

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## LUNCH MENU

PLATEAU DE DÉJEUNERS GRILLÉS/ GRILLED LUNCH PLATTER

MON-FRI 12:00-14:30

### 110. PLATE OF THE WEEK €14.95 (NON VEGETARIAN)

- Riz parfumé, morceaux de Naan servis avec du poulet Tikka grillé, soupe Daal de la semaine, salade, sauce maison et Raita..
- Gearomatiseerde Rijst, Stukjes Naan geserveerd met Gegrilde Kip Tikka, Speciale Daalsoep van de week, Salade, Huisgemaakte Saus & Raita.
- Pulao Rice, Pieces of Naan served with Grilled Chicken Tikka, Special Daal Soup of the week, Salad, Homemade Sauce & Raita

### 111. PLATE OF THE WEEK €14.95 (VEGETARIAN)

- Riz Pulao, morceaux de Naan servis avec Tikka de fromage blanc indien grillé, soupe Daal de la semaine, salade, sauce maison et Raita.
- Gearomatiseerde Rijst, Stukjes Naan geserveerd met Gegrilde Indiase Cottage Cheese Tikka, Speciale Daalsoep van de week, Salade, Huisgemaakte Saus & Raita.
- Pulao Rice, Pieces of Naan served with Grilled Paneer Tikka, Special Daal Soup of the week, Salad, Homemade Sauce & Raita..

### 101. GRILLED VEGETARIAN PLATTER €16.95

- Champignons grillés, brocoli malai grillé, fromage blanc indien Tikka grillé, servi avec du pain naan indien et de la salade. .
- Gegrilde champignon, Gegrilde Malai Broccoli, Gegrilde Indiase cottage Cheese Tikka, geserveerd met Indiase Naan Brood & Salade.
- Grilled Mushroom, Grilled Malai Broccoli, Grilled Paneer Tikka, served with Indian Naan Bread & Salad

### 102. GRILLED CHICKEN PLATTER €16.95

- Poulet grillé Tikka, Poulet Malai Tikka, Poulet Pahadi Tikka (mariné à la coriandre), servi avec du pain naan indien et de la salade.
- Gegrilde Kip Tikka, Kip Malai Tikka, Kip Pahadi Tikka (gemarineerd met koriander), geserveerd met Indiaas Naanbrood en salade.
- Grilled Chicken Tikka, Chicken Malai Tikka, Chicken Pahadi Tikka (Coriander marinated), served with Indian Naan Bread & Salad.

**Lunch offer- Add a Glass of white/ red wine, Cava, Rosé or any beer\* @ €3.00**

WWW.INDIANFOODISM.BE

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## LUNCH MENU

PLATEAU DE DÉJEUNERS GRILLÉS / GRILLED LUNCH PLATTER

MON-FRI 12:00-14:30

### 103. MIXED NON VEG PLATTER €20.50

- Poulet Malai Tikka, Poulet Pahadi Tikka (mariné à la coriandre), Agneau Seekh Gilafi servi avec du pain naan indien et de la salade.
- Kip Malai Tikka, Kip Pahadi Tikka (gemarineerd met koriander), Lams Seekh Gilafi geserveerd met Indiaas Naanbrood en salade.
- Chicken Malai Tikka, Chicken Pahadi Tikka (Coriander marinated), Lamb Seekh Gilafi served with Indian Naan Bread & Salad.

### 105. CHICKEN TIKKA MASALA WITH RICE / NAAN €13.00

- Poulet grillé au four d'argile, cuit dans une sauce crémeuse parsemée de tomates fraîches et de papillons, servi avec du riz ou du naan.
- In klei-oven gegrilde kip, gekookt in een romige saus besprenkeld met verse tomaten en paprika's geserveerd met rijst of Naan.
- Clay oven Grilled Chicken, cooked in a creamy sauce sprinkled with fresh tomatoes & bell papers served with Rice or Naan.

