

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Nepalese Mo Mo
Nepalese puff pastry filled with mildly spiced minced lamb meat with herbs and steamed. Ravioli népalais remplis légèrement épicé de viande d'agneau haché avec des herbes et cuits à la vapeur. | 6.95 |
| 2 | Masoo Fale (Lamb)
Tibetan style puff pastry filled with aromatic minced lamb meat and deep fried
Style tibétain feuilletés farcis à la viande d'agneau hachée aromatiques et frite | 5.95 |
| 3 | Chicken Soup
Lightly spiced Nepalese chicken soup.
Soupe au poulet népalais légèrement épicée. | 5.55 |
| 4 | Daal Soup
Traditional lentiles soup delicately spices.
Lentilles traditionnelle soupe épices délicatement | 5.35 |
| 5 | Vegetable Samosa
Triangle shaped made from wheat flour, filled with mildly spiced mixed vegetables and deep fried
En forme de triangle fait de farine de blé, rempli de légumes légèrement épicés et frits. | 5.65 |
| 6 | Meat Samosa
Triangle shaped made from wheat flour, filled with aromatic lamb minced meat & deep fried.
En forme de triangle fait de farine de blé, farcis à la viande d'agneau aromatiques hachée & frits | 5.95 |
| 7 | Onion Bhajee
Slices of onion mixed with lentils flour and deep fried.
Tranches d'oignon mélangé avec de la farine de lentilles et frite. | 5.85 |
| 8 | Kukhura Pakora (Chicken)
Chicken slices mildly spices Marinated and coated with lentils flour & deep fried.
Poulet marine frit a la pelle | 5.95 |
| 9 | Jhinga Pakora (King Prawns)
King prawns marinated and coated with lentils flour and deep fried.
Scampi marines frits a la pelle. | 6.95 |

10 Paneer Pakora	Slices of soft cottage cheese coated with lentils flour and deep fried. Fromage blanc légèrement frit a la pelle.	5.95
11 Mixed Vegetable Pakora	Fresh garden vegetables mixed with lentils flour and deep fried Légumes marinées frit a la pelle	5.25
12 Khursani Para	Green chilies marinated with lentil flour and deep fried. Piments vert frits.	5.75
14 Green Salad	Fresh garden salad dressing with house sauce. Salade verte, concombre, carrosse, oignons et tomates.	6.75
15 Chicken Tikka Salad	Combination of grilled chicken meat and fresh garden salad blended with condiments. Combinaison viande de poulet grillé et salade jardinière fraîche mélangé avec condiments	9.50
16 Aloo Til	Roasted potato filled in chopped spices vegetable, cottage cheese dried nuts coated with sesames seeds and grilled in the Indian clay oven. Pommes de terre rôties renseigné les épices hachées légume, fromage cottage noix séchées Recouvertes de sésames graines et grillé au four d'argile indien.	5.95
17 Dahi Raita (yoghurt sauce)	Yogurt with cucumber and fresh tomato blended with spices. Yoghourt avec concombre et frais tomate.	3.75
18 Khasi Keema Kebab (Lamb)	Aromatic lamb minced meat broiled in tandoor (clay oven) Aromatique agneau émincé de viande grillée au tandoor (four d'argile)	6.55
19 Papadams	Indian crispy lentils crackers. Indien croustillant lentille aux épices.	1.00

- 20 **Namaste's Mixed Starters (for 2 persons)**
Mixed of Various starter assembled - Deep fried prawn, chicken, cottage and fresh garden vegetables
Démarréur diverses assemblées - profond frit crevettes, poulet, cottage et légumes.
- 21 **Gaulay Tarkari**
Typical Nepalese style preparation- Fresh mixed vegetables cooked in a ginger, garlic, onion and fresh tomato with pinch of spices.
Népalais typique de préparation-frais 14.95
mélangé de légumes cuits dans un gingembre, ail, oignons et de tomates fraîches avec une pincée d'épices.
- 22 **Naurangi Tarkari**
Mixed fresh vegetables cooked with mildly creamy ground cashew nuts sauce and decorating with mixed fruits. 13.95
Légumes frais cuits avec sauce de noix de cajou au sol légèrement crémeuse et décorer avec des fruits mélangés.
- 23 **Aloo Gobi Masala**
Combination of potatoes and cauliflower cooked with fresh tomato, ginger, garlic and delicately spices. 13.85
Combinaison de pommes de terre et le chou-fleur cuit avec délicate le gingembre, l'ail et des tomates fraîches épices
- 24 **Saag Aloo**
Combination of potatoes and fresh spinach cooked in an exotic sauce. 12.95
Pommes de terre et épinards cuits dans une sauce au curry légèrement épice.
- 25 **Paneer Saag**
Cottage cheese with fresh spinach in a special sauce. 13.95
Fromage frais et épinards cuits dans une fine sauce aux spéciale.
- 26 **Dhal Tadka**
Varieties of lentils cooked in a Nepalese traditional style with ginger, garlic, onion. and flavor of cumin seeds. 11.95
Variétés de lentilles cuites dans un style traditionnel du Népal avec gingembre, ail, oignon.

et la saveur des graines de cumin.

