

ALKU

SAMOSA

Uppopaistettu kasvispiiras 2 kpl, tarjoillaan chutnye ja salaattiin kanssa.
Vegetable Samosa 2 pieces served with chutnye and salad.

€6,90

V, L, P


TAREKO MOMO

Friteerattuja lampaan jauhelihányyttejä, tarjoillaan chutneyn ja salaattiin kanssa.
Deep fried minced mutton meat dumplings served with chutnye and salad.

€6,90

L, P

BADAM SANDEKO

Nepalilaistyylinen mausteinen maapähkinäsalaatti tarjoillaan chutnye kanssa. 
Nepalese style peanut salad served with chutnye.

€6,90

V, L, G

CHICKEN SANDEKO

Nepalilaistyylinen mausteinen tandoori kanaa pilkotun kurkun, sipulin, retikan ja tomaatin kanssa. 
Nepalese style spicy chicken with chopped cucumber, onion, radish and tomato.

€7,90

L, G

PANEER PAKODA

Friteerattua talon tuorejuustoa.
Deep fried cottage cheese.

€7,90

P, G

KABAB PAKODA

Tulinen friteerattuja lampaan jauhelihavartaita. 
Spicy deep fried mutton skewer.

€7,90

L, P, G

CHICKEN FINGERS

Friteerattuja kanasuikaleita.
Deep fried chicken fillet strips.

€7,90

L, P, G

VEG PAKODA

Friteerattua kasviksia.
Deep fried vegetable.

€6,90

V, L, P, G


MIX PAKODA

Tulinen friteerattuja kanasuikaleita, lammaskabab, tuorejuustoa ja kukkakaalia. 
Spicy deep fried chicken fillet strips, lamb kabab, cottage cheese and cauliflower.

€9,90

G, P

SOUP

VEG SOUP - Kookos -kasviskeitto / Coconut -vegetable soup.
CHICKEN - Tulinen kana-nuudeli keitto / Spicy chicken noodle soup 
SHRIMPS - Tulinen katkarapukeitto / Spicy shrimp soup.

€6,90

P, G

SALAD

CHICKEN - Tandoori-kanasalaatti / Tandoori chicken salad.
SHRIMPS - Katkarapusalaatti / Shrimp salad.

€9,90

L, P

"Hyvää Asiakkaamme, lisätietoja Elintarvikkeista saa Henkilökunnalta"

Otamme huomioon erityisruokavaliot (laktoositon (L), gluteeniton (G) vegan (V) Päähkinäätön (P) ja ruoka allergiat)

TANDOORI

SWAGATAM SHIZZLER ----- €31,90

Yrtti-jogurttimarinoituja tandoorissa grillattuja lampaan sisäfileenpaloja, jättikatkarapuja, kanan rintapaloja, tuorejuustoa, jauhelihavartaita, valkosipulia, inkivääriä, paprikaa ja sipulia chili-masala-kastikkeessa. P, G

Herb yoghurt marinated, tandoori grilled mutton tenderloin pieces, king prawns, chicken fillets, cottage cheese, minced mutton skewer, garlic, ginger, capsicum, and onion in chili masala sauce. (served on hot sizzler)



CHEF'S SPECIAL ----- €29,90

Yrtti-jogurttimarinoituja tandoorissa grillattuja lampaan sisäfileenpaloja, jättikatkarapuja, kanan rintapaloja, mantelia, cashewpähkinää ja tuorejuustoa - kookoskermakastikkeessa. G

Herb yoghurt marinated, tandoori grilled mutton tenderloin pieces, king prawns, chicken fillets pieces, almond, cashew nut and cottage cheese in coconut cream sauce.

