



RAAZ

The new age of indian food.

Waar culinaire kunst samenkomt met traditionele smaken in verfijnde fusiongerechten die het rijke erfgoed van de Indiase keuken viert, gecombineerd met innovatieve invloeden van over de hele wereld.

Ons menu is een symfonie van specerijen, waarbij klassieke recepten opnieuw worden vormgegeven met een moderne twist. Elk gerecht wordt met zorg bereid en zorgt voor een onvergetelijke eetervaring die traditie respecteert en creativiteit omarmt.



# FROM THE BAR

Verfrissende dranken en cocktails om elk gerecht te begeleiden.

## FRISDRANK

- San Pellegrino | € 2,80
- San Pellegrino Lichtbruisend | € 2,80
- Sinaasappelsap | € 3,00
- Cola | € 3,00
- Cola Zero | € 3,00
- Fanta | € 3,00
- Sprite | € 3,00
- Ice Tea | € 3,00
- Ice Tea Green | € 3,00
- Gini | € 3,00
- Schweppes Indian Tonic | € 3,00
- Lassi (salted) | € 6,00
- Mango Lassi (sweet) | € 7,00
- Acqua Panna Fles 1L | € 8,50
- San Pellegrino Lichtbruisend 1L | € 8,50

## WARM

- Munt Thee | € 3,00
- Black Thee | € 3,00
- Citroen Thee | € 3,00
- Groene Thee | € 3,00
- Indian Masala Chai | € 4,50
- Espresso | € 3,00
- Koffie | € 3,00
- Cappuccino | € 3,50
- Machiato | € 3,50
- Hot Chocolate | € 3,00

## BIEREN

- Jupiler | € 3,50
- Stella Artois | € 3,50
- Leffe Blond | € 4,00
- Duvel | € 4,50
- Lindemans Kriek | € 4,50
- Westmalle (blond) | € 4,50
- Westmalle (Bruin) | € 4,50
- Carlsberg 0.0% | € 4,50

## COCKTAILS

- Mojito | € 13,50
- Lazy Red Cheeks | € 13,50
- Long Island | € 13,50
- Sex On The Beach | € 13,50
- Pornstar Martini | € 15,50

## MOCKTAILS

- Virgin Mojito | € 11,50
- Lazy Red Cheeks | € 11,50
- Lemon Squash | € 11,50
- Strawberry Mojito | € 11,50

## WIJN

- Witte Wijn | € 5,50
- Rode Wijn | € 5,50
- Rosé | € 5,50

## SPIRITS

### DIGESTIEF

- Tequilla | € 5,50
- Hennessy | € 6,50
- Sambuca | € 6,50
- Limoncello | € 5,50
- Jagermeister | € 5,50
- Ameretto | € 6,50

### WHISKEY

- Black Label | € 8,50
- Jack Daniels Honey | € 8,00
- Chivas Regal | € 8,50
- Blue Label (FLES) | € 350,00

