



HIMALAYA RESTAURANT

Fine Nepalese & Indian cuisine

>Welcome to Himalaya Restaurant



Since 2010, we've proudly served authentic Nepali-Indian cuisine in a hospitable and warm atmosphere



Our dishes reflect the rich flavours of the Himalayas from sweet and mild to bold and spicy. Let our food and artwork transport you to Nepal, a land of vibrant seasons, colours, and aromas. Himalaya Restaurant – A Taste of Nepal & India in the heart of beautiful city Ghent



Opening Time : 12:00 to 14:30 - 17:30 to 22:30

Email: himalayagent@gmail.com

Tel: +32 9 233 21 37 / +32 486 91 85 29

www.himalayarestaurant.be

MENU BAY OF BENGAL (FISH MENU)

APÉRITIF MAISON (with papadom)
(Cointreau, lemon, gini & ice)

★★★

SEA FOOD SOUP

★★★

GARLIC KING PRAWN

★★★

ROYAL FISH SIZZLER (sea baars filet)

★★★

DESSERT TO CHOOSE (65 - 69)

★★★

TEA OR COFFEE

★★★

€ 62.50 p.p.

MENU HIMALAYA (NON-VEG MENU)

APÉRITIF MAISON (with papadom)

★★★

CHICKEN SOUP

★★★

MIX MOMO

★★★

TANDOORI MIX SIZZLER

(mixed Grill Chicken, Lamb & King Prawn)

★★★

DESSERT TO CHOOSE (65 - 69)

★★★

TEA OR COFFEE

★★★

€ 59.50 p.p.

JOGI MENU (VEG MENU)

APÉRITIF MAISON (with papadom)

★★★

VEG. SOUP

★★★

MIX STARTER VEG

(Samosa, pakoda & aloo tikki)

★★★

VEGETARIAN THALI

★★★

DESSERT TO CHOOSE (65 - 69)

★★★

TEA OR COFFEE

€ 52.50 p.p.

SOFT DRINKS

SPA PLAT BRUIS 25 CL -----	€ 3.50
SPA PLAT BRUIS 50 CL -----	€ 5.30
SPA PLAT BRUIS 1 L -----	€ 6.90
COLA COLA ZERO FANTA -----	€ 3.80
ICE-TEA -----	€ 3.90
TONIC -----	€ 3.90
APPEL JUICE -----	€ 3.90
ORANGE JUICE -----	€ 3.90
MANGO JUICE -----	€ 3.90
LASSI MANGO -----	€ 5.50
(Fresh Yoghurt drink with mango)	
LASSI NATURE SWEET SALTED) -----	€ 4.60
(Fresh Yoghurt drink)	
VEGAN LASSI -----	€ 6.50
(Vegan yoghurt, mango & coconut milk)	

BEERS

STELLA 25cl -----	5.2% - € 3.80
HOEGARDEN 25cl-----	4.9% - € 4.30
DUVEL 33cl-----	8.5% - € 6.00
LEFFE BLOND LEFFE BRUIN 33cl--	6.6% - € 5.90
KRIEK BELLE VUE 25cl-----	4.1% - € 4.90
STELLA N.A 25cl-----	0% - € 3.80
BRUGSE ZOT 33cl-----	6.0% - € 6.00
KINGFISHER COBRA-----	4.5% - € 5.90
(INDIAN BEER) 33cl -----	5.5% - € 5.90
Nepali beer 33cl	

LOCAL BEERS

GENTSE TRIPLE 33cl-----	8.0% - € 6.50
GENTSE STROP 33cl-----	6.9% - € 6.50

APERITIF

APERITIF MAISON -----	€ 9.50
(Cointreau, Gini, lemon & Ice)	
ROOMER-Gent Speciality 60ml-----	€ 7.90
RAKSHI-Typical Nepalese Drink -----	€ 8.90
GURKHA PUNCH -----	€ 8.90
Nepali Rum, Honey & Cloves Warm	

