# Soups / Potages

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| Malkatani Soup | 5,95€ |
| Lentil soup | |
| *Lentille potage* | |

# Nepalese specialty Starters / Entrées de spécialités

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| 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* | |
| Mixed Sekuwa | 20,95€ |
| Mixed of chicken, lamb and prawn sekuwa | |
| *Mélange de poulet, agneau et crevette sekuwa* | |

# Tandoori (Chicken / Poulet)

|  |  |
| --- | --- |
| 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)* | |
| 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)* | |
| 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 / Agneu)

|  |  |
| --- | --- |
| 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)* | |
| 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)

|  |  |
| --- | --- |
| 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)

|  |  |
| --- | --- |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| Chicken Vindaloo | 13,95€ |
| Rich chicken dish from Goa with subtle blend of spices leading to complex flavors, 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* | |
| Chicken Bhuna | 13,95€ |
| Delicious thick medium-hot sauce made from a tasty blend of flavorings 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* | |
| 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* | |
| 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 / Agneu

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| Lamb Saag | 14,50€ |
| A delicious, mildly spiced dish of lamb and spinach curry | |
| *Un délicieux plat d'agneau et d'épinards légèrement épicé* | |
| 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* | |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| 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* | |
| Mushroom Bhaji | 10,50€ |
| Mushroom dish with an onion and tomato sauce spiked with an assortment of spices | |
| *Plat aux champignons avec une sauce à l'oignon et à la tomate avec un assortiment d'épices* | |
| Palak Paneer | 10,50€ |
| Spinach and cheese mixed together with spices made with love | |
| *Épinards et fromage mélangés avec des épices faites avec amour* | |
| 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* | |
| 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* | |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| 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* | |
| Chicken Biryani | 13,50€ |
| Basmati rice with chicken and nepalese spices | |
| *Riz basmati au poulet et aux épices népalaises* | |
| Lamb Biryani | 14,50€ |
| Basmati rice with lamb and nepalese spices | |
| *Riz basmati à l'agneau et aux épices népalaises* | |
| Prawn Biryani | 17,50€ |
| Basmati rice with prawns and nepalese spices | |
| *Riz basmati aux crevettes et épices népalaises* | |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| Mushroom Rice | 5,50€ |
| Basmati rice with mushroom, onions and nepalese spices | |
| *Riz basmati aux champignons, oignons et épices népalaises* | |
| 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* | |
| Plain Rice | 3,50€ |
| Steamed basmati rice | |
| *Riz basmati cuit à la vapeur* | |

# Naan / Pain

|  |  |
| --- | --- |
| Plain Naan | 2,95€ |
| Bread baked in a tandoor | |
| *Galette cuit dans un tandoor* | |
| Garlic Naan | 3,95€ |
| Bread with garlic baked in a tandoor | |
| *Galette à l'ail cuit dans un four tandoor* | |
| Paneer Naan | 4,50€ |
| Bread with indian cheese baked in a tandoor | |
| *Galette au fromage indien cuit dans un tandoor* | |
| Peshawari Naan | 4,50€ |
| Bread with dry fruits baked in a tandoor | |
| *Galette aux fruits secs cuits dans un tandoor* | |
| Plain Paratha | 2,95€ |
| Layered bread with butter | |
| *Galette en couches avec du beurre* | |
| Aaloo Paratha | 4,50€ |
| Layered bread with butter and potatoes | |
| *Galette en couches avec du beurre et des pommes de terre* | |
| Tandoori Roti | 2,50€ |
| Plain thin bread baked in the tandoori oven | |
| *Galette mince cuit dans le four tandoori* | |

# Yogurt

|  |  |
| --- | --- |
| Raita | 3,50€ |
| Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and spices | |
| *Yogourt aux oignons, au concombre, aux tomates et aux épices* | |

# Desserts

|  |  |
| --- | --- |
| Mango Kulfi / Pistache Kulfi | 5,50€ |
| Mango / Pistache Ice-cream | |
| *Glace à la mangue / pistache* | |
| 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* | |
| Rashmalai | 5,50€ |
| Pudding cake with pistachio, almond and cardamom | |
| *Gateau au lait a la pistache, amande et cardamom* | |
| 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)* | |
| 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* | |