

Welcome - Bienvenus

Mother India is situated on the rue du stalle at Uccle and serves up traditional Indian food with a contemporary twist. The menu is influenced by dishes from northern India, coastal regions showcased through seafood dishes and rich flavours from the south. The food philosophy at Mother India's, is aimed at combining the best of the local fresh produce while maintaining the integrity of the traditional recipes.

Indian Boissons / Indian Drinks

Mango Lassi / Lassi au Manguue	€ 6.00
Lassi Sucré / Sweet	€ 5.00
Lassi Salé / Salted	€ 5.00
Drinks depending on the season (Watermelon, Coconut etc)	€ 7.00

Thé ou Café / Tea & Coffee

1. Café or Nesexpresso	€ 2.50
2. Masala Chai (Indian tea) Masala tea with fresh ginger, cardamoms, aniseeds, cloves etc Masala thé avec gingembre frais, cardamoms, graines d'anis, clous de griflou	€ 3.00
3. Jasmine Tea Jasmin with cardomoms / Jasmin avec cardomoms	€ 2.95
4. Fresh Mint Tea Fresh mint with cardamoms / Menth fraiche avec cardamoms	€ 3.50
5. Darjeeling Tea / Darjeeling Thé	€ 3.00
6. Irish Coffee	€ 4.50
7. Hot Chocolate	€ 4.50

8. Hot Chocolate with Rhum or Baileys

€ 6.50

Side Orders

1. Mix Salad (Tomates, oignons, olives, concombre, salade, Radis...) €6.00

2. Plain Raita €4.50

A traditional condiment made by flavoring yogurt with cucumber, cumin and mint. Un condiment traditionnel fait par l'aromatisant au yogourt au concombre, au cumin et à la menthe.

3. Boondi Raita €5.00

A traditional condiment made by flavoring yogurt with cucumber, cumin and mint.

Un condiment traditionnel fait par l'aromatisant au yogourte au concombre, au cumin et à la menthe.

4. Raita Mix €5.00

A traditional condiment made by flavoring yogurt with cucumber, cumin and mint.

Un condiment traditionnel fait par l'aromatisant au yogourt au concombre, au cumin et à la menthe.

Entrées / Starters

1. Dal Soup / Soupe de Lentilles € 4.50

Fine mild lentils, with herbs and light spices.

Fines lentilles douces, avec herbes aromatiques et épices légères.

2. Chicken Soup / Soupe au Poulet € 5.50

Fine mild spices and chicken balls.

Poulet en morceaux avec des légères épices.

3. Samosa / (Meat / Vegetable) Samosa (Viande/ Legume)(2 pieces) € 6.50

Crispy triangular shaped pastry filled with minced meat or vegetable.

Pâtisserie triangulaire croustillante, fourrée de viande hachée ou Légumes. (1€ plus pour viande).

4. Onion Bhaji / Bhaji d'oignons € 6.50

Freshly sliced onions battered in gram flour, herbs and deep-fried

Oignons fraîchement émincés battus en farine de gramme, herbes et frites

5. Mix Pakora / Mélange de Pakora € 12.50

Deep-fried snacks of potatoes, spinach, cottage cheese and onions in fine battered gram flour.

Collations frites de pommes de terre, épinards, fromage cottage et oignons

en farine de grammes fines.

6. Paneer Pakora / Tofu Pakora

€ 6.50

Golden,crispy, cottage cheese patty deep-fried in a special chickpea batter.

Emballage doré, croustillant, au fromage cottage frit dans une pâte spéciale de pois chiches.

Appetizers from the Tandoor

7. Tandoori Chicken Tika / Poulet Tandoori Tikka (4 pieces)

€ 16.50

Tender pieces of chicken marinated in yogurt and herbs, barbequed in tandoori oven.

Des morceaux de poulet marinés au yogourt et aux herbes, grillés au four tandoori.

8. Tandoori Lamb Tikka / Agneau Tandoori Tikka (4 pieces)

€ 17.50

Boneless Lamb pieces roasted and marinated with aromatic spices.