### RUM

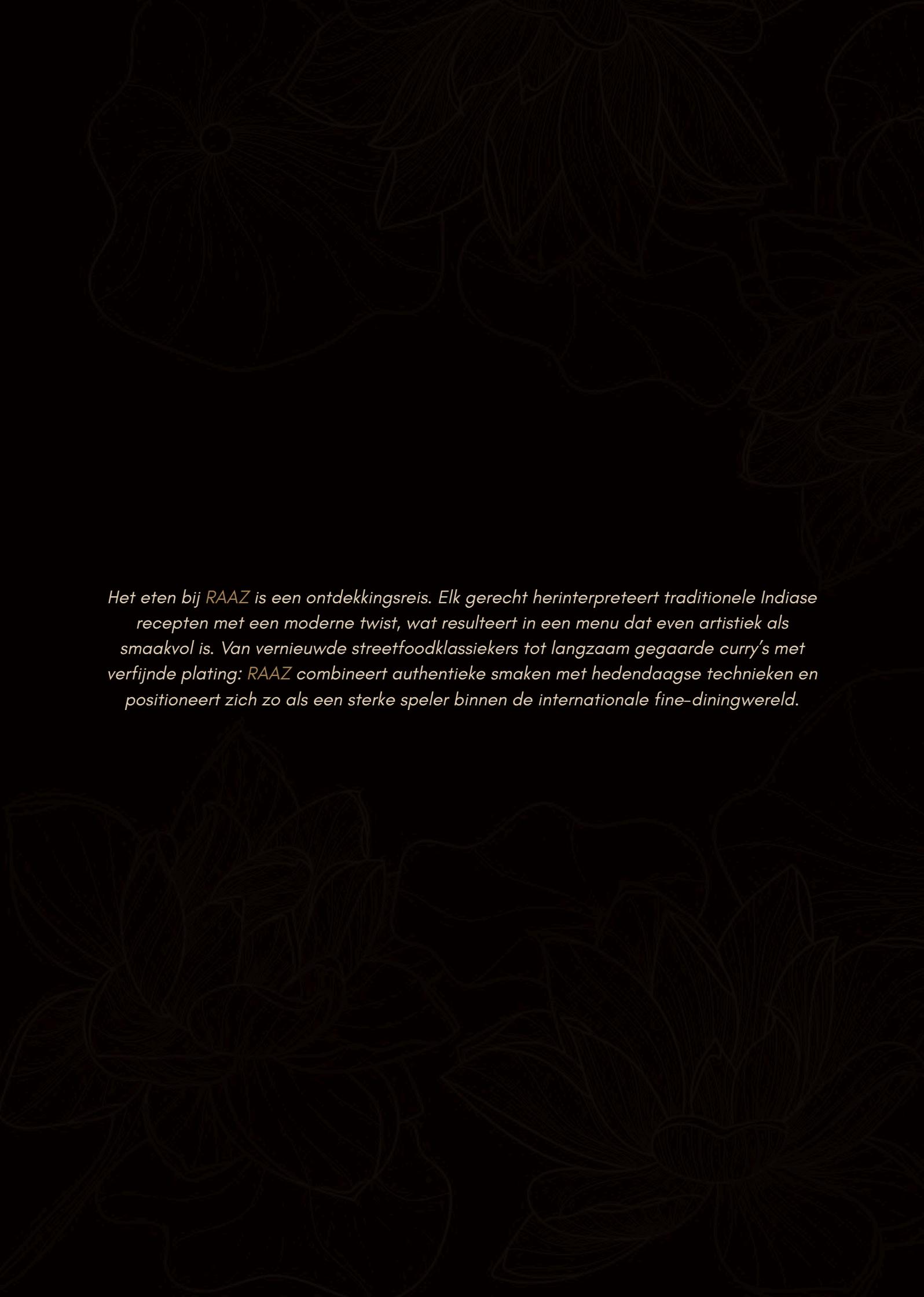
- Bacardi | € 5,90
- Havana | € 5,90

### VODKA

- Absolut Vodka | € 5,90
- Grey Goose | € 7,50

### GIN

- Bombay Sapphire | € 9,00
- Gordon Gin | € 8,50
- Hendricks | € 9,00



*Het eten bij RAAZ is een ontdekkingsreis. Elk gerecht herinterpreteert traditionele Indiase recepten met een moderne twist, wat resulteert in een menu dat even artistiek als smaakvol is. Van vernieuwde streetfoodklassiekers tot langzaam gegaarde curry's met verfijnde plating: RAAZ combineert authentieke smaken met hedendaagse technieken en positioneert zich zo als een sterke speler binnen de internationale fine-diningwereld.*

# STARTERS

*Klassieke Indiase voorgerechten, perfect om te delen en de maaltijd smaakvol te beginnen.*