- 27 Dhal Makhani
Mixed lentils cooked in thickly mild creamy butter sauce. 12.95
Chaufour mixte cuit dans une sauce au beurre crémeux doux épais.
- 28 Paneer Dilbahar
Homemade cottage cheese delicately cooked with creamy sauce 13.95
Home made délicatement cuits avec sauce crémeuse du fromage cottage.
- 29 Shabnam Curry
Homemade cottage cheese, fresh green peas adding with fresh mushroom cooked in a thickly medium hot gravy sauce 13.75
Accueil faite de fromage blanc, pois frais, ajoutant avec champignons frais cuit dans une sauce de sauce chaude épaisse moyenne
- 30 Plain Saag
Fresh minced spinach cooked in a ginger, garlic, tomato and onion 11.95
Épinards hachées fraîches cuites dans un gingembre, ail, tomate et d'oignon
- 31 Mushroom Bhajee
Fresh mushrooms cooked with fresh ginger, garlic onions and spices. 12.95
Champignons cuits dans une sauce au gingembre frais, ail et oignons légèrement épice.
- 32 Bombay Aloo
Potato cubes prepared with fresh tomato, ginger, garlic, green chili and laced with fresh lemon juice. 10.95
Pommes de terre frites et cuites dans une sauce a la crème fraîche, oignons et noix d'acajou Légèrement épice.
- 33 Chana Masala
Boiled whole chick peas cooked in a thickly gravy sauce with fresh tomato, ginger and garlic. 12.95
Bouillir les pois cocher tout cuites dans une épaisse sauce sauce aux tomates fraîches, gingembre et ail
- 34 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 de sauce exotique décoré de tomate Fraîche oignon et piment.
- 49 Khasi Curry
Pieces of lamb cooked in a gravy curry sauce with ginger, garlic, onion and fresh tomato. 15.95
Morceaux d'agneau cuits dans une sauce curry sauce au gingembre, ail, oignons et tomates fraîches.
- 50 Khasi Vindaloo (Medium hot/Hot/Extra hot)
Pieces of lamb cooked in a mouth watering hot and sour vindaloo sauce with fresh mint. 16.55
Morceaux d'agneau cuit dans une sauce vindaloo aigre et piquante à la menthe fraîche
appétissants.
- 51 Khasi Saag
Diced lamb cooked with fresh spinach in a ginger, garlic and fresh tomato. 16.55
Agneau cuit dans une sauce aux épinards, gingembre frais, ail et tomate.
- 52 Khasi Tikka Masala
Marinated grilled lamb pieces cooked in an exotic sauce with fresh tomato, onion. 17.85
Ginger, garlic and decorated with capsicum, onion and tomato.
Mariné de morceaux d'agneau grillé cuit dans une sauce exotique avec des tomates fraîches oignons. de gingembre, d'ail et décoré avec le poivron, les oignons et les tomates.
- 53 Khasi Channa (Medium hot/Hot)
Combination of aromatic lamb pieces cooked with broken chick peas in a traditional way 16.55
Combinaison de morceaux d'agneau aromatiques cuit avec des pois cassés cocher de manière traditionnelle
- 54 Khasi Badami (Mild)
Tender pieces of lamb cooked in a very mildly and soft creamy ground cashew nuts, almonds 16.95
Sauce
Tendres morceaux d'agneau cuit dans un sol très légèrement et doux crémeux noix de cajou,

amandes Sauce.

