

Soups / Potages

1. House Soup

5,95€

Chef's specialty with chicken, beans, tomatoes, wheat dough and seasoned with love

Spécialité de chef avec poulet, haricots, tomates, pâte de blé et assaisonné avec amour

2. Malaktaani Soup

5,95€

Lentil soup

Lentille potage

Nepalese specialty Starters / Entrées de spécialités

3. Vegetable Momo

5,50€

Steamed dumpling filled with cauliflower, carrot, green peas, potatoes served with spicy sauce made of sesame, tomato and nepalese herbs

Boulette à la vapeur fourrée de chou-fleur, carotte, pois verts, pommes de terre servies avec une sauce épicée à base de sésame, de tomates et d'herbes népalaises

4. Chicken Momo

6,50€

Steamed dumpling filled with minced chicken and onion, served with spicy sauce made of sesame, tomato and nepalese herbs

Boulette à la vapeur fourrée de poulet émincé et oignon, servi avec une sauce épicée à base de sésame, de tomates et d'herbes népalaises

Starters / Entrée

5. Vegetable Samosa

6,50€

Savoury filling of vegetables, pepper and spices, including coriander and turmeric

Farcis aux legumes, de piment et d'épices, notamment la coriandre et le curcuma

6. Chicken Samosa

7,00€

Savoury filling of chicken, vegetables, pepper and spices, including coriander and turmeric

Farcis aux poulet, de piment et d'épices, notamment la coriandre et le curcuma

7. Lamb Samosa

7,50€

Savoury filling of minced lamb, vegetables, pepper and spices, including coriander and turmeric

Farcis aux agneau haché, de piment et d'épices, notamment la coriandre et le curcuma

8. Onion Pakora

5,95€

Fried snack made with gram flour, salt, light spices with onion

Casse-croûte frit fait avec la farine de gramme, le sel, les épices légères avec l'oignon

9. Mixed Vegetable Pakora

6,95€

Fried snack made with gram flour, salt, light spices with onion, cauliflower, eggplant, potatoes and chilli

Casse-croûte frit fait avec la farine de gramme, le sel, les épices légères avec l'oignon, chou-fleur, aubergine, pommes de terre et piment

10. Chicken Pakora

7,50€

Fried snack made with gram flour, salt, light spices with chicken

Casse-croûte frit fait avec la farine de gramme, le sel, les épices légères avec poulet

11. Prawn Pakora

10,50€

Fried snack made with gram flour, salt, light spices with prawn

Casse-croûte frit fait avec la farine de gramme, le sel, les épices légères avec crevette

Nepalese specialty Main Dishes / Plats principaux de spécialité népalaise

12. Daal – Bhat (Vegetables)

25,00€

Traditional nepali dish that consist of lentil, vegetables, spinach and steamed rice

Plat traditionnel népalais composé de lentilles, légumes, épinards et riz cuit à la vapeur

13. Daal – Bhat (Chicken and Vegetables)

30,00€

Traditional nepali dish that consist of lentil, vegetables, spinach, steamed rice and chicken curry

Plat traditionnel népalais composé de lentilles, légumes, épinards, riz cuit à la vapeur et poulet au curry

Nepalese specialty Sekuwa / Spécialité népalaise Sekuwa

14. Kantipur Special Chicken

17,50€

Chicken breast marinated in sweet, spicy and slightly sour crispy spices made with bell peppers, chilli sauce, onions and tomatoes

Poitrine de poulet marinée dans des épices croustillantes douces, épicées et légèrement acides à base de poivrons, de sauce chili, d'oignons et de tomates

15. Chicken Sekuwa

16,50€

Traditional nepali chicken breast dish from the mountain region with nepalese herb spices

Plat de blanc de poulet népalais traditionnel de la région de montagne avec des épices d'herbes népalaises

16. Mixed Sekuwa

20,95€

Mixed of chicken, lamb and prawn sekuwa

Mélange de poulet, agneau et crevette sekuwa

Tandoori (Chicken / Poulet)

17. Chicken Tandoori

13,50€

Chicken thigh prepared by roasting chicken marinated in yoghurt and spices in a tandoor (i.e., a cylindrical clay oven)

Plat de cuisse de poulet préparé par rôtissage du poulet mariné dans du yaourt et des épices dans un tandoor (i.e., un four cylindrique en argile)

18. Chicken Tika

14,95€

Chicken breast prepared by roasting chicken marinated in yoghurt and spices in a tandoor (i.e., a cylindrical clay oven)