## MEATLESS

*Geserveerd met sausjes*

Daal soup | € 7,50

*Milde exotische linzensoep met citroen.*

*Mild exotic lentil soup with lemon*

Paneer Pakoras (6st.) | € 8,00

*Huisgemaakte indische feta met kruidenbloem, diep gefrituurd.*

*Homemade indian feta with herbal flour, deep fried*

Vegetable Samosas (2st.) | € 7,50

*Gefrituurde bladerdeegpakketjes met aardappel en kruiden.*

*Deep-fried puff pastry filled with potatoes and herbs*

Veg Manchurian | € 9,50

*Verse gefrituurde groenteballetjes in een pittig-zoete saus.*

*Freshly fried vegetable balls in a spicy-sweet sauce*

Onion Bhaji (6st.) | € 8,00

*Uienballetjes, in kikkererbsenmeel gebakken.*

*Onion patties with herbal flour, deep fried*

Loempia (6st.) | € 8,00

*Groentjes gerold en in bladerdeeg die gefrituurd worden.*

*Deep-fried vegetables wrapped in puff pastry.*

Mix Vegetable Starters | € 13,50

*Mix van Pakora's geserveerd op een bord.*

*Different Pakora's served in one plate*



## MEAT

*Geserveerd met sausjes*

Chicken Soup | € 7,50

*Kippensoep met verse Indiase kruiden.*

*Chicken soup with fresh Indian herbs*

Tandoori Salad | € 7,50

*Gemengde salade met kipfilet uit de klei oven.*

*Mixed salad with clay oven grilled chicken breast*

Chicken Samosa (2st.) | € 8,50

*Gefrituurde bladerdeegpakketjes met gekruide kip.*

*Deep-fried puff pastry filled with spiced chicken*

Chicken Pakora (6st.) | € 8,00

*Kippenstukjes gefrituurd in kikkererbsenmeel.*

*Chicken pieces in chickpea flour, deep fried*

Chili Chicken | € 9,50

*Kipfilet met paprika en ui in een zoet-pittige currysous.*

*Chicken with bell pepper and onion in a sweet and spicy curry sauce.*

King Prawn Pakora (6st.) | € 10,00

*Garnalen gefrituurd in kikkererbsenmeel.*

*Shrimp pieces in chickpea flour, deep fried*

Mix Non-Veg Starters | € 16,50

*Mix van non-vegetarische pakora's.*

*Mix of non-veg pakora's*



# SHAHI THALI'S + MAHARAJA THALI

*Luxueuze Indiase thali's, samengesteld om te delen en te genieten.*

## MEAT / MEATLESS

The Maharaja Thali | € 95,00

*Een koninklijke deelervaring voor twee personen, geserveerd op een handgemaakte schaal van 60 cm, speciaal geïmporteerd uit India.*

*A royal sharing experience for two people, served on a 60 cm handmade platter, specially imported from India.*

- 2 rijstbereidingen (biryani & witte rijst)
- 4 tandoori-voorgerechten
- 12 huisgemaakte curry's (veg, vlees & daal)
- 4 begeleidingen
- 2 desserts
- Mango Lassi & Masala Chaas
- Papads & versgebakken brood

*The Maharaja Thali is enkel op aanvraag.*



## MEAT

Shahi Thali | € 75,00

*Een luxueuze combinatie van Indiase vleesspecialiteiten.*

*A luxurious selection of Indian non-vegetarian specialties*

- Chicken Tikka (starter)
- 3 non-veg curry's (kip & lam)
- Naan brood & papad
- Mango Lassi
- Traditioneel Indiaas dessert

## MEATLESS

Veg Shahi Thali | € 75,00

*Een luxueuze combinatie van Indiase vleesspecialiteiten.*

*A luxurious selection of Indian non-vegetarian specialties*

- Paneer Tikka (starter)
- 4 vegetarische curry's
- Naan brood & papad
- Mango Lassi
- Traditioneel Indiaas dessert



# STREETFOOD

*Smaller bites, smaller price - so you can taste it all.*

## CHAAT CORNER

Dahi Puri (4 st.) | € 6,95

*Knapperige puri's gevuld met yoghurt, chutneys en sev.*  
*Crispy puris filled with yogurt, chutneys and sev.*

Gol Gappe / Pani Puri (6 st.) | € 7,95

*Gevulde puri's met aardappel en kikkererwten, geserveerd met pittig muntwater.*  
*Crispy hollow puris filled with potato and chickpeas, served with spicy mint water.*



## DELHI FAVORITES

Aloo Tikki Chole Chaat (1 st.) | € 7,95

*Krokante aardappelkoek met gekruide kikkererwten, yoghurt en chutneys.*  
*Crispy potato patty with spiced chickpeas, yogurt and chutneys.*

Chole Bhatura (2 st.) | € 19,95

*Luchtig gefrituurd brood met Pindi chole, ui en pickle.*  
*Fluffy fried bread served with Pindi chole, onion and pickle.*



# FISH SPECIALTIES

*Vers bereide visgerechten met Indiase specerijen.*

RAAZ-E GAON Fish Curry | € 22,50 🌶️

*Vis met paprika, uien, knoflook, gember en gemalen specerijen in een Indiase tomatencurrysaus.*  
*Fish with capsicums, onions, garlic, ginger and ground spices in an Indian tomato curry sauce*

Kerela Fish Moilee | € 23,00 🌶️

*Vis bereidt in zachte Indische kruiden en kokosmelk.*  
*Fish cooked in mild Indian spices and coconut milk.*



RAAZ- E- GOAN Prawn Curry | € 23,00 🌶️

*Garnalen in een gekruide Indiase currysaus.*  
*Prawns in a spiced Indian curry sauce*

Kerela Chemmen Prawn Curry | € 23,00 🌶️

*Garnalen in een sterk gekruide Indiase currysaus met kokosmelk.*  
*Prawns in a strong spiced Indian curry sauce with coconut milk*



# SIGNATURE MAINS

Traditionele Indiase hoofdgerechten, rijk aan smaak en langzaam bereid.

## TANDOORI

Geserveerd met salade.

