



Buddha lounge

fine dining & cocktails
asian cuisine

Menu

Voorgerechten

Knapperige eendenborst met pannenkoeken en pruimensaus | 15.00

Kipsate met pindasaus | 13.00

Momos - gestoomde knoedel

met spinazie en kaas | 13.00

met gehakt | 13.00

Somosa

met vlees | 11.00

Vegetarische Somosa | 11.00

Buddha Lounge starterschotel

Een hemelse mix van lekkere voorgerechten | 17.00

Groenten Pokhora | 12.00

Spring rolls met panner | 13.00

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 | 21.00 LAMS | 23.00 SCAMPI'S | 25.00

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 | 21.00 LAMS | 23.00 SCAMPI'S | 25.00

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 | 21.00 PANEER | 19.00 SCAMPI'S | 25.00

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 | 21.00 LAMS | 23.00 SCAMPI'S | 25.00

CHILIKIP/PANEER

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

KIP | 21.00 PANEER | 19.00

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 | 21.00 LAMS | 23.00 SCAMPI'S | 25.00

KADAI CURRY

Een Pittige Noord indische curry op basis van gember look en tomaat gewokked met paprika en uien

KIP | 19.00 LAMS | 23.00 SCAMPI'S | 25.00

BIRYANI

Uit de Mughlai keuken . Gemarineerd vlees met koriander, munt en specerijen, gestoomd met rijst en saffraan

KIP | 21.00 LAMS | 23.00 SCAMPI'S | 25.00

Indische curry's

Alle Indische curry's worden geserveerd met basmatirijst)

Mixed tandoori | 25.00

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

TANDOORI VIS | 30.00

Gemarineerde zalm , scampi's, St Jacobs vruchten en calamari's gegrild in de tandoor.

TANDOORI LAMS | 26.00

Gemarineerde lamskotletten met tandoori masala.

BUDDHA LOUNGE SPARE RIBS | 25.00

BROOD UIT DE TANDOOR

Naan | 6.00 Naan met look | 6.50 Kaas en look Naan | 7.00 Peshwari naan | 8.00

Indische curry's

Alle Indische curry's worden geserveerd met basmatirijst)

PALAAK PANEER | 19.00

Afkomstig uit het noorden van India. Een milde curry met huisbereide kaas, gestoofd in spinazie en room.

BAINGEN KHA BHARTA | 17.00

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.

DAL MAKHANI | 15.00

Een heerlijke Noord bijgerecht op basis van linzen boter en room

ALOO GOBI | 15.00

Een klassiek droog indische bijgerecht met bloemkool en aardappel

CHANNA MASALA | 15.00

Een basisgerecht met kikkererweten tomaten en rijke kruiden mix

Thaise curry's

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

GAENG KIOW WAHN - GROENE CURRY.

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

KIP | 21.00 SCAMPI'S | 25.00

KREUNG GAENG PHET DAENG – RODE CURRY.

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

KIP | 21.00 SCAMPI'S | 25.00

GAENG PHANAENG - PANANG CURRY.

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

KIP | 21.00 SCAMPI'S | 25.00

GAENG LEUNG – GELE CURRY.

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

KIP | 21.00 SCAMPI'S | 25.00

Thaise curry's

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

MASAMAN

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

KIP | 21.00 SCAMPI'S | 25.00

KHUNG PAT ORIENTAL | 25.00

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

KNAPPERIGE EEND | 25.00

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

PAD KRAPOW GAI SAAP | 21.00

Een authentieke pittige kip schotel met thaise basilicum

PAD THAI | 25.00

Gebakken noedels met pindas en ei

KIP | 21.00 SCAMPI'S | 25.00

Wokgerechten

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

Vegetarisch | 15.00

Kip | 17.00

Scampi's | 19.00

Buddha lounge

fine dining & cocktails



Is er iets dat u niet lust? Een bepaalde allergie?
Laat het even weten zodat we hiermee rekening kunnen houden.

