

Menus Gastronomiques

Sherpa Non Vegetable Menu

€ 29,50 per person

Starter: Soup

*Chicken Tikka / Lali Kabab / Lamb Tikka Tikka /
Tandoori Prawn / Lamb Badami / Nepalese Tarkari*

Includes also a dessert of choice

Sherpa Vegetable Menu

€27,50 per person

Starter: Soup

*Vegetable Samosa / Mixmas Pakora / Aloo Tilwala /
Veg. Roll / Nawrangi Tarkari / Aloo Palak / Dahi Raita*

Includes also a dessert of choice

Indian & Nepalese Menu / Menu Indien & Népalais / Indisches & Nepalesisches Menu

Starters/Entrées/Vorpeisen

1. Hot Lentil Soup or Vegetables Lentil Soup 5,95 €
Lentil soup with egg and mushrooms or vegetables lentils
Soupe aux lentilles avec œufs et champignons ou soupe aux lentilles végétariennes
Linsensuppe mit Eiern und Pilzen oder vegetarische Linsensuppe
2. Kukhura Pakora 6,95 €
Chicken coated with lentil flour & sesame and deep fried
Poulet frit pané à la farine de lentilles et sésame
Paniertes Huhn mit Linsenmehl und Sesam
3. Mixmax Pakora 6,50 €
Smashed fresh mixed vegetables coated with lentil flour and deep fried
Purée de légumes rissolé & pané à la farine de lentilles
Panierter Gemüsebrei mit Linsenmehl
4. Tara Jhinga 8,95 €
Marinated & spicy prawn, deep fried
Scampis épicés & marinés et frits
Marinierte panierte Garnelen
5. Aloo Tilwala 6,50 €
Dry fruit, green peas, cheese, stuffed potatoes coated with sesame & grilled in tandoor
Fruits sec, petits pois, fromage, pommes de terre enrobées de sésame grillées au tandoori
Getrocknete Früchte, Erbsen, Käse, Kartoffeln umhüllt in Sesam & im Tandoor gegrillt
6. Lamb Rolls 7,50 €
Lamb covered in thin bread and deep fried
Rouleaux d'agneau couverts d'une fine couche de pain & frits
Frittierte Lammrollen bedeckt von einer feinen Brotschicht

7. **Mismas Mamacha** 18,50 €
Mixed starter: chicken, prawn, mixed vegetables, all deep fried
Poulet, scampis, assortiments de légumes, tout panés
Huhn, Garenelen, Gemüsesortierung, alles frittiert
8. **Vegetable Samosa** 6,50 €
Mixed vegetables and potatoes stuffed with deep fried pastry
Beignet indien en forme de triangle, fourré aux légumes frits et pommes de terre
Frittierte indische Gemüsetaschen

Chicken / Poulet / Huhn

9. **Kuhura Gheedar** 17,95 €
Grilled chicken blended with butter and tomato sauce
Poulet grillé à la sauce aux tomates et au beurre
Gegrilltes Huhn in Tomaten- und Buttersauce
10. **Palak Kukhura** 17,95 €
Pieces of chicken blended with spinach and Nepalese spices
Morceaux de poulet aux épinards et épices népalaises
Hühnerstücke zubereitet in nepalesischem Spinat und Gewürzen
11. **Kukhura Badami** 18,95 €
Tender pieces of boneless chicken flavoured and simmered with yoghurt cream and cashew nuts in a mild blend of herbs and spices
Morceaux de poulet à la crème de yaourt aux noix de cajou et un mélange d'herbes et d'épices
Hühnerstücke in Joghurt Creme mit Nüssen und Gewürzen
12. **Kukhura Masaladar (hot / épicé / scharf)** 18,95 €
Chicken tikka sauteed in Tikka masala with onion, chilli and tomatoes, cooked in hot masala
Blanc de poulet sauté aux épices fortes népalaises avec oignons, chilis, tomates
Hühnerstücke mit scharfen nepalesischen Gewürzen & Zwiebeln & Tomaten
13. **Sherpa Special Chicken** 18,95 €
Combination of chicken, dry fruits in mild coconut sauce
Poulet, fruits secs et légumes secs cuits dans une sauce de noix de coco
Huhn, getrocknete Früchte und getrocknetes Gemüse gekocht in einer Kokosnussauce
14. **Kathmandu Chicken** 17,95 €
Sliced chicken breast cooked with vegetables, lentils in medium masala
Blanc de poulet en tranches cuit aux légumes, décoré avec du chili rouge
Hühnerstücke gekocht mit Gemüse, dekoriert mit rotem Chili
15. **Kukhura Jal Frazi (hot / épicé / scharf)** 18,95 €
Chicken braised grilled with onions, capsicum, tomatoes, and green chilli, blended with hot curry sauce
Viande de poulet aux oignons, piments verts, cuisiné à la sauce tomate épicée
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, grüner Paprika, gekocht in scharfer Tomatensauce

