

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

5,95€

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

5,95€

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

5,95€

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

5,95€

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

5,95€

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

5,95€

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

5,95€

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

5,95€

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)

5,95€

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)

5,95€

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

5,95€

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

5,95€

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

5,95€

Mixed of chicken, lamb and prawn sekuwa

Mélange de poulet, agneau et crevette sekuwa