TANDOORI MIX ----- €25,90

Tandoori-lampaan sisäfileepaloja, jättikatkarapuja, kanan rintapaloja, sipulia ja paprikaa. Tandoori mix with mutton tenderloin pieces, king prawns, chicken, onion and capsicum. P, G

LAMB SEKUWA ----- €22,90

Yrtti-marinoituja tandoorissa grillattuja lampaan sisäfileen paloja, sipulia ja paprikaa. Herb marinated, tandoori grilled mutton tenderloin pieces with onion and capsicum. P, G

CHICKEN TIKKA ----- €19,90

Tandoori-uunissa grillattuja kanan rintapaloja, paprikaa and sipulia. Tandoori oven grilled chicken fillet pieces, capsicum and onion. P, G

PRAWN TIKKA ----- €22,90

Yrtti-jogurttimarinoituja tandoorissa grillattuja jättikatkarapuja, paprikaa ja sipulia. Herb and yoghurt marinated tandoori grilled king prawns, capsicum and onion. P, G

TOFU TIKKA ----- €17,90

Tandoori-uunissa grillattua tofu paloja, tomaattia, paprikaa ja sipulia. Tandoori oven grilled tofu, tomato, capsicum and onion. P, G

PANEER TIKKA ----- €18,90

Tandoori-uunissa grillattua tuorejuustoa, tomaattia, paprikaa ja sipulia. Tandoori oven grilled cottage cheese, tomato, capsicum and onion. P, G

KABAB TIKKA ----- €19,90

Tandoorissa grillattuja lampaan jauhelihavartaita, paprikaa ja sipulia. Tandoori grilled mutton skewer, capsicum and onion. P, G



"Hyvää Asiakkaamme, lisätietoja Elintarvikkeista saa Henkilökunnalta

Otamme huomioon erityisruokavaliot (laktoositon (L), gluteeniton (G) vegan (V) Pähkinäätön (P) ja ruoka allergiat)

KANA

CHICKEN SHIZZLER ----- €23,90

Tandoori kanan rintapalo ja paprikaa, sipulia ja inkivääri-, soija-, chili- ja masalakastikkeessa. L, P, G
Tandoori chicken with capsicum and onion in ginger, soya, chili, and masala sauce.



BUTTER CHICKEN ----- €19,90

Tandoorissa grillattuja kanan rintapaloja cashewpähkinä-tomaatti- voi- ja kermakastikkeessa. L, G
Tandoori grilled chicken fillet pieces in cashew nut, tomato, butter and cream sauce.

CHICKEN TIKKA MASALA ----- €19,90

Tandoorissa grillattuja kanan rintapaloja, tomaattia-inkivääriä- ja yrtti-masalakastikkeessa. L, P, G
Tandoori grilled chicken fillet pieces with tomato, ginger and herbs masala sauce.



BADAMI CHICKEN ----- €19,90

Tandoori kanan rintapalo, mantelia, cashewpähkinää ja tuorejuustoa -kookoskermakastikkeessa. G
Tandoori chicken with almond, cashew and cottage cheese in coconut cream sauce.

HANDI KUKHURO ----- €19,90

Tandoori kananrintapaloja, paistettua kuminan ja korianterin siemeniä, valkosipulia, sipulia, paprikaa, vihreä chiliä ja cashew-pähkinää curry- kermakastikkeessa. L, G
Tandoori grilled chicken fillets pieces, fried cumin, and coriander seeds, garlic, onion, capsicum, green chili, and cashew nuts in curry cream sauce.



CHICKEN KORMA ----- €15,90

Kanan rintapaloja curry- ja kermakastikkeessa. / Chicken fillets in curry and cream sauce. L, P, G

CHICKEN SAAG ----- €15,90

Kananrinta paloja -inkivääriä-, valkosipulia ja pinaatti - kermakastikkeessa. L, P, G
Chicken fillets in creamy ginger, garlic and spinach sauce.



GARLIC CHICKEN ----- €16,90

Kanan rintapaloja, valkosipulia ja inkivääriä mausteiseessa jogurtti-currykastikkeessa. P, G
Chicken fillet pieces, garlic and ginger in spicy yoghurt and curry sauce.