- 55 Khasi Nariyal
Tender Pieces Of Lamb Cooked In A Very Mild Creamy Sauce Adding With Coconut Milk. 16.95
Tendres Morceaux De Poulet Cuit Dans Une Sauce Très Légèrement Crémeuse, Ajouter Au Lait De Coco.
- 56 Khasi Jalfrezi (Medium hot/Hot)
Slices of lamb sauteed with fresh tomato, onion, capsicum, ginger, garlic and green chili in a thickly sauce 17.55
Tranches d'agneau sauté avec tomate fraîche, oignon, piment, gingembre, ail et piment vert dans une sauce épaisse.
- 57 Khasi Bhoona (Medium hot/Hot)
Pieces of lamb prepared in a traditional Nepalese style, sautéed with fresh ginger, garlic, tomato, onion and chopped green chili. 16.75
Morceaux d'agneau préparé de façon traditionnelle népalaise, sautés avec du gingembre frais, ail, tomate, oignon et hachés piment vert.
- 58 Khasi Kadhai
Tender pieces of lamb cooked in an exotic sauce with slices of capsicum, onion, tomato adding bit of fresh spinach. 16.95
Tendres morceaux d'agneau cuit dans une sauce exotique avec des tranches de poivron, oignon, bit ajout de tomate d'épinards frais
- 59 Namaste Chef's Special - Khasi
Marinated grilled lamb pieces cooked in an aromatic creamy chef's special ground dried nuts sauce. 17.85
Morceaux d'agneau grillé mariné cuit dans une sauce de noix aromatique chef crémeux's spécial sol séché.
- 60 Khasi Tikka Vindaloo (Medium hot/Hot/Extra hot)
Marinated grilled lamb pieces cooked in a mouth watering hot and sour vindaloo gravy sauce with fresh mint. 17.85
Morceaux d'agneau grillé mariné cuit dans une bouche d'arrosage vindaloo aigre et piquante sauce à la menthe fraîche.

- 61 Khasi Darbar
Typically Nepalese Style- Combination Of
Tender lamb Pieces Prepared With Fresh
Vegetables
Broccoli, Bamboo Shoots Fresh Mushroom
And Green Beans In A Lightly Creamy Sauce.
Typiquement Népalais Style-Combinaison De 16.95
Morceaux De Poulet Tendre, Préparé Avec
Des
Légumes Frais-Brocoli, Les Champignons Frais
De Pousses De Bambou Et Les Haricots Dans
Une Sauce
Crémeuse Légère.
- 62 Khasi Ta-Sa
Marinated grilled lamb pieces prepared in a
mouth watering lightly hot and sweet exotic
house sauce and sautéed with potato
,broccoli, capsicum, bamboo shoot, fresh
mushroom, onion and fresh tomato.
Mariné de morceaux d'agneau grillé préparé
dans une bouche d'arrosage sauce maison
exotique légèrement chaude et douce et
sautés avec pomme de terre, brocoli,
poivron, pousses de bambou, champignons
frais, oignons et tomates fraîches.
- 35 Kukhura Curry
Chicken pieces cooked in a mildly curry sauce
with fresh tomato, ginger & garlic. 14.75
Poulet cuit dans une sauce au gingembre,
tomate fraise et ail.
- 36 Kukhura Saag
Chicken pieces cooked with fresh minced
spinach in a fresh tomato. ginger, garlic and
onion. 14.95
Morceaux de poulet cuit avec des épinards
frais émincé dans une tomate fraîche
gingembre, l'ail et l'oignon.
- 37 Kukhura Badami (Korma)
Chicken pieces cooked in a mildly creamy
ground cashew nut and almond sauce. 14.95
Morceaux de poulet cuit dans une noix de
cajou au sol légèrement crémeuse et sauce
aux amandes
- 38 Kukhura Nariyal
Tender pieces of chicken cooked in a very 14.95
mild creamy sauce adding with coconut milk.

Tendres morceaux de poulet cuit dans une sauce très légèrement crémeuse, ajouter au lait de coco.

- 39 Kukhura Tikka Masala
Aromatic marinated grilled chicken pieces prepared in an exotic masala sauce adding with fresh tomato, onion and capsicum. 16.95
Aromatiques mariné les morceaux de poulet grillé préparés dans une sauce masala exotique ajouter avec le poivron, les oignons et les tomates fraîches
- 40 Kukhura Darbar (Chef's special)
Typically Nepalese style- combination of tender chicken pieces prepared with fresh vegetables 16.55
Broccoli, bamboo shoots fresh mushroom and green beans in a lightly creamy sauce.
Typiquement népalais style-combinaison de morceaux de poulet tendre, préparé avec des légumes frais-brocoli, les champignons frais de pousses de bambou et les haricots dans une sauce crémeuse légère.
- 41 Kukhura Vindaloo (medium hot/hot/very hot)
Chicken pieces cooked in a mouth watering hot and sour vindaloo gravy sauce with fresh mint. 15.95
Morceaux de poulet cuits dans une sauce aigre et piquante sauce à la menthe fraîche appétissante
- 42 Kukhura Channa (medium hot/hot/extra hot)
Chicken pieces cooked with broken chick peas in thickly gravy sauce and ginger, garlic fresh tomato. 15.55
Morceaux de poulet cuits dans un pois cassés cocher dans une épaisse sauce et gingembre, ail tomate fraîche.
- 43 Kukhura Makhani (mild)
Tandoori chicken (boneless) cooked in a mild creamy butter and tomato sauce. 15.65
Poulet tandoori (désossé) cuits dans une sauce crémeuse légère de beurre et de la tomate
- 44 Kukhura Jhalfrazi
Tender pieces of Chicken prepared with fresh green chilies, capsicum, tomato, onion,Ginger 16.55

and garlic.

