

VORSPEISEN SUPPEN / SALAT

1.KWATTI vegan	6,90€
<i>(Typische nepalesische Suppe mit 9 verschiedene Bohnen, Knoblauch und Ingwer)</i>	
2.KHASI (Lamm) KO SOUP	6,90€
<i>Klare Lamm suppe nach Nepalesische Art Mit Verschiedener Kräuter und Gewürze.</i>	
3.KUKHURA (Hähnchen) KO SOUP	5,90€
<i>Klare Hühner suppe nach Nepalesische Art Mit Verschiedener Kräuter und Gewürze</i>	
4.QWAA (Ei soup) _e	5,90€
<i>Ei Suppe nach Nepalese art</i>	
5.CHICKEN SALAT	6,90 €
<i>Gemischter Salat mit Gebratene hähnchenburststreifen</i>	
6.BHANTA TAREKO	6,90 €
<i>In Kichererbsen Mehl Gebackene Auberginen mit Chutney</i>	
7.NAMASTE PLATTE	16,90 €
<i>Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit Saucen und Salat. (ausreichend für 2-3 Personen) auf Wunsch vegan</i>	
8.PAPAD vegan _{K,G}	3,50 €
<i>5 Stück Papadam mit Joghurt Dip (gemacht aus Linsen- und Reismehl, Vegan+Glutenfrei)</i>	
9.PAKORA VEGGI vegan	6,90 €
<i>In Kichererbsen Mehl Gebacken Hackgemüse mit Erdnuss- und Tomaten-Koriander Chutney sowie Salat</i>	
10.SAMOSAS (2stk.) vegan _A	5,90 €
<i>Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert</i>	
11. CHATAMARI _{A,G}	5,90 €
<i>Chatāmari ist ein nepalesischer Reis-Crêpe, der Teil der Newa-Küche des Kathmandu-Tals in Nepal ist. Es wird im Allgemeinen bei Festen und anderen besonderen Anlässen gegessen</i>	
12. SELROTI _{A,G}	4,50€
<i>Selroti ist ein traditioneller nepalesischer ringförmiger süßer frittierter Teig aus Reismehl. Serviert mit Masala tee</i>	

Subha Vojan ..Guten Appetit

MOMO & MORE

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN – DUMPLING

DAS WOHL BELIEBTESTE ESSEN IN NEPAL UND TIBET. DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND KOMPLETT HAUSGEMACHT UND ANSCHLIEßEND HANDGEROLLT. SERVIERT MIT TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY.

13. VEGGIE MOMO *vegan* _{A,E} 7,99€

*9 Momos gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Kohl und Karotte.
Dazu gibt es Chutneys (Tomaten-Koriander)*

14. KUKHURA (HÄHNCHEN) MOMO _{A,E} 9,99€

*9 Momos gefüllt mit Hähnchehackfleisch
Dazu gibt es Chutney (Tomaten-Koriander)*

15. PANEER CHEESE MOMO _{A,G,E} 9,99€

*9 Momos gefüllt mit Blattspinat & Paneerkäse.
Dazu gibt es Chutneys (Tomaten-Koriander)*

16. GEMISCHTE MOMO _{A,E,G} 10,99€

*3 Veggie Momos, 3 Cheese Momos und Chicken Momos 3
Dazu gibt es Chutneys (Tomaten-Koriander).*

17. CHILLI MOMO VEGGI 9,99€

- **CHICKEN 11,99€**

*Veggie /Chicken Momo mit champions, paprika zwiebeln
mit Tomaten sause gebraten. Sehr scharf*

