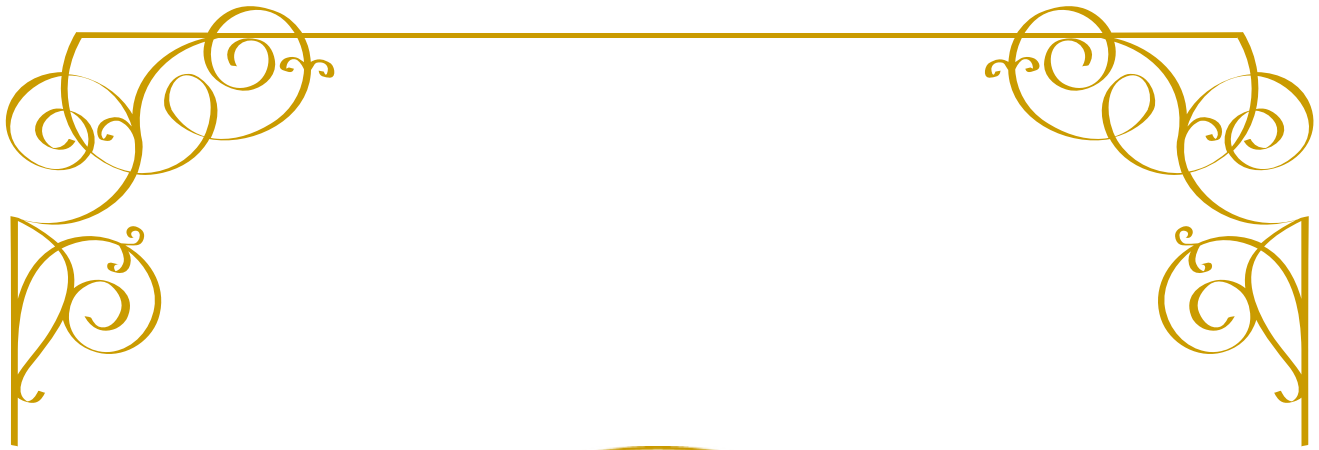


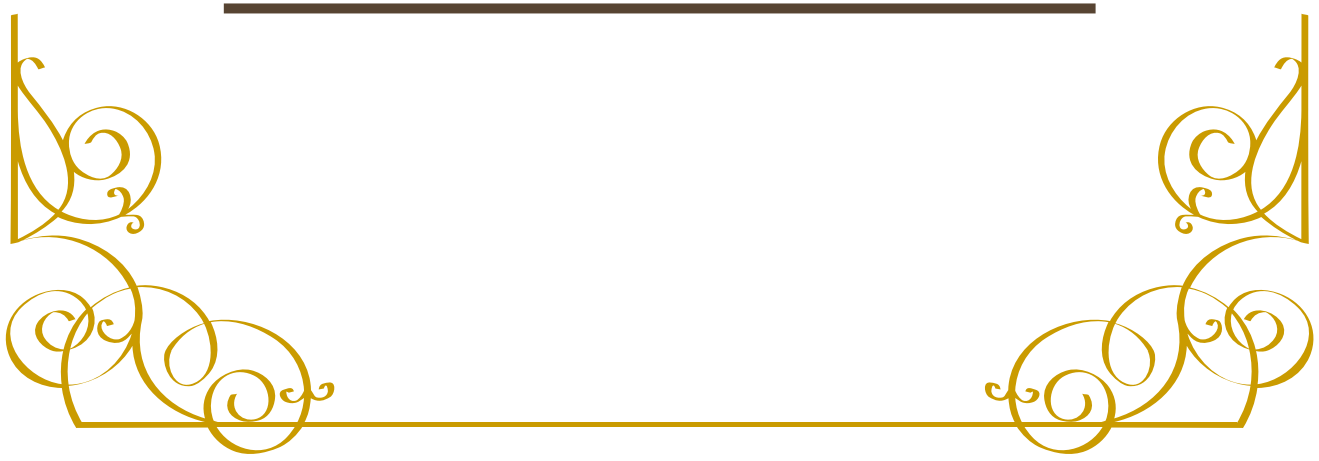


Kathmandu

Kitchen



MENU



Onze chef-kok heeft een speciaal proefmenu samengesteld waarmee onze gasten kunnen genieten van alle aspecten van de Indiase-Nepalese keuken.

01

2 gangen rijsttafel menu per persoon 38,95

3 gangen rijsttafel menu per persoon 48,95

*****Dit menu is beschikbaar voor twee personen of meer *****

De Voorgerechten zijn lekkere Nepalese streetfood momos met krokante champignons pakoras geserveerd met frisse huisgemaakte tomatensaus.