Morceaux de poulet préparé avec piments vert, tomate, oignon, gingembre, poivron vert et ail

- 45 Kukhura Tikka Vindaloo (Medium hot/Hot/Extra hot)
Marinated grilled chicken pieces cooked in a mouth watering hot and sour vindaloo gravy sauce with fresh mint 16.65
Morceaux de poulet grillé mariné cuit dans une sauce vindaloo aigre et piquante Sauce à la menthe fraîche appétissante
- 46 Kukhura Kadhai
Tender pieces of chicken cooked in an exotic sauce with slices of capsicum, onion, tomato adding bit of fresh spinach. 16.55
Tendres morceaux de poulet cuit dans une sauce exotique avec des tranches de poivron, oignon, bit ajout de tomate d'épinards frais.
- 47 Namaste Chef's Special - Chicken
Marinated grilled chicken pieces cooked in a chef's special ground dried nuts sauce 16.95
Morceaux de poulet grillé mariné cuit dans une sauce de noix au chef's spécial sol séché
- 48 Kukhura Ta-Sa
Marinated grilled chicken pieces prepared in a mouth watering lightly hot and sweet exotic house sauce and sautéed with potato ,broccoli, capsicum, bamboo shoot ,onion and fresh tomato. 17.25
Mariné de morceaux de poulet grillé préparé dans la bouche d'arrosage sauce maison exotique légèrement chaude et douce et sautés avec pommes de terre, brocoli, capsicum, pousses de bambou, oignon et tomates fraîches.
- 63 Beef Manpasand(Curry) 14085(Curry)
Diced beef cooked in curry sauce with ginger and garlic. 15.95
Cubes de boeuf cuits dans une sauce au curry avec le gingembre et l'ail.
- 64 Beef Vindaloo (Medium hot/Hot/Extra hot)
Pieces of beef cooked in a mouth watering hot and sour sauce with fresh mint. 16.65

- Morceaux de boeuf cuits dans une sauce aigre et piquante à la menthe fraîche appétissante.
- 65 Beef Roganjosh
Diced beef cooked in a rich spicy sauce and delicately flavoured with saffron. 15.95
Morceaux de boeuf prépare avec épice, parfume au safran.
- 66 Beef Badami (Mild)
Tender pieces of beef cooked in a very mildly and soft creamy ground cashew nuts, almonds Sauce 16.95
Tendres morceaux de boeuf cuit dans un sol très légèrement et doux crémeux noix de cajou, amandes Sauce.
- 67 Beef Bhoona
Pieces of beef prepared in a traditional Nepalese style, sautéed with fresh ginger, garlic, tomato, onion and chopped green chili. 16.95
Morceaux de boeuf préparé dans un traditionnel style népalais, sautés avec du gingembre frais, ail, tomate, oignon et piment vert haché.
- 68 Beef Ta-Sa
Marinated grilled beef pieces prepared in a mouth watering lightly hot and sweet exotic house sauce and sautéed with potato ,broccoli, capsicum, bamboo shoot, fresh mushroom, onion and fresh tomato. 18.55
Mariné de morceaux de boeuf grillé préparé dans une bouche d'arrosage sauce maison exotique légèrement chaude et douce et sautés avec pomme de terre, brocoli, capsicum, pousses de bambou, champignons frais, oignons et tomates fraîches.
- 70 Jhinga Darbar
Typical Nepalese style- combination of peeled prawns prepared with fresh vegetables broccoli ,bamboo shoots fresh mushroom and green beans in a lightly creamy sauce. 17.25
Typiquement népalais style-combinaison de crevettes pelées préparée avec brocoli frais légumes, pousses de bambou fraîches aux champignons et haricots verts dans une sauce crémeuse légère.

