

## **APPETIZERS/STARTERS DISHES**

### **1. NEPALESE MOMO**

A popular delicacy steamed lamb dumplings served with special home made chutney  
Népalais boulette de viande d'agneau haché avec des herbes et cuits à la vapeur

**Price: €5.50**

### **2. MURGH HIMALAYA (DEEP FRIED CHICKEN)**

Chicken with Indian spices wrapped in lentil flour and deep fried French  
Volaille aux épices indiennes enveloppées en farine de lentille et bien frit.

**Price: €4.50**

### **3. MEAT SAMOSA**

Crispy pastry filled with minced meat  
Pate feuilletée fourrée de hache de viande.

**Price: €4.55**

### **4. VEGETABLE SAMOSA**

Crispy pastry filled with potatoes and green peas.  
Pate feuilletée fourrée de pommes de terre et de petits pois

**Price: €4.55**

### **5. VEGETABLE PAKORAS**

Vegetables dipped in gram flour batter and deep fried.  
Légumes trempés dans la pâte de lentilles bien frits

**Price: €5.50**

### **6. ONION BHAJEE**

Sliced onions mixed with lentil flours and deep fried.  
Tranches d'oignon mélangé avec de la farine de lentilles et frite..

**Price: €4.25**

### **7. JHINGA PAKORAS**

Prawns dipped in a spicy batter coated with sesame seeds and fried.  
Scampis trempés dans une pâte lisse épicée enrobée de grains de sésame .

**Price: €5.50**

### **8. PANEER PAKORAS**

Slices of soft cottage cheese coated with lentil flour and deep fried.  
Fromage blanc légèrement frit.

**Price: €5.25**

### **9. LAMB SEEK KEBAB**

Minced lamb kebab cooked in the Tandoori and Nepalese special herbs and spices.  
Aromatique agneau émincé de viande grillée au tandoor (four d'argile).

**Price: €4.25**

### **10. MIXED STARTERS (FOR 2 PERSONS)**

Various starters assembled -  
Différentes entrées assemblés.

**Price: €12.95**

### **11. PAPADOMS**

Indian crispy lentil crackers.  
Pain Indian croustillant aux épices.  
**Price: €0.90**

**12. GREEN SALADE**

Fresh gardening salad seasoned with house made sauce.  
Salade de jardinage frais assaisonné à la sauce maison..  
**Price: €5.25**

**14. CHICKEN TIKKA SALAD**

Chicken tikka salade with mix green salades  
Poulet tikka salade avec des salades vertes mélangées.  
**Price: € 8.95**

**15. CUCUMBER RAITA**

Yoghurt with cucumber and tomatoes blended with spices.  
Yaourt avec le concombre et les tomates mélangés avec des épices.  
**Price: €3.50**

**16. LENTILS SOUP**

Rich lentil flavored with rich Indian spices.  
Soupe aux lentilles épicées au curry  
**Price: €4.50**

**17. CHICKEN SOUP**

Chicken soup flavored with light Indian condiments.  
Soupe aux volailles légères épicées aux assaisonnements indiens  
**Price: €4.95**

**CHICKEN DISHES**

**28. CHICKEN TIKKA MASALA**

Morsels of grilled chicken cooked in a well-flavored sauce of tomatoes and diced capsicum.  
Morceaux de volaille grilles cuits dans sauce de tomates et poivrons verts.  
**Price: €17.95**

**29. CHICKEN KADAHI**

Boneless chicken cooked in an Indian spicy sauce with mushrooms, fresh tomatoes ,capsicums and fresh spinach  
Morceaux de poulet cuits dans une sauce indienne avec champignons, tomates, poivrons et épinard  
**Price: €15.55**

**30. BALTI CHICKEN**

Strips of cooked chicken with our Chef's selection of various Indian spices and fresh coriander leaves  
Poulet cuit avec variété d'épices indiennes et feuilles de coriandre fraîches  
**Price: €15.95**

**31. CHICKEN MAKHANI (BUTTER CHICKEN)**

Boneless chicken cooked and served in rich tomato-flavored butter sauce.  
Morceaux de poulet cuit dans sauce au beurre et tomates.  
**Price: €15.45**

**32. CHICKEN CURRY**

Chicken pieces cooked in a mildly curry sauce with fresh tomato, ginger & garlic.  
Morceaux de poulet cuits dans une sauce légère au curry à la tomate fraîche, le gingembre et l'ail.