KHUKURI RUM - RUM FROM NEPAL	60ML	- € 8.50
CAVA		- € 8.50
KIRR		- € 7.50
KIRR ROYAL		- € 8.90
CAMPARI PUUR	60ML	- € 7.40
CAMPARI ORANGE		- € 8.50
MARTINI RED/ WHITE		- € 7.80
SHERRY		- € 7.40
PORTO RED/WHITE		- € 7.40
RICARD	60ML	- € 8.50
VODKA I RUM I BACARDI	60ML	- € 7.50
PISANG ORANGE N.A		- € 7.90
SUPPLEMENTARY SOFT DRINK		- € 3.50

COCKTAIL

MOJITO	- € 9.90
Bacardi, fresh mint, lime, soda, sugar syrup & ice	
VIRGIN MOJITO	- € 9.50
Fresh mint, lemon, soda, simple syrup & ice	
NEGRONI	- € 9.80
Gin, Campari, Red Martini & Ice	
APEROL SPRITZ	- € 9.90
Aperol, prosecco, soda & ice	
CUBA LIBRE	- € 9.50
Rum, coke, lime & ice	
CAIPIRINHA	- € 9.50
Cachaça, lime, sugar & ice	
GIN TONIC	- € 10.50
Bombay Gin, tonic & ice	

COFFEE & TEA

COFFEE	- € 3.50
DECAFEINE	- € 3.50
ESPRESSO	- € 3.50
CAPPUCCINO	- € 4.20
FRESH MINT TEA	- € 4.30
TEA (Green, English)	- € 3.50
MASALA CHAI (Indian Tea)	- € 4.20
POTJE NEPALESE THEE	- € 4.90
Black Tea with Nepalese Herbs	
MUSTANG COFFEE	- € 8.50
Nepali rum, coffeee & wipped cream	

LIQUEUR/ DIGESTIEVE (60ML)

AMARETTO	€ 7.50
COINTREAU	€ 7.90
LIMONCELLO	€ 7.50
BAILEYS	€ 7.90
GRAND MARNIER	€ 8.90
COGNAC BISQUIT	€ 8.90

WHISKY (60ML)

CHIVAS REGAL 12 YEARS	€ 9.50
JOHNNIE WALKER BLACK	€ 9.50
GLENFIDDICH 12 YEARS	€ 9.50
OLD DURBAR (Nepali whisky)	€ 9.50

WINES

HOUSE WINE:	€ 6.90
Glass (White, Red or Rose)	
HALF LITER 1/2 L	€ 19.50
BOTTLE 75CL (White, Red or Rose)	€ 26.90

WHITE WINES

HIMALAYA-CHARDONNAY VIURA € 35.50

GRAPE VARIETY: Chardonnay, Viura

AROMA: Fruity notes of lemon, pineapple, grape fruit with strong hints of chamomile and jasmine.

GASTRONOMY: As an aperitif, Tandoori and Curry Dishes

SULA VINEYARDS-SAUVIGNON BLANC € 39.50
NASHIK - INDIA

GRAPE VARIETY: Chenin Blanc

AROMA: Mango, honey and other tropical fruit notes.

GASTRONOMY: Exotic dishes but also as an aperitif.

LOS VASCOS CHARDONNAY € 43.50
COLCHAQUA - CHILE

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

AROMA: Exotic and full

GASTRONOMY: Ideal with fish dishes or as an aperitif

POUILLY FUME LA CROIX GRIMAULT € 59.50
LOIRE - FRANCE

GRAPE VARIETY: 100% Sauvignon Blanc

AROMA: Fruity

GASTRONOMY: As an Aperitif or Fish dishes

RED WINES

HIMALAYA -TEMPRANILLO € 35.50

GRAPE VARIETY: Tempranillo grapes

AROMA: Black plums, raisins, dates and spices

GASTRONOMY: As an Aperitif, Tandoori and Curry dishes

SULA VINEYARDS-ROOD NASHIK -INDIA € 39.50

A delicious, jammy red Zinfandel smells with blackberry aromas and cinnamon and plum flavors. Balanced, spicy, smooth, delicious!

