

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