



# **NAMASTE NEPAL**

## **R E S T A U R A N T**

# **TAKE AWAY**

**ALLE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN NACH VORBESTELLUNG  
DIREKT BEI UNS IM RESTAURANT ABGEHOLT WERDEN.**

**SIE ERREICHEN UNS WÄHREND UNSERER ÖFFNUNGSZEITEN  
UNTER DER NUMMER 0316 48 04 62**

**VORBESTELLUNG UND ABHOLUNG  
TÄGLICH 11:30 – 14:00 UND 17:30 – 21:30 UHR  
(AUSSER DIENSTAGS)**





**SIE FINDEN UNS IN DER GARTENGASSE 1, 8010 GRAZ**

**[WWW.NAMASTE-NEPAL-RESTAURANT.AT](http://WWW.NAMASTE-NEPAL-RESTAURANT.AT)**

## KALTE VORSPEISEN-SALATE

*cold starters & salads*




---

<b>CHANA CHAAT</b>  VEGAN	4,50
Kichererbsensalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde und Zitrone <i>Chickpea salad with cucumber, tomatoes, onions, tamarind and lemon</i>	
<b>RAITA</b>  G	3,90
Joghurtsalat mit Gurken, Tomaten und Minze <i>Yogurt salad with cucumber, tomatoes and mint</i>	
<b>MIX SALAT</b> 	4,50
Gemischter Salat mit Kräuterdressing und Olivenöl/Kürbiskernöl <i>Mixed salad with herbal dressing and olive oil/pumpkin seed oil</i>	
<b>NEPALI SALAT</b>  N	4,90
Traditioneller würziger Salat aus Nepal mit Sesam und Hausgewürzen <i>Traditional spicy salad from Nepal with sesame and house spices</i>	

## SUPPEN

### *soups*


---

<b>DAAL SUPPE</b> 	3,90
Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone <i>Fine lentil soup with ginger and lemon</i>	
<b>TOMATEN-KOKOS-SUPPE</b> 	3,90
Aromatische Tomatensuppe mit Kokosmilch <i>Aromatic tomato soup with coconut milk</i>	
<b>CURRY-CREME-SUPPE</b>  GA	3,90
Würzige Currysuppe mit Obers verfeinert, garniert mit Croutons <i>Spicy Curry soup refined with cream, garnished with croutons</i>	
<b>CHICKEN CURRY SUPPE</b> <sup>G</sup>	4,50
Würzige Currysuppe mit Hühnerfleisch verfeinert mit Obers <i>Spicy chicken curry soup refined with cream</i>	

## WARME VORSPEISEN

### *warm starters*

---

<b>SAMOSA</b>  A	3,50
Knusprig-frittierte Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Gemüse-Füllung <i>Crispy fried pastry-dumplings with a spicy potatoe-vegetable filling</i>	
<b>SHYAFLEY</b> A	3,90
Tibetische Teigtaschen mit Lammfleisch gefüllt und knusprig-frittiert <i>Tibetan pastry-dumplings filled with lamb and crispy-fried</i>	
<b>KUKHURA TIKKA</b>	5,90
Saftig marinierte und gegrillte Hühnerstücke <i>Juicy marinated and grilled pieces of chicken</i>	

**Alle warmen Vorspeisen garniert und mit köstlichem Chutney serviert.**  
*All warm starters are garnished and served with a delicious chutney.*

## MOMOS

---

**Die beliebten Teigtaschen sind quasi das kulinarische Highlight Nepals. Kreiert werden die Spezialitäten nach hauseigenen Rezepturen.**

The popular dumplings are practically the culinary highlight of Nepal. The specialties are created according to our in-house recipes.