NARIWAL CHICKEN ----- €19,90

Kanan rintapaloja kookos - curry-kermakastikkeessa. L, P, G
Chicken fillets in coconut curry cream sauce.

CHICKEN VINDALOO ----- €18,90

Kanan rintapaloja tulisessa valkosipuli-, inkivääri- ja vindaloo-kastikkeessa. L, P, G
Chicken fillets in very spicy garlic, ginger, tomato and vindaloo sauce.



CHILLI CHICKEN ----- €19,90

Friteerattuja kanan rintapaloja, vihreä chiliä, sipulin ja paprikan kera soija-chillikastikkeessa. L, P, G
Fried chicken pieces with green chili, onion and capsicum in soya chili sauce.




"Hyvää Asiakkaamme, lisätietoja Elintarvikkeista saa Henkilökunnalta"

Otamme huomioon erityisruokavaliot (laktoositon (L), gluteeniton (G) vegan (V) Pähkinäätön (P) ja ruoka allergiat)

LAMMAS


LAMB SHIZZLER

----- €25,90
Tandoorissa grillattuja lampaan sisäfileepaloja, paprikaa, sipulia, ja inkivääri-, soija-, chili- ja masalakastikkeessa.  L, P, G
Herb marinated tandoor grilled lamb fillet pieces with capsicum, onion in ginger, soya, chili masala sauce.

BUTTER LAMB

----- €19,90
Lampaan fileepaloja, cashewpähkinä mozzarellajuusto-, tomaatti-, voi- ja kermakastikkeessa. G
Lamb fillet pieces in cashew nut mozzarella cheese, tomato, butter and cream sauce.


LAMB TIKKA MASALA

----- €22,90
Tandoorissa grillattua lampaan sisäfileeta, tomaattia-, inkivääri- ja yrtti-masalakastikkeessa.  L, P, G
Tandoor grilled mutton tenderloin pieces with tomato, , ginger, and herbs masala sauce.


BADAMI LAMB

----- €19,90
Lampaan fileepaloja, mantelia, cashewpähkinää ja tuorejuustoa kookoskermakastikkeessa. G
Lamb fillet pieces, almonds, cashew nuts and cottage cheese in coconut cream sauce.


HANDI LAMB

----- €19,90
Lampaan fileepaloja, paistettua kuminan ja korianterin siemeniä, valkosipulia, sipulia, paprikaa, vihreä chiliä ja cashew-pähkinää curry- kermakastikkeessa.  L, G
Lamb fillet pieces, fried cumin, and coriander seeds, garlic, onion, capsicum, green chili, and cashew nuts in curry cream sauce.

LAMB KOFTA

----- €15,90
Lampaan jauhelihapöryköitä, vihreä chiliä,, sipulin ja paprikan kera soija-chillikastikkeessa.  L, P, G
Minced mutton balls with green chili, onion and capsicum in soya chili sauce.

LAMB SAAG

----- €16,90
Lampaan fileepaloja - ,inkivääriä-, valkosipulia ja pinaatti - kermakastikkeessa.  L, P, G
Lamb fillet pieces in creamy ginger, garlic and spinach sauce.


DAHI LAMB

----- €18,90
Lampaan fileepaloja, valkosipulia ja inkivääriä mausteiseessa jogurtti-currykastikkeessa.  P, G
Lamb fillet pieces, garlic and ginger in spicy yoghurt and curry sauce.


LAMB KORMA

----- €15,90
Lampaan filee paloja ja -curry-kermakastikkeessa. L, P, G
Lamb fillet pieces in curry cream sauce.

GINGER LAMB

----- €19,90
Lampaan fileepaloja tulisessa valkosipuli-, inkivääri- ja vindaloo-kastikkeessa.  L, P, G
Lamb fillet pieces in very spicy garlic, ginger, tomato and vindaloo sauce.

KABAB CHILLI

----- €17,90
Tandoori lampaan jauhelihavarras, vihreä chiliä, sipulin ja paprikan kera soija-chillikastikkeessa.  L, P, G
Tandoor mutton skewer with green chili, onion and capsicum in soya chili sauce.