Plat de blanc de poulet préparé par rôtissage du poulet mariné dans du yaourt et des épices dans un tandoor (i.e., un four cylindrique en argile)

19. Hariyali Tika

14,95€

Chicken breast prepared by roasting chicken marinated in yogurt, fresh mint sauce and spices in a tandoor (i.e., a cylindrical clay oven)

Plat de blanc de poulet préparé par rôtissage du poulet mariné dans du yaourt, de la sauce à la menthe fraîche et des épices dans un tandoor (i.e., un four cylindrique en argile)

Tandoori (Lamb / Agneau)

20. Lamb Tika

15,95€

Roasted gigot of lamb marinated in yoghurt and spices in a tandoor (i.e., a cylindrical clay oven)

Gigot d'agneau rôti mariné dans du yaourt et des épices dans un tandoor (i.e., un four cylindrique en argile)

21. Sheekh Lamb Kebab

13,50€

Minced lamb marinated in spices and herbs in a tandoor (i.e., a cylindrical clay oven)

Agneau haché mariné dans des épices et des herbes dans un tandoor (i.e., un four cylindrique en argile)

Tandoori (Prawn / Gambas)

22. King Prawn Tandoori

19,50€

King prawn marinated in yoghurt and spices in a tandoor (i.e., a cylindrical clay oven)

Gambas marinée au yaourt et épices dans un tandoor (i.e., un four cylindrique en argile)

Tandoori (Mixed)

23. Mixed Tandoori

20,95€

Mixed of chicken tandoori, chicken tikka and seekh lamb kebab

Mélange de poulet tandoori, poulet tikka et kebab d'agneau de seekh

Chicken / Poulet

24. House Special Chicken Mix 14,95€

Traditional nepalese chicken dish from Kathmandu rich in mushroom, white beans, soy beans, kidney beans and herbs

Plat de poulet népalais traditionnel de Katmandou, riche en champignons, haricots blancs, graines de soja, haricots et herbes

25. Chicken Curry 12,50€

Thinly sliced chicken breasts sautéed with curry powder and simmered in an aromatic, slightly sweet curry sauce thickened with yogurt

Blanc de poulet émincées, sautées avec de la poudre de curry et mijotées dans une sauce au curry légèrement sucrée et aromatisée au yogourt

26. Chicken Tika Masala 14,50€

Roasted marinated chicken breast in a spicy curry sauce and yogurt

Blanc de poulet marinée rôtie dans une sauce épicée au curry et yogourt

27. Chicken Jalfrezi 13,95€

Delightfully flavorful curry with tender juicy chunks of chicken in a spicy tomato sauce studded with stir-fried capsicum and onions

Curry délicieusement savoureux avec des morceaux tendres et juteux de poulet dans une sauce tomate épicée parsemée de poivrons sautés et d'oignons

28. Chicken Madras 13,95€

Tomato based curry of chicken with the spices of coriander, cumin, turmeric and chilli from the south of India

Curry de poulet à la tomate avec les épices de la coriandre, du cumin, du curcuma et du piment du sud de l'Inde

29. Chicken Vindaloo 13,95€

Rich chicken dish from Goa with subtle blend of spices leading to complex flavours, mouth-feel and after-taste, not just mouth full of chilli powder

Plat de poulet riche de Goa avec un mélange subtil d'épices conduisant à des saveurs complexes, à la sensation en bouche et à l'arrière-goût, et pas seulement à la bouche pleine de poudre de chili

30. Chicken Bhuna 13,95€

Delicious thick medium-hot sauce made from a tasty blend of flavourings and vegetables perfectly coats and compliments the rich chicken breast from the Bengal region

Une délicieuse et épaisse sauce mi-chaude faite d'un savoureux mélange d'arômes et de légumes recouvre parfaitement la riche poitrine de poulet de la région du Bengale

31. Chicken Shahi Korma 13,95€

Humble looking chicken dish prepared in a creamy sauce, cashew and raisins, scented with saffron

Plat de poulet à l'aspect humble préparé dans une sauce crémeuse, noix de cajou et raisins secs, parfumé au safran

32. Chicken Kashmir 13,95€

Sweet, less spicy, creamy, dry fruits, rich and delicious chicken curry cooked in onion and tomato gravy

Doux, moins épicé, crémeux, fruits secs, riche et délicieux curry de poulet cuit dans une sauce aux oignons et tomates