	<b>KLEIN</b> (5 Stück)	<b>GROSS</b> (10 Stück)
<b>GEMÜSE MOMOS</b>  <b>A N</b> Gedünstete Gemüse-Teigtaschen serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Steamed vegetable dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	5,50	10,50
<b>GEMÜSE MOMOS, FRITTIERT</b>  <b>A N</b> Frittierte Gemüse-Teigtaschen serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Fried vegetable dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	6,50	12,50
<b>CHICKEN MOMOS</b> <b>A N</b> Gedünstete Teigtaschen mit Hühnerfleisch serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Steamed chicken dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	5,90	10,90
<b>CHICKEN MOMOS, FRITTIERT</b> <b>A N</b> Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Fried chicken dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	6,90	12,90
<b>GEMÜSE CHILI MOMOS</b>  <b>A N</b> Gebratene Gemüse-Teigtaschen mit Paprika, Tomaten, Zwiebel <i>Pan-fried vegetable dumplings with capsicum, tomatoes and onions</i>	7,50	14,50
<b>CHICKEN CHILI MOMOS</b> <b>A N</b> Gebratene Hühnerfleisch-Teigtaschen mit Paprika, Tomaten, Zwiebel <i>Pan-fried chicken dumplings with capsicum, tomatoes and onions</i>	7,90	14,90

## PANIR & TOFU

---

**Panir ist ein schnittfester Frischkäse hergestellt aus Kuhmilch und absolut köstlich! Alternativ servieren wir für unsere Gäste, die es rein pflanzlich bevorzugen, leckere Tofu-Variationen.**








*Panir is a firm soft cheese made from cow's milk and absolutely delicious! Alternatively, we serve delicious tofu variations for our guests who prefer it purely plant-based.*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>PALLAK PANIR</b>  G   | 12,90 |
| Gegrillter Frischkäse in würziger Spinatsauce,<br>wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot<br><i>Grilled soft cheese in a spicy spinach sauce<br/>optionally with basmati rice or naan bread</i>                                |       |
| <b>PALLAK TOFU</b>  VEGAN F  | 11,50 |
| Gegrillter Tofu in würziger Spinatsauce<br>mit Basmatireis<br><i>Grilled tofu in a spicy spinach sauce<br/>with basmati rice</i>  |       |
| <b>ROYAL PANIR</b>  G H  | 13,50 |
| Gegrillter Frischkäse in schmackhafter Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce,<br>wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot<br><i>Grilled soft cheese in a tasty tomato-cashew-cream-sauce<br/>optionally with basmati rice or naan bread</i> |       |
| <b>PANIR TIKKA MASALA</b>  G   | 13,90 |
| Marinierter, gegrillter Frischkäse in würziger Curry-Sauce<br>wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot<br><i>Marinated, grilled soft cheese in a spicy curry-sauce,<br/>optionally with basmati rice or naan bread</i>          |       |
| <b>TOFU TIKKA MASALA</b>  VEGAN F  | 12,50 |
| Marinierter, gegrillter Tofu in würziger Curry-Sauce<br>mit Basmatireis<br><i>Marinated, grilled tofu in a spicy curry-sauce<br/>with basmati rice</i>  |       |

## VEGETARISCH & VEGAN

vegetarian & vegan

---

<b>DAAL TADKA</b> 	11,50
Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt mit Basmatireis <i>Fine lentil curry, fancy seasoned with basmati rice</i>	
<b>ALOO KAULI</b> 	11,90
Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht mit Basmatireis <i>Typical nepalese cauliflower dish with potatoes with basmati rice</i>	
<b>MALAI KOFTA</b>  <b>A H G</b>	13,50
Zarte Gemüsebällchen gefüllt mit Panir in feiner Mandel-Rahm-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Tender vegetable balls filled with panir in a fine almond-cream-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>SABZI GURU</b> 	12,90
Saisonal gemischtes Gemüse geschmort und fein gewürzt mit Basmatireis <i>Seasonally mixed vegetables stewed and finely seasoned with basmati rice</i>	
<b>GEMÜSE BIRIYANI</b>  <b>G H</b>	12,90
Reisgericht mit buntem Gemüse dazu ein erfrischender Joghurt-Dip und frisch gemahlener Ingwer <i>Rice dish with colorful vegetables served with a refreshing yogurt dip and freshly ground ginger</i>	
<b>CHANA PURI</b>  <b>G</b>	9,90
Kichererbsen-Spezialität aus Kathmandu serviert mit frittiertem Brot <i>Chick peas speciality from Punjab served with fried bread</i>	
<b>SAMOSA MEAL – „TWIN PEAKS“</b>  <b>A G</b>	9,90
Zwei knusprig-frittierte Gemüse-Kartoffel-Teigtaschen serviert auf Kichererbsen-Ragout mit Joghurt-Topping <i>Two crispy-fried vegetable potato pastry-dumplings served on a chickpea-ragout with yogurt-topping</i>	