"Hyvää Asiakkaamme, lisätietoja Elintarvikkeista saa Henkilökunnalta"

Otamme huomioon erityisruokavaliot (laktoositon (L), gluteeniton (G) vegan (V) Päähkinäätön (P) ja ruoka allergiat)

MERENANTIMET

PRAWN SHIZZLER ----- €25,90

Tandoori jättikatkarapuja, paprikaa, sipulia ja inkivääriä-, soija-, chili- ja masalakastikkeessa.  L, P, G
Tandoori king prawns with capsicum and onion in ginger, soya, chili, and masala sauce.

BUTTER PRAWN ----- €23,90

Tandoori jättikatkarapuja, cashewpähkinä mozzarellajuusto-, tomaatti-, voi- ja kermakastikkeessa. G
Tandoori king prawns in cashew nut mozzarella cheese, tomato, butter and cream sauce.


PRAWN TIKKA MASALA ----- €23,90

Tandoori jättikatkarapuja, tomaattia- inkivääriä- ja yrtti-masalakastikkeessa.  P, G
Tandoori king prawns with tomato, ginger, and herbs masala sauce.

PRAWN BADAMI ----- €23,90

Tandoori jättikatkarapuja, mantelia, cashewpähkinää ja tuorejuustoa kookoskermakastikkeessa. G
Tandoori king prawns almonds, cashew nuts and cottage cheese in coconut cream sauce.

GARLIC PRAWN ----- €21,90

Jättikatkarapuja valkosipulia ja inkivääriä mausteiseessa jogurtti-curry-kastikkeessa.  P, G
King prawn, garlic and ginger in spicy yoghurt and curry sauce.

SHAHI SHRIMPS ----- €16,90

Katkarapuja cashewpähkinä-, kookos-, tomaatti-, voi- ja kermakastikkeessa. L, P, G
Shrimps in cashew nut, coconut, tomato, butter and cream sauce.


SHRIMPS SAAG ----- €16,90

Katkarapuja pinaatti-, inkivääri- ja kermakastikkeessa. L, P, G
Shrimps in spinach, ginger and cream sauce.

PIRO RAPU ----- €16,90

Katkarapuja, soija-chillikastikkeessa.  P, G
Shrimps in soya chili sauce.


MACHHA SAAG ----- €14,90

Paistettuja kalafileen paloja pinaatti-, inkivääri- ja kermakastikkeessa.  L, P, G, MF
Fried fish in ginger, spinach and cream sauce.

FISH KORMA ----- €14,90

Paistettuja kalafileen paloja ja kookos-curry-kermakastikkeessa. L, P, G
Fried fish in coconut curry cream sauce.

FISH CHILLI ----- €14,90

Paistettuja kalafileen paloja, vihreä chiliä, sipulin ja paprikan kera soija-chillikastikkeessa.  L, P, G
Fried fish with green chili, onion and capsicum in soya chili sauce.

"Hyvää Asiakkaamme, lisätietoja Elintarvikkeista saa Henkilökunnalta"

Otamme huomioon erityisruokavaliot (laktoositon (L), gluteeniton (G) vegan (V) Päähkinäätön (P) ja ruoka allergiat)

KASVIS

PANEER SHIRAZ

Yrtti-jogurtissa marinoitua tuorejuustoa, paprika, sipulia ja inkivääriä kermaisessa kastikkeessa.

Tandoori cottage cheese, capsicum, onion and ginger in creamy sauce.

€21,90

P, G



SHAHI PANEER

Tuorejuustoa ja cashewpähkinää, tomaatti-, voi- ja kermakastikkeessa.

Cottage cheese and cashew nuts in tomato, butter and cream sauce.

€18,90

G

PANEER TIKKA MASALA

Tuorejuustoa, tomaattia-, inkivääri- ja yrtti-masalakastikkeessa.