GASTRONOMY: With chicken, spinach dishes, pizzas and hearty pasta dishes

LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON COLCHAQUA -CHILE € 43.50

GRAPE VARIETY: 100% Cabernet Sauvignon

AROMA: Soft wine with black fruit as aroma

GASTRONOMY: Meat dishes

PIEDRA NEGRA MALBEC RESERVA ARGENTINA € 44.50

GRAPE VARIETY: Malbec, Reserve

AROMA: Red Fruits such as currants

GASTRONOMY: meat dishes

BUBBELS

€ 38.50

JACOBS CREEK - AUSTRALIA

CHAMPAGNE

€ 85.50

CHANOINE BRUT - FRANCE

2ND OLDEST CHAMPAGNE OF THE REGION

SOUP/SOEP/SOUPE

1. LENTIL SOUP

- Exotic lentil soup with fresh coriander & cream
- Exotische linzensoep met verse koriander en room
- Soupe de lentilles exotiques à la coriandre fraîche et à la crème

€ 8.00



2. HOT & SOUR SOUP

- Traditional Indian Chicken Soup with spicy & sour flavour
- Traditionele Indiase kippensoep met pittige en zure smaak
- Soupe de poulet traditionnelle indienne au goût épice et aigre

€ 8.50



3. WAI-WAI SOUP

- Nepalese noodles soup
- Nepalese noedelsoep
- Soupe de nouilles népalaises

€ 8.00



VEGETARIAN STARTERS/ VEGETARISCHE VOORGERECHTEN/ ENTREES VEGETARIENNES

4. MIX STARTER (VEG)

- Combination of Vegetarian starters (Veg momo, Samosa & Pakora)
- Combinatie van vegetarische voorgerechten (Veggie momo, Samosa en Pakora)
- Combinaison d'entrées végétariennes (Momo végétarien, Samosa et Pakora)

€ 12.50



5. SAMOSA CHAT

- Samosa topped with sweet yoghurt & chutney
- Samosa gegarneerd met zoete yoghurt en chutney
- Samosa garni de yaourt sucré et de chutney

€ 11.50



6. VEG CHEESE MOMO 6PCS / 8PCS (20 MIN) € 10.50 / € 13.00

- Traditional Nepalese dumplings filled with cheese & vegetables
- Traditionele Nepalese dumplings gevuld met kaas en groenten
- Raviolis traditionnels népalais fourrés au fromage et aux légumes



7. MUSTANG ALOO

- Spicy & flavourful potatoes with Nepalese herbs & spices
- Pittige en smaakvolle aardappelen met Nepalese kruiden en specerijen
- Pommes de terre épicées et savoureuses aux herbes et épices népalaises

€ 11.50



8. PANEER TIKKA

- Indian cottage cheese marinated in spices & grilled in a Tandoor
- Indiase stukjes kaas gemarineerd in kruiden en gegrild in een Tandoor
- Morceaux de fromage Indien marinés aux herbes et grillés au tandoor

€ 11.50



NON-VEGETARIAN STARTERS / VLEES VOORGERECHTEN / ENTRÉES NON VÉGÉTARIENNES

9. MIX STARTER (NON-VEG)

- Combination of Chicken tikka, Samosa & Mo:mo
- Combinatie van Chicken tikka, Samosa & Mo:mo
- Combinaison de poulet tikka, samosa et Mo:mo

€ 13.50



10. MO:MO 6 PCS / 8 PCS (20 MIN)

€ 12.50 / € 14.50

- Traditional Nepalese dumplings filled with minced meat & spices
- Traditionele Nepalese dumplings gevuld met gehakt en kruiden
- Raviolis traditionnels népalais farcis de viande hachée et d'épices

€ 12.50



11. CHICKEN CHOILA

- Flavourful blend of garlic, Nepalese spices, and smoky chicken
- Smaakvolle mix van knoflook, Nepalese kruiden en gerookte kip
- Mélange savoureux d'ail, d'épices népalaises et de poulet fumé

€ 12.50



12. GARLIC KING PRAWN

€ 14.50

- Marinated king prawn with garlic & spices cooked in the traditional oven
- Gemarineerde garnalen met knoflook en kruiden, bereid in de traditionele oven
- Crevettes marinées à l'ail et aux épices cuites au four traditionnel