Des morceaux d'agneau désossés rôtis et marinés avec des épices aromatiques.

9. Tandoori sheekh Kebab (2 Sticks)

€ 18.50

Cubed leg of lamb seasoned with spices, marinated on yogurt, garlic and ginger mixture.

Jambe cubée d'agneau assaisonnée aux épices, marinée sur Mélange de yaourt, d'ail et de gingembre.

10. Tandoori King Prawn / Scampi Royal Tandoori (6 pieces)

€ 21.50

Jumbo shrimp seasoned with fresh spices and broiled in a tandoor.

Crevettes Jumbo assaisonnées d'épices fraîches et grillées dans un tandoor.

11. Tandoori Mixed Grill / Grillades Tandoori (8 pieces)

€ 25.50

A pre-selected combination of tandoori chicken, chicken tikka, botz kebab and tandoori shrimp.

Une combinaison présélectionnée de poulet tandoori, de poulet tikka, de botz kebab et de crevettes tandoori.

12. Tandoori Chicken Tikka Boti (4 pieces)

€ 17.50

Succulent cubes of homemade cottage cheese and roasted vegetables. Subtly spiced and broiled in a tandoor.

Des cubes succulents de fromage cottage maison et de légumes grillés. Subtilement épicé et grillé dans un tandoor.

All tandoori dishes are served with side salad / Tous les plats tandooris sont servi avec une salade.

Spécialités Végétariennes / Vegetarian Specialities

13. Dal Makhni

€ 15.50

Popular dish in North India consisting of simmered black lentils in a creamy curry.

Plat populaire dans le nord de l'Inde composé de lentilles noires mijotées dans un curry crémeux.

14. Dal Tadka

€ 15.50

Yellow chickpea lentils cooked with ginger, garlic, tomatoes and spices.

Lentilles de pois chiches jaunes cuites au gingembre, à l'ail, aux tomates et aux épices.

15. Punjabi Chana Masala

€ 16.95

Traditional North Indian dish comprised of chick peas in a flavourful curry.

Plat traditionnel du Nord-Indien composé de pois chiches dans un curry savoureux.

16. Kadahi Paneer

€ 16.50

Cubed homemade cottage cheese cooked with peppers, tomatoes and onions in a traditional Indian pan; served sprinkled with freshly ground spices and herbs.

Le fromage cottage en forme de cubes cuisiné avec des poivrons, des tomates et des oignons dans une casserole indienne traditionnelle; Servi par aspersion avec des épices et des herbes fraîchement moulues.

17. Shahi Paneer

€ 15.75

Cubed cottage cheese cooked in a flavourful tomato-based curry

Le fromage cottage cubé est cuisiné dans un curry à la tomate aromatique

18. Malai Kofta

€ 15.95

Croquettes of ground garden fresh vegetables and cottage cheese stuffed with nuts and raisins in creamy gravy

Croquettes de légumes frais au jardin au sol et fromage cottage farci aux noix et aux raisins secs en sauce crémeuse.

19. Banjara Bhindi

€ 16.95

Fresh okra sautéed with onion, bell pepper and tomatoes / Okra frais sauté avec de l'oignon, du poivron et des tomates.

20. Matar Paneer

€ 16.95

A curry containing cottage cheese and peas with blended spices.

Un curry contenant du fromage cottage et des pois avec des épices mélangées.

21. Aloo Gobi Masala

€ 16.50

Fresh cauliflower chunks with potato prepared with turmeric and traditional spices.

Des morceaux frais de chou-fleur avec de la pomme de terre préparés avec du curcuma et des épices traditionnelles.

22. Palak Panner

€16.95 A

curry containing cottage cheese and baby spinach leaves with blended spices.

Un curry contenant du fromage cottage et feuilles d'épinards aux épices.

23. Mix Vegetable

€17.95

Serval vegetables cooked with spices / Plusieurs legumes cuits avec des épices.

All dishes are served with Rice/ Tous les plats sont servi avec du riz (All prices are including TVA) (Tous les prix comprennent la TVA).

