

MAISTELUMENU

Menu for 2 (*Menu Kahdelle*) 45.90€

Alkuun (Starter)

Chicken Pakauda (Kana Pakauda)..... 6 kpl

Pääruoka (Main Course)

Palak Paneer

Chicken Tikka Masala

Jälkiruoka (Dessert)

Jamun (1 kpl kullekin)

Menu for 4 (*Menu Neljälle*) 99.90€

Alkuun (Starter)

Chicken Pakauda (Kana Pakauda)..... 6 kpl

Prawns Pakauda (Katkarapupakauda)..... 6 kpl

Pääruoka (Main Course)

Vegetable Kofta

Butter chicken

Prawns chilli

Methi Lamb

Jälkiruoka (Dessert)

Jamun (1 kpl kullekin)

MAIN COURSE *(Pääruoat)*

Served with steaming hot rice or freshly baked naan. Naan contains gluten.

Tarjoillaan höyryävän kuuman riisin tai vastapaistetun naan-leivän kanssa.

Lamb Vindaloo 🌶️🌶️🌶️ (New)

(L, G) 22.90€

Mureat lampaanpalat haudutettuina voimakkaassa ja hapokkaassa kastikkeessa. Tärkeimpiä ainesosia ovat punainen chilijauhe, juustokumina, korianteri, kurkuma, sarviapila, valkosipuli, inkivääri ja sipuli, jotka antavat ruoan makuun erityistä täyteläisyyttä.

This dish features tender lamb pieces simmered in a robust, tangy sauce. Key ingredients include: red chili powder, cumin, coriander, turmeric, fenugreek, garlic, ginger, and onions for depth of flavour.

Prawns' chilli (Chilikatkarapu) 🌶️🌶️

(L, G) 20.90€

Katkaravut wokataan värikkäiden paprikoiden, sipulin ja nepalilaisten mausteiden sekoituksessa

Prawns are stir-fried with a medley of colorful bell peppers, onions, and Nepali spices.

Tandoori Mix 🌶️

(L, G) 28.90€

Marinoituneet kanan, lampaan sisäfileen ja katkarapujen palat pujotetaan varrastikkuihin ja kypsennetään täydellisiksi tandoori-uunissamme. Tuloksena on savuinen ja aromikas mestariteos.

Marinated chicken, lamb tenderloin, and prawns are skewered and cooked to perfection in our tandoor oven, resulting in a smoky and aromatic masterpiece.

EXTRA

Naan 2€

Garlic Naan 3.50€

Cheese Naan 6€

🌶️ Keski-tulinen

🌶️🌶️ Tulinen

🌶️🌶️🌶️ Todella-tulinen

MENU

STARTERS (*Alkuruoka*)

Chicken Pakauda (Kanapakauda)

(L, G)8€/6kpl

Herkulliset kanapalat marinoituvat aromikkaassa, perinteisessä maustesekoituksessa. Ne peitetään rapeaan kikhernejauhotaikinaan ja paistetaan täydellisen kullanruskeiksi.

Tender chicken pieces are marinated in a fragrant blend of traditional spices, encased in a crisp chickpea flour batter and fried to a golden perfection.

Mixed Pakauda (sisältää)

(VL, G)12€/6kpl

Kana- Pakauda 2 kpl, Paneer pakauda 2kpl, Katkarapu pakauda 2kpl

Chicken Pakauda 2 kpl, Paneer pakauda 2kpl, Prawns pakauda 2kpl

NOTE :

L = laktoositon

G = gluteeniton

V = kasvisruoka

VL = Vähän Laktoos

MENU

STARTERS (*Alkuruoka*)

Samosa (Vegan) 🌱 8€/ 2 kpl

Nämä kolmionmuotoiset herkkupaketit sisältävät ainutlaatuisen seoksen perunoista, herneistä, aromikkaista mausteista ja tuoreista yrteistä, kaikki kultaisen, rapean taikinakuoren sisällä.

These triangular parcels of goodness feature a unique blend with a flavorful filling of potatoes, peas, fragrant spices, and fresh herbs, all encased in a golden, crispy pastry shell.

Paneer Pakauda (Juustopakauda)
(V, VL, G) 9€/6kpl

Juustoa (Paneer), joka on kastettu maustettuun kikhernejauhon taikinaan, jossa on usein kurkumaa, juustokumina, ja korianteria.

Cottage cheese (Paneer), dipped in a spiced chickpea flour (besan) batter, which often includes a mix of turmeric, cumin, coriander.

Prawn Pakauda (Katkarapupakauda)
(L, G) 10€/6kpl

Katkaravut marinoidaan perinteisessä nepalilaisessa mausteseoksessa ja kääritään rapeaan kikhernejauhotaikinaan. Se on yhdistelmä, joka sekä maistuu että tuntuu miellyttävältä.

Prawns are marinated in a medley of traditional Nepali spices, then enveloped in a crispy chickpea flour batter, creating a harmonious blend of textures and tastes.



MOMO'S (Momot)

Steamed dumplings filled with a savory mixture of minced meat or vegetables, delicately spiced, and served with a flavorful dipping sauce. Each plate contains 10 pieces.

Höyrytettyt dumplingit on täytetty herkullisella jauhetun lihan tai vihannesten sekoituksella, aistikkaasti maustettuina ja makoisan dippikastikkeen kera tarjoiltuina. Jokainen momolevy sisältää 10 kappaletta.

Vegetable momo steam (Kasvismomo)  (Vegan) 11.90€

Huolella valmistetut dumplingit on täytetty maukkaalla tuoreiden vihannesten ja aromikkaiden mausteiden sekoituksella.

