

Forretter

	Mo:Mo: Dampede Nepalesiske Dumplings med hakket kylling servere med sesam/ tomat chutney og varm suppe ved siden af. <i>Steamed Nepalese Dumplings with minced chicken with sesam/tomato chutney and warm soup on side.</i>	69,-		Pappad Sprøde brød lavet med linsers mel	30,-
	Tandoori Salad Mix salat med tandoori Kylling. <i>Fresh Salad with tandoori chicken</i>	69,-		Paneer pakoda salat Grill ost vendt i kikærtemel, friturestegt Servers med tomat pesto og blandet salat. <i>Cottage cheese dipped in chickpea flour, deep fried Served with tomato pesto and mix salad.</i>	69,-
	Butterfly Prawn Nepalesiske måde panerede tiger rejer serveret med søde chilisaucе. <i>Nepalese style breaded tiger prawns served with sweet chilli sauce.</i>	79,-		Chicken Chilli Panerede kyllingestykker uden ben med stærke krydderier, peberfrugt og løg. <i>Breaded boneless chicken pieces with hot spices, bell peppers and onions.</i>	69,-
	Chicken Sekuwa Grillet kylling stykker serveret med ingefær og frisk lime. <i>Grilled chicken pieces served with ginger and fresh lime.</i>	59,-		Fish Chilli Panerede fisk med stærke krydderier, peberfrugter og løg. <i>Breaded fish with hot spices, bell peppers and onions.</i>	69,-
	Pani Puri Kendt Nepalesiske street-food, puri (sprødt brød) fyldt med krydret kartoffelmos serveret med sød/sur mint vand. <i>Popular Nepalese street-food with puri (crispy bread) filled with spicy mash potato served with sweet n sour mint water.</i>	59,-		Samosa Chat Hjemmelavet samosa med yoghurt, rødløg, granatæble, chili, og frisk koriander. <i>Homemade Samosa with yoghurt, red onions. Pomegranate, chilli, and fresh coriander.</i>	59,-
	Thukpa Tibetanske inspirer nudler suppe med friske grøntsager og Kylling. <i>Tibetan inspired noodles soup with fresh vegetables and chicken.*Vegetarian option available</i>	99,-		Veg Pakoda Blandet grønsager vendt i kikærtemel, friturestegt Servers med tamarind chutney. <i>Mixed vegetables dipped in chickpea flour, deep fried Served with tamarind chutney.</i>	59,-

Appetizer

	Pappad Sprøde brød lavet med linsers mel	30,-
--	--	------

Main Course

	Jhaneko daal Hjemmelavet gule linser suppe røget med Nepalesiske krydderier. <i>Homemade yellow lentil soup with Nepalese spices.</i>	49,-		Vegetarian Curry Blandet grønsager I Nepalesiske let karry/tomatsauce <i>Mixed vegetables in Nepalese light curry/tomato sauce.</i>	119,-
--	--	------	---	--	-------