13. NEPALI CHATPATE

€ 11.50

- Nepal's most iconic street foods with puffed rice, dried noodles & fresh herbs
- Nepals meest iconische straatvoedsel met gepofte rijst, gedroogde noedels en verse kruiden
- Fait avec du riz soufflé, des nouilles séchées, des pois chiches et de la coriandre fraîche



14. GURKHA CHICKEN WINGS

€ 13.50

- Hot & sour chicken wings with Himalayan herbs
- Pittige en zure kippenvleugels met Himalaya-kruiden
- Ailes de poulet épicées et aigres aux herbes de l'Himalaya



15. CHEF MINI GRILL

- Mini mixed grill (Lamb, chicken & King prawn)
- Mini mix grill (Lams, kip en scampi)
- Mini grillades mixtes (agneau, poulet et crevettes)

€ 15.50



VEGAN DISHES / VEGANISTISCH GERECHTEN / PLATS VÉGANS

16. VEGAN TIKKA MASALA

- Vegan Chicken with home-made curry paste, smooth vegan yogurt & coconut cream
- Veganistische kip met masala saus, zachte veganistische yoghurt en kokosroom
- Poulet végétalien avec sauce masala, yaourt végétalien onctueux et crème de coco

€ 17.90



17. MUSHROOM OKRA BHAJI

- Stir fried okra & mushrooms cooked with tomato, onions, herbs & spices
- Roergebakken okra en champignons gekookt met tomaat, uien, kruiden en specerijen
- Gombo et champignons sautés cuisinés avec tomates, oignons, herbes et épices

€ 16.90



18. ALOO MATAR

- Green peas and potatoes cooked in curry sauce with fresh herbs
- Groene erwten en aardappelen gekookt in currysaus met verse kruiden
- Petits pois et pommes de terre cuits dans une sauce au curry aux herbes fraîches

€ 16.90



19. MIX VEG VINDALOO

- Traditional spicy dish on based of onion gravy, tomato & warm spices
- Traditioneel pittig gerecht op basis van uiensaus, tomaat en warme kruiden
- Plat épice traditionnel à base de sauce à l'oignon, de tomates et d'épices chaudes

€ 16.90



20. LASOONI CORN PALAK

- Spinach curry with sweet corn topped with a spicy garlicky tadka
- Spinaziecurry met zoete maïs, gegarneerd met een knoflook
- Curry d'épinards au maïs doux, garni d'une gousse d'ail

€ 16.90



21. TOFU MANGO CURRY

- Fresh Tofu cooked in sweet mango sauce
- Verse Tofu gekookt in zoete mango saus
- Tofu frais cuit dans une sauce à la mangue sucrée

€ 16.90



VEGETARIAN DISHES / VEGETARISCHE GERECHTEN / PLATS VÉGÉTARIENS

22. PANEER TIKKA MASALA

- Indian cottage cheese prepared with cashew nuts, almonds & traditional creamy sauce
- Indiase stukjes kaas bereid met cashewnoten, amandelen en traditionele romige saus
- Morceaux de fromage Indien frits préparés avec une sauce masala crémeuse

€ 16.90



23. PALAK PANEER

- Homemade cottage cheese cooked with creamy gravy of spinach & Indian spices
- Zelfgemaakte kwark gekookt in een romige saus met spinazie en Indiase kruiden
- Fromage cottage fait maison cuit dans une sauce crémeuse aux épinards

€ 16.90



24. VEGETABLE CURRY

- Mix vegetables cooked in a curry sauce with cream & spices
- Gemengde groenten gekookt in een currysaus met room en kruiden
- Mélange de légumes cuits dans une sauce au curry avec de la crème et des épices

€ 16.90



25. PANEER MUSHROOM 🌶

- Paneer & Oyster mushroom cooked with tomato, onions, paprika & herbs
- Paneer en oesterzwam gekookt met tomaat, uien, paprika en kruiden
- Paneer et pleurotes cuits avec tomates, oignons, paprika et herbes

