



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

for allergy information

Scan Here



Surya Sharing Menu

All Sharing Menus include papadums, basmati rice, and salad

Vegetarian Menu (2p) 86.5

Starter: Vegetarian Mixed Starter

Main: Paneer Jal Frezi | Alu Gobi
Sidedish Dal Tarka | Garlic Naan | Raita

Wine Recommendation:

White: Kitz | Rottensteiner | Italy

Red: Blina | Barbera d'Asti | Italy

Sharing Menu 1 (2p) 88

Starter: Mixed Starter

Main: Butter Chicken | Gurkha Lamb
Sidedish Saag Paneer | Garlic Naan

Wine Recommendation:

White: Sula | Sauvignon Blanc | India

Red: Salentein Numina | Gran Corte | Argentina

Sharing Menu 3 (4p) 160.5

Starter: Mixed Starter

Main: Butter Chicken | Tandoori King Prawns
Saag Paneer | Lamb Balti
Mango Chutney | Naan | Garlic Naan

Wine Recommendation:

White: Hermit Crab | Marsanne/Viognier | Australia

Red: D'Arenberg D'Arrys Original | Grenache/Shiraz | Australia

Vegan Menu (2p) 76

Starter: Onion Bhaji | Samosa

Main: Dal Tarka | Chana Masala
Sidedish Saag Alu | Mango Chutney | Chapati

Wine Recommendation:

White: Alberte Bianco | Treixadura/Albariño | Spain

Red: Altanza Reserva | Tempranillo | Spain

Sharing Menu 2 (2p) 87

Starter: Hot Chicken Wings | Lamb Seekh
Kebab

Main: Chicken Bhuna Masala | Tandoori Fish
Sidedish Saag Alu | Garlic Naan

Wine Recommendation:

White: Weinhof Waldschütz | Grüner Veltliner | Austria

Red: Sula | Shiraz Cabernet | India

Sharing Menu 4 (4p) 152

Starter: King Prawn Butterfly | Lamb Momos
Cauliflower Wings | Hot Chicken Wings

Main: Chicken Tikka Masala | Butter
Chicken | Tandoori Lamb Chops
Dal Tarka | Raita | Naan | Garlic Naan

Wine Recommendation:

White: Schloss Johannisberg | Riesling | Germany

Red: Gianni Tessari | Pinot Noir | Italy



Voorgerechten | Starters

Surwa 8

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

Chicken Soup 9

Bereid met ei en kruiden
Prepared with egg and spices

Makai 6

Gegrilde maïskolf met kruidenboter
Grilled corn with herb butter

Onion Bhaji 8.5

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) 9

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 12.5

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 10.5 | Chicken 9.5 | Spinach 9.5

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

Paneer Tikka 10.5

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

Mushroom Tikka 10

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

Kachila

Lamb 14 | Vegetables 12.5

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 10

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

Cauliflower Wings 10

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

Seekh Kebab

Chicken 9.5 | Lamb 10.5

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

King Prawn Butterfly 11.5

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

Mixed Starter (2p) 24

Veg Mixed Starter (2p) 22

Een combinatie van meerdere voorgerechten
A combination of several starters



Nepalees | Nepalese

Geserveerd met salade | Served with salad

Gurkha

Chicken 21 | Lamb 23 | Fish 22

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 21 | Lamb 23 | Spinach 21

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 25

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 24

Een schotel met linzen-, groentencurry, saag paneer, raita, basmatirijst en atjar

A platter with lentils, vegetable curry, saag paneer, raita, basmati rice and achar

Yeti's Food 20

Noedels met kip, groenten en pittige kruiden

Noodles with chicken, vegetables and hot spices

Chilli

Chicken 21 | Paneer 21

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 21.5 | Lamb 23

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

Geserveerd met basmatirijst

Minced chicken or lamb prepared with greenpeas, ginger, onions, garlic, coriander and mixed 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 23

Tandoori King Prawns 28

Tandoori Chicken Tikka 24

Tandoori Garlic King Prawns 29

Tandoori Garlic Chicken Tikka 25

Tandoori Salmon 29

Tandoori Lamb Chops 29

Tandoori Fish 27

Tandoori Mixed Grill 29

Tandoori Mixed Vegetarian 27

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 21 | Lamb 23 | King Prawn 24