**Price: €13.95**

**33. CHICKEN SAAG**

Boneless chicken simmered in a deliciously spinach and gravy.  
Morceaux de poulet cuit à feu doux dans une délicieuse sauce aux épinards

**Price: €14:50**

**34. CHICKEN JALFREZI**

Boneless chicken pieces deliciously cooked and served with capsicum, onions and tomatoes.

Filet de volaille sauté avec oignons, poivrons verts tomates.

**35. CHICKEN VINDALOO (HOT/VERY HOT)**

Boneless pieces of chicken cooked in ginger, garlic, onion and vinegar in vindaloo sauce.

Morceaux de poulets cuits dans du gingembre, ail, oignon et vinaigré dans sauce vindaloo..

**Price: €13.50**

**36. CHICKEN KORMA (LIGHT SWEET)**

Shredded chicken cooked with rich gravy cashew nut and curd.

Filet de volaille cuit dans une sauce au jus d'acajou et yoghourt.

**Price: €14.95**

**LAMB DISHES****37. LAMB SAAG**

Diced lamb simmered in a delicious spinach and gravy.

Morceaux en cubes d'agneau cuit à feu doux dans une délicieuse sauce aux épinards..

**Price: €15.95**

**38. LAMB ROGANJOSH**

Boneless Lamb simmered in a deliciously gravy sauce..

Morceaux d'agneau au curry parfume au safran.

**Price: €16.95**

**39. LAMB CURRY**

Diced lamb cooked in Indian Garam Masala in a rich sauce.

Morceaux d'agneau cuits dans Garam Masala indienne dans une riche sauce..

**Price: €15.50**

**40. LAMB VINDALOO (HOT/VERY HOT)**

Diced cubes of lamb cooked in ginger, garlic, onion and vinegar in vindaloo sauce..

Morceaux d'agneau cuits dans du gingembre, ail, oignon et vinaigré dans sauce vindaloo..

**Price: €15.95**

**41. LAMB TIKKA MASALA**

Grilled lamb cooked in a well-flavored sauce of tomatoes and diced capsicum.  
Morceaux d'agneau grillés cuits dans une sauce de tomates et poivrons verts.  
**Price: €17.95**

**42. LAMB JALFREZI**

Lamb pieces sauted with capsicum, onions and tomatoes.  
Morceaux d'agneau sauté avec oignons, poivrons verts et tomates.  
**Price: €16.95**

**43. LAMB KORMA**

Shredded pieces of lamb cooked in rich gravy cashew nut sauce and curd.  
Morceaux d'agneau dans une sauce au jus d'acajou et yoghourt (légèrement sucré).  
**Price: €16.15**

**44. LAMB KADAHI**

Lamb marinated in yoghurt and cooked in a delicious Indian sauce with capsicum & mushrooms.  
Morceaux d'agneau marinés dans du yoghourt et cuits dans une sauce épicée à l'indienne avec champignons et poivrons verts.  
**Price: €16.50**

**45. LAMB BALTI**

Strips of cooked lambs with our Chef's selection of various Indian spices and fresh coriander leaves  
Agneaux cuits avec variété d'épices indiennes et feuilles de coriandre fraîches.  
**Price: €16.95**

**SEAFOOD DISHES**

**48. FISH CURRY**

Fish simmered in a delicious gravy sauce.  
Poisson cuit à feu doux dans une délicieuse sauce..  
**Price: €15.95**

**49. FISH TIKKA MASALA**

Fish simmered in a deliciously gravy sauce with tomatoes,capcicum and onions.  
Poisson cuit avec sauce indienne avec tomates,capcicum et oignons..  
**Price: €17.15**

**50. JHINGA TIKKA MASALA**

rilled prawns cooked in Indian sauce with tomatoes,capcicum and onions.  
Scampis grilles cuits dans sauce indienne avec tomates,capcicum et oignons **Price: €17.15**

**51. JHINGA CURRY**

Prawns cooked in ginger, garlic, onion sauce with indian sauce..  
Scampis cuits dans du gingembre, ail, oignon sauce et sauce indienne.  
**Price: €15.95**

**52. JHINGA KORMA**

rawns cooked in a well-flavored indian sauce and cashew nuts sauce.  
Scampis cuit avec sauce de noix de cajou.  
**Price: €16.50**

**53. JHINGA JALFREZI**

Prawns sauted with capsicum, onions and tomatoes in gravy sauce.  
Scampis sauté avec oignons, poivrons verts et tomates avec sauce.  
**Price: €17.15**

**54. JHINGA VINDALOO (HOT/VERY HOT)**

rawns cooked in gravy vindaloo sauce, mint and lemon juice.  
Scampis cuit dans une sauce vindaloo, menthe et jus de citron.  
**Price: €16.95**

