



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

Chana Chat  - Kichererbsensalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde und Zitrone

Dreierlei Curry mit Basmati-Reis  **und Naan-Brot**  **AG** oder **VEGAN 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

Raita  ^G – Joghurtsalat mit Gurken, Tomaten und Minze

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

Butter Chicken „Kathmandu“ ^{GHM}

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

Aloo Kauli 

Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht

Daal Tadka 

Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Panir Korma  ^{GH}

Gegrillter Frischkäse
in milder Kokos-Mandel-Sauce

Aloo Kauli 

Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht

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

MITTWOCH

Chana Chat  - Kichererbsensalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde und Zitrone

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

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  – Mangomuscreme mit Schlagobers

DONNERSTAG

Nepali Salat  ^N – Gurken, Karotten, Kartoffeln und Erbsen, in Sesammarinade und Hausgewürzen

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

Tarai Chicken Korma

^H

Saftig gebratene Hühnerstücke
in milder Kokos-Mandel-Sauce

Aloo Kauli



Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht

Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

Tofu Tikka Masala



Gegrillter Tofu
in würziger Curry-Sauce

Aloo Kauli



Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht

Daal Tadka



Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt

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

FREITAG

Raita  – Joghurtsalat mit Gurken, Tomaten und Minze

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

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  – 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