€ 18.50



26. BAINGAN BHARTA 🌶

- Grilled Eggplant/aubergine cooked with green peas, garlic and herbs
- Gegrilde aubergine gekookt met groene erwten, look en kruiden
- Aubergines grillées cuites avec des petits pois, de l'ail et des herbes

€ 16.90



27. ALOO GOBI

- Indian vegetarian dish made with potatoes & cauliflower
- Indiaas vegetarisch gerecht gemaakt met aardappelen en bloemkool
- Curry végétarien Indien à base de pommes de terre et de chou-fleur

€ 16.90



BASMATI RICE
€ 3.00

PILAU RICE
€ 5.50

BUTTER NAN
€ 3.50

ROTI
€ 3.80

GARLIC NAN
€ 4.50

CHEESE NAN
€ 4.90

PESHWARI NAN
€ 5.50

OLIVE NAN
€ 4.90

TRADITIONAL & CLASSICS / TRADITIONEEL EN KLASSEKERS / TRADITIONNEL ET CLASSIQUE

28. TIKKA MASALA

CHICKEN / LAMB / KING PRAWN **€ 18.50 / € 20.50 / € 21.50**

- Grilled in a tandoori oven. Rich & traditional creamy sauce of Cashew nuts, almonds, tomatoes, bell peppers & onion.
- Gegrild in een tandooroven. Rijke en traditionele romige saus van cashewnoten, amandelen, tomaten, paprika en ui.
- Grillé au four tandoori. Sauce crémeuse riche et traditionnelle aux noix de cajou, amandes, tomates, poivrons et oignons.



29. VINDALO

CHICKEN / LAMB / KING PRAWN **€ 18.50 / € 20.50 / € 21.50**

- Extremely hot & rich flavour of onion sauce cooked with potatoes & tomato puree, garnished with fresh herbs & chilly
- Extreem pittige en rijke smaak van uiensaus gekookt met aardappelen en tomatenpuree, gegarneerd met verse kruiden en chili
- Saveur extrêmement piquante et riche de sauce à l'oignon cuite avec des pommes de terre et de la purée de tomates, garnie d'herbes fraîches et de piment



30. MADRAS

CHICKEN / LAMB

€ 19.50 / € 21.00

- Rich flavour of hot madras sauce cooked in tomato gravy with fresh herbs, mustard seeds & curry leaves
- Rijke smaak van pittige madrassaus gekookt in tomatensaus met verse kruiden, mosterdzaad en kerrieblaadjes
- Saveur riche de sauce madras piquante cuite dans une sauce tomate avec des herbes fraîches, des graines de moutarde et des feuilles de curry



31. HIMALAYAN CURRY SPECIAL **€ 18.20 / € 20.20**

CHICKEN / LAMB

- Classical curry dish prepared with Himalayan herbs and spices
- Klassieke curryschotel bereid met Himalaya kruiden en specerijen
- Plat de curry classique préparé avec des herbes et des épices de l'Himalaya



32. BUTTER CHICKEN

€ 18.90

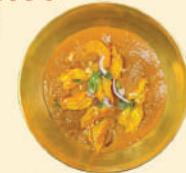
- Chicken with creamy texture of butter, almond, tomato sauce & spices
- Kip met romige textuur van boter, amandel, tomatensaus en kruiden
- Poulet à la texture crémeuse de beurre, d'amandes, de sauce tomate et d'épices



33. SCAMPI LOOK MASALA

€ 21.50

- Shrimp's cooked in creamy curry sauce with fresh garlic
- Scampi gekookt in romige curry saus met verse look
- Crevettes cuites dans une sauce crémeuse au curry avec de l'ail frais



34. GOAN FISH CURRY

€ 21.50

- Exotic blend of coconut milk & Himalayan spices, curry leaves & hints of mustard seeds
- Exotische mix van kokosmelk en Himalaya-kruiden, curryblaadjes en mosterdzaad
- Au lait de coco et aux herbes de l'Himalaya, aux feuilles de curry et aux graines de moutarde