### 106. PANEER TIKKA MASALA WITH RICE / NAAN €13.00

- Fromage cottage maison grillé au four d'argile, cuit dans une sauce crémeuse, parsemé de tomates fraîches et de poivrons, servi avec du Naan ou du riz..
- Klei-oven gegrilde huisgemaakte kwark, gekookt in een romige saus bestrooid met verse tomaten en paprika geserveerd met Naan of Rijst.
- Clay oven Grilled Homemade cottage cheese, cooked in a creamy sauce sprinkled with fresh tomatoes & bell papers served with Naan or Rice.

**Lunch offer- Add a Glass of white/ red wine, Cava, Rosé or any beer\* @ €3.00**

WWW.INDIANFOODISM.BE

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

---

## LUNCH ON THE GO

---

### NAAN KATHI ROLL

-Fromage blanc grillé au four d'argile/ Poulet enveloppé dans un pain Naan avec une sauce maison et des légumes.

-Klei-oven gegrilde cottage cheese / kip gewikkeld in Naan brood met zelfgemaakte saus & groenten.

-Clay oven Grilled cottage cheese/ Chicken wrapped in Naan bread with Homemade sauce & vegetables.

107. CHICKEN/POULET/KIP- €10.00

108. PANEER/FROMAGE/COTTAGE CHEESE- €10.00

### EXTRAS

47. PLAIN NAAN-	€3.75	52. PLAIN RICE-	€4.00
48. GARLIC BUTTER NAAN-	€4.00	53. PULAO RICE-	€5.00
49. CHEESE NAAN-	€4.50	54. MIXED VEG PULAO-	€6.00
50. GARLIC CHEESE NAAN-	€4.750		

Lunch offer- Add a Glass of white/ red wine, Cava, Rosé or any beer\* @ €3.00

WWW.INDIANFOODISM.BE



# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## **\*INDIAN STREET FOOD**

**FAMOUS INDIAN STREET APPETIZERS**

### **01. DAHI PURI CHAAT- 10.00**

Une coquille croustillante farcie de pommes de terre bouillies, de pois chiches et d'épices moulues, servie avec une sauce rouge et verte, du yaourt et du sev.

Een knapperige schelp gevuld met gekookte aardappelen, doperwtten en gemalen kruiden, geserveerd met rode & groene saus, yoghurt en sev.

A crispy shell stuffed with boiled potatoes, chick peas and ground spices, serve with red & green sauce, yogurt and sev.

### **02. SAMOSA CHAAT- 10.00**

samosas, chana masala, divers chutneys et épices.  
samosa's, chana masala, diverse chutneys en kruiden  
samosas, chana masala, various chutneys and spices.

### **03. VADA PAV -10.00**

Beignets de pommes de terre frits enrobés de pâte à frire, servis dans deux tranches de pav (pain), accompagnés de chutney sucré et de chutney vert.

Gefrituurde aardappelknoedelbeignets in beslag, geserveerd in twee sneetjes pav (brood) met daarop zoete chutney, groene chutney

Fried batter coated potato dumpling fritters, served in two slices of a pav (bread) topped with sweet chutney, green chutney

### **04. PAV BHAJI -10.00**

Un mélange savoureux et nutritif de légumes, dont des pommes de terre, du chou-fleur, des petits pois, des carottes et des oignons, servi avec du pavé au beurre

Een smakelijke en voedzame mix van groenten, waaronder aardappelen, bloemkool, erwten, wortelen en uien, geserveerd met in boter geroosterde pav (brood)

A tasty and nutritious blend of vegetables, including potatoes, cauliflower, peas, carrots, and onions, serve with butter roasted pav

### **05. ALOO BONDA -10.00**

Les boulettes de pommes de terre bouillies sont assaisonnées et épicées, plongées dans une pâte à base de farine de gramme et frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Gekookte aardappelballetjes worden gekruid, in grammeelbeslag gedoopt en goudgeel gefrituurd.

Boiled potatoes balls are seasoned and spiced, dipped in gram flour batter and deep fried to golden.