Cottage cheese with tomato, ginger, and herbs masala sauce.

€18,90

P, G



VEG KORMA

Kaudenvihannes, tofu, rusinoita, mantelia, cashewpähkinää ja tuorejuustoa kookoskermaisessa kastikkeessa.

Vegetable and tofu, raisins, almonds, cashew nuts and cottage cheese in coconut cream sauce.

€18,90

G

PALAG PANEER

Tuorejuustoa pinaatti-, inkivääri- ja kermakastikkeessa.

Cottage cheese in spinach, ginger and cream sauce.

€18,90

P, G

MALAI KOFTA

Friteerattuja kasvispyöryköitä (cashew, peruna ja tuorejuusto) tomaatti-, voi- ja kermakastikkeessa.

Deep fried balls made of vegetables, potatoes, cashew and cottage cheese in tomato, butter & cream sauce.

€16,90

G

SAAG KOFTA

Peruna-pinaattipyöryköitä tomaatti-, tuorejuusto- ja kermakastikkeessa.

Potato and spinach balls in tomato, cottage cheese and cream sauce.

€14,90

P, G

KADAI PANEER

Tuorejuustoa, sipulia, paprikaa, kumina ja korianteri siemeniä, - tomaatti- curry kastikkeessa.

Cottage cheese, onion, capsicum, cumin and coriander seeds, - tomato - curry sauce.

€18,90

P, G



GARLIC KOFTA

Kasvispyöryköitä valkosipulia ja inkivääriä mausteisessa jogurtti-curry-kastikkeessa.

Vegetable balls, garlic and ginger in spicy yoghurt and curry sauce.

€14,90

P, G,



KASVIS THALI

PANEER TIKKA - Tandoori-uunissa grillattua tuorejuustoa, tuoretta paprikaa, tomaattia ja sipulia.

MALAI KOFTA - Friteerattuja kasvispyöryköitä (cashew, peruna ja tuorejuusto) tomaatti-, voi- ja kerma.

€25,90

G

PANEER CHILLI

Tuorejuustoa, vihreä chiliä, sipulin ja paprikan kera soija-chillikastikkeessa.

Fried fish with green chili, onion and capsicum in soya chili sauce.

€17,90

P, G



"Hyvää Asiakkaamme, lisätietoja Elintarvikkeista saa Henkilökunnalta"
Otamme huomioon erityisruokavaliot (laktoositon (L), gluteeniton (G) vegan (V) Päähkinäätön (P) ja ruoka allergiat)

VEGAN

VEGAN THALI

TOFU CHILI - Tofua, paprikaa, sipulia, inkivääriä ja tomaattia soija-chilikastikkeessa.

ALU SAAG CHANA - Perunaa ja kikherneitä pinaatti-inkiväärikastikkeessa.

Vegan thali with tofu chilli and alu saag chana.



€23,90

V, L, P, G

DAL BHAT TARKARI

Nepalilaistyylinen mausteinen kauden vihannescurry ja linssejä.

Classic Nepalese food with vegetable curry and lentils sauce (DAL).



€23,90

V, L, P, G

TOFU CHANA MASALA

Tofupaloja ja kikherneitä, tomaattia-, inkivääri- ja yrtti-masalakastikkeessa.

Pieces of tofu and chickpeas with tomato, ginger, and herbs masala sauce.



€15,90

V, L, P, G

JHANEKO DAL

Linssejä, paistettua maustet, sipulia, valkosipulia, inkivääriä, tomaattia ja korianteria.

Lentils, fried spicy onion, garlic, ginger, tomato and fresh coriander.

€13,50

V, L, P, G

TOFU SAAG

Tofu paloja, pinaatti kookos kerma kastikkeessa.

Tofu pieces, in spinach coconut cream sauce.

€15,90

V, L, P, G

VEG KOFTA

Kasvispyöryköitä curry- ja kookoskermakastikkeessa.