Lamb / Agneau

33. Lamb Curry

13,95€

Thinly sliced lamb sautéed with curry powder and simmered in an aromatic, slightly sweet curry sauce thickened with yogurt

Agneau tranché finement sauté avec de la poudre de curry et mijoté dans une sauce aromatique au curry légèrement sucrée et épaissie au yogourt

34. Lamb Jalfrezi

14,50€

Delightfully flavorful curry with tender juicy chunks of lamb in a spicy tomato sauce studded with stir-fried capsicum and onions

Curry délicieusement savoureux avec de tendres morceaux d'agneau juteux dans une sauce tomate épicée parsemée de poivrons sautés et d'oignons

35. Lamb Madras

14,50€

Tomato based curry of lamb with the spices of coriander, cumin, turmeric and chilli from the south of India

Curry d'agneau à base de tomates aux épices de coriandre, de cumin, de curcuma et de piment du sud de l'Inde

36. Lamb Vinadaloo

14,50€

Rich lamb dish from Goa with subtle blend of spices leading to complex flavours, mouth-feel and after-taste, not just mouth full of chilli powder

Riche plat d'agneau de Goa avec un mélange subtil d'épices conduisant à des saveurs complexes, à la sensation en bouche et à l'arrière-goût, pas seulement à la bouche pleine de poudre de piment

37. Lamb Saag

14,50€

A delicious, mildly spiced dish of lamb and spinach curry

Un délicieux plat d'agneau et d'épinards légèrement épicé

38. Lamb Bhuna

14,50€

Delicious thick medium-hot sauce made from a tasty blend of flavourings and vegetables perfectly coats and compliments the rich lamb from the Bengal region

Une délicieuse et épaisse sauce mi-chaude faite d'un savoureux mélange d'arômes et de légumes recouvre parfaitement l'agneau de la région du Bengale

39. Lamb Shahi Korma

14,50€

Humble looking lamb dish prepared in a creamy sauce, cashew and raisins, scented with saffron

Plat d'agneau à l'aspect humble préparé dans une sauce crémeuse, noix de cajou et raisins secs, parfumé au safran

Fish and Prawns / Poissons et Scampis

40. House Special Fish Curry

15,50€

Fish simmered and marinated in an awesome spicy masala and cooked to perfection

Poisson mijoté et mariné dans un masala épicé et cuit à la perfection

41. Fish Korma

14,50€

Fried fish submerged in creamy coconut, almond and onion tomato gravy

Poisson submergées dans une sauce crémeuse à la noix de coco, aux amandes et à la tomate à l'oignon

42. Prawn Curry

14,50€

Prawn sautéed with curry powder and simmered in an aromatic, slightly sweet curry sauce thickened with yogurt

Crevettes sautées à la poudre de curry et mijotées dans une sauce aromatique au curry légèrement sucrée et épaissie au yogourt

43. Prawn Korma

15,50€

Prawn submerged in creamy coconut, almond and onion tomato gravy

Crevettes submergées dans une sauce crémeuse à la noix de coco, aux amandes et à la tomate à l'oignon

44. Prawn Jalfrezi

15,50€

Delightfully flavorful curry with tender prawns in a spicy tomato sauce studded with stir-fried capsicum and onions

Curry délicieusement savoureux avec des crevettes tendres dans une sauce tomate épicée parsemée de poivrons sautés et d'oignons

45. Prawn Bhuna

15,50€

Delicious thick medium-hot sauce made from a tasty blend of flavourings and vegetables perfectly coats and compliments the rich prawns from the Bengal region

Une délicieuse et épaisse sauce mi-chaude faite d'un savoureux mélange d'arômes et de légumes recouvre parfaitement la riche crevettes de la région du Bengale

Vegetables / Légumes

46. Mixed Vegetables Curry

10,50€

A perfect curry of cauliflower, broccoli, beans, green peas and carrot to accompany your meal

Un curry parfait de chou-fleur, de brocoli, de haricots, de pois verts et de carottes pour accompagner votre repas

47. Nav-ratna Korma

10,95€

A tasty mixed vegetable korma, submerged in creamy coconut, almond and onion tomato gravy

Un savoureux korma de légumes mélangés, plongé dans une sauce crémeuse à la noix de coco, aux amandes et à la tomate à l'oignon

48. Mushroom Bhaji

10,50€

Slutty mushroom dish with an onion and tomato sauce spiked with an assortment of spices