- 71 Jhinga Badami (Mild)
 Peeled prawns Lightly boiled and cooked in a very mildly and soft creamy ground cashew nuts, almonds Sauce 16.95
 Crevettes pelées légèrement bouillis et cuits dans un sol très légèrement et doux crémeux noix de cajou, amandes Sauce.
- 72 Jhinga Curry
 Peeled prawns cooked in a curry sauce with ginger, garlic and fresh tomato. 16.25
 Crevettes décortiquées cuites dans une sauce au curry avec gingembre, ail et tomate fraîche.
- 73 Tandoori Jhinga Tikka Masala
 Marinated grilled prawns prepared in exotic sauce decorated with fresh tomato, oignons & capsicum 17.95
 Gambas grillées marinées, préparés en sauce exotique décoré de tomates fraîches, oignons & Capsicum.
- 74 Jhinga Nariyal (Mild)
 Peeled and lightly boiled prawns cooked in a very mild creamy sauce adding with coconut milk 16.95
 Crevettes décortiquées et légèrement bouillis cuits dans une sauce crémeuse très douce, ajouter au lait de coco.
- 75 Jhiga Jhalfrezy (Medium hot/Hot)
 Peeled marinated grilled prawns cooked in a thickly medium hot sauce with sliced fresh green chili, capsicum, onion, fresh tomato, ginger and garlic. 17.95
 Pelées gambas grillés marinés cuit dans une sauce épaisse moyenne chaude avec des tranches de piment vert frais, poivron, oignons, tomates fraîches, gingembre et ail.
- 76 Jhinga Vindaloo (Medium hot/Hot/Extra hot)
 Peeled & lightly boiled prawns and few pieces of potatoes cooked in a mouth watering hot & sour vindaloo sauce flavored of fresh mint. 17.25
 Crevettes pelées & légèrement bouillis et quelques morceaux de pommes de terre cuites dans une sauce vindaloo chaud & aigre saveur de menthe fraîche appétissante.
- 77 Jhinga Saag
 Combination of prawns and fresh spinach 17.25

- cooked in aromatic spices with fresh tomato, ginger, garlic and onion.
 Combinaison de crevettes et épinards frais cuits dans une épices aromatiques avec tomates
 Fraîches, gingembre, ail et oignon
- 78 Jhinga Tikka Vindaloo (Medium hot/Hot/Extra hot)
 Marinated grilled prawns & some pieces of potatoes cooked in a hot & sour vidaloo sauce flavored with fresh mint. 18.55
 Gambas grillés marinés & quelques morceaux de pommes de terre cuit dans une sauce de vidaloo hot & aigre parfumée à la menthe fraîche.
- 79 Jhinga Ta-Sa
 Marinated grilled prawns prepared in a mouth watering lightly hot and sweet exotic house sauce and sautéed with potato ,broccoli, capsicum, bamboo shoot, fresh mushroom, onion and fresh tomato. 18.95
 Mariné de gambas grillées préparées dans une bouche d'arrosage sauce maison exotique légèrement chaude et douce et sautés avec pomme de terre, brocoli, poivron, pousses de bambou, champignons frais, oignons et tomates fraîches.
- 80 Machha Curry
 Pieces of Cabillaud fish cooked in a onion & tomato aromatic curry sauce with ginger & garlic. 16.95
 Morceaux de Cabillaud cuite dans une sauce curry aromatique oignon & tomate avec gingembre & ail.
- 81 Machha Tikka Masala
 Pieces of marinated grilled Cabillaud fish cooked in a authentic sauce and decorated with fresh tomato, onion capsicum. 17.95
 Morceaux de Cabillaud grillé mariné cuit dans une sauce authentique et décoré avec des tomates fraîches, poivron oignon.
- 82 Macha Tikka Vindaloo (Medium hot/Hot/Extra hot)
 Pieces of marinated grilled Cabillaud fish cooked in a mouth watering hot and sour vindaloo sauce flavoured with fresh mint 17.95

adding some potatoes pieces.
Morceaux de Cabillaud grillé mariné cuit dans une eau à la bouche chaude et aigre sauce vindaloo aromatisée à la menthe fraîche en ajoutant quelques morceaux de pommes de terre.