**\*FOODISM SPÉCIAL**

**WWW.INDIANFOODISM.BE**



# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

---

## STARTERS/ ENTRÉE

---

AUTHENTIC INDIAN GRILL

### \*MIXED GRILL PRIX FIXE - VEG 🌿

**6.HALF -10.00**

**7.FULL -18.00**

- Plateau de grillades mixtes composé de 3 types de Kebab végétariens (Paneer, Champignon et Broccoli) servis avec salade et sauces
- Mixed grill Platter van 3 soorten Vegetarische Kebab (Paneer, Champignon en Broccoli) geserveerd met salade & Sauzen.
- Mixed grill Platter of 3 types of Vegetarian Kebab(Paneer, Mushroom and Broccoli) served with salad & Sauces

### \*TANDOORI CHICKEN

**8.HALF -16.00**

**9.FULL -25.00**

- Cuisse de poulet marinée toute la nuit dans du yaourt, des herbes et des épices indiennes, grillée au four Tandoori, servie avec une salade et une sauce à la coriandre et à la menthe.
- Kippendij 's nachts gemarineerd in yoghurt, Indiase kruiden en specerijen, gegrild in de Tandoori oven, geserveerd met salade & koriander-muntsaus
- Chicken thigh marinated overnight in yoghurt, Indian herbs and spices, grilled in the Tandoori oven, served with salad & coriander-mint sauce

### \* MIXED GRILL PRIX FIXE- CHICKEN

**10.HALF -10.00**

**11.FULL -18.00**

- Plateau de grillades mixtes composé de 3 types de Kebab de poulet (Tikka grillé, Malai Tikka et Pahaari Tikka) servis avec salade et sauces
- Gemengde grillschotel met 3 soorten kip Kebab (Gegrilde Tikka, Malai Tikka en Pahaari Tikka) geserveerd met salade & sauzen
- Mixed grill Platter of 3 types of Chicken Kebab(Grilled Tikka, Malai Tikka and Pahaari Tikka) served with salad & Sauces

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

AUTHENTIC INDIAN GRILL

## \*MIXED GRILL PRIX FIXE- NON-VEG

**12.HALF -10.00**

**13.FULL -18.00**

- Plateau de grillades mixtes composé de 3 types de Kebab de poulet (Fish Ajwaini Tikka, Malai Tikka et Pahaari Tikka) servis avec salade et sauces
- Gemengde grillschotel met 3 soorten kip Kebab (Fish Ajwaini Tikka, Malai Tikka en Pahaari Tikka) geserveerd met salade & sauzen
- Mixed grill Platter of 3 types of Chicken Kebab(Fish Ajwaini Tikka,Malai Tikka and Pahaari Tikka) served with salad & Sauces

## FRIED & BAKED ENTRÉE

VEGETARIAN/ VÉGÉTARIEN/ VEGETARISCH

### \*14. SAMOSA - 10.00 🌿

- Pâte maison frite remplie de légumes cuits dans différentes épices, servie avec des sauces..
- Gefrituurd huisgemaakt gebak gevuld met groenten gekookt in verschillende kruiden, geserveerd met sauzen
- Deep Fried homemade Pastry filled with vegetable cooked in different spices, served with Sauce

### \*15. MOMO- VEG - 10.00 🌿

- Boulettes de pâte à la vapeur remplies de légumes arrosés d'épices et d'herbes indo-tibétaines, servies avec une sauce maison.
- Gestoomde dumplings gevuld met groenten in Indo-tibetiaanse kruiden & specerijen, geserveerd met huisgemaakte saus.
- Steamed dumplings filled with vegetables cooked in Indo-tibetian spices & herbs, served with home made sauce.

### \*16. FRIED PRIX FIXE 🌿

**HALF - 10**

**FULL - 18**

- Une fusion de saveurs composée de notre fameux Samosa, d'un rouleau de printemps croustillant, d'un indulgent Paneer Pakora et d'une savoureuse escalope végétarienne.

