

Namaste Khaja Set
Non-Vegan A, E, F, K, J
 Eine Zusammenstellung verschiedener Snacks
 Chicken choila, Sausage, Aloo ko Achar, Chana masala, Badam sadako, Bara, Sev, Fermentierter Rettich, Papadam und Tomaten chutney.
14,90€



Vorspeise

1. **Aloo ko Achar** ^K **4,90€**
Würziger Kartoffelsalat mit Gurken, Erbsen, Karotten, Zwiebel und Sesam.
2. **Chana Masala** **4,90€**
Gebratene Kichererbsen im Tomaten Sauce.
3. **Nimki Chat** ^{AG} **7,90€**
Knusprige Nimki mit Sev, Kichererbsen, Joghurt, Obst und Koriander überzogen.
4. **Chicken choila** **6,90€**
Würziger Gegrilltes Hähnchen salat mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebel.
5. **Badam Sadako** ^E **4,90€**
Gerosteter Erdnuss Salat.
6. **Chatpate** ^A **4,90€**
Nepalesisches Nudeln Salate.
7. **Hausgemachte Pommes** **4,90€**
8. **Namaste Khaja Set Vegan** ^{A, E, F, K, J} **11,90€**
Eine Zusammenstellung verschiedener Snacks
Aloo ko Achar, Chana masala, Badam sadako, Bara, Sev, Fermentierter Rettich, Papadam und Tomaten chutney.

Salat (mit Hausgemachte Dressing)

10. **Kleine Salat** ^G **4,90€**
11. **Chicken Salat** ^G **7,90€**
12. **Namaste Nepal Spezial** ^G **7,90€**
Gebratener Frisch Käse mit Paprika und Zwiebel.

Suppen

13. **Daal Suppe** **5,50€**
Linsen Suppe mit Brot.
14. **Thukpa** ^A **5,50€**
Noodle Suppe mit Brot.
15. **Chowchow Suppe** ^{A Veg/Non-Veg} **5,50/7,50€**
Nepalesisch Noodle Suppe mit brot.

Chillies 🌶️🌶️🌶️

24. **Chicken chilli** ^{A, F} **10,90€**
Gegrillte Hähnchen mit Paprika, Zwiebel im Soya und Chilli Sauce.
25. **Paneer chilli** ^{A, F, G} **10,90€**
Gebratener Frisch Käse mit Paprika, Zwiebel im Soya und Chilli Sauce.
26. **Sausage chilli** ^{A, F} **9,90€**
Gebratener Wurst mit Paprika, Zwiebel im Soya und Chilli Sauce.

Momo Chilli ^{A, F} 🌶️🌶️🌶️

27. **Vegan** **10stk.** **10€**
28. **Lahm** **10stk.** **14€**
29. **Hähnchen** **10stk.** **12€**

Momo

- | | |
|--|-------------------------------|
| 20. Vegan Momo ^A (Gedampft oder gebratene)
Teigtaschen gefüllt mit saisonalem Gemüse. | 5stk/10stk
5,50/10€ |
| 21. Lamm Momo ^A (Gedampft oder gebratene)
Teigtaschen gefüllt mit Lahm Fleisch. | 7,50/14€ |
| 22. Hähnchen Momo ^A (Gedampft oder gebratene)
Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen Fleisch. | 6,50/12€ |
| 23. Mix Momo ^A (Gedampft oder gebratene) | 6stk/9stk
7,90/12€ |

Chowmin

(Gebratene Nudel mit Gemüse ^{A, F})

30. **Vegan** **9,90€**
31. **Hähnchen** **10,90€**

Curries

40. **Tarkari Bhat** **9,90€**
Saisonalem Gemüse Curry mit Reis und Salat.
41. **Chana Chyau** **9,90€**
Kichererbsen-Pilze mit Reis und Salat.
42. **Maha Paneer** ^{G, 6} **11,50€**
Gebratener Frisch Käse in einer cremig-herzhaften Tomatensauce und Honig mit Reis und Salat.
43. **Kukhura ko Masu** **11,50€**
Hähnchen Curry mit Reis und Salat.
44. **Chana Chicken** **11,50€**
Hähnchen-Kichererbsen Curry mit Reis und Salat.
45. **Maha Chicken** ^{G, 6} **11,90€**
Hähnchen in einer cremig-herzhaften Tomatensauce und Honig mit Reis und Salat.
46. **Khasi ko Masu** **12,90€**
Lamm Curry mit Reis und Salat.
47. **Khasi Alu** **12,90€**
Lamm-Katrollen Curry mit Reis und Salat.
48. **Mix Curry** ^G **12,90€**
Lamm, Hähnchen und Paprika in einer cremig-herzhaften und Scharfen Tomatensauce mit Reis und Salat.