Hovedretter

	Dharane Bungoor Røget Bacon med mild karry sauce og pak choi <i>Smoked Bacon with mild curry sauce and pak choi</i>	139,-		Butter Aloo Steget kartoffel med cashewnødder og fløde. <i>Fried Potatoes with cashewnuts and cream.</i>	119,-
	Butter Chicken Grillet kylling blandet i tomat/fløde/smørsauce. <i>Grilled chicken mixed in tomato/creme/butter sauce.</i>	129,-		Butter Paneer Hytteost (paneer) og ærter med smør sauce. <i>Cottage cheese and peas with butter sauce.</i>	129,-
	Chitwan Lamb Mørt og saftig lam stykker, tilberedt i Nepalesisk urter og fløde. <i>Soft and juicy lamb pieces, prepared in Nepalese herbs and cream.</i>	135,-		Everest Chicken Udbenet Kylling stykker blendet med friske grøntsager og let karry sauce. <i>Boneless chicken pieces mix with fresh vegetables in light curry sauce.</i>	129,-
	Fish Curry Dagens fisk marineret i krydderier og sennep sauce. <i>Fish of the day marinated in spices and mustard sauce.</i>	139,-		Gorkhali Chicken Udbenet Kyllingeoverlår i nepalesisk stærkt karry sauce. <i>Boneless chicken legs in Nepalese spicy curry sauce.</i>	129,-
	Kathmandu Chicken Nepalesisk krydder kylling stykker med cashewnødder og fløde. <i>Chicken pieces with Nepalese spices, cashewnuts and cream</i>	129,-		Lamb Curry Vores speciel lam karry med Nepalesiske krydderurter. <i>Our special lam curry with Nepalese herbs.</i>	135,-
	Lamb Masala Lammestykker med peberfrugt og løg. <i>Lamb pieces with bell pepper and onion.</i>	139,-		Piro Aloo Stærkt kartoffel i forårsløg/tomatsauce med Nepalesiske krydderier <i>Spicy potato in spring onion/tomato sauce with Nepalese spices.</i>	109,-
	Piro Badel Vildsvin i meget stærkt sauce med peberfrugt og løg. <i>Wild boar in very spicy sauce with bell pepper and onion.</i>	139,-		Saag Paneer Hytteost (paneer) og hakket spinat med karry sauce. <i>Cottage cheese and minced spinat with curry sauce.</i>	129,-
	Vegeterian Curry Blandet grønsager I Nepalesiske let karry/tomatsauce <i>Mixed vegetables in Nepalese light curry/tomato sauce.</i>	119,-			

Dessert

	Dahi Lalmohani Nepalesiske dessert lavet i søde mælke kugler med yoghurt. <i>Nepali dessert made with milk solids served with yoghurt.</i>	49,-		Kheer Sød risengrød med Nepalesiske krydderier og toppet med ristede cashewnødder. <i>Sweet rice pudding with Nepalese spices and topped with roasted cashewnuts.</i>	49,-
	Kulfi Is Hjemmelavet kulfi Is med Saffron og pistacienødder. <i>Homemade kulfi ice with saffron and pistachios.</i>	49,-		MangoBrullé Hjemmelavet mangobrulle med mango sorbet. <i>Homemade mangobrulle with mango sorbet.</i>	59,-

Side orders

	Jhaneko daal Hjemmelavet gule linser suppe røget med Nepalesiske krydderier. <i>Homemade yellow lentil soup with Nepalese spices.</i>	49,-		Naan Hjemmelavet naan brød. <i>Homemade naan bread.</i>	30,-
	Roti Hjemmelavet fuldkorns fladt brød. <i>Homemade wholewheat flatbread</i>	30,-		Pulau Rice Stegt ris med nødder og rosiner <i>Fried rice with cashewnuts and raisins</i>	30,-
	Kogt ris <i>Boiled rice</i>	20,-		Jeera Rice Stegt ris med kommenfrø <i>Fried rice with cumin seeds</i>	25,-

Grillede Retter

	Grilled Chicken Grillet kyllingebryst marineret i tandoori masala Server med garniture og dagens kartofler. <i>Grilled chicken breast marinated in tandoori masala Served with garnish and Potato of the day.</i>	139,-		Lamme Grill Grillet Lammeculotte marineret i blandet Nepalesiske krydderier Serveres med garniture og dagens kartofler. <i>Grilled Lamb loin marinated in mixed Nepalese spices. Served with garnish and Potato of the day.</i>	159,-
---	--	-------	---	--	-------

Chutneys//Dips//Snacks

	Mint Chutney Hjemmelavet frisk mynte chutney	20,-		Mango Chutney Hjemmelavet frisk mangochutney	20,-
	Tomat Chutney Hjemmelavet frisk tomat chutney	20,-		Pappad Sprøde brød lavet med linsers mel	30,-
	Raita Hjemmelavet frisk yoghurt dip med forskellige urter.	30,-			