- 83 Namaste's Special Mixed Grilled
Varieties of grilled meats – Tandoori chicken, chicken tikka, prawn, fish tikka, lamb chop and lamb tikka, served in a hot platter. 21.95
Assortiment de grillade - poulet, agneau, scampi, poisson et saucisse d'agneau, servi dans plat chaud
- 84 Kukhura Badami Kebab (Chicken)
Tender pieces of chicken marinated in ground cashew nuts with lightly fresh ginger and garlic paste. 16.25
Tendres morceaux de poulet mariné aux noix de cajou au sol avec la pâte de gingembre et l'ai légèrement frais.
- 85 Pista Khursani Kebab (Chicken)
Chicken pieces marinated in fresh green chili, mint ,coriander leaf paste, fresh ginger, garlic paste, Yogurt ,tandoori spices. 16.65
Les morceaux de poulet marinés dans du piment vert frais, menthe, pâte de feuilles de coriandre, gingembre frais, ail coller, yogourt et épices tandoori.
- 86 Kukhura Tikka (Boneless)
Chicken pieces marinated in tandoori spices, yogurt, fresh ginger and garlic. 16.55
Morceaux de poulet marines dans une sauce aux épices, yoghourt, gingembre frais et ail.
- 87 Tandoori Kukhura (Chicken - on the bone)
Chicken legs marinated in special tandoori spices, yogurt, ginger, and garlic. 15.95
Cuisse de poulet marine dans une sauce aux épices, oignons, yoghourt, gingembre frais et ail.
- 88 Khasi Chops (on the bone)
Lamb ribs marinated in fresh ginger, garlic, yogurt and tandoori spices. 18.95
Morceaux d'agneau marines dans une sauce au gingembre frais, ail, yoghourt et épices indiennes.
- 89 Khasi Tikka (off the bone) 17.95

- Lamb Cubes marinated in ginger, garlic and special tandoori spices.
Cubes d'agneau mariné au gingembre, ail et épices tandooris spéciales
- 90 Machha Tikka (Fish)
Pieces of Cabillaud fish marinated in tandoori spices with fresh ginger, garlic, yoghurt and fresh lemon juice . 18.95
Morceaux dos de Cabillaud mariné aux épices tandooris avec du gingembre frais, ail, yaourt et jus de citron frais
- 91 Tandoori Jhinga Tikka
Peeled and marinated in ginger, garlic, yoghurt, fresh lemon juice with aromatic spices and grilled. 20.95
Pelées et mariné au gingembre. l'ail, l'yaourt, le jus de citron frais avec des épices aromatiques et grillé.
- 92 Jhingà lasuni Kebab (King Prawns)
Peeled king prawns marinated in fresh ginger, garlic paste, yoghurt laced with fresh lemon juice and topped with flavorful garlic sauce serve in sizzling hot platter. 21.95
Gambas décortiquées mariné au gingembre, pâte d'ail, yaourt agrémenté de jus de citron frais et garnie de servir sauce ail savoureux en grésillant Platter chaud.
- 93 Aloo Tandoori (Vegetables)
Roasted potatoes filled with finely chopped flavorful dried nuts, homemade cottage cheese, vegetables marinated in a yoghurt and grilled. 16.95
Rôti de pommes de terre finement haché savoureux noix séchées, maison cottage fromage, légumes marinés dans un yaourt et grillés.
- 94 Namaste's Special Biryani
Combination of tender pieces lamb and chicken , green beans, broccoli ,mushroom incorporated with aromatic basmati pillau rice. 16.55
Combinaison de tendres morceaux agneau et poulet, haricots verts, brocoli, champignons incorporée avec du riz basmati aromatique pillau.

- 95 Khasi Biryani (Lamb)
Cooked lamb pieces prepared in a biryani sauce combined with aromatic basmati pillau rice. 16.35
Cuire les morceaux d'agneau préparé dans une sauce biryani combinée avec du riz basmati aromatique pillau.
- 96 Jhinga Biryani (King Prawns)
Peeled and marinated grilled prawns prepared in a biryani sauce combined with aromatic basmati pillau rice. 16.95
Gambas grillées pelées et marinés, préparés dans une sauce biryani combiné avec du riz basmati.
- 97 Kukhura Biryani (Chicken)
Chicken pieces prepared in a biryani sauce combined with aromatic basmati pillau rice. 15.55
Morceaux de poulet préparés dans une sauce biryani combinée avec du riz basmati aromatique pillau.
- 98 Shrimp Biryani
Tiny shrimps sauteed in a biryani sauce and combined with aromatic basmati pillau rice. 16.55
Minuscules crevettes sauté de dans une sauce biryani et combinés avec du riz basmati aromatique pillau.
- 99 Vegetable Biryani
Green fresh vegetables cooked in biryani sauce and combined with aromatic basmati pillau rice. 14.95
Légumes verts cuits dans une sauce biryani et combinés avec du riz basmati aromatique.
- 101 Plain Naan
Leavened fine flour bread, freshly baked in the clay oven. 3.05
Pain de farine fine, fraîchement cuit dans le four d'argile du levain.
- 102 Butter Naan
Leavened fine flour bread with plant butter and freshly baked in the clay oven. 3.15
Farine levain du pain avec du beurre de la plante et fraîchement cuit dans le four d'argile.
- 103 Garlic Naan
Finely chopped fresh garlic topped and freshly baked in the clay oven. 3.35