Spécialités de poulet / Chicken Specialties

24. Butter Chicken / Poulet au beurre

€ 16.50

An authentic Punjabi dish consisting of Tandoor prepared chicken, softly simmered in a smooth tomato based gravy.

Un plat authentique Punjabi composé de poulet Tandoor préparé, mijoté à mijoteuse à la sauce à la tomate lisse.

25. Chicken Tikka Masala / Poulet Tikka Masala

€ 16.95

Marinated Tandoori boneless chicken in clay oven and cooked with flavourful spices and herbs.

Poulet désossé Tandoori mariné au four en argile et cuit avec des épices aromatiques et des herbes.

26. Chicken Madras / Poulet Madras

€ 17.50

South Indian inspired dish with fresh coconut leaves and strong Indian spices.

Plateau inspiré du sud de l'Inde avec des feuilles de noix de coco fraîches et des épices indiennes fortes.

27. Chicken Vindaloo / Poulet Vindaloo

€ 16.50

A spicy dish from Goa, boneless marinated chicken served with rich sauce and potatoes.

Un plat épicé de Goa, poulet mariné désossé servi avec une sauce riche et des pommes de terre.

28. Chicken Jalfrezi / Poulet Jalfrezi

€ 16.95

Delicately cut pieces of chicken breast sautéed with tomatoes, bell peppers and onions in a tomato based curry.

Coupez délicatement des morceaux de poitrine de poulet sautés avec des tomates, des poivrons et des oignons dans un curry à la tomate.

29. Chicken Saag / Poulet Saag

€17.95

Healthy preparation consisting of boneless chicken prepared with Indian spices and spinach.

Préparation saine composée de poulet désossé préparé avec des épices indiennes et des épinards.

30. Chicken Korma / Poulet Korma

€ 17.95

A mild flavourful delicacy consisting of yogurt and cashew based curry.

Une délicatesse douce et savoureuse composée de curry au yogourt et à l'anacarde.

31. Chicken Dhansak / Poulet Dhansak

€ 16.50

Curry made from chicken and lentils, flavoured with spices including cumin and ginger.

Curry fait de poulet et de lentilles, aromatisé aux épices, y compris le cumin et le gingembre.

32. Kadahi Chicken / Poulet Kadahi**€ 17.50**

A meat of your choice in a gravy consisting of sautéed onions, tomatoes and bell peppers.

Une viande de votre choix dans une sauce composée d'oignons sautés, de tomates et de papiers cloche.

33. Chicken Kashmir / Poulet Kashmir**€ 18.50**

Chef recommended classic dish for chicken cooked in hung yogurt and creamy nut gravy.

Chef recommandé plat classique pour le poulet cuit au yogourt accroché et sauce aux noix crémeuse

34. Chicken Rogan Josh / Poulet Rogan Josh**€ 18.50**

Braised chicken pieces with a gravy based on browned onions or shallots, yogurt, garlic, ginger and aromatic spices.

Poulet braisé avec une sauce à base d'oignons dorés ou d'échalotes, de yogourt, d'ail, de gingembre et d'épices aromatiques.

35. Chicken Do pyaza**€ 16.50**

Chef recommended classic dish for chicken cooked with onion rings fried with tomatoes, coriander and etc

Chef recommandé plat classique pour le poulet tikka avec des anneaux d'oignon frits avec des tomates, de la coriander etc.

36. Chicken Balti**€ 18.95**

Braised chicken cooked in tomato puree, yoghurt, garam masala, chili powder, garlic, mango chutney, salt and sugar.

Poulet braisé cuit à la purée de tomate, au yogourt, au garam masala, au chili en poudre, à l'ail, au chutney à la mangue, au sel et au sucre.