Lamb / Agneau / Lamm

16. **Khasi jal frazi (Hot / épicé / scharf)** 19,95 €
Tender pieces of lamb grilled with onion, capsicum, tomatoes and green chilli, blended with hot masala
Morceaux d'agneau tendres grillés avec des oignons, tomates et des piments verts à la sauce piquante
Gegrillte Lammstücke mit Zwiebeln, Tomaten & grünem Paprika, zubereitet in einer scharfen Sauce
17. **Sekuwa Masaladar (hot / épicé / scharf)** 19,95 €
Barbecued lamb cubes in an exotically, flavoured & enriched masala sauce
Morceaux d'agneau grillés, préparés dans des épices exotiques
Gegrillte Lammstücke mit exotischen Gewürzen zubereitet
18. **Palak Khasi** 18,95 €
Boneless lamb blended with spinach and Nepalese spices
Agneau sans os aux épinards et aux épices népalaises
Lammstücke ohne Knochen mit Spinat und nepalesischen Gewürzen
19. **Khasi Badami** 19,95 €
Tender pieces of boneless lamb flavoured and simmered with yoghurt cream and cashew nuts in a mild blend of herbs and spices
Agneau sans os préparé avec une sauce au yaourt, aux noix de cajou, accompagné d'une sauce douce aux épices
Lammstücke ohne Knochen zubereitet mit Joghurt und Nüssen in einer zarten Sauce mit Gewürzen
20. **Masaladar Bhutuwa** 19,50 €
Popular preparation of lamb stewed with selected Nepalese herbs and spices
Préparation populaire de ragoût d'agneau aux épices népalaises
Populäre Vorbereitung von Lammragout mit nepalesischem Gewürzen
21. **Khasi Manpasand** 19,50 €
Pieces of lamb cooked in curry sauce with fenugrec
Ragoût d'agneau à la sauce curry
Lammragout in Currysauce
22. **Kathmandu Khasi** 18,95 €
Sliced lamb cooked with vegetables, lentils in medium Nepalese spices
Agneau en tranches cuisiné aux légumes, lentilles et aux épices népalaises
Lammstücke gekocht mit Gemüse, Linsen und nepalesischen Gewürzen

Beef / Boeuf / Rindfleisch

23. **Beef Vindaloo (hot / épicé / scharf)** 19,95 €
Pieces of beef cooked in mint sauce with very hot spices
Morceaux de bœuf à la sauce de menthe et aux épices très fortes
Rindstücke in Minze Sauce und sehr scharfen Gewürzen

24. **Sherpa Special Tandoori Beef** 19,95 €
Tender pieces of boneless beef marinated and grilled in tandoor, sauteed in selected spices with onion, capsicum and tomatoes, cooked with Nepalese masala
Morceaux de bœufs marinés et grillés au tandoori puis sautés aux épices sélectionnées, aux oignons, poivrons, tomates et cuits aux épices népalaises
Rindstücke mariniert und gegrillt im Tandoor, danach gebraten mit ausgewählten Gewürzen, Paprika, Tomaten und gekocht mit nepalesischen Gewürzen