- Ail frais finement haché garni et fraîchement cuit dans le four d'argile.
- 104 Mint & Garlic Naan
Leavened fine flour bread topped with mint and garlic baked in the clay oven. 3.75
Pain de farine fine garni de menthe et l'ail cuit dans le four d'argile du levain.
- 105 Peshwari Naan
Leavened fine flour bread with raisins, mashed cheery and nuts, freshly baked in clay oven. 4.75
Levain farine pain aux raisins secs, purée joyeux et noix, fraîchement cuits au four d'argile.
- 106 Cheese Kulcha
Leavened fine flour bread stuffed with homemade cottage cheese and freshly baked in the clay oven. 4.15
Levain farine Pain farci de maison faite de fromage blanc et fraîchement cuit dans le four d'argile.
- 107 Vegetable Kulcha
Wheat bread stuffed with mixed vegetables, freshly baked in the clay oven. 4.05
Pain de blé farcies aux légumes, fraîchement cuits dans le four d'argile.
- 108 Tandoori Roti
Indian bread made from brown wheat flour freshly baked in the clay oven. 2.10
Pain fait de farine de blé brun fraîchement cuit dans le four d'argile.
- 109 Plain Paratha
With butter layered brown wheat flour bread freshly baked in the clay oven. 3.25
Beurre de couches pain de farine de blé brun fraîchement cuit dans le four d'argile.
- 110 Meat Paratha
Brown wheat flour bread stuffed with mined lamb meat freshly baked in the clay oven. 3.95
Pain de farine de blé brun farci à la viande d'agneau minées fraîchement cuite dans le four d'argile.
- 1 Mango Kulfi (Indian Ice Cream)
An aromatic boiled milk cream mixed with Indian tropical mango pulp and frozen Aromate bouillie de crème de lait mélangé 5.95

	avec la pulpe de mangue tropicale indienne et congelés.	
2	Pista Kulfi (Indian Ice Cream) An aromatic boiled milk cream mixed with ground green pistas and frozen. Aromate bouillie de crème de lait mélangé avec la pulpe de mangue tropicale indienne et congelés.	5.95
3	Gulab Jamun (Typical Indian Sweet Dish) Golden brown ball shaped made from skim milk and deep fried, shocked in sugar syrup serve in warm or cold. En forme de ballon brun doré au lait écrémé et profond frit, choqué à servir de sirop de sucre chaud au froid.	5.00
4	Ice Cream 1 ball	2.00
5	Mixed Ice Cream Vanilla, strawberry and chocolate./ Glace vanille, fraise et chocolat.	6.50
6	Lychees (Fruit)	4.95
7	Lychees with Vanila Ice Cream	5.50
8	Dame Blache Vanilla ice cream topped with hot chocolate and room cream. Garnie de chocolat chaud et crème chambre de crème glacée à la vanille.	6.50
9	Sorbet 1 ball	2.10
10	Mixed Sorbet	6.50
11	Coco Givre	5.95
12	Orange Givre	5.95
13	Parfait Grand marnier (Alc.)	6.95
14	Cafe Glacee	6.10
15	colonel (Alc.)	6.95

LES APÉRITIFS

am	aperitif maison	5.00
ccr	coup crément	4.25
kr	kir royal	4.95
kvb	kir blanc	3.95

cys	cynar sec	4.50
cysd	cynar + soft	5.95
cpse	campari sec	4.25
cpso	campari + soft	5.95
apb	Amer Picon Beer	5.95
mar	martini blanc	3.95
por	porto blanc	3.95
pc	pana che	4.75
ric	ricard (Pastis)	4.95
bat	batida coco	4.75
batj	batida + soft	5.95
gis	gin sec	4.95
git	gin tonic	5.95
vods	vodka	4.25
vodt	vodka + soft	5.95
bac	bacardi	4.75
back	bacadi coke	6.25
tj	tomato juice	3.00
marr	martini rouge	3.95
porr	porto rouge	3.95

SHOOTS

jda	jack daniel's	6.05
jdc	jack daniel's + soft	7.95
bl	jonnie walker black label	6.15
blc	jonnie walker black label + soft	7.95
rl	jonnie walker red label	5.15
rlc	jonnie walker red label + soft	6.95
jb	j & b whisky	5.15
jbc	j & b whisky + soft	6.95
iwh	irish whisky	5.10
iwhc	irish whisky + soft	6.95

