'medio' o 'molto'. Tutti i piatti di curry vengono serviti con riso basmati.

38. ASHOKA ROYAL THALI € 29,95

Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Saag and Raita served with basmati rice.
Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Saag e Raita serviti con riso basmati.

39. CHICKEN TIKKA MASALA € 18,95

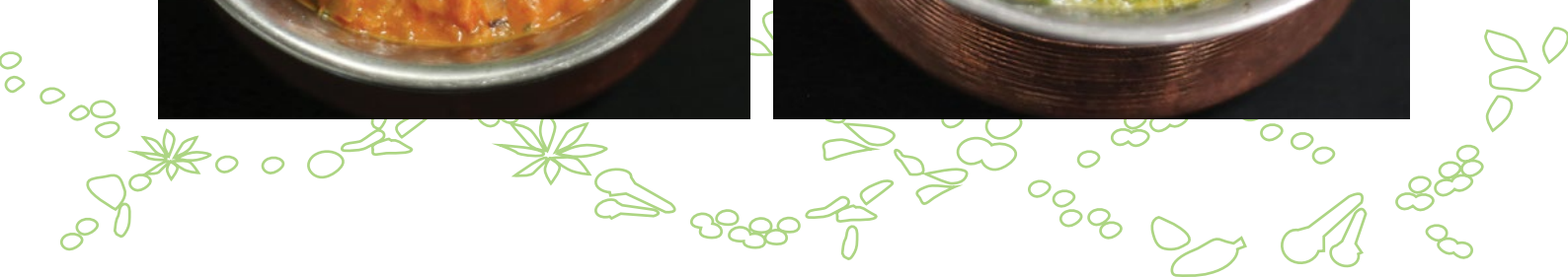
Boneless grilled chicken cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion.
Pollo grigliato disossato cotto in una gustosa salsa al curry con aglio fresco, pomodori e cipolla.

40. BUTTER CHICKEN € 19,95

Boneless grilled chicken cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.
Pollo disossato marinato, grigliato e poi cotto in una cremosa salsa al curry fatta con panna, cocco e frutta secca.

41. CHICKEN TIKKA KORMA € 20,50

Boneless chicken cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.
Pollo disossato cotto in una cremosa salsa al curry fatta con panna, cocco e frutta secca.



42. CHICKEN TIKKA KARAHI

€ 18,95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, capsicum.
Pollo disossato cotto in una gustosa salsa al curry con cipolla fresca, pomodori, peperone.

43. CHICKEN TIKKA SAAG

€ 18,95

Boneless chicken and spinach cooked in a mildly spiced curry sauce with garlic.
Pollo disossato e spinaci cotti in una gustosa salsa al curry con aglio.

44. CHICKEN TIKKA JALFREZI

€ 18,95

Boneless chicken cooked with the Chef's secret curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes, chili and lemon juice.
Pollo disossato cotto con la salsa al curry segreta dello Chef con aglio fresco, cipolla, peperone, pomodori, peperoncino e succo di limone.

45. CHICKEN MADRAS / VINDALOO

€ 18,95

Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India.
Pollo disossato cotto in una gustosa salsa al curry con cocco e spezie molto piccanti dal sud dell'India.





LAMB CURRY DISHES

PIATTI DI CURRY D'AGNELLO

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'mild', 'medium' or 'hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Prepariamo il cibo al momento perciò per favore scegli la piccantezza del tuo piatto tra 'poco', 'medio' o 'molto'. Tutti i piatti di curry vengono serviti con riso basmati.

46. LAMB MASALA € 21,95

Boneless lamb cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh garlic, tomatoes and onion.
Agnello disossato cotto in una gustosa salsa al curry con aglio fresco, pomodori e cipolla.

47. LAMB KORMA € 22,95

Boneless lamb cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.
Agnello disossato cotto in una cremosa salsa al curry fatta con panna, cocco e frutta secca.