37. Chicken Sri Lanka / Poulet Sri Lanka**€ 19.50**

Chef recommended classic Chicken simmered in coconut sauce a very special dish (Light/mild/Hot)

Chef recommandé plat classique poulet mijoté dans une sauce de noix de coco ; un plat très spécial (léger/doux/piquant)

38. Chicken Rosemary / Poulet Rosemary**€ 19.95**

Chef recommended: Chicken Rosemary cooked with coriander, black pepper, cumin, thyme, sliced lemon, apples, raisins, chicken broth, salt and pepper.

Chef recommandé: Poulet Rosemary, cuit avec de la coriandre, du poivre noir, du cumin, du thym, du citron tranché, des pommes, des raisins secs, du bouillon de poulet, du sel et du poivre.

All dishes are served with Rice/ Tous les plats sont servi avec du riz (All prices are including TVA) (Tous les prix comprennent la TVA).

Spécialités d'agneau / Lamb Dishes

40. Lamb Rogan Josh / Agneau Rogan Josh**€ 22.95**

Cubes of lamb cooked in Indian gravy made out of onion, tomato. Yough of yogurt and ratton jog flavour of saffron.

Cubes d'agneau cuits en sauce indienne faite d'oignon, de tomate. Yoush of yogurt and ratton jog saveur de safran.

41. Lamb Curry / Agneau au curry

€ 22.95

A traditional curry prepared with onion, garlic and Indian spices with lamb.

Un curry traditionnel préparé avec de l'oignon, de l'ail et des épices indiennes avec de l'agneau.

42. Lamb Madras / Agneau Madras

€ 22.95

A strongly flavoured South Indian inspired dish using curry leaves, coconut with lamb.

Un plat inspiré du sud de l'Inde du Sud avec des feuilles de curry, de la noix de coco et de l'agneau.

43. Lamb Vindaloo / Agneau Vindaloo

€ 21.95

A spicy South Indian curry prepared with hot spices and potatoes with lamb.

Un curry indien épicé préparé avec des épices chaudes et des pommes de terre avec de l'agneau.

44. Lamb Saag / Agneau au Saag

€ 20.95

A traditional Lamb with pureed spinach and fenugreek, prepared with onion, garlic and Indian spices with lamb.

Un agneau traditionnel aux épinards purée et au fenugrec, préparé avec de l'oignon, de l'ail et des épices indiennes avec de l'agneau.

45. Kheem Matter / Agneau matter

€ 21.95

Chef recommended: A traditional Lamb with savoury lamb mince with green peas and herbs

Chef recommandé: Un agneau traditionnel haché au pois vert et aux herbes

All dishes are served with Rice/ Tous les plats sont servi avec du riz (All prices are including TVA) (Tous les prix comprennent la TVA).

Spécialités du boeuf / Beef Specialities

46. Beef Curry / Boeuf curry

€ 22.95

A traditional curry prepared with onion, garlic and Indian spices with Beef.

Un curry traditionnel préparé avec de l'oignon, de l'ail et des épices indiennes au boeuf.

47. Beef Madras / Boeuf Madras

€ 22.95

A strongly flavoured South Indian inspired dish using curry leaves, coconut with beef.

Un plat inspiré de l'Inde du Sud fortement cultivé à l'aide de feuilles de curry, de noix de coco et de boeuf.

48. Beef Vindaloo / Beouf Vindaloo**€ 21.95**

A spicy South Indian curry prepared with hot spices and potatoes with Beef.

Un curry indien épicé préparé avec des épices chaudes et des pommes de terre au boeuf.

49. Beef Korma / Beouf Korma**€ 17.95**

A mild flavourful delicacy consisting of yogurt and cashew based curry.

Une délicatesse douce et savoureuse composée de curry au yogourt et à l'anacarde.

50. Saag Gosht / Beouf Saag**€ 20.95**

A traditional Beef dish with pureed spinach and fenugreek, prepared with onion, garlic and Indian spices.

Un plat de boeuf traditionnel aux épinards purée et au fenugrec, préparé avec de l'oignon, de l'ail et des épices indiennes.

51. Beef Rogan Josh / Beouf Rogan Josh**€ 18.50**

Chunks of beef cooked in gravy based on browned onions or shallots, yogurt, garlic, ginger and aromatic spices.