Een zoete curry van kokos, room, noten en rozijnen

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

Butter Chicken 22.5

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 21 | Lamb 23 | King Prawn 24

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

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

Saag

Chicken 21 | Lamb 23

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

Chicken Tikka Masala 22

Kip tandoori bereid met uien en paprika
Tandoori chicken prepared with onions and paprika

Lamb Rogan Josh 23

Lamscurry bereid met yoghurt, uien en kruiden.
Lamb curry cooked with yoghurt, onions and spices

Bhuna Masala

Chicken 21 | Lamb 23 | King Prawn 24

Bereid in een saus van koriander en geroosterde kruiden
Prepared in a sauce made with coriander and roasted spices

Chicken Kali Mirch 22.5

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 27

Gemarineerde zalmfilet bereid met uien, tomaten, gember en knoflook

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

Balti

Chicken 21 | Lamb 23 | King Prawn 24

Bereid met paprika, tomaten, uien, knoflook en baltikruiden

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

Lamb Chop Masala 27

Lamskoteletten gemarineerd met kruiden, langzaam gegaard in een masalasaus

Lamb chops marinated in a blend of spices, slow-cooked in a masala sauce

Madras

Chicken 21 | Lamb 23

Fish 23 | King Prawn 24

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* 18

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

Bhindi* 19

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

Bharta* 19

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

Dal Tarka* 18

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

Chana Masala* 19

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

Vegetable Balti* 18

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

Saag Paneer 22 | Alu* 18

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

Veg Chicken* 22.5

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 22.5

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 19.5

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 19

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

Paneer Makhni 22

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

Grilled Paneer Masala 23

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 22

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 22.5 | Lamb 24 | King Prawn 26 | Mixed Vegetables 22

Bijgerechten | Sides

Papadam (2 stuks/pieces) **3.5** ✓
Knapperige dunne linzencrackers
Crispy thin lentil crackers

Alu Jeera **7** ✓
Gebakken aardappels met komijn
Baked potatoes with cumin seeds

Raita **6**
Yoghurt met komkommer, koriander,
rode uien en kruiden
Yoghurt with cucumber, coriander,
red onions and spices

Egg Pilau **9**
Gebakken basmatirijst met eieren en kruiden
Fried basmati rice with eggs and spices

Bombay Alu **8.5** ✓
Aardappels bereid in een saus van gemengde kruiden
Potatoes cooked in a sauce of mixed spices

Achar **4** ✓
Mango en citroen zuur
Mango and lemon pickle

Red Onion Salad **5.5** ✓
Uiensalade met koriander, kruiden en
citroendressing
Onion salad with coriander, spices and
lemon dressing

Mango Chutney **4.5** ✓
Zoetzure mangochutney
Sweet and sour mango chutney

Sauces

Green Chutney **1.5** ✓
Green Chili, Mint, Koriander,
Garlic, Ginger, Lemon

Yoghurt Sauce **1.5**
Yoghurt, Mint, Spices

Butter Chicken Sauce **9**

Madras Sauce **9**



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 4

Butter Naan 5.5

Garlic Naan 5.5

Cheese Naan 6

Cheese Garlic Naan 7

Kulcha Naan 6.5

Gevuld met gekruide aardappels en groenten
Stuffed with spiced potatoes and vegetables

Peshwari Naan 7

Gevuld met kokosnoot, noten en rozijnen
Stuffed with coconut, nuts and raisins

Red Onion Chili Naan 7

Gevuld met rode uien en pittige groene peper
Stuffed with red onions and spicy green chili pepper

Chapati* 4

Garlic Chapati* 5

Paratha 5.5

Uit meerdere lagen bestaand brood met boter
Multi-layered bread with butter

Alu Paratha 6.5

Gevuld met gekruide aardappels
Stuffed with spiced potatoes

Keema Naan 7.5

Gevuld met gegrild lamsgehakt
Stuffed with grilled minced lamb

Chicken Cheese Naan 8

Gevuld met gegrilde kip en kaas
Stuffed with grilled chicken and cheese





ਤੁਹਾਡਾ ਧੰਨਵਾਦ

Thank you

Share your experience with us:

 [@suryarestaurant](https://www.instagram.com/suryarestaurant)