Het hoofdgerecht bestaat uit drie verschillende schalen vol Indiase lekkernijen in kleine porties:

Palak kip: verse spinazie bereid met mild gekruide kip met knoflook en kruiden.

Vis roghan josh: Langzaam gegaarde vis bereid met knoflook, gember en aromatische kruiden afgewerkt met yoghurt en Kashmiri rode peper.

Vegetarische korma: verse groenten bereid in romige saus met kokospoeder, amandelpoeder, cashewnoot en rozijnen.

Tandoori schaal: vlees gemarineerd met kruiden en gegrild in klei oven. Geserveerd met aromatisch basmati rijst en verse gebakken knoflook naan.

Het Nagerecht is zachte gefrituurde deegballetjes in een zoete suikersiroop met kokos met huisgemaakte klets kop koekje met vanille-ijs.

Vega en Vegan mogelijk

Pittigheid kunt u zelf bepalen

Als u voedsel- of drankallergieën of intoleranties heeft, neem dan contact op met een van onze medewerkers voordat u uw bestelling plaatst.

VOORGERECHTEN

02



01 **Samosa (v)** **7,95**

gefrituurde bladerdeeg gevuld met gekruide aardappelen en doperwten

02 **Veg Pakora (v)** **7,50**

verse bloemkool in mild gekruid beslag met komijnpoeder en knoflook

03 **Chicken Pakora** **8,95**

kipfilet omhuld met een mild gekruid beslag en gefrituurd

Paneer Pakora (v) € 8,95

04 **Mushroom Pakora (v)** **9,50**

champignons gevuld met spinazie en Nepalese kaas



05 **Chilli** **7,95**

roergebakken met verse paprika, tomaten en chilisaus

mushroom chilli € 7,95 • lam of kip chilli € 9,95

• paneer chilli € 9,50

06 **Nepalese Momo (4 stuks)** **8,95**

gestoomde dumplings gevuld met gekruid gehakt

vegan momo € 8,95 • kip momo € 9,95

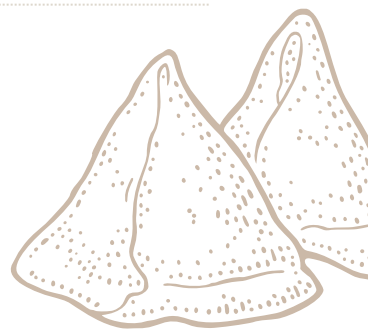
• lam momo € 10,50

07 **Dal soup (v)** **7,95**

mild gekruide Indiase linzensoep, met lente-uitjes en verse limoen

08 **Chicken Noodle Soup** **9,25**

Nepalese noedelsoep met kipfilet in lichte kruiden, knoflook en koriander



VOORGERECHTEN

03



- 09 **Loempia (v) (3 stuks)** **7,95**
gevuld met groente en tofu, geserveerd met sweet chilisaus
- 10 **Spicy chicken wings**  **9,50**
kippenvleugels gemarineerd in pittige kruiden, gegrild in de kleioven
- 11 **Sekuwa** **11,50**
lam of kip, gemarineerd en gegrild in de kleioven met Nepalese kruiden gemengd met verse knoflook, rode ui en koriander
- 12 **Mix starter voor twee (v/nv)** **18,95**
een gemengde schotel geselecteerd door de chef
Veg 18,95 • non veg 19,95

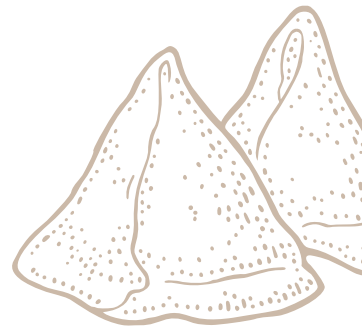


Speciaal 2 - gangen menu 38,95

Speciaal 3 - gangen menu 48,95

Speciaal 4 - gangen menu 57,95

Speciaal 5 - gangen menu 64,95



****Dit menu is beschikbaar voor twee personen of meer****

Onze gerechten zijn geïnspireerd door Europese basisprincipes, maar met een verfijnde Indiase twist. Wij bereiden alles vers, en u kunt zelf de pittigheid van uw gerecht bepalen: van 'niet pittig' tot 'Indiaas, heel erg pittig'.

Kies de intensiteit die bij uw smaak past: 'een beetje pittig', 'medium pittig', 'heel pittig' of 'Indiaas heel erg pittig'."



