



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 € 11,90

MONTAG

Daal Suppe  ^A - Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone

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

Pahadi Chicken Tikka Masala ^M

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

Halwa Pashupati  ^{AFH} – Grießbrei mit Sojamilch, Cashews, Mandeln und Rosinen

DIENSTAG

Curry Creme Suppe  ^{GA} – Würzige Currysuppe mit Obers verfeinert, garniert mit Croutons

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

Butter Chicken „Kathmandu“ ^{GHM}

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

Sabzi Guru 

Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt

Daal Tadka 

Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Panir Korma  ^{GH}

Gegrillter Frischkäse
in milder Kokos-Mandel-Sauce

Sabzi Guru 

Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt

Daal Tadka 

Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

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

MITTWOCH

Daal Suppe  ^A - Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone

Dreierlei Curry mit Basmati-Reis  **und Naan-Brot**  ^{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  ^A – Aromatische Tomatensuppe mit Kokosmilch

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

Tarai Chicken Korma

^H

Saftig gebratene Hühnerstücke
in milder Kokos-Mandel-Sauce

Sabzi Guru



Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt

Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Tofu Tikka Masala

 ^F

Gegrillter Tofu
in würziger Curry-Sauce

Sabzi Guru



Saisonal gemischtes Gemüse fein gewürzt

Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Halwa Pashupati  ^{AFH} – Grießbrei mit Sojamilch, Cashews, Mandeln und Rosinen

FREITAG

Kokos Ingwer Suppe  ^A – Fein gewürzte Kokossuppe mit Karotten und Ingwer

Dreierlei Curry mit Basmati-Reis  **und Naan-Brot**  ^{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  ^{AGH} – Frittierte Grießbällchen eingelegt in Kardamomsirup

 Vegetarische Speisen,  Vegane Speisen

Allergenkennzeichnung: G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte (inkl. Mandeln), F=Soja, A= glutenhaltiges Getreide, M=Senf, N=Sesam