



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**  ^{AG} oder  ^{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**  ^{AG} oder  ^{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**  ^{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



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**  ^{AG} oder  ^{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



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**  ^{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



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