HOOFDGERECHTEN

04



Bekende Indiase gerechten

01 Tandoori 22,95

gemarineerd met kruiden en gegrild in de klei oven, geserveerd met naanbrood en groentecurry

• kip/paneer € 22,95 • lam € 24,95 • grote garnalen € 26,95 • zalm € 26,95 • mix € 24,95

02 Biryani 19,95

bereid met basmatirijst, noten en kruiden, geserveerd met Raita

veg € 19,95 • kip € 21,95 • lams € 23,95 • grote garnalen € 26,95 • mix € 25,95

Vegetarische gerechten

Geserveerd met basmatirijst

01 Bengan Bharta (vegan mogelijk) 22,95

geroosterde en gepureerde aubergine in currysaus met kurkuma en koriander

02 Karesa Bari ko Tarkari 21,95 (vegan mogelijk)

Chef's speciale groente in een licht gekruide, romige saus met laurierblaadjes

03 Daal Makhani 21,95

gebroken kikkererwten, bruine bonen en zwarte linzen bereid met knoflook en gember in een romige saus met boter

04 Bhindi Masala (vegan mogelijk) 20,95

okras gebakken met verse gember en uien in een geurige kruiden.

Bekende Nepalese gerechten

01 Daal Bhat Royal (Chef's favoriet) 28,50

met butter chicken, linzencurry, basmati rijst, spinazie paneer, raita en verse aardappelsalade

02 Daal Bhat (v/nv) 24,50

met linzencurry, basmati rijst, spinazie paneer, groente curry, raita en verse aardappelsalade
supplement kip €2,00 of lam €3,00
(i.p.v. spinazie- en paneercurry)

03 Kathmandu Chowmein 19,95

noedels gebakken met kipfilet, verse paprika, wortel en uien

veg € 19,95 • kip € 21,95

04 Momo 19,95

Momo's naar keuze geserveerd met momo chutney (10 stuks)

Nepalese dumplings gevuld met gekruid vlees of groenten, geserveerd met speciale chutney van rijpe tomaten, geroosterde sesamzaadjes

vegan € 19,95 • kip € 20,95 • lams € 22,95 • mix € 20,95

05 Chilly Momo (10 stuks) 🌶️ 20,90

gestoomde momo's gebakken met uien, paprika, tomaten en chilisaus

vegan € 20,90 • kip € 21,90 • lams € 23,90 • mix € 21,90

“ Kids menu 1 - 12,95

Patat, Kip/veg pakora, Veg fried rice

Kids menu 2 - 18,95

Loempia (2 stuks), Veg fried rice, momo veg/kip (4stuks)

CURRY'S

Alle onderstaande gerechten worden geserveerd
met basmatirijst.

05



- 06 **Tikka Masala** **22,95**
vlees of vis uit klei oven en in saus van kokos,
cashewnoten en rozijnen
kip/paneer €22,95 • lam €24,95 • grote gernalen € 27,95
- 07 **Ginger Chicken/Lamb** **21,95**
bereid in dikke currysous met gember, garam
masala en koriander
kip € 21,95 • lam € 23,95 grote gernalen € 26,95
- 08 **Butter Chicken** **23,95**
gegrilde kipfilet in romige currysous met kokosroom,
boter, cashewnoot- en amandelpoeder
- 09 **Korma** **20,50**
bereid in romige saus met kokospoeder,
amandelpoeder, cashewnoot en rozijnen
veg € 20,50 • kip € 22,50 • lam € 24,50
• grote gernalen € 27,50
- 10 **Dhansak** **19,95**
curry saus bereid met linzen, verse kruiden en
limoen in zoet, zuur en pittige smaken
vegan € 19,95 • paneer € 20,50 • kip € 20,95
• lam € 23,95 • grote gernalen € 26,95

01 **Karahi** 🌶️ **19,95**

licht gekruide curry met ui, tomaat,
paprika & Nepalese kruiden
vegan € 19,95 • paneer € 20,50 • kip € 20,95
• lam € 23,95 • grote gernalen € 26,95

02 **Madras** 🌶️🌶️ **19,95**

bereid in gekruide currysous met komijn,
gember en citroen
vegan € 19,95 • paneer € 20,50 • kip € 20,95
• lam € 23,95 • grote gernalen € 26,95

03 **Vindaloo** 🌶️🌶️🌶️ **19,95**

zeer hete curry saus met knoflook, gember,
tomaat en aardappel
vegan € 19,95 • paneer € 20,50 • kip € 20,95
• lam € 23,95 • grote gernalen € 26,95

04 **Mushroom** **21,95**

milde kerriesous met champignons,
knoflook, tomaat en koriander
kip € 21,95 • lam € 23,95 • grote gernalen € 26,95

05 **Palak** **17,95**

spinazie bereid in mild gekruide
kerriesous met knoflook en kruiden
Aloo € 17,95 • paneer € 20,50 • kip € 20,95
• lam € 23,95 • grote gernalen € 26,95