**55. BALTI JHINGA**

rawns cooked with our chefs selection of various indian spices and fresh coriander leaves .  
Scampis cuits avec variete d'epices indiennes et coriandre fraiches.  
**Price: €16.85**

**BIRYANI DISHES**

**69. LAMB BIRYANI**

Basmati rice cooked with lamb pieces in yoghurt and saffron.  
Riz parfumé cuit avec de l'agneau au safran.  
**Price: €15.50**

**70. CHICKEN BIRYANI**

Basmati rice cooked with chicken pieces in yoghurt and saffron.  
Riz parfumé cuit avec du poulet au safran.  
**Price: €14.50**

**71. MIXED BIRYANI**

Basmati rice cooked with chicken; prawns and lamb in yoghurt and saffron.  
Riz parfumé cuit avec du poulet ; scampis et agneaux au safran.  
**Price: €16.95**

**72. VEGETABLE BIRYANI**

Basmati rice cooked with vegetables in yoghurt and saffron.  
Riz parfumé cuit avec des légumes au safran.  
**Price: €13.55**

**73. JHINGA BIRYANI**

Basmati rice cooked with prawns in yoghurt and saffron.  
Riz parfumé cuit avec des scampis au safran.  
**Price: €16.50**

**74. KASHMIRI PULAO**

Basmati rice cooked with mixed fruits and saffron.  
Riz parfumé avec fruit mixte et safran.  
**Price: €8.50**

## **TANDOORI/GRILLED**

### **18. CHICKEN TIKKA**

Morsels of grilled chicken cooked in a well-flavored sauce of tomatoes and diced capsicum.

Morceaux de volaille grillés cuits dans sauce de tomates et poivrons verts.

**Price: €15.95**

### **19. CHICKEN TANDOORI (ON THE BONE)**

Chicken leg piece marinated in a special mix of yoghurt and spices, grilled in clay oven

Volaille mariné , doucement grillée dans le tandoor

**Price: €15.55**

### **20. CHICKEN KASTOORI KEBAB**

Breast pieces of chicken marinated in cashew nuts, milk, kasturi oil and Indian salt,grilled

Volaille marinée dans noix de cajou, lait ; sel indien et huile de kasturi et grillée.

**Price: €15.95**

### **21. CHICKEN HARIYALI KEBAB**

Breast pieces of chicken marinated in yoghurt, eggs, fresh mint and pistachio, grilled in clay oven .:

Morceaux de poitrine de poulet mariné dans du yaourt, des œufs, de la menthe fraîche et de pistaches grillées, au four d'argile.

**Price: €15.95**

### **22. PRAWNS TANDOORI**

King prawns marinated in almond powder, yoghurt and aromatic spices, grilled in clay oven..

Scampis marinée dans yoghourt et poudre d'amandes grillée dans le tandoor.

**Price: €18.15**

### **24. FISH TIKKA**

Fish fillets marinated with Indian spices and yoghurt, grilled in clay oven..

Filets de poisson mariné avec des épices indiennes et du yaourt, grillés au four d'argile.

**Price: €17.95**

### **25. LAMB TIKKA**

Lamb marinated in ginger garlic and aromatic Indian spices, grilled in clay oven.

Agneau mariné au gingembre ail et épices indiennes aromatiques, grillé au four d'argile..

**Price: €17.15**

### **26. LAMB CHOPS**

Lamb marinated in ginger garlic and aromatic Indian spices, grilled in clay oven.  
Agneau mariné au gingembre ail et épices indiennes aromatiques, grillé au four d'argile.

**Price: €17.95**

#### **27. HIMALAYA MIXED GRILLED**

Various mixed of kebabs-  
Divers mixte de kebabs.

**Price: €20.15**

### **BEEF DISHES**

#### **46. BEEF CURRY**

iced beef in rich curry sauce .

Bœuf au curry.

#### **47. BEEF VINDALOO (HOT/VERY HOT)**

iced beef cooked in ginger onion and vinegar in a vindaloo sauce.

Morceaux de bœuf cuits dans du gingembre, ail, oignon et vinaigré dans sauce vindaloo..

**Price: €15.95**

### **VEGETABLE DISHES**

#### **56. MUSHROOM KADAHI**

Mushrooms marinated in yoghurt and cooked in a delicious Indian sauce with capsicum.

Champignons marinés dans du yoghourt et cuits dans une sauce épicée à l'indienne avec poivrons verts.

**Price: €12.50**

#### **57. VEGETABLE JALFREZI**

Fried mixed vegetables cooked in indian sauce with fresh tomatoes and onions.