Sea Food /Fruits de Mer / Meeresfrüchte

25. **Jhinga Masaladar (hot / épicé / scharf)** 20,00 €
Prawn marinated and grilled in tandoor, sauteed in hot spices with onions, chili and tomatoes
Scampis marinés et grillés au tandoori, ensuite sautés avec des épices, oignons, chili et tomates
Marinierte Garnelen im Tandoor gegrillt, dann mit Gewürzen, Zwiebeln Chili und Tomaten gebraten
26. **Jhinga Nariyal** 20,00 €
Prawn in mild spices and coconut sauce
Scampis aux épices douces et à la sauce aux noix de coco
Garnelen mit zarten Gewürzen in einer Kokosnusssauce zubereitet
27. **Palak Jhinga** 20,00 €
Prawn blended with spinach and Nepalese spices
Scampi aux épinards et aux épices népalaises
Garnelen mit Spinat und nepalesischen Gewürzen
28. **Jhinga Bhutuwa (hot / épicé / scharf)** 20,00 €
Popular preparation of prawn stewed with selected Nepalese herbs and spices
Préparation populaire de scampis aux épices et aux herbes népalaises
Populäre Zubereitung von Garnelen mit nepalesischen Gewürzen
29. **Jhinga Badami** 20,00 €
Prawn flavoured and simmered with yoghurt cream and cashew nuts in a mild blend of herbs and spices
Scampis assaisonnées et mijotés à la crème au yaourt, aux noix de cajou, aux épices et aux herbes douces
Garnelen gekocht und gewürzt in Joghurt, mit Nüssen und zarten Gewürzen
30. **Machha Manpasand** 18,95 €
A home-style traditional fish curry with coconut
Poisson au curry et à la noix de coco fait maison à la manière traditionnelle
Fisch-Curry in einer hausgemachten Kokosnuss Curry Sauce auf traditioneller Art und Weise zubereitet

Vegetables Dishes / Plats

Végétariens / Vegetarische Gerichte

31. **Nepalese Tarkari** 16,95 €
Medium spicy vegetables, prepared in tomato masala
Légumes épicés, préparés dans une sauce tomate
Scharf gewürztes Gemüse zubereitet in Tomatensauce
32. **Nawranghi Tarkari** 16,95 €
Assorted vegetables with cottage cheese, coconut, sesame, dry fruits in creamy masala
Assortiments de légumes au fromage, noix de coco, sésame, fruits secs à la sauce crémeuse
Gemüsesortierung mit Käse, Kokosnuss, Sesam und getrocknete Früchte in Masala-sauce
33. **Goanlay Tarkari** 16,50 €
Bamboo shoot with mixed vegetables and lentils. Typical Nepalese village dish
Pousses de bambou avec des légumes et lentilles. Plat typique de village népalais
Bambussprossen mit Gemüse und Linsen. Typisches nepalesisches Dorfgericht
34. **Vegetable Kofta Curry** 16,95 €
Balls of vegetable with cheese cooked in a traditional sauce
Boulettes de légumes avec du fromage et sauce traditionnelle
Gemüsebällchen mit Käse in traditioneller Sauce zubereitet
35. **Palak Paneer Tarkari** 16,95 €
Perfect combination of cottage cheese and spinach in aromatic masala
Combinaison parfaite de fromage paneer et épinards aux épices aromatiques
Perfekte Kombination zwischen Paneer Käse und Spinat mit Gewürzen
36. **Dal Bhat** 14,50 €
Lentil and rice dish
Plat aux lentilles servi avec du riz
Linsen mit Reis
37. **Aloo Palak Tarkari** 16,50 €
Potato with spinach cooked with choosen Nepalese herbs and spices
Pommes de terre aux épinards, cuisinés aux épices et herbes népalais
Kartoffeln mit Spinat, gekocht mit nepalesischen Gewürzen
38. **Dahi Raita** 4,50 €
Salad with yoghurt garnished with chat masala
Salade au yaourt et épices provençales
Salat mit Joghurt und Gewürzen