BASMATI RICE

€ 3.00

PILAU RICE

€ 5.50

BUTTER NAN

€ 3.50

ROTI

€ 3.80

GARLIC NAN

€ 4.50

CHEESE NAN

€ 4.90

PESHWARI NAN

€ 5.50

OLIVE NAN

€ 4.90

HIMALAYAN SPECIAL GRILL

- All dishes are grilled in a traditional tandoori oven. Served with mint chutney, raita, mixed vegetables, dal, rice, and butter nan.
- Alle gerechten worden gegrild in een traditionele tandoori oven. Geserveerd met munchnutney, raita, gemengde groenten, linzen, rijst en boter nan.
- Tous les plats sont grillés au four tandoori traditionnel. Servis avec du chutney à la menthe, du rāita, des légumes variés, du dal, du riz et des nans au beurre.

35. HIMALAYAN MIX SIZZLER

€ 30.90

- Mixed Tandoori grill of Lamb chop, King prawn, Lamb tikka, Chicken tikka & Chicken tandoori
- Gemengde Tandoori grill van Lamskotelet, Scampi, Lams tikka, Kip tikka en Kip tandoori
- Côtelette d'agneau grillée, crevettes, agneau tikka, poulet tikka et cuisses de poulet



36. CHICKEN TANDOORI SIZZLER

€ 26.90

- Marinated Chicken legs with Indian herbs & spices, barbecued in over flaming tandoor
- Gemarineerde kippenpoten gebarbecued in een vlamende tandoori oven
- Cuisses de poulet marinées cuites au barbecue dans un four tandoori flamboyant



37. KING PRAWN SIZZLER

€ 29.90

- Marinated Tiger prawn baked in Tandoori oven
- Gemarineerde reuze garnalen gebakken in Tandoori oven
- Crevettes géantes marinées cuites au four tandoori



38. ROYAL FISH SIZZLER

€ 29.90

- Sea bass marinated with Nepalese spices & herbs, baked in Tandoori oven
- Zeebaars gemarineerd met Nepalese kruiden en specerijen, gebakken in een tandoorioven
- Bar mariné aux épices et herbes népalaises, cuit au four tandoori



CHEF'S SPECIAL / SPÉCIALITÉ DU CHEF

39. DUCK HONEY KORMA

€ 21.50

- Duck meat cooked in creamy sauce with mild Indian spices and garnished with honey
- Eendenvlees gekookt in een romige saus met Indiase kruiden en gegarneerd met honing
- Viande de canard cuite dans une sauce crémeuse aux épices indiennes et garnie de miel



40. CHICKEN MANGO

€ 18.50

- Chicken cooked with creamy texture of mango & curry sauce
- Kip gekookt met romige textuur van mango en currysaus
- Poulet cuit avec une texture crémeuse de sauce à la mangue et au curry



41. CHICKEN SAFFRON KORMA

€ 19.50

- Chicken cooked in creamy sauce, Saffron & coconut powder with mild Indian spices
- Kip gekookt in romige saus, saffraan en kokospoeder met milde Indiase kruiden
- Poulet cuit dans une sauce crémeuse et sucrée au safran et aux épices douces



42. HIMALAYAN KEEMA CURRY

€ 19.90

- Mix of rich creamy sauce & minced meat topped with tandoori chicken
- Mix van rijke romige saus en gehakt gegarneerd met tandoori kip
- Mélange de sauce crémeuse riche et de viande hachée garni de poulet tandoori



43. LUKLA CHICKEN MUSHROOM

€ 19.90

- Chicken cooked in a mild spicy sauce with mushrooms, onions and bell pepper
- Kip gekookt in een milde pittige saus met champignons, uien en paprika
- Poulet cuit dans une sauce légèrement épicée avec champignons, oignons et poivrons



44. BIRYANI

€ 20.90 / € 23.90 / € 24.90

VEG / CHICKEN / LAMB

- Cooked with aromatic basmati rice, green peas, saffron, dry fruits and Indian spices
- Gemaakt met aromatische basmatirijst, erwten, saffraan, gedroogd fruit en Indiase kruiden
- Cuisiné avec du riz basmati aromatique, des petits pois, du safran et des fruits secs