- Een fusie van smaken met onze kenmerkende Samosa, knapperige loempia, verwennende Paneer Pakora en hartige Veg Cutlet

- A fusion of flavors featuring our signature Samosa, crispy Spring Roll, indulgent Paneer Pakora, and savory Veg Cutlet

TEMPS DE PRÉPARATION DU MOMO :30 MINUTES  
MOMO BEREIDINGSTIJD-30 MIN  
MOMO PREPARATION TIME-30 MINS

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## FRIED & BAKED

NON-VEGETARIAN/ NON VÉGÉTARIEN/ NIET-VEGETARISCH

### 17. CHICKEN SPRING ROLL - 10.00

-Pâte frite farcie de légumes et de poulet haché, cuit dans des épices et des herbes indo-tibétaines..

-Gefrituurd deeg gevuld met groenten en kipgehakt gekookt in Indo-tibetiaanse kruiden en specerijen

-Deep fried pastry stuffed with vegetable & minced chicken cooked in Indo-tibet spices & herbs

### 18. MOMO- CHICKEN - 10.50

-Boulettes de pâte à la vapeur remplies de légumes arrosés d'épices et d'herbes indo-tibétaines, servies avec une sauce maison.

-Gestoomde dumplings gevuld met groenten in Indo-tibetiaanse kruiden & specerijen, geserveerd met huisgemaakte saus.

-Steamed dumplings filled with vegetables cooked in Indo-tibetian spices & herbs, served with home made sauce.

### \*19. FRIED PRIX FIXE(NON-VEG)

-  
HALF - 10

FULL - 18

-Une fusion de saveurs comprenant des rouleaux de printemps au poulet croustillants, de succulents pakoras au poulet, des pakoras au poisson croustillants et de délectables pakoras aux langoustines.

Een fusie van smaken met knapperige Chicken Spring Roll, sappige Chicken Pakora, knapperige Fish Pakora en verrukkelijke Scampi Pakora

-A fusion of flavors featuring crispy Chicken Spring Roll, succulent Chicken Pakora, crispy Fish Pakora, and delectable Scampi Pakora

TEMPS DE PRÉPARATION DU MOMO :30 MINUTES  
MOMO BEREIDINGSTIJD-30 MIN  
MOMO PREPARATION TIME-30 MINS

WWW.INDIANFOODISM.BE

\*FOODISM SPÉCIAL

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## Main course

### CURRIES

#### \*20. DAAL MAKHANI- 12.00 🌿

-Daal Makhani riche et crémeux : Lentilles et haricots cuits lentement dans des épices aromatiques, du beurre et de la crème. Un délice réconfortant.

-Rijke en romige Daal Makhani: Langzaam gekookte linzen en bonen in aromatische kruiden, boter en room. Een troostrijk genot.

-Rich and creamy Daal Makhani: Slow-cooked lentils and beans in aromatic spices, butter, and cream. A comforting delight



#### 21. SEASONAL MIXED VEG CURRY- 13.50

-Une fusion alléchante de légumes frais et vibrants harmonieusement mélangés à des épices aromatiques.

-Een verleidelijke fusie van verse, levendige groenten harmonieus gemengd met aromatische kruiden.

-A tantalizing fusion of fresh, vibrant vegetables harmoniously blended with aromatic spices.

#### 22. CHAANA MASALA - 13.50 🌿

-Des pois chiches tendres cuits dans un mélange parfumé d'épices, créant un plat savoureux et aromatique à la fois satisfaisant et délicieux.

-Zachte kikkererwten gekookt in een geurige mix van specerijen, waardoor een smaakvol en aromatisch gerecht ontstaat dat zowel bevredigend als verrukkelijk is

-Tender chickpeas cooked in a fragrant blend of spices, creating a flavorful and aromatic dish that's both satisfying and delightful

#### 23. VEGETABLE KORMA -14 🌿

-Un pot-pourri de légumes frais du jardin cuits à la perfection dans une sauce crémeuse et aromatique infusée d'épices traditionnelles.

-Een medley van tuinverse groenten gekookt tot in de perfectie in een romige, aromatische saus doordrenkt met traditionele kruiden.

-A medley of garden-fresh vegetables cooked to perfection in a creamy, aromatic sauce infused with traditional spices.