Paneer Tikka | € 18,00 🍷

Gekruide Indiase fetakaas, gegrild in de tandoor.  
Spiced Indian feta cheese, grilled in the tandoor

Mix Veg Kebab | € 18,00 🍷

Gekruide vegetarische seekh kebabs van gemengde groenten.  
Spiced vegetarian seekh kebabs made from mixed vegetables

Tandoori RAAZ Sizzler | € 26,50

Verschillende vlees- en vissoorten.  
Different types of meat and fish

Tandoori Chicken | € 19,50 🍷🍷

Gemarineerde kippenstukjes in saus.  
Marinated chicken pieces in sauce

Chicken Malai Tikka | € 19,50

Kipfilet gemarineerd met yoghurt en room.  
Chicken breast fillet marinated with yogurt and cream

Seekh Kebab | € 19,00 🍷

Lamsgehakt met ui, look en Indiase kruiden.  
Ground Lamb with Onion, garlic and Indian spices

Chicken Tikka | € 19,00 🍷

Gemarineerde kippenstukjes bereidt in een kruidig sausje.  
Marinated chicken breast pieces prepared in indian spices

Lamb Chopped Tikka | € 23,00 🍷

Gemarineerde lamstukjes bereidt in een kruidig sausje.  
Marinated lamb pieces prepared in indian spices

King Prawn Tikka | € 23,00 🍷

Gemarineerde lamstukjes bereidt in een kruidig sausje.  
Marinated lamb pieces prepared in indian spices



## HOOFDGERECHTEN

KIES JOUW RAAZ GRAVIES | € 20,00

Geserveerd met rijst  
Served with rice

Palak

Kruidige saus met spinazie, look, gember  
en Indiase kruidenmix

Korma

Romige gele saus, cashewnoten,  
amandelenoten en Indiase kruiden

Curry

Traditionele curry bereid met een Indiase  
kruidenmix

Makhani

Rode romige saus met cashewnoten, tomaten,  
yoghurt en Indiase kruiden (deze curry is niet  
mogelijk met kip)

Karahi

Kruidig sausje met stukjes paprika en ajuin  
Vindaloo

Een zeer pikante klassiek curry met peppers en  
kruiden, uit het zuiden van India



KIES JOUW PROTEINE

Chicken

Paneer

Veggie balls

€ +2,00

Lams

€ +3,00

CHUTNEYS (SAUZEN)



Mint saus



Mango saus



Tamarind saus



Onion cream saus

# SPECIALS

Unieke gerechten, met zorg en creativiteit bereid.

## MEAT

Geserveerd met rijst.

The Secret Cheesy Butter chicken | € 20,50

*Kipfilet in een tomatenroomsaus met specerijen en kaas.  
Chicken fillet in a tomato sauce with spices and cheese*

Butter Chicken à la RAAZ | € 19,50

*Kipfilet in een tomatenroomsaus met specerijen.  
Chicken fillet in a tomato sauce with Indian spices*

Chicken Tikka Masala | € 19,50 🌶️

*Kipfilet bereid in oosterse kruiden-masala saus.  
Chicken fillet prepared in oriental herbal masala sauce*

The Golden Mango Secret Raaz | € 20,00

*Kipfilet in een mango-currysaus.  
Chicken breast fillet in a mango curry sauce*

Royal Flame Lamb Chopped Masala | € 24,50 🌶️

*Lamskoteletten in een kruidig sausje.  
Chopped lamb in a spiced sauce*

Chicken Madras | € 20,50 🌶️🌶️

*Stukjes kipfilet in een currysaus.  
Chicken pieces in curry sauce*

Spicy Velvet Lamb Rogan Josh | € 22,50 🌶️

*Lamb rogan josh is een pittige Indiase lamscurry.  
Lamb rogan josh is a spicy Indian lamb curry*



## MEATLESS

Geserveerd met rijst.

Bengan Bharta | € 18,00

*Aubergines gebakken en gepureerd met specerijen  
Eggplants fried and mashed with spices*

Tarka Daal | € 16,50 🌶️

*Gele linzen met Indiase specerijen.  
Yellow lentils with Indian spices*

Daal Makhani | € 17,00

*Drie soorten zwarte linzen, gekookt met boter en room.  
Three types of black lentils with butter and cream.*

Aloo Gobi Masala | € 17,00

*Verse bloemkool en aardappelen in een Indiase masala-saus.  
Cauliflower and potatoes in an Indian Masala Sauce*

Bhindi Masala | € 21,00 🌶️

*Verse okra met Indiase specerijen, knoflook en uien.  
Fresh okra with Indian spices, garlic and onions*

