

Thaise curry's

Alle Thaise curry's zijn bereid met verse groenten en worden geserveerd met basmatirijst

GAENG KIW WAHN – GROENE CURRY.

De populairste en pikantste Thaise curry, gebaseerd op groene chilipepers, specerijen en kokosmelk.

KIP | 16.50 SCAMPI'S | 17.50

KREUNG GAENG PHET DAENG – RODE CURRY.

Een klassieke rode curry, gebaseerd op rode chilipepers, specerijen en garnaalpasta, gebraden in kokosmelk.

KIP | 16.50 EEND | 17.50 SCAMPI'S | 17.50

GAENG PHANAENG - PANANG CURRY.

Een minder pikante versie van de rode curvry, gebaseerd op pindanoten, nootmuskaat en specerijen, gebraden in kokosmelk.

KIP | 16.50 LAMS | 17.50

GAENG LEUNG – GELE CURRY.

Een unieke Thaise variant op een Indische curry, gebaseerd op kurkuma, kerrievoeder, specerijen en aardappel, gebraden in kokosmelk.

KIP | 16.50 SCAMPI'S | 17.50

MASAMAN

Een vollere Thaise kerrieragout met Perzische invloeden, gebaseerd op kardemom, kruidnagel, kaneel, specerijen en cashewnoten, gebraden in kokosmelk.

KIP | 16.50 LAMS | 17.50

KHUNG PAT ORIENTAL | 17.50

Geroerbakte scampi's met citroengras, gember, specerijen en verse seizoensgroenten, geserveerd met een oestersaus.

KNAPPERIGE EEND | 18.50

Geroosterde, knapperige eend met verse seizoensgroenten en specerijen, geserveerd met een oestersaus.

Wokgerechten

Alle wokgerechten worden geserveerd met verse seizoensgroenten, huisbereide saus en rijst of noedels

Vegetarisch | 10.50

Kip | 11.50

Scampi's | 13.50

Kom ook zeker eens langs in the Buddha Lounge om te genieten van al deze heerlijke gerechten en de fijnste cocktails.

Neem alvast een kijkje op onze website voor meer informatie of reserveer online!
thebuddhalounge.be

Buddha lounge

fine dining & cocktails

Woensdag tot zondag van 17u30 tot 23u
gemeenteplein 7 - 2820 Rijmenam

015 65 68 79

info@thebuddhalounge.be
thebuddhalounge.be



Buddha lounge

fine dining & cocktails

Woensdag tot zondag van 17u30 tot 23u
gemeenteplein 7 - 2820 Rijmenam
info@thebuddhalounge.be
thebuddhalounge.be



Je kan nu ook thuis genieten van onze heerlijke gerechten

015 65 68 79

Voorgerechten

Knapperige eendenborst met pannenkoeken en pruimensaus | 10.50

Teriyaki kipspiesjes (met Japanse aroma's) | 8.50

Buddha Lounge spareribs | 10.50

Gemarineerde spareribs gegrild in de tandoori-oven, geserveerd met een pikante chutneysaus.

Momos

een geliefd Nepalees-Tibetaans voorgerecht

Gestoomde kaas- en spinazieknodels geserveerd met een muntsaus | 9.50

Gestoomde knoedel van gehakt geserveerd met een chutney van tomaat en koriander | 10.50

Somosa met vlees | 8.50

Vegetarische somosa | 6.50

Buddha Lounge starterschotel

Een hemelse mix van lekkere voorgerechten | 12.50

Gelieve rekening te houden met een bereidingstijd van ± 30min.

Bij grote drukte kan de wachttijd iets langer zijn.

We leveren niet aan huis.

Indische curry's

Alle Indische curry's worden geserveerd met basmatirijst)

BHUNA

Oorspronkelijk uit Noord-India en West-Bangladesh.

Een veeleer droge, gebakken curry met ui en specerijen, medium pikant op pallet.

Een perfecte keuze voor wie wil kennismaken met de oosterse keuken.

KIP | 15.50 LAMS | 16.50 SCAMPI'S | 17.50

KORMA

Uit de Mughlai-keuken. Een milde, romige curry met toetsen van kokosnoot. Bereid met aromatische specerijen in plaats van meer robuuste kruiden. Een echte aanrader voor de liefhebber van een zachtere curry.

KIP | 15.50 LAMS | 16.50 SCAMPI'S | 17.50

KIP TIKKA MASALA

Een Indo-Europees, meer bepaald Brits, fusion-gerecht.

Een gemiddeld romige curry bestaande uit paprika's, ui, verse tomaten, koriander, room en geselecteerde specerijen en kruiden. Afgewerkt met gemarineerd vlees op spiesjes, gegrild in de tandoori-oven.

Een aanrader als eerste kennismaking met de Indische keuken.

KIP | 16.50

VINDALOO

Een Portugees/Zuid-Indisch fusion-gerecht, zeer gekend voor zijn volle en hete smaak. Bestaande uit zwarte peper voor extra vuur, citroen voor meer scherpte, aardappelen en een royale hoeveelheid look en rode chilipepers. Een favoriet van de liefhebber van de Indische keuken.

KIP | 15.50 LAMS | 16.50 SCAMPI'S | 17.50

CHILIKIP/PANEER

Indo-Chinees fusion-gerecht. Gebraden kip met een deeglaagje ('paneer') in een curry van geselecteerde specerijen en overgoten met een scheut sojasaus voor extra scherpte.

KIP | 16.50 PANEER | 15.50

SIZZLER

De Indiase versie, gecreëerd door Firoz Irani, van een Japanse verhittingstechniek, waarbij vlees of vis, in specerijen gemarineerd, op een hoog vuur wordt gebakken en sissend ('sizzling') geserveerd op een zeer hete schotel.

KIP | 17.50 LAMS | 18.50 SCAMPI'S | 19.50

Mixed tandoori | 20.50

Gerecht van gemarineerde kip, lam en scampi. Gegrild in een klei-oven. Typisch noord-indisch gerecht.

PALAAK PANEER | 13.50

Afkomstig uit het noorden van India.

Een milde curry met huisbereide kaas, gestoofd in spinazie en room.

BAINGEN KHA BHARTA | 13.50

Uit het noorden van India. Geroosterde en gegrilde aubergine, gepureerd en gestoofd met scherpe kruiden, specerijen en room. Dit gerecht is een aanrader voor lekkerbekken.

BIRYANI

Uit de Mughlai-keuken. Gemarineerd vlees met koriander, munt en specerijen, gestoomd met rijst en saffraan. Dit gerecht met exotische aroma's is een traktatie voor uw smaakpapillen.

KIP | 16.50 LAMS | 17.50

Naan | 2.50 Naan met look | 2.90 Peshwari naan | 3.50