#### 24. ALOO GOBI MATAR - 13.50 🌿

-Des pommes de terre, du chou-fleur et des petits pois tendres enveloppés dans une symphonie d'épices aromatiques.

-Malse aardappelen, bloemkool en erwten omarmd door een symfonie van aromatische kruiden

-A medley of garden-fresh vegetables cooked to perfection in a creamy, aromatic sauce infused with traditional spices.



# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## CURRIES

### 25.PALAK PANEER - 14

- Epinards crémeux infusés d'épices aromatiques, complétés par du paneer tendre
- Romige spinazie doordrenkt met aromatische kruiden, aangevuld met malse paneer
- Creamy spinach infused with aromatic spices, complemented by tender paneer

### 26.MATAR PANEER - 14

- Succulent paneer délicatement cuit avec de tendres petits pois dans une succulente sauce à base de tomates infusée d'épices aromatiques.
- Sappige paneer delicaat gekookt met malse erwten in een weelderige saus op tomatenbasis doordrenkt met aromatische kruiden
- Succulent paneer delicately cooked with tender peas in a luscious tomato-based sauce infused with aromatic spices

## TIKKA MASALA

- Fromage blanc/ poulet/ agneau/ crevettes grillés dans une sauce crémeuse arrosée de tomates fraîches et de poivrons..
- In kleioven gegrilde huisgemaakte kwark/kip/lam/garnalen gekookt in een romige saus besprenkeld met verse tomaten & paprika.
- Clay oven Grilled Homemade cottage cheese/ Chicken/ Lamb/ Prawns cooked in a creamy sauce sprinkled with fresh tomatoes & bell papers

27.PANEER -14 

28.CHICKEN -14

29.LAMB -16

30.SCAMPI -16

## BUTTER MASALA

- Cubes de fromage indien fait maison/ Morceaux de poulet désossés grillés dans un four en terre cuite et arrosés d'une sauce veloutée à base d'oignons, de tomates, de noix de cajou et de différentes épices. .
- Blokjes Indiase huisgemaakte kaas/ Stukjes kip zonder been, gegrild in kleioven en gehuld in fluweelzachte jus van ui, tomaat, cashewnoten en verschillende specerijen .
- Cubes of Indian Homemade Cheese/ Boneless pieces of Chicken Grilled in clay Oven & cooked in velvety gravy of Onion, Tomato, Cashew & different spices

31.PANEER -14 

32.CHICKEN -14

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## CURRIES

### \*KADHAI MASALA

- Fromage, au poulet, à l'agneau et aux crevettes fait maison, accompagné de tomates fraîches, d'oignons, de yaourt, de poivre et d'épices .
- Huisgemaakte Kaas/Kip/Lams/Garnalen met verse tomaten, uien, yoghurt, peper en specerijen..
- Paneer/ Chicken/Lamb/ Prawn cooked with fresh tomatoes, onions, yoghurt,pepper and spices

**33.PANEER -14** 🌿

**34.CHICKEN -14**

**35.LAMB -16**

**36.SCAMPI -16**

### \*JALFREZI

- Poulet/agneau/ scampi grillés au four à terre, accompagnés de chili, poivrons verts et oignons. .
- Klei-oven gegrilde kip / lam / scampi's met chili, groene pepers uien
- Clay oven grilled chicken/ Lamb/ scampi cooked with with chili, green peppers and onions

**37.CHICKEN -14**

**38.LAMB -16**

**39.SCAMPI -16**

### VINDALOO 🌶🌶🌶

- Préparation indo-portugaise de poulet/agneau désossé .
- Indo-Portugese bereiding van kip/lam zonder been.
- Indo-Portuguese preparation of Boneless Chicken/ Lamb

**40.CHICKEN -14**

**41.LAMB -16**

### \*42. LAMB ROGAN JOSH -18.00

- Plat traditionnel moghol, spécialité du Cachemire, viande d'agneau cuite lentement à la vapeur dans son propre jus avec de la purée de tomates et d'autres épices authentiques.
- Traditionele Mughal-schotel, specialiteit van Kasjmir, lamsvlees langzaam gestoomd in het eigen vocht met tomatenpuree en andere authentieke kruiden
- Traditional Mughal Dish, specialty of Kashmir, Lamb Meat slowly steamed in the own juice with tomato purée and other authentic Spices