Plat aux champignons salés avec une sauce à l'oignon et à la tomate avec un assortiment d'épices

49. Palak Paneer

10,50€

Spinach and cheese mixed together with spices made with love

Épinards et fromage mélangés avec des épices faites avec amour

50. Chana Masala

9,95€

Chickpeas with onion, chopped tomatoes, coriander seed, garlic, chillies, ginger and spices

Pois chiches avec oignons, tomates hachées, graines de coriandre, ail, piments, gingembre et épices

51. Vegetable Kofta

10,95€

Vegetable balls made out of minced veggies and spices that are deep fried and then added to a tangy, creamy and spicy onion tomato base curry

Boulettes de légumes à base de légumes et d'épices hachés qui sont frits puis ajoutés à un curry à base de tomate piquante, crémeuse et épicée à l'oignon

52. Daal – Masala

9,95€

Lentils with onion, chopped tomatoes, coriander seed, garlic, chillies, ginger and spices

Lentilles aux oignons, tomates hachées, graines de coriandre, ail, piments, gingembre et épices

Biryani

53. House Special Biryani 18,50€

Basmati rice with lamb, chicken, prawns, vegetables and nepalese spices

Riz basmati à l'agneau, au poulet, aux crevettes, aux légumes et aux épices népalaises

54. Chicken Biryani 13,50€

Basmati rice with chicken and nepalese spices

Riz basmati au poulet et aux épices népalaises

55. Lamb Biryani 14,50€

Basmati rice with lamb and nepalese spices

Riz basmati à l'agneau et aux épices népalaises

56. Prawn Biryani 17,50€

Basmati rice with prawns and nepalese spices

Riz basmati aux crevettes et épices népalaises

57. Vegetable Biryani 10,50€

Chickpeas with onion, chopped tomatoes, coriander seed, garlic, chillies, ginger and spices

Pois chiches avec oignons, tomates hachées, graines de coriandre, ail, piments, gingembre et épices

Rice / Riz

58. Mushroom Rice 5,50€

Basmati rice with mushroom, onions and nepalese spices

Riz basmati aux champignons, oignons et épices népalaises

59. Pulao Rice 4,50€

Pot rice dish made by cooking fragrant basmati rice with aromatic spices and herbs

Plat de riz en pot fait en cuisinant du riz basmati parfumé avec des épices et des herbes aromatiques

60. Plain Rice 3,50€

Steamed basmati rice

Riz basmati cuit à la vapeur

Naan / Pain

61. Plain Naan 2,95€

Bread baked in a tandoor

Galette cuit dans un tandoor

62. Garlic Naan 3,95€

Bread with garlic baked in a tandoor

Galette à l'ail cuit dans un four tandoor

63. Paneer Naan 4,50€

Bread with indian cheese baked in a tandoor

Galette au fromage indien cuit dans un tandoor

64. Peshawari Naan 4,50€

Bread with dry fruits baked in a tandoor

Galette aux fruits secs cuits dans un tandoor

65. Plain Paratha 2,95€

Layered bread with butter

Galette en couches avec du beurre

66. Aaloo Paratha 4,50€

Layered bread with butter and potatoes

Galette en couches avec du beurre et des pommes de terre

67. Tandoori Roti 2,50€

Plain thin bread baked in the tandoori oven

Galette mince cuit dans le four tandoori

Yogurt

68. Raita 3,50€

Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and spices

Yogourt aux oignons, au concombre, aux tomates et aux épices

Desserts

69. Mango Kulfi / Pistache Kulfi

5,50€

Mango / Pistache Ice-cream

Glace à la mangue / pistache

70. Gulab Jamun

5,50€

Ball shaped deep-fried sweet khoya, soaked in cardamom flavoured sugar syrup

Khoya sucré frit en forme de boule, imbibé de sirop de sucre aromatisé à la cardamom

71. Rashmalai

5,50€

Pudding cake with pistachio, almond and cardamom

Gateau au lait a la pistache, amande et cardamom

72. Ice-cream

5,50€

Vanilla / chocolate / strawberry/ pistachio/ lemon/ mango/ raspberry (2 flavours to choose)

Vanille / chocolat / fraise / pistache / citron / mangue / framboise (2 saveurs à choisir)

73. Dhakané

5,50€

Sweet rice delicacy cooked with milk, sugar, almond and coconut

Délicatesse de riz sucré cuit avec du lait, du sucre, des amandes et de la noix de coco