



**NAMASTE NEPAL**  
RESTAURANT

## MITTAGSMENÜ

**MONTAG, MITTWOCH, DONNERSTAG & FREITAG**

**JE 11:30 – 14:30 UHR**

**(DIENSTAG RUHETAG)**

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

**je € 11,50**

### MONTAG

---

**RAITA**  <sup>G</sup>

Joghurtsalat mit Gurken, Tomaten und Minze

\*\*\*

**DREIERLEI CURRY MIT BASMATI-REIS UND NAAN-BROT** <sup>AG</sup> \*

**Chicken Lassun**

Saftig gebratene Hühnerstücke in würziger Knoblauch-Curry-Sauce

**Aloo Kauli** 

Typisch nepalesisches Karfiolgericht mit Kartoffeln

**Royal Panir**  <sup>GH</sup>

Gegrillter Frischkäse in schmackhafter Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce

\*\*\*

**HALWA „PASHUPATI“** <sup>G</sup>

Leckerer Grießbrei mit geklärter Butter & Kardamom-Sirup

\*vegetarische Variante mit **Daal Tadka**  (feines Linsencurry, raffiniert gewürzt) anstelle von Chicken Lassun

### MITTWOCH

---

**CHANA CHAAT** 

Kichererbsensalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde und Zitrone

\*\*\*

**DREIERLEI CURRY MIT BASMATI-REIS UND NAAN-BROT** <sup>AG</sup> \*

**Chicken Saag**

Saftig gebratene Hühnerstücke in schmackhafter Spinat-Sauce

**Sabzi Guru** 

Saisonal gemischtes Gemüse geschmort und fein gewürzt


**Daal Tadka** 

Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

\*\*\*

## LAL MOHAN <sup>G</sup>

Frittierte Topfenbällchen mit warmem Kardamom Sirup

\*vegetarische Variante mit **Pallak Tofu**  <sup>F</sup> (gegrillter Tofu in würziger Spinatsauce) anstelle von Chicken Saag

## DONNERSTAG

---

### NEPALI SALAT <sup>N</sup>

Traditioneller würziger Salat aus Nepal mit Sesam und Hausgewürzen

\*\*\*

### DREIERLEI CURRY MIT BASMATI-REIS UND NAAN-BROT <sup>AG</sup> \*

#### Tarai Chicken Korma <sup>H</sup>

Saftig gebratene Hühnerstücke in milder Kokos-Mandel-Sauce

#### Tofu Tikka Masala <sup>F</sup>

Marinierter, gegrillter Tofu in würziger Curry-Sauce

#### Daal Tadka

Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

\*\*\*

### MANGO CREME <sup>G</sup>

Mangomuscreme mit Schlagobers & Mandeln

\*vegetarische Variante mit **Sabzi Guru**  (Saisonal gemischtes Gemüse geschmort und fein gewürzt) anstelle von Tarai Chicken Korma

## FREITAG

---

### KOKOS INGWER SUPPE

Feine gewürzte Kokossuppe mit Karotten und Ingwer

\*\*\*

### DREIERLEI CURRY MIT BASMATI-REIS UND NAAN-BROT <sup>AG</sup> \*

#### Butter Chicken „Kathmandu“ <sup>GH</sup>

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

#### Aloo Kauli

Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht

#### Pallak Panir <sup>G</sup>

Gegrillter Frischkäse in würziger Spinatsauce

\*\*\*

### KUCHEN

\*vegetarische Variante mit **Daal Tadka**  (feines Linsencurry, raffiniert gewürzt) anstelle von Butter Chicken



Vegetarische Speisen,



Vegane Speisen

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