## YOGI MENÜ

### SUPPE ODER SAMOSA

Vegetarische Suppe nach Wahl oder  
Knusprig-frittierte Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Gemüse-Füllung  
*Vegetarian soup of your choice or  
Crispy-fried pastry-dumplings with a spicy potatoe-vegetable-filling*



### MALAI KOFTA <sup>A H G</sup>

Zarte Gemüsebällchen gefüllt mit Panir in feiner Mandel-Rahm-Sauce,  
serviert mit Basmatireis und Naan Brot  
*Tender vegetable balls filled with panir in a fine almond-cream-sauce,  
served with Basmati rice and Naan bread*



### HALWA „PASHUPATI“ <sup>G</sup>

Leckerer Grießbrei mit geklärter Butter & Kardamom-Sirup  
*Delicious semolina with clarified butter and cardamom-syrup*

**19,90**

## BUDDHA MENÜ

### SUPPE / SAMOSA

Vegane Suppe nach Wahl oder  
Knusprig-frittierte Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Gemüse-Füllung  
*Vegan soup of your choice or  
Crispy-fried pastry-dumplings with a spicy potatoe-vegetable-filling*



### TOFU TIKKA MASALA <sup>F</sup>

Marinierter, gegrillter Tofu in würziger Curry-Sauce,  
serviert mit Basmatireis  
*Marinated, grilled tofu in a spicy curry-sauce  
served with Basmati rice*



### VEGAN CARROT HALWA <sup>H</sup>

Karotten-Halwa mit Sojamilch, Mandeln und Rosinen  
*Carrot-halva with soy-milk, almonds and raisins*

**19,90**

## HUHN

### Chicken

---

<b>CHICKEN LASSUN</b>	13,50
Saftig gebratene Hühnerstücke in würziger Knoblauch-Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of chicken in a spicy garlic-curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>CHICKEN SAAG</b>	13,50
Saftig gebratene Hühnerstücke in schmackhafter Spinat-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of chicken in a tasty spinach-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>TARAI CHICKEN KORMA <sup>H</sup></b>	13,90
Saftig gebratene Hühnerstücke in milder Kokos-Mandel-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of chicken in a mild coconut-almond-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>BUTTER CHICKEN „KATHMANDU“ <sup>G H</sup></b>	14,50
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke in feiner Tomaten-Rahm-Cashew-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled pieces of chicken in a fine tomato-cream-cashew-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>PAHADI CHICKEN TIKKA MASALA</b>	14,50
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke in würziger Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled pieces of chicken in a spicy curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>CHICKEN BIRIYANI <sup>G H</sup></b>	13,90
Reisgericht mit zartem Hühnerfleisch, dazu ein erfrischender Joghurt-Dip und frisch gemahlener Ingwer <i>Rice dish with tender pieces of chicken served with a refreshing yogurt dip and freshly ground ginger</i>	