Subha Vojan .. Guten Appetit

THUKPA & NOODLEN

- 18. VEG. THUKPA VEGAN** A,F **8,50 €**
Nudelsuppe mit markt Gemüse, angeröstetem Kreuzkümmel (Jeera), Szechuan Pfeffer aus Nepal . Der Suppenfond besteht aus Reinem Gemüse, Knoblauch und Ingwer.
- 19. EGG THUKPA** **9,50€**
Nudelsuppe mit Gemüse, angeröstetem Kreuzkümmel (Jeera), Szechuan Pfeffer Aus Nepal und Ei.
- 20. CHICKEN THUKPA** A,F **9,50 €**
Nudel Suppe Mit Chicken, Gemüse, geröstetem Kreuzkümmel & Szechuan-Pfeffer.
- 21. LAMM THUKPA** A,F **9,99€**
Nudel Suppe mit Lamm, Gemüse, geröstetem Kreuzkummel & Szechuan-Pfeffer
- 22. CHAOWMEEN VEGGIE** Vegan A,F **9,99€**
Gebratene nuddeln nach nepalesischer Art, mit markt Gemüse dazu 2 Sauce.
- 23. EGG CHAOWMEEN** A, F, C **10,99€**
Gebratene nuddeln nach nepalesischer Art, mit markt Gemüse und Ei Omelette dazu 2 Sauce.
- 24 . CHICKEN CHAOWMEEN** A,F,C **11,99€**
Gebratene nuddeln nach nepalesischer Art, mit markt Gemüse und gebratene hähnchenburststreifen da zu sause
- 25. ENTE CHAOWMEEN** A,F,C **12,99€**
Gebratene nuddeln nach nepalesischer Art, mit markt Gemüse und knuspriger Entenburststreifen da zu 2 Sauce

Subha Vojan Guten Appetit

VEGETARISCH UND VEGAN Alle Speisen wird mit Basmati Reis Serviert

27.SAG PANIR _G **10,90 €**

Pürierter Spinat mit hausgemachtem Käse verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Kreuzkümmel. (Auf Wunsch auch vegan)

28.PANIR CHILI _{G,A,F} **11,50 €**

*In Kurkuma und Chili eingelegter Panirkäse mit Paprika, ebeln und Champignons im Wok geschwenkt. (sehr scharf)
(Auf Wunsch auch vegan)*

29.SOJA CHILI _{vegan} **9,90 €**

Soja Fleisch (Soja chunks) mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten im Wok geschwenkt. Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht.

30.MIX TARKARI KAJU NARIWAL _{veganH,H1} **9,90 €**

Gemüse der Saison in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut.

- **Sojafleisch (vegan) /panir +2,00 €**

31.TOFU CURRY **10,90 €**

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Tofu in hausgemachtem Curry. Pikant / scharf

32.CHANA MASALA _{vegan} **8,50 €**

Kichererbsen gekocht mit Kurkuma, Tomaten und Koriander in hausgemachtem Curry

33.BHINDI MASALA _{Vegan} **11,50€**

Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten

34. EGG CURRY **9.50€**

Eier mit grüne erbsen ,koriender , im hasugemachte curry sauce

Subha Vojan .. Guten Appeti

VEGETARISCH UND VEGAN Alle speisen wird mit Basmati Reis serviert

35.DAHI ALOO CHUKAUNEE € 8,90 €

Typische nepalesischer Kartoffel Salat mit Joghurt und Gewürzen

36.ALOO GOBI *Vegan* 9,90€

Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

37.ALOO TAMA *Vegan* 10,90€

kartoffeln,markt gemüse und bohnen im bambo shoot in himalaya gewürtze gekocht .

38.ALOO JEERA *VEGAN* 7,90 €

Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Chili, Tomaten, und Kreuzkümmel

39.SAAG ALOO *vegan* 9,50€

Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln

34.HARIYO TARKARI *vegan* 9,50€

Gemischtes Markt Gemüse in einer Currysauce leicht pikant

41.MATTAR PANIR 10,90€

Hausgemachter käse mit Grüne Erbsen in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten

42.ROYAL PANEER 12,90€

Hausgemachter Käse in einer milden korma Sauce.

43. CHYAAU (PILZE) TARKARI *Vegan* 9,90€

Champignons mit Tomaten und Zwiebeln in hausgemachten Curry Sauce

44. CHYAAU (PILZE) KHURSANI *Vegan* 10,90€

Bergpilze gebraten mit Paprika, Zwiebeln und pikanten Himalaya-Gwürzen

KUKHURA (HÄHNCHEN) KO PARIKAR (Alle Speisen wird mit Basmati reis Serviert)

45.CHICKEN CURRY 9,90 €

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry. Pikant / scharf

46.CHICKEN NARIWAL *H, H1* 10,90€

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry- Kokos Milch

47. BUTTER CHICKEN € 10,90 €

Zarte Hühnerfleischstückchen in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne

48. CHICKEN KORMA _{H,G} 12,90 €

Zarte Hühnerfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert

49. CHICKEN CHILI(Sehr Scharf) 12,50 €

Hähnchenstücke zusammen mit Tomaten, Paprika, Pilze und Chili im Wok geschwenkt. Sehr scharf!