Vegetable balls in curry and coconut cream sauce.

€17,90

V, L, P, G

PALAK KOFTA

Peruna-pinaattipyöryköitä, pinaatti kookos kerma kastikkeessa.

Potato and spinach balls in in spinach coconut cream sauce.

€14,90

V, L, P, G

MIS MAS TARKARI

Nepalilaistyylinen mausteinen kauden vihannescurry ja tofua.

Classic Nepalese spicy vegetable curry and tofu.



€17,90

V, L, P, G

ALOO SAG CHANA

Paistettua perunaa ja kikherneitä inkivääri-, valkosipuli-, tomaatti- ja pinaattikastikkeessa

Fried potato and chickpeas in ginger, garlic, tomato and spinach sauce.



€13,50

V, L, P, G

ALOO GOBI

Paistettuja kuminan siemeniä, perunaa ja kukkakaalia valkosipuli-, inkivääri- ja tomaattia.

Fried cumin seeds, potato and cauliflower in garlic, ginger and tomato sauce.



€13,90

V, L, P, G

TOFU CHILLI

Tofua, vihreä chiliä, sipulin ja paprikan kera soija-chillikastikkeessa.

Tofu with green chili, onion and capsicum in soya chili sauce.



€16,90

V, L, P, G

"Hyvää Asiakkaamme, lisätietoja Elintarvikkeista saa Henkilökunnalta"

Otamme huomioon erityisruokavaliot (laktoositon (L), gluteeniton (G) vegan (V) Päähkinäätön (P) ja ruoka allergiat)

NOODLES/BIRYANI

VEG CHAOWMIN

Paistettua nuudelia, tofua ja kasviksia, yrttejä ja mausteita
Fried noodles, tofu and vegetables with herbs and spices

€16,90
L, P,

CHICKEN CHAOWMIN

Paistettua kanaa, kasviksia ja nuudelia, yrttejä ja mausteita
Fried chicken, vegetables and noodles with herbs and spices

€17,90
L, P,

MUTTON CHAOWMIN

Paistettua lampaan sisäfileetä, kasviksia ja nuudelia, yrttejä ja mausteita
Fried mutton tenderloin, vegetables and noodles with herbs and spices

€19,90
L, P,

SHRIMPS CHAOWMIN

Paistettuja katkarapuja, kasviksia ja nuudelia, yrttejä ja mausteita.
Fried shrimp, vegetables and noodles with herbs and spices.

€18,90
L, P,

VEG BIRYANI

Maustettua ja paistettua riisiä, kasvis, juustoa ja cashewpähkinää ja rusina.
Spiced fried rice with vegetables, cottage cheese and cashew nut and raisins.

€16,90
G

CHICKEN BIRYANI

Maustettua ja paistettua riisiä, kanaa ja cashewpähkinää ja rusina.
Spiced fried rice with chicken and cashew nuts and raisins

€18,90
G

MUTTON BIRYANI

Maustettua ja paistettua riisiä, lampaan sisäfileetä ja cashewpähkinää ja rusina.
Spiced fried rice with lampaan sisäfileetä and cashew nuts and raisins.

€19,90
G



LASTENRUOAT

RANSKALAISET	-----	€5,00
LIHA PULLA Talon liha pullat ja ranskalaisia perunoita House minced ball and french fries	-----	€10,90
BUTTER KANA Tandoorissa grillattuja kanan rintapaloja tomaatti-, voi- ja kermakastikkeessa Tandoori grilled chicken fillet pieces in tomato, butter and cream sauce	-----	€10,90
KASVIS KOFTA Kasvispyöryköitä tomaatti-, voi- ja kermakastikkeessa Vegetable balls in tomato, butter and cream sauce	-----	€10,90
SHAHI PANEER Tuorejuustoa tomaatti-, voi- ja kermakastikkeessa Cottage cheese in tomato, butter and cream sauce	-----	€10,90
KANA KORMA Kanaa curry-kermakastikkeessa Chicken in curry and cream sauce	-----	€10,90
KANA TIKKA Tandoorissa grillattuja kanan rintapaloja Tandoori grilled chicken fillets pieces	-----	€10,90
CHICKEN & CHIPS Kanasuikaleita ja ranskalaisia perunoita Chicken fillet strips with french fries	-----	€10,90