Tandoori dishes / Grillades au Tandoori (four indien) / Tandoori-Gerichte (indischer Ofen)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 39. | Lali Kebab
<i>Chicken marinated in cashew nut paste, mild spices and barbecued</i>
<i>Blancs de poulets marinés dans une pâte aux noix de cajou et d'épices douces, grillé au tandoori</i>
<i>Hühnerstücke mariniert im Nuss Teig und mit zarten Gewürzen, gegrillt im Tandoor</i> | 18,95 € |
| 40. | Kukhura Peri Peri
<i>Spicy morsels of chicken cooked in tandoor</i>
<i>Cubes de poulets épicés grillé au tandoori</i>
<i>Hühnerwürfeln mit Gewürzen, gegrillt im Tandoor</i> | 18,95 € |
| 41. | Khorsani Kabab
<i>Boneless pieces of chicken marinated in green chilli & pistaches with spices and cooked in tandoor</i>
<i>Poulet sans os mariné aux épices népalaises fortes avec des pistaches, grillé au tandoori</i>
<i>Hühnerstücke ohne Knochen mariniert mit scharfen nepalesischen Gewürzen & mit Pistazien, gegrillt im Tandoor</i> | 18,95 € |
| 42. | Tandoori Chicken
<i>Chicken thighs marinated in yoghurt and spices, prepared by roasting in a tandoor</i>
<i>Cuisses de poulet préparé par rôtissage, mariné au yaourt et aux épices dans un tandoor</i>
<i>Hühnerkeulen in Joghurt und Gewürzen mariniert, zubereitet in einem Tandoor</i> | 17,95 € |
| 43. | Jhinga Sekuwa
<i>A mouth-watering combination of prawn cooked in tandoor</i>
<i>Une combinaison appétissante de scampis grillés au tandoori</i>
<i>Eine appetitliche Kombination von Garnelen im Tandoor zubereitet</i> | 22,00 € |
| 44. | Jhinga Lali Kabab
<i>Prawn coated in a creamy marinade. Grilled in tandoor</i>
<i>Scampis enrobés dans une marinade à la crème. Grillés au tandoori</i>
<i>Garnelen mit einer cremigen Marinade überzogen. Gegrillt im Tandoor</i> | 22,00 € |
| 45. | Rana Lamb
<i>Boneless pieces of lamb cooked in traditional tandoor style</i>
<i>Agneau sans os grillé au tandoori de façon traditionnelle</i>
<i>Lammstücke ohne Knochen gegrillt im Tandoor in traditioneller Art und Weise</i> | 19,95 € |
| 46. | Khasi Khorsani
<i>Boneless pieces of lamb marinated in green chilli and pistaches with spices and cooked in tandoor</i>
<i>Agneau sans os mariné aux épices népalaises fortes avec des pistaches, grillé au tandoori</i>
<i>Lammstücke ohne Knochen mariniert mit scharfen nepalesischen Gewürzen mit Pistazien, gegrillt im Tandoor</i> | 19,95 € |
| 47. | Nepalese Mixed Grilled
<i>Mix of tandoor dishes: tandoori chicken, prawn and lamb</i>
<i>Plat composé de grillades mixtes: poulet, scampis et agneau</i>
<i>Gericht von verschiedenen Grilltellern: Huhn, Garnelen und Lamm</i> | 24,50 € |

Bread / Pain / Brot

- | | | |
|-----|--|--------|
| 48. | Nan
<i>Bread baked in tandoor</i>
<i>Pain indien cuit au tandoori</i>
<i>Brot im Tandoor gebacken</i> | 3,25 € |
| 49. | Paratha
<i>Wheat flour bread</i>
<i>Pain à la farine de blé complet</i>
<i>Brot aus Vollkornmehl</i> | 3,25 € |
| 50. | Garlic Nan
<i>Nan topped with garlic slice, fresh coriander and spices</i>
<i>Pain à l'ail, coriandre et épices</i>
<i>Brot mit Knoblauch, Koriander und Gewürzen</i> | 3,50 € |
| 51. | Rani Nan
<i>Stuffed minced meat bread, cooked in tandoor</i>
<i>Pain farci à la viande haché, cuit au tandoori</i>
<i>Brot gefüllt mit gehacktem Fleisch, im Tandoor gemacht</i> | 4,95 € |
| 52. | Paneer Kulcha
<i>Stuffed paneer cheese bread baked in tandoor</i>
<i>Pain farci au fromage paneer, cuit au tandoori</i>
<i>Brot gefüllt mit Paneer Käse, im Tandoor gebacken</i> | 3,95 € |
| 53. | Peshwari Nan
<i>Stuffed dry fruit bread</i>
<i>Pain fourré aux fruits secs</i>
<i>Brot mit getrockneten Früchten</i> | 4,95 € |
| 54. | Bullet Nan
<i>Hot special nan topped with chilli seed</i>
<i>Pain indien couvert de graines de chili</i>
<i>Indisches Brot bedeckt mit Chili-Samen</i> | 3,50 € |
| 55. | Weesy Phale
<i>Deep fried bread</i>
<i>Pain pané</i>
<i>Frittiertes Brot</i> | 3,50 € |