48. LAMB KARAHÍ € 21,95

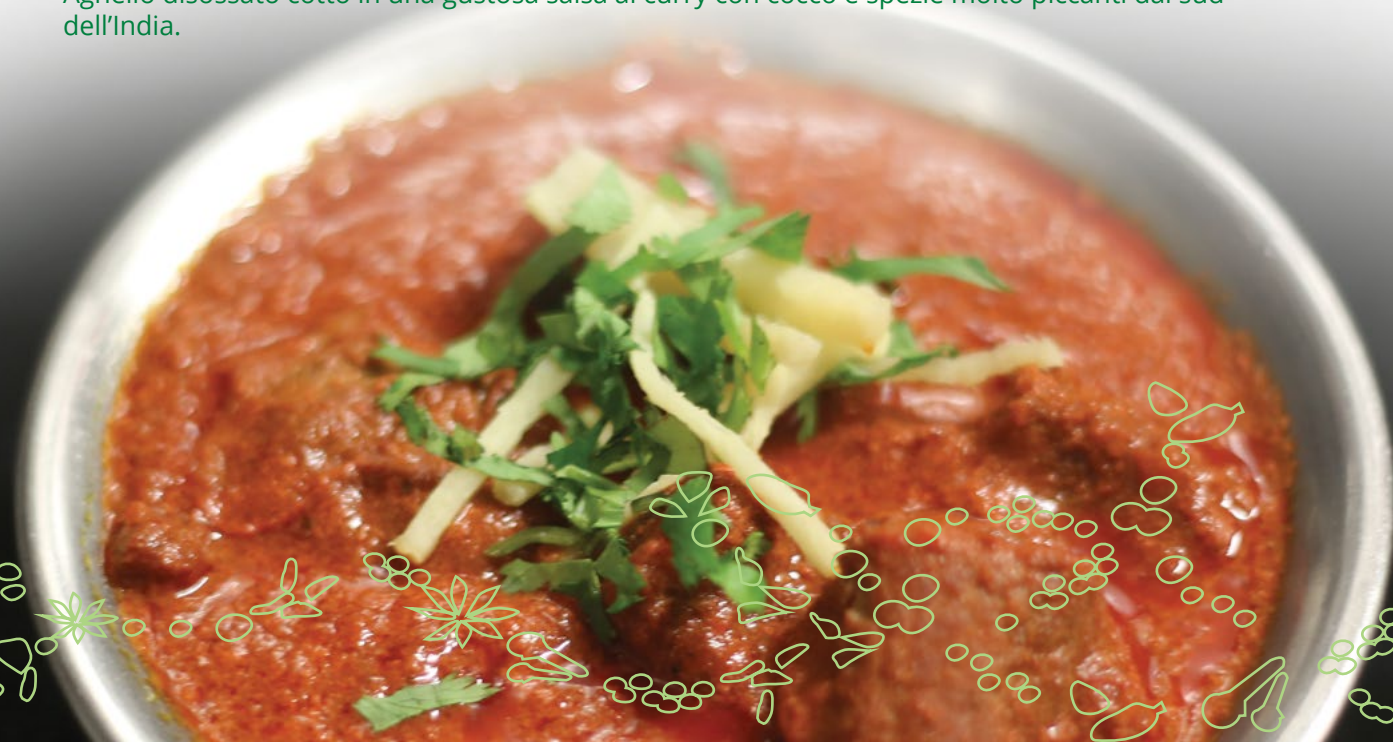
Boneless lamb cooked in spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes and capsicum.
Agnello disossato cotto in gustosa salsa al curry con cipolla fresca, pomodori e peperone.

49. LAMB SAAG € 21,95

Boneless lamb and spinach cooked in a mildly spiced curry sauce with garlic.
Agnello disossato e spinaci cotti in una gustosa salsa al curry con aglio.

50. LAMB MADRAS / VINDALOO € 21,95

Boneless lamb cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India.
Agnello disossato cotto in una gustosa salsa al curry con cocco e spezie molto piccanti dal sud dell'India.





SEAFOOD CURRY DISHES

PIATTI DI CURRY DI MARE

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'mild', 'medium' or 'hot'. All the curry dishes are served with basmati rice.

Prepariamo il cibo al momento perciò per favore scegli la piccantezza del tuo piatto tra 'poco', 'medio' o 'molto'. Tutti i piatti di curry vengono serviti con riso basmati.

51. FISH MADRAS

€ 23,95



Fish fillets cooked in a spiced curry sauce with coconut and very hot spices from South India.
Filetti di pesce cotti in una gustosa salsa al curry con cocco e spezie molto piccanti dal sud dell'India.

52. PRAWN MASALA

€ 23,95

Prawns cooked in a mildly spiced curry sauce with tomatoes, capsicum and onion.
Gamberi cotti in una gustosa salsa al curry con pomodori, peperone e cipolla.