\*FOODISM SPÉCIAL

**WWW.INDIANFOODISM.BE**

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## NAAN

PAIN INDIEN/ INDIAAS BROOD/ INDIAN BREAD

### 43. PLAIN NAAN -3.75 🌿

- Pain indien cuit au four d'argile .
- Indiaas brood gebakken in kleioven
- Indian Bread baked in Clay Oven

### \*45. CHEESE NAAN -4.50 🌿

- Pain indien Farci de fromage, cuit dans un four d'argile..
- Indiaas brood Gevuld met kaas, gekookt in een kleioven.
- Indian bread Stuffed with cheese, cooked in a clay oven

### 44. GARLIC NAAN -4.00 🌿

- Pain indien à l'ail cuit dans un four en argile
- Indisch brood met knoflook gebakken in een kleioven
- Indian bread with garlic baked in a clay oven

### \*46. GARLIC CHEESE NAAN -4.75 🌿

- Pain indien farci au fromage et à l'ail cuit au four d'argile..
- Met kaas gevuld Indiaas brood met knoflook gebakken in een kleioven
- Cheese stuffed Indian bread with garlic baked in a clay oven

### \*47. STUFFED MASALA KULCHA -5.50 🌿

- Pain indien farci d'épices et de fromage, cuit dans un four en argile.
- Indiaas brood gevuld met kruiden & kaas gebakken in een kleioven
- Indian bread stuffed with spices & cheese baked in a clay oven

## RICE DISH

RIZ/RIJST

### 48. PLAIN RICE -4 🌿

- Riz basmati blanc bouilli .
- Gekookte witte basmatirijst
- Boiled white basmati rice

### 50. VEG PULAO -6 🌿

- Riz basmati cuit dans des légumes hachés et des épices indiennes .
- GBasmatirijst gekookt in gehakte groenten en Indiase specerijen
- Basmati rice cooked in chopped vegetables and Indian spices

### 49. PULAO RICE -5 🌿

- Riz Basmati Sauté à l'huile de beurre et épices indiennes .
- Basmati rijst gesauteerd in boterolie en Indische kruiden
- Basmati rice cooked in butter oil and Indian spices

[WWW.INDIANFOODISM.BE](http://WWW.INDIANFOODISM.BE)

\*FOODISM SPÉCIAL

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## BIRIYANI

**SPÉCIALITÉ MUGHLAI, RIZ AUX SAVEURS INDIENNES PRÉPARÉ AVEC DIFFÉRENTES SORTES D'ÉPICES ET D'HERBES, MÉLANGÉ AVEC DES LÉGUMES ET DU PANEER, DU POULET, DES AGNEAUX ET DES CREVETTES.**

**MUGHLAI SPECIALITEIT, INDIASE RIJST GEKOOKT MET VERSCHILLENDE KRUIDEN EN SPECERIJEN, GEMENGD MET GROENTEN EN PANEER / KIP / LAMS / GARNALEN.**

**MUGHLAI SPECIALTY, INDIAN FLAVORED RICE COOKED WITH DIFFERENT KINDS OF SPICES & HERBS, MIXED WITH VEGETABLE & PANEER/ CHICKEN/ LAMBS/PRAWNS**

**\*51.LOUNGE SPECIAL PANEER & VEG BIRIYANI -15**

**52.LOUNGE SPECIAL CHICKEN BIRIYANI -17**

**53.LOUNGE SPECIAL LAMB BIRIYANI -20**

**\*54.LOUNGE SPECIAL MIXED NON VEG BIRIYANI -24**

## DESSERTS

**55. SIZZLING BROWNIE -8**

- Brownie chaud et gluant recouvert de glace à la vanille et de sauce au chocolat.
- Warme, kleverige brownie overgoten met vanille-ijs en chocoladesaus.
- Warm, gooey brownie topped with vanilla ice cream and chocolate sauce