All dishes are served with Rice/ Tous les plats sont servi avec du riz (All prices are including TVA) (Tous les prix comprennent la TVA).

Spécialités Fruit de mer / Seafood Specialities

52. Scampi Curry**€ 21.50**

Scampi cooked in a traditional curry. / Scampi cuit dans un curry traditionnel.

53. Scampi Masala**€ 21.95**

Scampi barbecued in a tandoor with onion and pepper and cooked in a tomato sauce.

Scampi grillées dans un tandoor avec de l'oignon, du poivre et cuit dans une sauce tomate.

54. Scampi Madras**€21.50 A**

strongly flavoured South Indian inspired dish using curry leaves, coconut with scampi.

Un plat inspiré de l'Inde du sud, fortement aromatisé, utilisant des feuilles de curry, de la noix de coco avec des scampi.

55. Scampi Vindaloo

€21.95

A spicy dish from Goa, spiced shrimps served with rich sauce and potatoes.

Un plat épicé de Goa, des crevettes épicées accompagnées de sauce riche et de pommes de terre.

56. Scampi Jalfrezi

€ 21.95

Chef recommended: East Indian signature dish tomato based sauce containing sautéed scampi with seasoned fresh vegetables.

Chef recommandé : Assiette à l'indienne de l'Inde sauce tomate à base de sauce contenant des scampi sautés avec des légumes frais assaisonnés.

57. Scampi Korma

€ 21.95

Scampi cooked with cashew nuts in a spiced creamy sauce.

Scampi cuit avec des noix de cajou dans une sauce épicée et crémeuse.

58. Fish Curry

€ 21.50

Fish fillet cooked in a special onion and tomato based gravy with Indian herbs and cilantro.

Filet de poisson cuit dans une sauce spéciale à l'oignon et à la tomate aux herbes indiennes et à la coriandre.

59. Fish Masala

€ 21.50

Fish fillet cooked in a flavourful and aromatic tomato-based curry.

Filet de poisson cuit dans un curry aromatisé à la tomate aromatique et savoureux.

60. Fish Bhuna

€ 21.50

Chef recommended: Tandoori roasted fish cooked with fresh herbs, bell peppers, tomatoes and onions.

Chef recommandé : Poisson rôti Tandoori cuit avec des herbes fraîches, des poivrons, des tomates et des oignons.

All dishes are served with Rice/ Tous les plats sont servi avec du riz (All prices are including TVA) (Tous les prix comprennent la TVA).

Rice/Biryani

61. Plain Basmati Rice / Pilaw de Riz Basmati

€ 3.50

Rice With favor and Saffron / Riz avec assaisonnements et safran

62. Basmati Rice with Jeera / Basmati Riz au Jerra

€ 4.00

Riz basmati with cumin /Riz basmati avec cumin

63. Basmati Rice with Vegetable / Riz Basmati aux Légumes

€ 6.00

Rice mixed with peas, carrots sweet corn, onions, peppers

Riz basmati avec petits pois, carottes, maïs doux, oignons, poivrons, etc

64. King Rice / Riz Royal

€ 8.00

Riz basmati with fried cashews, raisins, pistachios and coriander blended in rice

Riw basmati avec noix de cajou, raisins, pistaches et coriandre

65. Egg Fried Rice

€ 9.50

Basmati rice prepared with South Indian spices and egg.

Riz Basmati préparé avec des épices et des œufs du sud de l'Inde.

66. Punjabi Rice

€ 13.95

Rice cooked and garnished with mushroom, capsicums, onion and Punjabi methi with tikka masala sauce.

Riz cuit et garni de champignons, de capsicums, d'oignons et de méthan Punjabi avec sauce tikka masala.

67. Chicken Biryani / Poulet Biryani

€18.00

Chef recommended: Basmati Rice prepared with chicken, prepared Hyderabadi style.

Chef recommandé: Le riz basmati préparé avec du poulet, a préparé le style Hyderabadi.