## LAMM

### Lamb

---

<b>LAMB SAAG</b>	16,50
Saftig gebratene Lammstücke in schmackhafter Spinat-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of lamb in a tasty spinach-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>TARAI LAMB KORMA<sup>M</sup></b>	16,50
Saftig gebratene Lammstücke in milder Kokosmilch-Mandel-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled lamb pieces in mild coconut-almond-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>LAMB VINDALOO</b>	16,50
Würzige Lamm-Kartoffel-Spezialität wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Spicy lamb speciality with potatoes optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>HIMALI LAMB TARKARI</b>	16,90
Lammeintopf mit frischem Gemüse und Ingwer wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Lamb stew with fresh vegetables and ginger optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>PAHADI LAMB TIKKA MASALA</b>	16,90
Marinierte, gegrillte Lammstücke in würziger Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled lamb pieces in a spicy curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>LAMB BIRIYANI<sup>G H</sup></b>	16,90
Reisgericht mit zartem Lammfleisch, dazu ein erfrischender Joghurt-Dip und frisch gemahlener Ingwer <i>Rice dish with tender pieces of lamb served with a refreshing yogurt dip and freshly ground ginger</i>	

## MEERESFRÜCHTE

### Seafood

---

<b>JHEENGA TIKKA<sup>B</sup></b>	17,90
Frittierte Riesengarnelen in würziger Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Fried king-prawns in a spicy curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	

## SIZZLERS

---

**In unserer Hausgewürzmischung mariniert, gegrillt und auf heißer Platte serviert.**

*Marinated in our house-spice-mix, grilled and served on a hot plate.*

**CHICKEN SIZZLER SURPRISE <sup>M</sup>**

13,90

Marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,  
serviert mit Basmatireis

*Marinated, grilled pieces of chicken with tomatoes, capsicum, onions,  
served with basmati rice*

**LAMB SIZZLER SURPRISE <sup>M</sup>**

15,90

Marinierte, gegrillte Lammstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
serviert mit Basmatireis

*Marinated, grilled lamb pieces with tomatoes, capsicum, onions  
served with basmati rice*

**JHEENGHA SIZZLER SURPRISE <sup>B M</sup>**

17,90

Marinierte, gegrillte Garnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
serviert mit Basmatireis

*Marinated, grilled king prawns with tomatoes, capsicum, onions  
served with basmati rice*

**PANIR SIZZLER SURPRISE  <sup>GM</sup>**

13,90

Marinierter, gegrillter Frischkäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
serviert mit Basmatireis

*Marinated, grilled soft cheese with tomatoes, capsicum, onions  
served with basmati rice*

### THAKALI MENÜ

**SUPPE ODER SHYAFALEY <sup>A</sup>**

Suppe nach Wahl oder Tibetische Teigtaschen mit Lammfleisch gefüllt und knusprig-frittiert  
*Soup of your choice or Tibetan pastry-dumplings filled with lamb and crispy-fried*



**BUTTER CHICKEN „KATHMANDU“ <sup>GH</sup>**

Marinierte, gegrillte Hühnerstücke in feiner Tomaten-Rahm-Cashew-Sauce  
serviert mit Basmatireis und Naan Brot

*Marinated, grilled pieces of chicken in a fine tomato-cream-cashew-sauce  
Served with Basmati rice und Naan bread*



**LAL MOHAN <sup>G</sup>**






Frittierte Topfenbällchen mit warmem Kardamom-Sirup  
*Fried curd-cheese-balls with warm cardamom-syrup*

**21,90**

## BEILAGEN

*side dishes*

---

<b>BASMATIREIS</b> 	2,90
<i>Basmati rice</i>	
<b>NAAN</b> 	2,90
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl, frisch aus dem Ofen <i>Homemade flatbread made from wheat-flour, fresh from the oven</i>	
<b>BUTTER NAAN</b> 	2,90
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter, frisch aus dem Ofen <i>Homemade flatbread made from wheat-flour with butter, fresh from the oven</i>	
<b>NAAN „NAMASTE“</b> 	3,50
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch, Chili und Koriandergrün, frisch aus dem Ofen <i>Homemade flatbread made from wheat-flour with garlic, chili and coriander-green, fresh from the oven</i>	
<b>PURI</b> 	2,90
Hausgemachtes frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl <i>Homemade fried flatbread made from wheat-flour</i>	

