



NAMASTE NEPAL
RESTAURANT

MITTAGSMENÜ

MONTAG BIS FREITAG

JEWELS 11:30 – 14:30 UHR


(KÜCHE BIS 14:00 UHR)

(AUSGENOMMEN FEIERTAGE)

WWW.NAMASTE-NEPAL-RESTAURANT.AT

je € 11,50

MONTAG

Daal Suppe  - Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone

Dreierlei Curry mit Basmati-Reis  **und Naan-Brot**  **oder**  **AF**

Pahadi Chicken Tikka Masala

Marinierte, gegrillte Hühnerstücke
in Gewürzcurry-Sauce

Sabzi Guru 

Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt

Daal Tadka 

Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Pallak Tofu  **F**


Gegrillter Tofu
in würziger Spinatsauce

Sabzi Guru 

Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt

Daal Tadka 

Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Lal Mohan  – Frittierte Grießbällchen eingelegt in Kardamomsirup

DIENSTAG

Curry Creme Suppe  – Würzige Currysuppe mit Obers verfeinert, garniert mit Croutons

Dreierlei Curry mit Basmati-Reis  **und Naan-Brot**  **oder**  **AF**

Butter Chicken „Kathmandu“ 

Marinierte, gegrillte Hühnerstücke
in feiner Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce

Aloo Kauli 

Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht

Daal Tadka 

Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Panir Korma 

Gegrillter Fischkäse
in milder Kokos-Mandel-Sauce

Aloo Kauli 

Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht

Daal Tadka 

Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Halwa Pashupati  – Grießbrei mit geklärter Butter und Kardamom




Vegetarische Speisen,



Vegane Speisen

Allergenkenzeichnung: G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, F= Soja, A= glutenhaltiges Getreide

MITTWOCH

Daal Suppe  - Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone

Dreierlei Curry mit Basmati-Reis  **und Naan-Brot**  ^{AG} oder  ^{AF}

Chicken Lassun

Saftig gebratene Hühnerstücke
in würziger Knoblauch-Curry-Sauce

Sabzi Guru



Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt

Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Pallak Panir

 ^G

Gegrillter Frischkäse
in würziger Spinatsauce

Sabzi Guru



Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt


Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Mango Creme  ^G – Mangomuscreme mit Schlagobers

DONNERSTAG

Tomaten Kokos Suppe  – Aromatische Tomatensuppe mit Kokosmilch

Dreierlei Curry mit Basmati-Reis  **und Naan-Brot**  ^{AG} oder  ^{AF}

Tarai Chicken Korma

Saftig gebratene Hühnerstücke
in milder Kokos-Mandel-Sauce

Aloo Kauli



Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht

Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Tofu Tikka Masala

 ^F

Gegrillter Tofu
in würziger Curry-Sauce

Aloo Kauli




Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht


Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Vegan Carrot Halwa  ^H – Karotten-Halwa mit Sojamilch, Mandeln und Rosinen

FREITAG

Kokos Ingwer Suppe  – Fein gewürzte Kokossuppe mit Karotten und Ingwer

Dreierlei Curry mit Basmati-Reis  **und Naan-Brot**  ^{AG} oder  ^{AF}

Chicken Saag

Saftig gebratene Hühnerstücke
in schmackhafter Spinat-Sauce

Sabzi Guru



Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt

Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Royal Panir

 ^{GH}

Gegrillter Frischkäse
in feiner Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce

Sabzi Guru



Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt

Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Lal Mohan  ^{AG} – Frittierte Grießbällchen eingelegt in Kardamomsirup



Vegetarische Speisen,



Vegane Speisen

Allergenkennzeichnung: G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, F=Soja, A= glutenhaltiges Getreide