Hot drinks

Coffee | 3.50

Coffee latte | 4.20

Indische chai met kruiden | 4.30

Munt tee | 4.00

Yogi bio merken thee | 3.80

Desserts

Mango kulfi met verse fruit | 13.00

Gaajaar Kha halwa net vanilla ijs | 13.00

Sticky rice met mango | 14.00

Lassi natuur | 6.50 mango lassi | 7.00

Coupe vanilla | 11.00

Dessertcocktails

Brandy Alexander | 10.50

Grasshopper | 10.50

Pink Lady | 10.50

Buddha lounge

fine dining & cocktails



Woensdag tot zondag van 17u30 tot 23u
Haachtsebaan 40 - 3140 Keerbergen
015 22 29 98 - info@thebuddhalounge.be
thebuddhalounge.be



Buddha lounge

fine dining & cocktails

asian cuisine

Cocktails

Regular

Bloody Mary – (mild/medium or hot) | 11.50
Worcestersauce, Tobasco, Lemon juice, Vodka and Tomato juice

Mojito | 12.00
Limes, Mint, Simple syrup and Rum (optional sodawater)

Daiquiri | 11.50
Caster sugar, Lime juice and Rum

Tom Collins | 11.50
Simple syrup, Lemon juice, Gin and Soda water

Mint Julep | 11.50
Simple syrup, Fresh mint and Bourbon

Moscow Mule | 13.00
Bitters, Lime juice, Vodka and Ginger beer

Whisky Sour | 12.50
Egg white, Bitters, Simple syrup, Lemon juice and Scotch/Bourbon

Cosmopolitan | 12.50
Cranberry juice, Lime juice, Triple sec and Vodka

Margarita | 11.50
Lime juice, Triple sec and Tequila

Mai Tai | 13.00
Almond syrup, Lime juice, Orange curacao and Rum

Pina Colada | 12.00
Simple syrup, Coconut cream, Pineapple juice Malibu and Rum

Pornstar martini | 13.00
Peach Puree, Cava

Cocktails

Strong

Long Island Ice Tea | 13.00

Vodka, Rum, Triple sec, Gin - Tequila and Cola

Negroni | 11.50

Gin, Vermouth and Campari

Americano | 11.50

Vermouth, Campari, and soda

Old Fashioned | 11.50

Bitters, Bourbon and simple syrup

Black Russian | 11.50

Coffee liquor, Vodka (with/without coke)

White Russian | 11.50

Coffee Liquor, Vodka and cream

Dry Martini – dry/medium/wet | 11.50

Vermouth with Gin/Vodka

Manhattan – (Dry/perfect or sweet) | 11.50

Bitters, vermouth and bourbon

Aperitifs

Martini Bianco/ rosso / fiero | 9.00

Vermouth de professore | 9.10

Noilley prat/ dry/sweet | 7.00

Porto wit:/rood | 7.00

Campari | 6.50

Sherry Tio Pepe | 7.00

Kirr | 6.50

Kirr royal | 9.50

Prosecco | 9.00

Crodino (alcohol vrij) | 6.00

Gins

Bombay sapphire london dry gin | 10.00

Buss 509 raspberry | 11.50

Hendricks | 11.50

Martin millers | 11.50

Liqors

Baileys | 9.50

Cointreau | 9.00

Malibu | 9.00

Ameretto | 9.50

After dinners

Hennessy VSOP cognac | 10.00

Ameretto | 8.00

Sambucca Molinari | 8.50

Baileys original | 8.00

Grappa Julia superior | 8.50

Vodkas

Absolute | 7.50

Finlandia | 9.00

Belvedere | 9.50

Whisk(e)y

Jameson irish | 9.00

Tullamore dew | 9.50

Black label blended | 8.50

Chivas regal 12 y blended | 10.50

Talisker 10 y single malt | 11,00

Glenfiddich 12 y single malt | 9.50

Lagavulin 16y single malt | 13.00

Buffalo trace bourbon | 10.50

Makers mark bourbon | 10.00

Jack Daniels Tennessee | 9.50

Rum

Bacardi superior | 8.50

Bacardi oro | 8.50

Bacardi aged | 9.50

Plantation double aged dark rum | 11.00

Tequila

Jose cuervo silver | 9.50

Jose cuervo gold | 10.50

Drinks

Beers

Jupiler | 3.50

Duvel | 4.60

Leffe blond | 4.30

Leffe Bruin | 4.30

Kriek Lindemans | 3.80

Kingfisher | 5.30

Soft drinks

Cola (Light, Zero), Fanta,Sprite | 3.30

Ice tea, sinaasappel, ananas | 3.50

Fever tree ginger beer; Premium Indian tonic | 3.80

Fentimans rose limonade Elderflower | 3.80

Water bruis/plat | 3.30

Water plat/bruis 50cl | 4.80

Perrier | 3.30

Fresh juices

Sinasappel sap | 5.80

Citroensap | 5.80

Limoensap | 5.80



Woensdag tot zondag van 17u30 tot 23u
Donderdag, vrijdag en zondag ook s'middags van 12u tot 14u30



Haachtsebaan 40 - 3140 Keerbergen
015 22 29 98 - info@thebuddhalounge.be
thebuddhalounge.be