## EXTRAS


---

<b>PAPADAM (2 STK.)</b>	1,50
Sehr dünner frittierter Fladen aus Linsenmehl <i>Very thin fried flatbread made from lentil flour</i>	
<b>MIXED PICKLES + MANGO CHUTNEY</b>	2,00
Eingelegtes Gemüse + Mango Chutney	
<b>PAPADAM (2 STK.) + MIXED PICKLES + MANGO CHUTNEY</b>	3,50
<b>ROHE ZWIEBELN, GRÜNE CHILIS &amp; ZITRONE</b>	2,00
<i>Raw onions, green chilis &amp; lemon</i>	

## NACHSPEISEN

### *Sweet Dishes*

---

<b>HALWA „PASHUPATI“ G</b>	3,50
Leckerer Grießbrei mit geklärter Butter & Kardamom-Sirup <i>Delicious semolia with clarified butter and cardamom-syrup</i>	
<b>VEGAN CARROT HALWA</b>  <b>H</b>	3,90
Karotten-Halwa mit Sojamilch, Mandeln und Rosinen <i>Carrot-halva with soy-milk, almonds and raisins</i>	
<b>LAL MOHAN G</b>	3,50
Frittierte Topfenbällchen mit warmem Kardamom-Sirup <i>Fried curd-cheese-balls with warm cardamom-syrup</i>	

## GETRÄNKE

---

LASSI NATUR / SÜSS <sup>G</sup>	0,33 L	2,70
LASSI NATUR / SÜSS <sup>G</sup>	0,5 L	3,70
MANGO LASSI <sup>G</sup>	0,33 L	3,30
MANGO LASSI <sup>G</sup>	0,5 L	4,30
COCA-COLA	0,5 L	2,80
COCA-COLA ZERO	0,5 L	2,80
FANTA ORANGE	0,5 L	2,80
FUZETEA ZITRONE & ZITRONENGRAS	0,5 L	2,70
FUZETEA PFIRSICH & HIBISKUS	0,5 L	2,70
MAKAVA	0,33 L	3,20
PAGO MARILLE	0,2 L	2,60
PAGO MANGO	0,2 L	2,60
PAGO DRACHENFRUCHT-PINK GUAVE	0,2 L	2,60
PAGO JOHANNISBEERE	0,2 L	2,60
PAGO CRANBERRY	0,2 L	2,60
RÖMERQUELLE PRICKELND	0,5 L	2,80
RÖMERQUELLE STILL	0,5 L	2,80
FENTIMANS ROSE LEMONADE	0,275 L	3,60
RED BULL	0,25 L	3,30
EVEREST (NEPALESISCHES BIER) <sup>A</sup>	0,65 L	5,90
KINGFISHER (INDISCHES BIER) <sup>A</sup>	0,33 L	3,80
COBRA (INDISCHES BIER) <sup>A</sup>	0,33 L	3,80
PUNTIGAMER <sup>A</sup>	0,5 L	3,80
SCHLOSSGOLD (ALKOHOLFREI) <sup>A</sup>	0,5 L	4,10
GÖSSER NATURRADLER ZITRONE <sup>A</sup>	0,5 L	4,10
GRÜNER VELTLINER, VINION WEINVIERTEL DAC	0,75 L	19,90
ZWEIGELT, HEIDEBODEN, VINION NEUSIEDLERSEE DAC	0,75 L	19,90
PROSECCO CASA GHELLER DOC TREVISO	0,75 L	19,90

## LEGENDE

---



Vegetarische Speisen



Vegane Speisen

Alle Speisen **sind mild zubereitet**.

Durch die Verwendung unterschiedlicher Gewürze und Zutaten kann es dennoch zu einer leichten würzigen Schärfe kommen. Reagieren Sie besonders sensibel auf Schärfe, lassen Sie es uns wissen. Wir sind bei der Speiseauswahl gerne behilflich.

## ALLERGENKENNZEICHNUNG & INFORMATION ÜBER SÜSSUNGSMITTEL

---

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fisch

E - Erdnüsse

F - Soja

G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam

O - Sulfite

P - Lupinen

R - Weichtiere

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle

\*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive gesetzlicher Abgaben.