53. PRAWN JALFREZI

€ 23,95

Prawns cooked in Chef's secret curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes, chili and lemon juice.
Gamberi cotti nella salsa al curry segreta dello Chef con aglio fresco, cipolla, peperone, pomodori, peperoncino e succo di limone.





VEGETARIAN & VEGAN CURRY DISHES

PIATTI DI CURRY VEGETARIANI & VEGANI

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'mild', 'medium' or 'hot'. All the main curry dishes are served with basmati rice.

Note: Are you a vegan? Please choose your dish from #64 to 69.

Prepariamo il cibo al momento perciò per favore scegli la piccantezza del tuo piatto tra 'poco' medio' o 'molto'. Tutti i principali piatti di curry vengono serviti con riso basmati.

Nota: Sei vegano? Scegli il tuo piatto dal #63 al 69.

54. MALAI KOFTA € 19,95

Tender rolls of grated paneer with nuts cooked in a creamy curry sauce.
Teneri involtini di paneer grattugiato con noci cotti in una salsa cremosa al curry.

55. SHAHI PANEER € 19,75

Homemade paneer cooked in a golden creamy curry sauce with butter.
Paneer della casa cotto in una salsa al curry cremosa e dorata con burro.

56. PANEER KORMA € 20,95

Homemade paneer cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.
Paneer della casa cotto in una cremosa salsa al curry fatta con panna, cocco e frutta secca.

57. VEGETABLE KORMA € 19,95

Seasonal vegetables cooked in a creamy curry sauce made with cream, coconut and varieties of nuts.
Verdure di stagione cotte in una cremosa salsa al curry fatta con panna, cocco e frutta secca.

58. PANEER BUTTER MASALA € 18,95

Homemade paneer cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh tomatoes and onion.
Paneer della casa cotto in una cremosa salsa al curry con peperone fresco, cipolla e pomodori.

59. PANEER JALFREZI € 18,95

Homemade paneer cooked in Chef's secret curry sauce with fresh garlic, onion, capsicum, tomatoes, chili and lemon juice.
Paneer della casa cotto nella salsa al curry segreta dello Chef con aglio fresco, cipolla, peperone, pomodori, peperoncino e succo di limone.

60. PANEER KARAHAI € 18,95

Homemade paneer cooked in a spiced curry sauce with fresh onion, tomatoes, capsicum.
Paneer della casa cotto in una gustosa salsa al curry con cipolla fresca, pomodori, peperone.



61. PALAK PANEER

€ 18,95

Homemade paneer and spinach cooked in a mildly spiced curry sauce and aromatic spices.
Paneer della casa e spinaci cotti in una gustosa salsa al curry e aromi.

62. MUTTER PANEER

€ 17,95

Homemade paneer cooked in a mildly spiced curry sauce with peas.
Paneer della casa cotto in una salsa al curry poco piccante con piselli.

63. MIXED VEGETABLES

€ 17,95



Fresh seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce with onion and tomatoes.
Verdure fresche di stagione cotte in una salsa curry leggermente piccante con cipolla e pomodori.

64. ALOO GOBI

€ 17,95



Cauliflower and potatoes cooked in a mildly spiced curry sauce with onion, tomatoes and capsicum.
Cavolfiore e patate cotti in una salsa al curry poco piccante con cipolla, pomodori e peperone.

65. MUSHROOM MASALA

€ 17,95



Mushrooms cooked with fresh onion and tomatoes.
Funghi cotti con cipolla fresca e pomodori.

66. BHINDI MASALA

€ 17,95



Okra cooked with fresh onion, tomatoes, garlic and ginger.
Okra cotta con cipolla fresca, pomodori, aglio e zenzero.

67. DAAL TARKA

€ 16,95



Indian yellow lentils (chana dal) cooked with butter and fresh garlic, onion and tomatoes.
Lenticchie gialle indiane cotte con burro e aglio fresco, cipolla e pomodori.

68. CHANA MASALA

€ 16,95



Indian chickpeas cooked in a mildly spiced curry sauce with fresh garlic, onion and tomatoes.
Ceci indiani cotti in una gustosa salsa al curry con aglio fresco, cipolla e pomodori.

69. DAL MAKHANI

€ 18,95

Urid beans, red kidney beans and yellow dal all together prepared with milk and butter.
Fagioli urinari, fagioli rossi e giallo dal tutto preparati con latte e burro.



These are by default vegetarian dishes which can be prepared in vegan way.





BIRYANI SPECIAL DISHES

SPECIALI PIATTI DI BIRYANI

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'mild', 'medium' or 'hot'. All the biryani dishes are served with raita.