Tibetan Menu

Menu Tibétain

Tibetanisches Menu

Starters / Entrées / Vorspeisen

- | | | |
|------|---|--------|
| 101. | Phaktu Soup
<i>Chicken soup with radish</i>
<i>Bouillon de poulet avec des radis</i>
<i>Hühnerbrühe mit Rettich</i> | 5,95 € |
| 102. | Sya Phale
<i>Deep fried bread stuffed with minced meat</i>
<i>Pain pané garni de viande hachée</i>
<i>Panierte Teigtasche mit Hackfleisch gefüllt</i> | 6,95 € |
| 103. | Duck Roll
<i>Roasted duck covered with thin bread, deep fried</i>
<i>Canard rôti couvert d'une fine pâte de pain, pané</i>
<i>Panierte Ente umhüllt mit einem knusprigen Teigmantel</i> | 6,95 € |
| 104. | Vegetable Roll
<i>Different kinds of vegetables and cottage cheese rolled to a wrap</i>
<i>Assortiments de légumes avec du fromage enroulés dans un wrap</i>
<i>Verschiedene Gemüsearten und Käse eingerollt in einem dünnen Brot</i> | 5,95 € |

Dishes / Plats / Hauptspeisen

- | | | |
|------|---|---------|
| 105. | Chilli Chicken – hot
<i>Pieces of chicken prepared with spicy tibetan herbs and chilli</i>
<i>Morceaux de poulet préparés avec des épices tibétaines et du chili</i>
<i>Hühnerfleisch mit scharfen tibetanischen Gewürzen zubereitet</i> | 17,95 € |
| 106. | Duck Saag
<i>Vegetables prepared with very delicious pieces of duck</i>
<i>Légumes préparés avec des délicieux morceaux de canard</i>
<i>Gemüse kombiniert mit köstlichem Entenfleisch</i> | 18,95 € |
| 107. | Roasted Lamb
<i>Pieces of Lamb prepared with onion, fresh chilli and tibetan herbs</i>
<i>Morceaux d'agneau fait avec des oignons, du chili frais et des épices tibétaines</i>
<i>Gegrillte Lammstücke mit Zwiebeln, frischem Chili und tibetanischen Gewürzen zubereitet</i> | 18,95 € |
| 108. | Sya Thupa
<i>Fried noodles with mixed vegetables and chicken or beef</i>
<i>Nouilles sautées avec différentes sortes de légumes et du poulet ou du boeuf</i>
<i>Gebratene Nudeln mit gemischtem Gemüse und mit Rind- oder Hühnerfleisch</i> | 16,95 € |
| 109. | Sya Momo
<i>Tibetan ravioli stuffed with minced beef meat and served with salad and soup</i>
<i>Ravioli tibétaines garni avec de la viande de bœuf hachée accompagné de salade et de soupe</i>
<i>Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, serviert mit Salat und Suppe</i> | 17,95 € |
| 110. | Choma Thupa
<i>Fried noodles with mixed vegetables</i>
<i>Nouilles sautées avec différentes sortes de légumes</i>
<i>Gebratene Nudeln mit gemischtem Gemüse</i> | 15,95 € |
| 111. | Choma Momo
<i>Tibetan ravioli stuffed with smashed vegetables, served with salad and soup</i>
<i>Ravioli tibétaines garni de légumes hachés accompagnées de salade et de soupe</i>
<i>Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Salat und Suppe</i> | 16,95 € |

Salads / Salades / Salate

	<i>Small</i>	<i>Large</i>
112. Sherpa Chicken Salad	6,95 €	14,50 €
<i>Tandoori chicken served with seasonal salad, tomatoes, carrots and cucumber seasoned with a Sherpa special Dressing (homemade)</i>		
<i>Poulet cuit au tandoori servi avec une salade saisonnière avec des tomates, carottes, et concombres assaisonnée d'une vinaigrette fait maison</i>		
<i>Hühnersalat mit Tomaten, Karotten und Gurken, garniert mit hausgemachtem Dressing</i>		
113. Sherpa Prawn Salad	9,75 €	19,50 €
<i>Seasonal salad, tomatoes, carrots and cucumber prepared with tandoori prawn</i>		
<i>Topped with a Sherpa special Dressing (homemade)</i>		
<i>Salade saisonnière avec des tomates, carottes, concombres et crevettes cuit au tandoori assaisonnée d'une vinaigrette fait maison</i>		
<i>Garnelensalat mit Tomaten, Karotten und Gurken, garniert mit hausgemachtem Dressing</i>		
114. Nepalese Badami Salad	6,50 €	13,50 €
<i>Salad with dry fruits and peanuts</i>		
<i>Salade avec des fruits secs et des cacahuètes</i>		
<i>Gemischter Salat mit Erdnüssen und getrockneten Früchten</i>		

