



THE CHAI AFFAIRS

MENU

MAKE A
Reservation
+31-76 532 3830



LUNCH (TUE/WED | 11:30 - 15:30)

Butter Chicken Rice Bowl 11,95

Tender tandoori chicken over basmati rice, served with our creamy, spiced butter-tomato sauce. / Malse tandoorikip op basmatirijst met onze romige, gekruide boter-tomatensaus.



Dal Fry Rice Bowl 10,95

Slow-cooked lentils with spices over basmati rice — simple, warm, and nourishing. / Langzaam gegaarde linzen met specerijen op basmatirijst — eenvoudig en verwarmend.



Paneer Butter Masala Rice Bowl 11,95

Soft paneer in a rich butter-tomato cream sauce, served over basmati rice. / Zachte paneer in een rijke boter-tomatenroomsaus op basmatirijst.



DESSERT'S (ALL DAYS)

Gulab-e-Khaas with Kesar Rabdi 5,50

Smashed gulab jamuns in rose syrup, topped with saffron rabdi — rich, floral, and decadent. / Geplette gulab jamuns in rozenstroop met saffraan-rabdi — rijk, bloemig en overdadig.



Moong Dal Halwa 5,50

Slow-roasted moong dal with ghee and cardamom — warm, nutty, and melt-in-your-mouth. / Geroosterde moong dal met ghee en kardemom — warm, nootachtig en zacht van smaak.



LASSI'S (ALL DAYS)



Mango Lassi 5,50

Sweet, creamy mango blended with yogurt — smooth and refreshing. / Zoete, romige mango gemengd met yoghurt — zacht en verfrissend.

Masala Lassi 5,50

A savoury yogurt drink with roasted cumin and spices — cool and tangy. / Hartige yoghurt drank met geroosterde komijn en specerijen — koel en pittig.

Shahi Gulab Lassi 5,50

Fragrant rose-infused lassi with creamy yogurt — floral and indulgent. / Geurige rozenlassi met romige yoghurt — bloemig en verwennerij.

SUNDAY BRUNCH (11:30 - 17:30)

Dal Makhani with Rice 17,50

Creamy black lentils slow-cooked with butter, cream, and spices — rich, comforting, and served with basmati rice. / Romige zwarte linzen langzaam gegaard met boter, room en specerijen — rijk en troostrijk, geserveerd met basmatirijst.



Pav Bhaji 12,50

A Mumbai street food classic — spicy mashed vegetables served with butter-toasted buns. / Een klassieke Mumbai-straatfavoriet — pittige groentepuree geserveerd met in boter geroosterde broodjes.



CHAAT'S

Samosa Chaat with Chickpeas 6,50

Crispy samosas topped with spiced chickpeas, yogurt, chutneys, and fresh veggies — a tangy, crunchy street-food delight. / Knapperige samosa's met gekruide kikkererwten, yoghurt, chutneys en verse groenten — een pittige, knapperige streetfoodtraktatie.



Aloo Tikki with Chickpeas 6,50

Crispy potato patties topped with chickpeas, yogurt, and chutneys — tangy, crunchy, and bold. / Krokante aardappelkoekjes met kikkererwten, yoghurt en chutneys — pittig, knapperig en vol smaak.





THE CHAI AFFAIRS

MENU

MAKE A
Reservation
+31-76 532 3830



DINNER (THU/FRI/SAT | 17:00 - 21:30)

STARTER'S

Thecha Paneer Tikka 11,50

Smoky grilled paneer marinated in fiery chilli-garlic thecha — bold, spicy, and full of flavour. / Rokerige gegrilde paneer in vurige chili-knoflook thecha — pittig, krachtig en smaakvol.



Chicken Malai Tikka 12,50

Juicy chicken grilled in a creamy, spiced yogurt marinade — tender, rich, and full of Delhi charm. / Sappige kip gegrild in een romige, gekruide yoghurtmarinade — mals, rijk en vol Delhi-charme.



CURRY'S

Smokey Chicken Tikka Masala 17,50

Tandoori chicken simmered in a smoky tomato-onion masala with Indian spices and a touch of cream — bold, rich, and comforting. / Tandoori kip gestoofd in een rokerige tomaat-ui masala met Indiase specerijen en een vleugje room — vol, rijk en troostrijk.



Banjara Maas (Mutton) 19,50

A Rajasthani classic of slow-cooked mutton in ghee, smoky spices, and caramelized onions — bold, rustic, and melt-in-your-mouth tender. / Een Rajasthani klassieker van langzaam gegaard lamsvlees in ghee, rokerige specerijen en gekarameliseerde uien — gedurfd, rustiek en boterzacht.



Banjara Mix Veg 14,50

A bold, rustic mix of seasonal vegetables simmered in a fiery Banjara-style gravy — earthy, spicy, and full of soul. / Een gedurfde, rustieke mix van seizoensgroenten in een vurige Banjara-stijl saus — aards, pittig en vol karakter.



Malai Kofta 17,50

Golden-fried paneer-potato koftas simmered in a creamy, spiced tomato-onion gravy — rich, comforting, and elegant. / Goudbruine paneer-aardappel kofta's in een romige, gekruide tomaat-uiensaus — rijk, troostrijk en verfijnd.



RICE'S

Jeera Rice 3,50

Basmati rice tempered with roasted cumin seeds. / Basmatirijst op smaak gebracht met geroosterde komijnzaadjes.



Ghee Rice 3,50

Fragrant basmati rice gently tossed in golden ghee. / Geurige basmatirijst lichtjes gebakken in goudkleurige ghee.



NAAN'S

Garlic Naan 3,50

Soft tandoor-baked naan topped with minced garlic and fresh coriander. / Zachte naan uit de tandoor, belegd met fijngesneden knoflook en verse koriander.



Butter Naan 3,50

Fluffy, warm naan brushed generously with melted butter. / Luchtige, warme naan royaal besmeerd met gesmolten boter.





THE CHAI AFFAIRS

CHAI & COFFEE'S

MAKE A
Reservation
+31-76 532 3830



INDIAN CHAI'S

Rajwadi Chai	5,50
Adrak Ilaychi Chai	4,50

COFFEE & TEA'S

Coffee	3,00
Cappuccino	3,50
Espresso	3,00
Latte Macchiato	3,70
Golden Latte	6,00
Dirty Chai Latte	5,50
Iced Mango Matcha Latte	5,90
Iced Strawberry Matcha Latte	5,50
Mint Tea	4,75
Ginger Tea	4,75
Mint-Ginger Tea	5,00
Ginger-Lemon Tea	3,50