SOFT DRINKS

cke	coke	2.15
fan	fanta	2.15
spt	sprite	2.15
ton	Schweppes Tonic	2.15
bil	Schweppes Bitter Lemon	2.15
it	ice tea	2.15
ckel	coke light	2.15
ckez	coke zero	2.15

FRUITS JUICE/JUS DE FRUITS

mj	Jus de Mungo	2.55
aj	Jus d'ananas	2.15
oj	Jus d'orange	2.15
pj	Jus de pomme	2.15

REFRESHMENTS

cf	Café	2.05
spt	spiced tea without milk	3.25
ct	camomile tea	3.10
cx	espresso	2.05
dx	double espresso	4.10
lrs	lait russe	3.05
cap	cappuccino	2.80
capi	italian capucino	3.00
ic	Irish Coffee	6.50
ntm	Nepali Masala Chiyaa with milk	3.55
mt	Mint tea	3.10
gt	Green tea	3.10
hc	Hot chocolaté	3.00
jt	jasmine tea	3.10
bt	black tea (Lipton)	3.10
cd	deca café	2.05

VINS MAISON EN PICHET

blcv	blanc (verre)	2.95
------	---------------	------

blc25	blanc (1/4 L)	3.95
blc50	blanc (1/2 L)	7.55
blcl	blanc (1 L)	14.05
rosv	rose (verre)	2.95
ros25	rose (1/4 L)	3.95
ros50	rose (1/2 L)	7.55
rosl	rose (1 L)	14.05
rouv	rouge (verre)	2.95
rou25	rouge (1/4 L)	3.95
rou50	rouge (1/2 L)	7.55
roul	rouge (1 L)	14.05
pgl	PINOT GRIS (LUXEMBOUGEOISE) 25 cL	6.95
LOCALE BEERS		
loc	diekirchv beer (33cl)	2.75
bsa	Beer-sans alcohol(33cl)	2.75
VINS ROUGES INTERNATIONALE		
hpsa	hoopenburg merlot (VIN D'AFRIQUE DU SUD)	27.95
usd	kendall jackson (VIN D' USA)	32.95
pn	punta nogal (VIN DU CHILE)	26.95
VINS BLANCS		
pg	pinot gris (VIN MOSELLE – LUXEMBOURGEIOS)	18.80
chab	chablis	30.95
san	sancere (SANCERE BLANC)	30.95
VINS ROSÉ		
cdp	CÔTE DE PROVENCE	23.95
png	pinot noir gres (L'ALSACE)	25.95
gr	grover rose (VIN INDIAN)	27.95
tvf	tavel (LA VALLEE DU RHONE)	25.95
VINS ROUGES		
pn	pinot noir (BOURGOGNE)	30.95
cc	CHÂTEAU CABANNIEUX	25.95
secn	SAINT EMILION Cheval Noir (SAINT EMILION)	24.10

mb	Mahler – Besse M.O 1/2 (SAINT EMILION)	16.55
ptg	pinot noir (ALSACE	25.95
med	medoc (BORDEAUX)	32.95

CRÉMENT

polf	poll fabaire Luxembourg	27.00
------	-------------------------	-------

DIGESTIVES

ama	amaretto	5.50
arm	armagnac	5.15
aver	averna	4.95
bal	balley's	5.55
calv	calvados	5.55
coin	cointreau	5.55
ferb	fernat branca	5.05
grap	grappa spécial	5.80
lem	lemonello	3.25
rmv	Rémy Matin Cognac(VSOP)	6.75
cv	cognac V.S	6.00
sam	sambucca	5.25
sikk	sikkim xxxRum	5.65
pnl	sikkim pan liqueur	4.95
frm	framboise	5.25
mrb	mirabelle	5.25
prw	poire william	5.25
vpr	vielle prune	6.55
gmr	Grand Marnier	5.55

L'EAU MINERALES

V25	viva 1/4 l.	2.60
V50	viva 1/2 l.	3.15
Vlt	viva lt.	6.15
rb	rosport blue	3.15
rc	rosport classic	2.60
sp50	s. pellegrino 1/2 l.	3.15

splt	s. pellegrino Lt.	6.15
INDIAN YOGHURT DRINKS		
ml	mango lassi	3.95
sl	sweet lassi	3.55
sl	salted lassi	3.25
pl	plain lassi	2.95
INDIAN BEERS		
cobl	large cobra (66cl)	5.55
kfl	large king fisher (66cl)	5.55
cobs	small cobra (33cl)	2.85
cobk	King Cobra	8.95

Created by www.menu.lu