BASMATI RICE
€ 3.00

PILAU RICE
€ 5.50

BUTTER NAN
€ 3.50

ROTI
€ 3.80

GARLIC NAN
€ 4.50

CHEESE NAN
€ 4.90

PESHWARI NAN
€ 5.50

OLIVE NAN
€ 4.90

THALI (DAL-BHAT)

(BASMATI RICE & LENTIL SERVED WITH ROTI)

NATIONAL DISH FROM NEPAL

(BASMATIRIJST EN LINZEN GESERVEERD MET ROTI)

NATIONAAL GERECHT UIT NEPAL

(RIZ BASMATI ET LENTILLES SERVIS AVEC ROTI)

PLAT NATIONAL DU NÉPAL

45. VEGETABLE THALI

€ 26.50

- Dal, mix vegetables, Saag paneer, aloo mater, basmati rice, pickle, roti, papad & Salad
- Dal, mix groenten, Saag paneer, aloo matar, basmatirijst, pickle, roti, papad en salade
- Dal, mélange de légumes, Saag paneer, aloo matar, riz basmati, roti, papad et salade



46. THALI HIMALAYA

€ 28.90

- Dal, mix vegetables, chicken curry, shrimp curry, basmati rice, pickle, roti, papad & salad
- Dal, mix groenten, kipcurry, scampi curry, basmatirijst, pickle, roti, papad en salade
- Dal, légumes mélangés, poulet au curry, crevettes curry, riz basmati, roti, papad et salade



47. THALI KATHMANDU

€ 29.90

- Dal, vegetables, chicken tandoori, lamb madras, basmati rice, pickle, roti, papad & salad
- Dal, mix groenten, kip tandoori, lam madras, basmatirijst, pickle, roti, papad en salade
- Dal, légumes mélangés, poulet tandoori, agneau madras, riz basmati, roti, papad et salade



KIDS DISHES / KINDERGEKRECHT / PLAT POUR ENFANTS (< 12 YEARS)

48. KIDS CHICKEN TANDOORI

€ 17.50

- Chicken legs with rice, dal & salad
- Kippenbillen met rijst, linzen en salade
- Cuisse de poulet avec riz, lentilles et salade



49. KIDS CHICKEN MANGO

€ 16.50

- Chicken cooked in a mango sauce served with rice & salad
- Kip gekookt in mangosaus, geserveerd met rijst en salade
- Poulet cuit dans une sauce à la mangue servi avec du riz et de la salade



SIDE DISHES / BIJGERECHTEN / ACCOMPAGNEMENTS

50. BASMATI RICE

€ 3.00

- Plain boiled long grain rice
- Gewone gekookte langkorrelrijst
- Riz long grain nature bouilli



51. PILAU RICE

€ 5.50

- Sweet baked rice with green peas, dry fruits & nuts
- Zoete gebakken rijst met groene erwten, gedroogd fruit en noten
- Riz sucré cuit au four avec petits pois, fruits secs et noix



52. BOMBAY ALOO

€ 10.50

- Fried Potatoes with fresh cumin & Indian spices
- Gebakken aardappelen met verse komijn en Indiase kruiden
- Pommes de terre sautées au cumin frais et aux épices indiennes



53. ALOO SAAG

€ 10.50

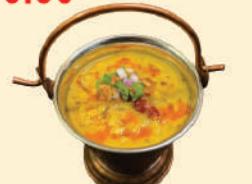
- Potatoes cooked with Spinach & fresh herbs
- Aardappelen gekookt met spinazie en verse kruiden
- Pommes de terre cuites aux épinards et aux herbes fraîches



54. TADKA DAL

€ 10.50

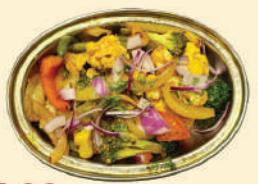
- Mix Lentil cooked with garlic & spices
- Linzenmix gekookt met knoflook en kruiden
- Mélange de lentilles cuites à l'ail et aux épices