NAAN-BROOD

06



01 **Naan** 4,25

Indiaas zacht wit brood uit klei oven

02 **Garlic Naan** 4,95

naan met knoflook en koriander

03 **Keema Naan** 5,95

naan gevuld met gekruid lamsgehakt en kipgehakt

04 **Cheese Naan** 5,95

naan gevuld met kaas

05 **Cheese Garlic Naan** 5,95

naan gevuld met kaas met knoflook

06 **Peshwari Naan** 5,95

naan gevuld met amandel, cashewnoot, kokos

07 **Butter Naan** 4,50

Indiaas volkoren bruin brood uit klei oven

08 **Tandoori Roti** 4,25

Indiaas volkoren bruin brood uit klei oven

09 **Paratha** 4,95

bruin brood in lagen

10 **Aloo Paratha** 5,50

bruin brood in lagen, met aardappelpuree vulling

11 **Kulcha** 5,50

naan gevuld met uien en koriander



BIJGERECHTEN

07



01 **Bhendi Bhaji** **13,95**

Okra's gebakken met verse gember en uien in een geurige kruiden.

02 **Saag Bhaji** **13,95**

spinazie bereid in een licht gekruide saus

03 **Mushroom Bhaji** **13,95**

champignons bereid in milde kerriesaus

04 **Matter Paneer** **13,95**

doperwten en paneer in een romige curry saus

05 **Tarka Daal** **13,95**

linzencurry, bereid met knoflook, gember en kruiden

06 **Kathmandu Aloo** **11,95**

licht gekruide roseval aardappelen met komijn

07 **Pulaw Rijst** **5,95**

basmatirijst gebakken met doperwten

08 **Zeera Rijst** **6,50**

Indiase basmati rijst met komijn

09 **Basmati Rijst** **4,50**

aromatische basmatirijst met saffraan

10 **Keema Fried Rijst** **9,95**

basmatirijst gebakken met lamsgehakt en kruiden

11 **Veg Fried Rijst** **8,95**

basmatirijst gebakken met gemengde groenten

12 **Red onion Salad** **7,95**

verse uien, komkommers, tomaten, rucola met dressings

13 **Raita** **4,95**

yoghurtsaus met komkommer, tomaat, kruiden



NAGERECHTEN

08



01 **Kulfi** **8,95**

gemaakt uit een dikke anglaise van melk, suiker, amandelen en pistache

02 **Kheer** **8,50**

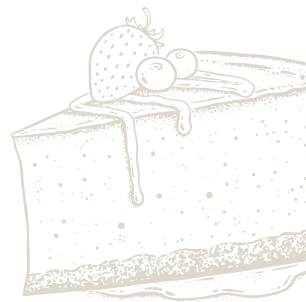
traditionele rijstpudding met amandelen en pistache

03 **Gulab Jamun** **8,50**

zachte gefrituurde deegballetjes in een zoete suikersiroop met kokos

04 **Tropical Delight** **8,95**

exotisch fruit geserveerd met guave sorbetijs



05 **Kheer ice cream** **9,95**

traditionele rijstpudding met amandelen en pistache met vanille-ijs

06 **Mix ice cream** **8,50**

combinatie van huisgedraaid vanille-ijs, guave sorbetijs en chocolade-ijs

[slagroom €0,50 extra]



NAGERECHTEN

08



01 **Kulfi** **8,95**

gemaakt uit een dikke anglaise van melk, suiker, amandelen en pistache

02 **Kheer** **8,50**

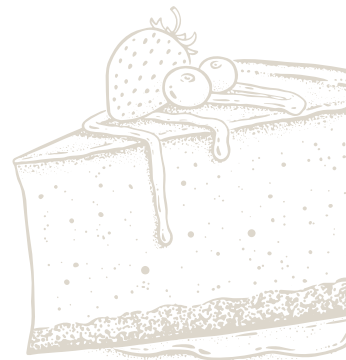
traditionele rijstpudding met amandelen en pistache

03 **Gulab Jamun** **8,50**

zachte gefrituurde deegballetjes in een zoete suikersiroop met kokos

04 **Tropical Delight** **8,95**

exotisch fruit geserveerd met guave sorbetijs



05 **Creme brulee** **8,95**

Geserveerd met vanille ijs

06 **Kheer ice cream** **9,95**

traditionele rijstpudding met amandelen en pistache met vanille-ijs

07 **Mix ice cream** **8,50**

combinatie van huisgedraaid vanille-ijs, guave sorbetijs en chocolade-ijs

[slagroom €0,50 extra]