**\*56 GULAB JAMUN WITH ICE CREAM -8**

- Dessert indien chaud composé de boules frites d'une pâte à base de lait et de semoule, imbibées d'un sirop aromatique et recouvertes de crème glacée.
- Heet Indiaas dessert bestaande uit gefrituurde bolletjes van een deeg gemaakt van melk en griesmeel, doordrenkt met een aromatische siroop, overgoten met ijs.
- Hot Indian dessert consisting of fried balls of a dough made from milk and semolina, soaked with an aromatic syrup topped with ice cream

**\*57 MALAI KULFI (WITH DRY FRUITS/ MIXED FRUITS) -8**

- Lait glacé crémeux indien parfumé aux amandes et à la cardamome pulvérisées, servi avec des fruits secs/un mélange de fruits.
- Indiase romige ijsmelk geparfumeerd met verpulverde amandelen en kardemom, geserveerd met gedroogde vruchten/gemengde vruchten.
- Indian creamy iced milk scented with pulverized almonds and cardamom, served with dry fruits/ mixed fruits.

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

---

## DRINKS MENU

---



### BEERS



<b>COBRA 4.5°(33CL)-</b>	<b>4.00</b>	<b>LEFFE BLONDE 6.6°(33CL)-</b>	<b>5.50</b>
<b>KINGFISHER 4.5°(33CL)-</b>	<b>4.00</b>	<b>LEFFE BRUNE 6.5°(33CL)-</b>	<b>5.50</b>
<b>DUVEL 8.4°(33CL)-</b>	<b>5.50</b>		
<b>KARMELIET 8.1°(33CL)-</b>	<b>5.50</b>		
<b>JUPILER 5.2°(25CL)-</b>	<b>4.00</b>		



---

## WINES



<b>GLASS OF WHITE WINE-</b>	<b>4.50</b>	<b>GLASS OF RED WINE-</b>	<b>4.50</b>
<b>BOTTLE OF WHITE WINE-</b>	<b>20.00</b>	<b>BOTTLE OF RED WINE-</b>	<b>20.00</b>



---

## CAVA



<b>GLASS OF CAVA-</b>	<b>6.50</b>
<b>BOTTLE OF CAVA-</b>	<b>25.00</b>

---

[WWW.INDIANFOODISM.BE](http://WWW.INDIANFOODISM.BE)

# INDIAN FOODISM LOUNGE

📍 RUE DES DEUX EGLISES 76, 1210 SJTN

☎ 02 437 35 76

## DRINKS MENU

### HOUSE SPECIAL (NON ALCOHOLIC)

<b>*MANGO LASSI-</b> (mango flavoured yogurt Drink)	<b>4.50</b>
<b>*SPICED LASSI-</b> (Yogurt Drink with Mild Spices)	<b>4.50</b>
<b>*SODA SIKANJI-</b> (Lemonade- Indian way)	<b>4.50</b>
<b>COLA WITH ICE CREAM-</b>	<b>6.00</b>
<b>MASALA TEA/CHAI-</b>	<b>3.00</b>

### WATER, JUICE, SOFT DRINKS & MIXERS

<b>COCA COLA-</b>	<b>3.50</b>	<b>JUICE-</b> (PINEAPPLE/ ORANGE/ APPLE)	<b>3.75</b>
<b>COCA COLA ZERO-</b>	<b>3.50</b>	<b>SCHWEPES VIRGIN MOJITO-</b>	<b>4.00</b>
<b>FANTA-</b>	<b>3.50</b>	<b>SCHWEPES INDIAN TONIC-</b>	<b>4.00</b>
<b>SPRITE-</b>	<b>3.50</b>	<b>STILL WATER (BIG)-</b>	<b>6.00</b>
<b>STILL WATER (SMALL)-</b>	<b>3.00</b>	<b>SPARKLING WATER (BIG)-</b>	<b>6.00</b>
<b>SPARKLING WATER (SMALL)-</b>	<b>3.00</b>		