Prepariamo il cibo al momento perciò per favore scegli la piccantezza del tuo piatto tra 'poco', 'medio' o 'molto'. Tutti i piatti di biryani vengono serviti con raita

70. VEGETABLE BIRYANI € 18,95

Seasonal fresh vegetables prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.
Verdure fresche di stagione preparate con riso basmati, anacardi e spezie.

71. CHICKEN BIRYANI €19,95

Boneless chicken prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.
Pollo disossato preparato con riso basmati, anacardi e spezie.

72. LAMB BIRYANI € 21,95

Boneless lamb prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.
Agnello disossato preparato con riso basmati, anacardi e spezie.

73. PRAWN BIRYANI € 24,95

Prawns prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.
Gamberi preparati con riso basmati, anacardi e spezie.

74. MIXED BIRYANI € 23,95

Prawns, lamb and chicken prepared with basmati rice in combination with nuts and spices.
Gamberi, agnello e pollo preparati con riso basmati, anacardi e spezie.





EXTRAS

75. MIXED GREEN SALAD € 5,25

Mixed salad with tomatoes, cucumber red and green oak leaf lettuce, arugula, olives and olive oil.
Insalata mista con pomodori, cetriolo, foglie di lattuga verde e rossa, rucola, olive e olio d'oliva. d'olive.

76. TANDOORI TIKKA SALAD € 6,50

Mixed salad with tomato, cucumber red and green oak leaf lettuce, arugula, olives and tandoori chicken tikka.

Insalata mista con pomodoro, cetriolo, foglie di lattuga verde e rossa, rucola, olive e pollo tikka tandoori.

77. MUSHROOM RICE € 8,95

Basmati rice prepared with fresh mushroom and spices.

Riso basmati preparato con funghi freschi e spezie.

78. EGG FRIED RICE € 8,95

Basmati rice prepared with egg and spices.

Riso basmati preparato con uovo e spezie.

79. KEEMA PULAO € 9,25

Basmati rice prepared with minced lamb meat and spices.

Riso basmati preparato con carne tritata d'agnello e spezie.

80. FRENCH FRIES € 3,95

Homemade fries.

Patatine fritte della casa.

81. RAITA € 2,95

Yogurt sauce prepared with cucumber, tomatoes and spices.

Salsa allo yogurt preparata con cetriolo, pomodori e spezie.

82. ONION SALAD € 2,95

83. MANGO CHUTNEY / MIXED PICKLE € 1,50

Indian pickle

Sottaceti indiani.





NAAN & ROTI

All our Naan and Roti are freshly baked in the traditional clay oven.

Tutti i nostri Naan e Roti sono appena cotti nel tradizionale forno d'argilla.

84. PLAIN NAAN € 3,15

Indian soft white bread.
Morbido pane bianco indiano.

85. BUTTER NAAN € 4,15

Indian multiple layered white bread with butter.
Pane bianco indiano multistrato con burro.

86. GARLIC NAAN € 3,50

Indian soft white bread topped with garlic.
Morbido pane bianco indiano ricoperto d'aglio.

87. CHEESE NAAN € 4,15

Indian soft white bread stuffed with cheese.
Morbido pane bianco indiano farcito al formaggio.

88. PESHWARI NAAN € 4,15

Indian soft white bread stuffed with varieties of nuts; coconut, raisins, cashew nuts.
Morbido pane bianco indiano farcito con frutta secca; cocco, uvetta, noci di acagiù.

89. KULCHA NAAN € 4,15

Indian white bread stuffed with seasoned onion and paneer.
Pane bianco indiano farcito con saporita cipolla e paneer.

90. MIXED NAAN € 4,25

Indian white bread stuffed with cheese and garlic.
Pane bianco indiano farcito con formaggio e aglio.

91. KEEMA NAAN € 4,25

Indian white bread stuffed with seasoned minced lamb.
Pane bianco indiano farcito con saporita carne tritata d'agnello.



92. TANDOORI ROTI

€ 2,95

Indian whole wheat bread.
Pane di farina integrale indiano.

93. PARATHA

€ 3,95

Indian multiple layered brown bread with butter.
Pane integrale indiano multistrato con burro.

94. ALOO PARATHA

€4,25

Brown multiple layered bread stuffed with mashed potatoes.
Pane integrale multistrato farcito con purè di patate.