55. VEGETABLE ZALFRAZY

€ 10.50

- Ried mix vegetables with capsicum & spices
- Roergebakken gemengde groenten met paprika en kruiden
- Légumes sautés aux poivrons et aux épices



56. RAITA

€ 5.90

- A fresh yogurt with herb mixture and spices
- Een verse yoghurt met kruidenmengsel en specerijen
- Un yaourt frais avec un mélange d'herbes et d'épices



57. PAPADOMS

€ 3.50

- Crispy lentil wafer with varieties of pickle
- Krokante linzenwafel met verschillende soorten augurken
- Gaufrette croustillante aux lentilles et aux cornichons variés



NAAN BREAD / NAAN BREAD / PAIN NAAN

- ALL THE NAAN BREADS ARE BAKED IN THE TRADITIONAL TANDOORI OVEN
- ALLE NAANBROODJES WORDEN GEBAKKEN IN DE TRADITIONELE TANDOORI-OVEN
- TOUS LES PAINS NAAN SONT CUITS DANS LE FOUR TANDOORI TRADITIONNEL

58. BUTTER NAAN

- white flour bread with butter
- Witmeelbrood met boter
- Pain à la farine blanche avec du beurre

€ 3.50



59. GARLIC NAAN

- Topped with garlic & coriander
- Gegarneerd met knoflook en koriander
- Garnie d'ail et de coriander

€ 4.50



60. CHEESE NAAN

- Stuffed with cheese
- Gevuld met kaas
- Farci au fromage

€ 4.90



61. PESHWARI NAAN

- Stuffed with dry fruits, coconut & cream
- Gevuld met gedroogd fruit, kokos en room
- Farci aux fruits secs, à la noix de coco et à la crème

€ 5.50



62. OLIVE NAAN

- Topped with olive & coriander
- Gegarneerd met olijf en koriander
- Garni d'olives et de coriandre

€ 4.90



63. ALOO PARATHA

- Tandoori paratha stuffed with spiced potatoes
- Tandoori paratha gevuld met gekruide aardappelen
- Paratha tandoori farci de pommes de terre épicées

€ 5.90



64. ROTI

- Brown flour Indian bread
- Indiaas brood van bruin meel
- Pain indien à la farine complète

€ 3.80



DESSERTS

65. SAFFRON KHIR

- Nepalese rice pudding with saffron, nuts & raisins
- Nepalese rijstpap met saffraan, noten en rozijnen
- Riz au lait népalais au safran, noix et raisins secs

€ 8.70



66. RASMALAI

- An Indian dessert made from cheese, milk, and almonds
- Een Indiaas dessert gemaakt van kaas, melk en amandelen
- Un dessert Indien à base de fromage, de lait et d'amandes

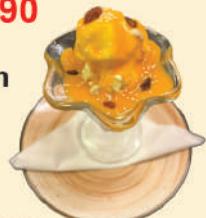
€ 8.70



67. MANGO CREAM

- An Indian dessert made from cheese, milk, and almonds
- Een Indiaas dessert gemaakt van kaas, melk en amandelen
- Un dessert Indien à base de fromage, de lait et d'amandes

€ 8.90



68. CHEESE CAKE / KAASTAART / GÂTEAU AU FROMAGE

€ 8.90



69. BANANA CAKE VEGAN / VEGANISTISCHE BANANENTAART / GÂTEAU À LA BANANE VÉGAN

€ 8.90



70. SIZZLING BROWNIE

- Brownies topped with ice cream and drizzled with chocolate sauce
- Brownies met vanille-ijs en warme chocoladesaus
- Brownies garnis de crème glacée et arrosés de sauce au chocolat

€ 12.50



ALLERGENS

Please inform us of any allergies or intolerances.

Our staff can advise you and adjust certain dishes when possible.

ALLERGENEN

Laat het ons weten als u een allergie of intolerantie heeft.
Ons team kan u adviseren en indien mogelijk gerechten aanpassen.

ALLERGÈNES

Merci de nous informer en cas d'allergie ou d'intolérance.
Notre équipe peut vous conseiller et adapter certains plats si possible.