50.TAMA CHICKEN 11,50€

Hänchen stücke zusammen mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben

51.CHICKEN CHOYELA (sehr beliebt in Nepal) 13,90€

Gegrillte Hühnchenbrust Stücke mit Tomaten und Zwiebel im Himalaya Gewürze mariniert. Sehr scharf

52.PANGRA CHILI (Sehr Scharf) _E 9,90€

Hähnchenmägen mit Paprika, Zwiebel, Tomaten und Chili im Wok geschwenkt

HAANS (Ente)KO PARIKAR (Alle Speisen wird mit Basmati reis Serviert)

53.HAANS NARIWAL _{H,H1} 14,90 €

Knusprige Ente in hausgemachtem Kokos-Curry mit Gemüse, Cashewnüssen und Mandeln. Sehr mild.

54.HAANS CURRY 14,90 €

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Entenbruststücke in hausgemachtem Curry. Pikant

55.TAMA HAANS 14,90€

Knusprige Ente in markt gemüse und Bambusscheiben

56.HAANS KO CHHOYELA 15,99€

Gegrillte Entenbrust Stücke mit Tomaten und Zwiebel im Himalaya Gewürze mariniert. Sehr scharf

57. HAANS KORMA _{H,G} 14,90 €

Knusprige Enten Brust mit markt Gemüse in einer milden korma Sauce.

Subha Vojan ..Guten Appetit

KHASI (LAMM) KO PARIKAAR (Alle Speisen wird mit Basmati reis Serviert)

58.KHASI SAG 13,90 €

Regionales Lammfleisch mit Blattspinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten.

59.KHASI KORMA H,G **14,90 €**
Zarte Lammfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert .

60.KHASI KO CURRY **14,90 €**
Der Klassiker Mit Kurkuma und Koriander zarte Lammfleischstücke in hausgemachtem Curry. Pikant / scharf

61.KHASI MULA **14,90 €**
Regionales Lammfleisch mit weiß rettis in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten. Pikant

62.KHASI CHILI **15,90 €**
Zarte Lammfleisch stücke zusammen mit Tomaten, Paprika, Zwiebel, Pilze und Chili im Wok geschwenkt. Sehr scharf!

63.TAMA KHASI **13,90€**
zarte Lammfleisch mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben

SIZZLER- Heiße Pfanne Serviert mit Reis sowie Salat.

64.KHASI KO SEKUWA F,K,A **17,50 €**
Mariniertes Lammfleisch scharf angebraten im Wok mit Paprika und Zwiebeln. Serviert auf heißer Platte

65.KHASI KO SESA F,K,A **17,90 €**
In Sesamöl gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Champignons und Karotte. Serviert auf heißer Platte

66.VEGAN SIZZLER F,K,A **15,90 €**
Tofu, Pilze, Zwiebeln und Tomaten im Wok geschwenkt mit Sojasauce. Serviert auf heißer Platte

67.CHICKEN SIZZLER **15,90 €**
Gebratenes Hähnchen nepalesischer Art mit Paprika, Champignons, Tomaten & Zwiebeln. Serviert auf heißer Platte

68.JHINGA SEKUWA **19,50€**
Mariniertes kingsgarnellen scharf angebraten im Wok mit Paprika und Zwiebeln. Serviert auf heißer Platte

Subha Vojan .. Guten Appetit

THALI (TRADITIONAL NEPALESISCHE GERICHTE)

69.VEG. THALI **14,90 €**
Frisches Gemüse gebraten in unserem Hausgemachtem Curry.

In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat, Daal, nepalesischer Kartoffelsalat, Reis, Tomaten-Koriander-Sauce, Salat & Papad. (Nationalgericht Nepals!)

70.CHICKEN THALI

16,90 €

Hähnchen-Curry mit frischem Koriander. In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat, nepalesischer Kartoffelsalat, Daal, Reis, Joghurt,, Salat & Papadam

71.KHASI (LAMM) THALI

17,90 €

Nepalesisches Lamm-Gulasch. In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat, nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe, Reis, Tomaten-Koriander-Chutney, Salat & Papadam

72.NAMASTE THALI VEGGI

15,90€

Eine reiche Zusammenstellung von unserer Thali's.