Légumes mixtes frits cuits dans une sauce indienne avec tomates et oignons.

**Price: €13.95**

#### **58. PALAK PANEER**

Homemade cottage cheese and spinach cooked in indian sauce.

Fromage cottage et épinards cuits dans une sauce indienne.

**Price: €13.45**

#### **59. SHAHI PANEER**

Cheese fried and served in rich tomato-flavored butter sauce.

Fromage cuit dans sauce au beurre et tomates.

**Price: €13.45**

#### **60. VEGETABLE KORMA**

Mixed vegetables cooked with rich gravy cashew nut and curd.  
Légumes mixtes cuits dans une sauce au jus d'acajou et yoghourt.  
**Price: €13.15**

**61. PANEER TIKKA MASALA**

Marinated grilled homemade cottage cheese cooked in exotic gravy sauce decorated with fresh tomato, onion and capsicum.  
Mariné grillé fromage cottage maison cuit dans une sauce exotique avec tomates fraîches oignons et piments.  
**Price: €15.50**

**62. ALOO SAAG**

Dices of potatoes simmered in a delicious spinach sauce.  
Dés de pommes de terre aux épinards.  
**Price: €12.50**

**63. CHANA MASALA**

Chickpeas with onions and spices and green chilli.  
Pois chiche avec oignons épices et piments verts.  
**Price: €12.50**

**64. DAL TADKA**

Creamed yellow lentils with a tempering of herbs and spices.  
Sauce aux lentilles spéciales.  
**Price: €10.50**

**65. DAL MAKHANI**

Mixed lentils cooked in thickly mild creamy butter sauce.  
Chaufour mixte cuit dans une sauce au beurre crémeux doux épais.  
**Price: €11.15**

**66. BOMBAY POTATO**

Potatoes with cauliflower.  
Pommes de terre avec chou-fleur.  
**Price: €12.50**

**67. ALOO GOBY MASALA**

Potatoes with cauliflower.  
Pommes de terre avec chou-fleur.  
**Price: €13.15**

**68. BAIGAN BHAJEE**

Fried aubergines with spices.  
Aubergines frits aux épinards.  
**Price: €12.50**



## NAANS/BREADS

### 75. PLAIN NAAN

Fine flour bread baked in clay oven.  
Pain indien cuit dans le four d'argile.

**Price: €2.85**

### 76. BUTTER NAAN

Leavened white flour bread with plain butter  
Pain de froment au beurre.

**Price: €2.95**

### 77. GARLIC NAAN

Garlic bread.  
Pain à l'ail.

**Price: €3.15**

### 78. CHILLI NAAN

Chilli bread.  
Pain aux piments.

**Price: €3.15**

### 79. PESHWARY NAAN

Indian bread with cashew nuts,coconut and cherry.  
Pain indien aux noix de cajoux,coco et cerises..

**Price: €4.00**

### 80. KEEMA NAAN

Flour bread stuffed with meat.  
Crêpes fourrées à la viande hachis.

**Price: €4.00**

### 81. CHEESE NAAN

Flour bread stuffed with homemade cottage cheese and freshly baked in the clay oven.  
Levain farine Pain farci de maison faite de fromage blanc et fraîchement cuit dans le four d'argile..

**Price: €3.95**

### 82. VEGETABLE KULCHA

Wheat bread stuffed with mixed vegetables, freshly baked in the clay oven.  
Pain de blé farcis aux légumes, fraîchement cuits dans le four d'argile.

**Price: €3.95**

### 83. PARATHA

Whole wheat flour with butter in layers  
Pain complet de froment au beurre.

**Price: €3.15**

### 84. ROTI

Wheat flour bread.  
Pain de froment.

**Price: €2.00**

### 85. CHAPATI

Indian bread  
Pain indien.  
Price: €2.00

## DESSERTS

### 1. KULFI

MANGO/PISTA ..(Indian Home made ice cream)  
Price: € 5.50

### 2. GULAB JAMUN

(Indian version of warm donuts floating in warm sweet syrup)  
Price: € 4.95

### 3. LYCHEES

(fruit having a thin brittle shell enclosing a sweet jellylike pulp and a single seed; often dried)  
Price: € 4.55

### 4. ICE CREAM WITH LYCHEES

(ince cream with Lychees)  
Price: € 5.50

### 5. DAME BLANCHE

(Classic Dessert)  
Price: € 6.00

### 6. MIXED ICE CREAM

(Vanilla, chocolat and strawberry)  
Price: € 6.00

### 7. CAFE GLACE

( A refreshing coffee beverage)  
Price: € 5.95

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)