68. Lamb Biryani / Agneau Biryani

€ 19.50

Basmati rice cooked with lamb, nuts and vegetables flavored with saffron.

Le riz Basmati cuit avec de l'agneau, des noix et des légumes aromatisés au safran.

69. Shrimp Biryani /Crevettes Biryani

€ 19.50

Shrimp sauteed in mixed vegetables, nuts and herbs, and mixed with saffron flavored basmati rice.

Les crevettes fouillées dans des légumes mélangés, des noix et des herbes, et mélangées avec du riz basmati aromatisé au safran.

70. Vegetable Biryani / Legumes Biryani

€ 17.50

Aromatic basmati rice cooked with nuts and vegetables, and flavored with saffron.

Riz basmati aromatique cuit avec des noix et légumes et aromatisé au safran. **1.**

Naan Breads

- 1. Tandoori Naan** € 3.50
Soft, unleavened bread prepared in tandoor.
Pain mou sans levain préparé en tandoor.
- 2. Garlic Naan** € 6.00
Soft, unleavened bread with garlic and cilantro, prepared in tandoor.
Pain doux et sans levain à l'ail et à la coriandre, préparé en tandoor.
- 3. Cheese Naan** € 5.50
Soft, unleavened bread stuffed with cottage cheese and prepared in tandoor.
Pain doux et sans levain farci au fromage cottage et préparé en tandoor.
- 4. Danya Naan** € 5.50
Soft, unleavened bread stuffed with coriander and prepared in tandoor.
Pain doux et sans levain farci au coriandre et préparé en tandoor.
- 5. Peshawari Naan** € 6.00
White flour bread stuffed with raisins and almonds baked in a clay oven.
Pain de farine blanche farci aux raisins et à l'amande cuites dans un four en argile.
- 6. Keema Naan** € 8.50
White bread stuffed with minced lamb and spices.
Pain blanc farci d'agneau haché et épices.
- 7. Tandoori Roti** € 3.50
A whole wheat bread cooked in tandoor.
Un pain de blé entier cuit dans le tandoor.
- 8. Plain Pratha** € 4.00
Crispy whole wheat bread prepared in tandoor.
Pain croustillant de blé entier préparé en tandoor.
- 9. Aloo Parantha** € 5.50
Soft whole wheat bread baked on a griddle stuffed with potatoes, onions, herbs and spices / Pain souple de blé entier cuit au four.
- 10. Gobi Parantha** € 5.50
Soft whole wheat bread baked on a griddle stuffed with cauliflower, onions, herbs and spices. / Pain souple de blé entier cuit au four.
- 11. Mix Prantha** € 6.50
Soft whole wheat bread baked on a griddle stuffed with mix vegetables.
Pain souple de blé entier cuit au four.
- 12. Chapati** € 2.50
Soft whole wheat bread baked on a griddle. / Pain souple de blé entier cuit au four.

Desserts

1. Gulab Jamun

€ 5.00

Popular Indian dessert made with sweet dough and served warm in a honey syrup.

Dessert indien populaire fait avec de la pâte sucrée et servi au chaud dans un sirop de miel.

2. Kulfi (Mango, Almond, Pista and Strawberry)

€ 6.00

A frozen dessert prepared with seasoned sweet milk.

Un dessert congelé préparé avec du lait sucré assaisonné.

3. Gajar Halwa

€ 6.00

Gajar (Carrot) Halwa is a traditional Punjabi dish made with carrots and milk.

Gajar (Carrot) Halwa est un plat Punjabi traditionnel composé de carottes et de lait.

4. Rasmalai

€ 6.50

Two pieces of freshly made cottage cheese dumplings served in a milk sauce with saffron and pistachio.

Deux morceaux de dumplings au fromage cottage fraîchement préparés servis dans un Sauce au lait au safran et à la pistache.

5. Kheer / Rice Pudding

€ 5.00

Rice pudding from the cuisine of the Indian Subcontinent, made by boiling rice with milk and sugar.

Riz au lait, fait en faisant bouillir du riz avec du lait et du sucre