LISUKKEET

BUTTER NAAN	-----	€3,00
VEGAN NAAN	-----	€3,00
GARLIC NAAN	-----	€4,00
CHEESE NAAN	-----	€6,00
ALOO PARATHA	-----	€6,00
PAPAD	-----	€2,00
RICE /RIISI	-----	€5,00
FRIED VEGATABLES	-----	€5,00
RAITA	-----	€3,00
MIX PICKLES	-----	€3,00
TOMATO CHUNTNYE	-----	€3,00
MINTU CHUNTNYE	-----	€3,00
RED CHILI SAUCE	-----	€2,00
GREEN CHILI SAUCE	-----	€2,00

JÄLKIRUOAT

KULFI ----- €5,00

Jäädyke, jossa pistaasimantelia ja cashew-pähkinää, maustettu kevyesti kardemummalla.

Nepalese style milk sorbet made of pistachio nuts and cashew nuts, slightly flavored with cardamom

GULAB JAMUN ----- €5,00

Vehnäjauhosta ja maitojauheesta tehty makea pyörykkä kardemummalla ja ruusuvedellä maustettuna

Delicious, sweet balls made of milk powder and wheat flour with cardamom and rose water flavour

KERA ----- €5,00

Friteerattua banaania ja rommia, jäätelöä ja kermavaahtoa.

Deep fried banana and ice cream with rum and whipped cream.

JÄÄTELO PALLO ----- €4,00

Jäätelöpalloannos, vanilja tai mangosorbettia

A ball of ice cream vanilla or mango sorbet

MENU

KASVIS MENU

€35,90

ALKU

GOBI PAKODA:
Friteerattuja kukkakaalia.
Deep fried cauliflowers.

PÄÄRUOAT

SHAHI PANEER:
Tuorejuustoaja cashewpähkinää, tomaatti-, voi- ja kermakastikkeessa.
Cottage cheese and cashew nuts in tomato, butter and cream sauce.

ALOO GOBI:
Paistettuja kuminan siemeniä, perunaa ja kukkakaalia.
Fried cumin seeds, potato and cauliflower.

TOFU TIKKA:
Tandoori-uunissa grillattua tofu paloja, paprikaa, sipulia.
Tandoori oven grilled tofu, capsicum, onion and tomato.



JÄLKIRUOAT

KULFI:
Jäädike, jossa pistaasimantelia ja cashew-pähkinää, maustettu kevyesti kardemummalla.
Nepalese style milk sorbet made of pistachio nuts and cashew nuts, slightly flavored with cardamom
Nepalese tea or regular coffee.

LIHA MENU

€37,90

ALKU

KABAB PAKODA:
Friteerattuja lampaan jauhelihavartaita.
Deep fried muuton skewer.

PÄÄRUOAT

CHICKEN TIKKA:
Tandoori-uunissa grillattua tuorejuustoa, paprikaa, sipulia.
Tandoori grilled chickenfillet pieces, fresh capsicum, onion.

LAMB TIKKA MASALA:
Lampaan sisäfileepaloja mausteisessa chilimasalakastikkeessa.
Mutton tenderloin pieces in spicy chili and masala sauce.

BUTTER RAPU:
Katkarapuja kookos tomaatti voi kermakastikkeessa.
Shrimps in coconut, tomato, butter and cream sauce.

JÄLKIRUOAT

KULFI:
Jäädike, jossa pistaasimantelia ja cashew-pähkinää, maustettu kevyesti kardemummalla.
Nepalese style milk sorbet made of pistachio nuts and cashew nuts, slightly flavored with cardamom
Nepalese tea or regular coffee.