95. METHI PARATHA

€3,95

Indian multiple layered brown bread topped with Indian fenugreek.
Pane integrale indiano multistrato ricoperto di fieno greco indiano.





DESSERT

96. GULAB JAMUN

€ 6,50

An exotic Indian sweet pastry prepared with milk powder, fried and dipped in warm sugar syrup.
Un'esotica pasta dolce indiana preparata con latte in polvere, frita e immersa nello sciroppo di zucchero caldo. sucre chaud.

97. KULFI

€ 6,95

Homemade ice-cream (pistachios / mango)
Gelato della casa (pistacchio / mango)

98. KHIR

€ 6,50

Homemade rice pudding.
Budino di riso della casa.

99. ICE-CREAM KHIR

€ 6,95

Homemade rice pudding served with ice-cream.
Budino di riso della casa servito con gelato.

100. ICE-CREAM

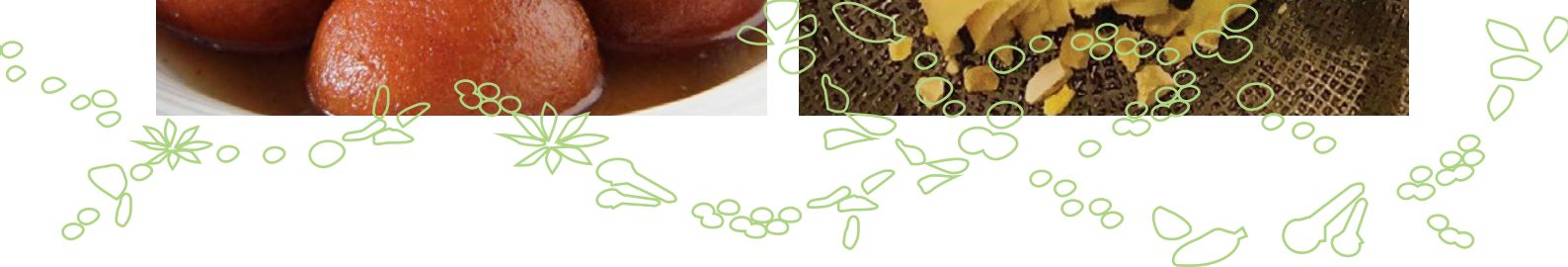
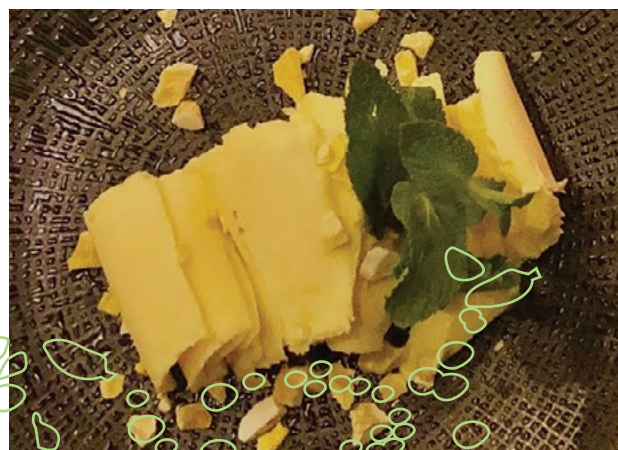
€ 6,50

Vanilla / Pistachio / Coconut
Vaniglia / Pistacchio / Cocco

101. SORBET

€ 6,50

Mango / Coconut
Mango / Cocco



LET US KNOW WHAT YOU THINK!

SUGGESTIONS, FEEDBACK OR COMPLAINTS?

- Is your favorite Indian or Nepalese dish not listed on our menu?
- Do you have any feedback to us? Please do let us know!
- We value your feedback and will use any suggestions, feedback, comments and complaints to help us improve our service.

FACCI SAPERE COSA SI PENSA!

SUGGERIMENTI, FEEDBACK O RECLAMI?

- Il tuo piatto indiano o nepalese preferito non è elencato nel nostro menu?
- Hai qualche feedback per noi? Fatecelo sapere!
- Apprezziamo il tuo feedback e utilizzeremo eventuali suggerimenti, feedback, commenti e reclami per aiutarci a migliorare il nostro servizio.



aśhoka

DELUXE RESTAURANT

Ashoka Centrum
Spuistraat 3G
1012 SP Amsterdam

Ashoka Kinkerstraat
Kinkerstraat 7
1053DB Amsterdam

www.ashokarestaurant.nl

