

## 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

7,50€

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*

## Curry Dishes (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*