Thali

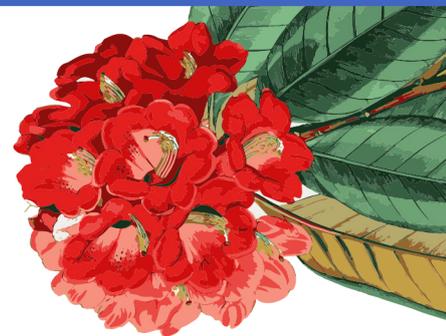
50. **Dhal Bhat** **10,90€**
Linsensuppe mit Reis, Spinat, Tomaten chutney, Papadam und Salat.
51. **Dhal Bhat Tarkari** **11,90€**
Linsensuppe mit Reis, Gemüse Curry, Spinat, Tomaten chutney, Fermentierter Rettich ^J, Papadam, Dessert ^G und Salat.
52. **Chicken Thali** **13,90€**
Hähnchen Curry mit Reis, Linsensuppe, Gemüse Curry, Spinat, Tomaten chutney, Fermentierter Rettich ^J, Papadam, Dessert ^G und Salat.
53. **Lamm Thali** **14,90€**
Lamm Curry mit Reis, Linsensuppe, Gemüse Curry, Spinat, Tomaten chutney, Fermentierter Rettich ^J, Papadam, Dessert ^G und Salat.

1 Koffeinhaltig, erhöhter koffeingehalt 2 Mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle) 3 Koffeinhaltig | 4 Mit Farbstoff | 5 mit Antioxidationsmittel | 6 mit Zucker und Süßungsmittel | A Glutenhaltiges Getreide | E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | H Schalenfrüchte | J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulphite | M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Gerichte werden mit Koriander Serviert

Beilagen

100. Reis	2,50€
101. Roti ^A	2,50€
102. Puri ^A	2,50€
103. Papadam	2,00€



Alkoholfreie Getränke

	0.2l	0.4l
200. Wasser	2,50€	3,90€
201. Cola ^{1,4}	2,90€	4,50€
202. Fanta ^{4,5}	2,90€	4,50€
203. Orangensaft	3,50€	4,90€
204. Apfelsaft	3,50€	4,90€
205. Schorle	2,90€	4,50€

Heiße Getränke

220. Nepali Milk Tee ^{G,6}	2,90€
221. Ingwer-Tee	2,90€
222. Minze-Tee	2,90€
223. Ingwer-Minze-Tee	2,90€

Desserts

104. Gulab jamun ^{G,6}	3,50€
105. Hausgemachte Mango Kulfi ^{G,6}	3,90€
106. Hausgemachte Cocos Kulfi ^{G,6}	3,90€

Hausgemachte Getränke

	0.2	0.4l
207. Hausgemachte Eistee	2,90€	4,50€
208. Mango lassi	2,90€	4,50€
209. Salzig Lassi	2,90€	4,50€

TYPISCH NEPALESISCHE KÜCHE Ein Stück Nepal

Herzlich willkommen im Restaurant Namaste Nepal! Namaste!!

Ein Ort, an dem nepalesisches Erbe und Kultur auf guten Geschmack treffen. Aufgrund des kulturellen und geografischen Reichtums Nepals hat sich eine breite Palette von Speisen entwickelt, die die vielen ethnischen Gruppen, Bodenarten und klimatischen Bedingungen widerspiegeln.

Die nepalesische Küche ist eine Kombination aus Aromen, Kräutern und Gewürzen. Nameste Nepal ist bestrebt, die Werte und die Essenz mit dem wahren Geschmack Nepals zu repräsentieren. Wir nehmen die klassische und inspirierende Art des Kochens aus allen Teilen Nepals. Unser Ziel ist es, die Geschichte auf dem Teller mit Gewürzen und Geschmäckern zu erzählen.

Erleben Sie die Kultur und Tradition Nepals im Herzen von Berlin!