Aloo Methi | € 21,00 🌶️

*Aardappelen met fenegriekbladeren en kruiden.  
Potatoes cooked with fenugreek leaves and spices*

Sabzi - E - Raaz | € 18,50 🌶️

*Aardappelen met fenegriekbladeren en kruiden.  
Potatoes cooked with fenugreek leaves and spices*

Mango Sabji | € 18,00

*Verse groenten in een mango-currysaus.  
Fresh vegetables in a mango curry sauce*

Golden Velvet Shahi Paneer | € 18,50

*Paneer in tomatenroomsaus bereid met ajuin, look, gember en Indiase kruiden.  
Paneer in a tomato and cream sauce prepared with onions, garlic, ginger and Indian spices*

Chanaa Masala | € 18,00 🌶️

*Kikkererwten in tomatensaus met Indiase kruiden, look en gember.  
Chickpeas in tomato sauce with Indian spices, garlic and ginger*

# AROMAS & GRAINS

*Biryani's, brood en extra's om te combineren.*

## BIRYANIS

Veg Biryani | € 19,50 🌱

*Groentebiryani met Indiase specerijen.*  
*Vegetable biryani with Indian spices*

Chicken Hydrashot Biryani | € 22,50 🌱

*Pittige biryani met gemarineerde kip en kruiden.*  
*Spicy biryani with marinated chicken and spices*

Lamb Hydrashot Biryani | € 24,50 🌱

*Pittige biryani met mals lamsvlees en kruiden.*  
*Spicy biryani with tender lamb and spices*

Prawn Biryani | € 24,50 🌱

*Biryani met garnalen en Indiase specerijen.*  
*Biryani with prawns and Indian spices*



## RICE & SIDES

Jeera Rice | € 9,00

*Basmatirijst met geroosterde komijnzaadjes.*  
*Basmati rice with roasted cumin seeds*

Basmati Rice | € 9,00

*Luchtige witte basmatirijst.*  
*Steamed white basmati rice*



## BREAD & SIDES

Tandoori Roti | € 3,00

*Roggebrood vers gebakken in de tandoor.*  
*Rye flour bread baked in the tandoor*

Plain Naan | € 3,50

*Zacht tarwebrood, traditioneel gebakken.*  
*Soft wheat flour bread, traditionally baked*

Butter Naan | € 3,50

*Zacht tarwebrood met gesmolten boter.*  
*Soft wheat flour bread with melted butter*

Garlic Naan | € 4,50

*Tarwebrood met boter, knoflook en verse koriander.*  
*Wheat flour bread with butter, garlic and fresh coriander*

Cheese Naan | € 4,50

*Tarwebrood gevuld met cheddar kaas.*  
*Wheat flour bread filled with cheddar cheese*

Garlic Cheese Naan | € 5,00

*Tarwebrood gevuld met cheddar kaas en look.*  
*Wheat flour bread filled with cheddar and garlic*

Peshawari Naan | € 6,00

*Tarwebrood gevuld met mix van nootjes, kokos en gedroogd fruit.*

*Wheat flour bread filled with sweet mix of nuts, coconut, and dried fruit*

Truffel Naan | € 6,00

*Tarwebrood gevuld met truffel.*  
*Wheat flour bread filled with truffle*



# DESSERTS

*Traditionele Indiase zoetigheden om je maaltijd perfect af te sluiten.*

## SWEETS

Kulfi | € 7,00

*Twee bolletjes indiaas ijs van mango en pistachenoten.  
Two scoops of mango and pistachio ice cream*

Gulab Jamun met ijs | € 8,00

*Zoete balletjes van meel, melk en  
suiker, gefrituurd.*

*Sweet balls made from flour, milk, and  
sugar, deep-fried*

Rasmalai | € 8,00

*Deeg bolletje bereid in een zoete saus gemaakt  
uit melk, suiker, saffraan en kardemom.*

*Dough ball prepared in a sweet sauce made  
from milk, sugar, saffron, and cardamom*



Kheer | € 8,90

*Romige rijstpudding met rozijnen.  
Creamy Rice Pudding with raisins*

Gajar Ka Halwa | € 9,50

*Wortelpudding van melk, suiker,  
amandelen en kardemom.*

*Carrot pudding made with milk, sugar,  
almonds and cardamom*

Raaz Trio Dessert | € 10,95

*Een koninklijk plateau met 1 stuk rasmalai, 1 gulab  
jamun en 1 bolletje verfrissend mangoroomijs.*

*A royal platter with 1 piece of rasmalai, 1 gulab  
jamun, and 1 scoop of refreshing mango ice-  
cream*