- **VEGAN** **17,90€, LAMM / CHICKEN** **18,90€**

73.SAME BAJI SET

18,90€

Authentische Newari spesien wird mit furandana, erdnüssen, alutama,Ei, chicken chhoyela, chutny, salat serviert .

MACHHA BAZAR (FISCH & GARNELEN)

74. MACHHA KO JHOL

15,50€

Rotbarschfilet in einer leichten Currysauce zubereitet pikant

75. MACHHA KORMA _{B, G H,}

16,50€

Rotbaeschfilet in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert.

76. JHINGA CHILI

17,50€

4stück Königsgarnelen zusammen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Chillli im Wok geschwenkt. Sehr scharf!

77. JHINGA MASALA

17,50€

4stück Königdgarnelen mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten

Subha Vojan .. Guten Appetit

GULIYO MITHO (NACHSPEISEN)

78.SHIKARNI _{G H H1 H2}

5,90 €

Joghurt angerührt mit Kardamom, Zimt, Nelken

und Cashew Nüssen sowie Mandel

79.LALMOHAN **6,90 €**

kleinen Teigbällchen aus Mehl und eingekochter Milch werden dunkelbraun frittiert und in warmen Sirup gelegt. Warm mit Joghurt serviert

80.KERABARI A G H H1 H2 **5,90 €**

Gebratene Bananen auf Vanilleeis mit Oreo Cookies, Cashewnuss, Mandel und Honig

81.KHEER H,H1,G **5,90 €**

Milchreis nach nepalesischer Art mit Kokos, Cashewnuss, Kardamom gekocht. Warm serviert

83.BARAF MANGO G **5,50€**

Mango Eis Mit Oreo Mandel und Cashew Nuss

Bailagen

101.Roti Hausgemachtes Fladenbrot A **3,70 €**

102.Papad pro stück **0,70 €**

103.Portion Reis *bitte beachten Sie, alle unsere Hauptgerichte bereits Reis beinhalten!* **2,90 €**

104.Bathura frittiertes Fladenbrot A,G **3,50 €**

105.Naan hausgemachtes Naan Brot A,G **3,70€**

106.Garlic Naan hausgemachtes Knoblauch Brot A,G **4,20€**

107.Chiura/ Furandana **4,20 €**

Subha Vojan .. Guten Appetit

ZUSATZSTOFFE

1koffeinhaltig,**2**mit Farbstoff(en),**3**chininhaltig **4**mit Taurin,**5**geschwefelt (enthält Sulfite)

6mit Schwärzungsmittel,**7**mit Phosphat,**8**mit Süßungsmittel,**9**mit Antioxidationsmittel

10mit Konservierungsstoff(en) ,**11**enthält eine Phenylalaninquelle ,**12**mit Geschmacksverstärker(n)

13gewachst, **14**erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

15kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse **B** Krebstiere und Krebserzeugnisse

C Eier und -erzeugnisse **D** Fisch und -erzeugnisse **E** Erdnüsse und -erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **I** Sellerie und -erzeugnisse

J Senf und -erzeugnisse **K** Sesam und -erzeugnisse **L** Schwefeldioxid und Sulfite

(Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

P Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

NAMASTE

Herzlich Willkommen bei NAMASTE NEPAL, authentischen nepalesischen Restaurant im Herzen Berlins. Hier entführen wir Sie auf eine kulinarische Reise durch die vielseitige und aromatische Küche aus Nepal. Unsere Speisekarte bietet Ihnen traditionelle nepalesische Gerichte, die mit Liebe und frischen, hochwertigen Zutaten zubereitet werden. Von unseren beliebten Momo-Teigtaschen, die wir mit einer Auswahl an köstlichen Füllungen und hausgemachten Chutneys servieren, bis hin zu wärmenden Dal Bhat und aromatischen Thukpa-Suppen – jedes Gericht bei NAMASTE NEPAL ist ein Ausdruck der reichen Esskultur Nepals. Wir legen großen Wert auf authentische Aromen und verwenden daher nur traditionelle Gewürze, die unseren Gerichten ihren unverwechselbaren Geschmack verleihen. Egal, ob Sie ein Kenner der Nepalesischen Küche sind oder sie zum ersten Mal probieren – bei uns werden Sie sich wie in den Bergen des Himalayas fühlen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

SUBHA BHOJAN, GUTEN APPETIT