

## 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 légumes, 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 fritt 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 fritt 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 fritt 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 fritt 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*