Dumplings with precision, filled with a flavorful mixture of fresh vegetables and aromatic spices.

Vegetable fried chilly momo (Paistettu kasvismomo chilillä)   (Vegan) 13.90€

Dumplingit hautuvat mausteseoksessa ja ne uppopaistetaan täydellisen rapeiksi. Näin ruokaan luodaan kiehtova vastakohtien tasapaino.

Vegetable dumplings, infused with a medley of spices, are deep-fried to crispy perfection, creating a harmonious contrast of textures.

NOTE :

L = laktoositon

G = gluteeniton

V = kasvisruoka

VL = Vähän Laktoos

MOMO'S (Momot)

Steamed dumplings filled with a savory mixture of minced meat or vegetables, delicately spiced, and served with a flavorful dipping sauce. Each plate contains 10 pieces.

Höyrytettyt dumplingit on täytetty herkullisella jauhetun lihan tai vihannesten sekoituksella, aistikkaasti maustettuina ja makoisan dippikastikkeen kera tarjoiltuina. Jokainen momolevy sisältää 10 kappaletta.

Chicken momo stream (Kanamomo)

(L)13.90€

Dumplingien sisällä on makoisaa kanaa, jota on maustettu perinteisin maustein ja tuorein yrtein.

Dumplings prepared, featuring a succulent chicken filling infused with traditional spices and fresh herbs.

Chicken fried chilly momo (Paistettu kanamomo chilillä) 🌶️

(L)15.90€

Dumplingit hautuvat mausteseoksessa ja ne uppopaistetaan täydellisen rapeiksi. Näin ruokaan luodaan kiehtova vastakohtien tasapaino.

Chicken dumplings, infused with a medley of spices, are deep-fried to crispy perfection, creating a harmonious contrast of textures.

NOTE :

L = laktoositon

G = gluteeniton

V = kasvisruoka

VL = Vähän Laktoos

MAIN COURSE *(Pääruoat)*

Served with steaming hot rice or freshly baked naan. Naan contains gluten.

Tarjoillaan höyryävän kuuman riisin tai vastapaistetun naan-leivän kanssa.

Chicken Tikka Masala (Kana Tikka Masala) 🍲🍲

(L, G) 19.90€

Kanapalat on marinoitu houkuttelevassa mausteseoksessa. Ne grillataan täydelliseksi tandoori-uunissa ja sitten haudutetaan sipuli-tomaatti-kermakastikkeessa, jossa on nepalilaisia mausteita.

Chicken is marinated in a tantalizing blend of spices, grilled to perfection in tandoor oven, and then simmered in an onion, tomato and cream-based sauce infused with Nepali spices.

Methi lamb (Methi-lampaanliha) 🍲

(L, G) 22.90€

Lampaanlihaa kypsennetään hitaasti mausteisessa paistinkastikkeessa, joka on maustettu fenkolinlehdillä (methi), nepalilaisilla mausteilla, jogurtilla ja yrteillä.

Lamb is slow cooked in a flavorful gravy infused with fenugreek leaves (methi), Nepali spices, yogurt, and herbs.

Lamb Tikka Masala (Lampaanliha Tikka Masala) 🍲🍲

(L, G) 24.90€

Lampaan sisäfileen lihaa grillataan täydellisesti ja sitten haudutetaan sipuli- ja tomaattikastikkeessa, joka on maustettu nepalilaisilla mausteilla.

Lamb tenderloin is grilled to perfection and then simmered in an onion and tomato sauce infused with Nepali spices.

Lamb Korma (Lampaanliha Korma) (New)

(L, G) 22.90€

Täyteläisen ja aromaattisen curryn höystämiä mureita lampaanpaloja kermaisessa cashewkastikkeessa. Kastike valmistetaan kookoskermasta, kermasta ja cashewpähkinöistä, mikä antaa sille ylellisen koostumuksen.

A rich and aromatic curry that features tender pieces of lamb cooked in a creamy, cashew sauce. The sauce is made with a blend of coconut cream, milk cream, and Cashew, which give it a luxurious consistency.

MAIN COURSE *(Pääruoat)*

Served with steaming hot rice or freshly baked naan. Naan contains gluten.

Tarjoillaan höyryävän kuuman riisin tai vastapaistetun naan-leivän kanssa.

Butter chicken (Voikana)

(L, G)18.90€

Maittavat kanapalat marinoituvat maukkaiden nepalilaisten mausteiden seoksessa. Ne kypsennetään täydelliseksi ja sitten haudutetaan ylellisessä tomaatti-voikastikkeessa.

Tender pieces of chicken are marinated in a flavorful blend of Nepali spices, cooked to perfection, and then simmered in a luxurious tomato and butter sauce.

Butter Chicken Masala 🍛 (New)

(L, G)19.90€

Kananpalat kypsennettyinä täyteläisessä, mausteisessa ja kermaisessa tomaattikastikkeessa. Kastike valmistetaan voista, kermasta, tomaateista ja mausteseoksesta, joka sisältää muun muassa juustokuminaa, korianteria, garam masalaa ja sarviapilaa. Lopputuloksena on pehmeä ja samettinen curry, jossa on hienovaraisen hapen ja makea maku.

Chicken pieces cooked in a rich spice, creamy tomato-based sauce. The sauce is made with butter, cream, tomatoes, and a blend of spices such as cumin, coriander, garam masala, and fenugreek. The result is a smooth, velvety curry with a slightly tangy and sweet flavor.

Chicken korma (Kana korma) (New)

(L, G)19.90€

Ruokaklassikossa on tuoretta kurkumaa sekä juustokuminaa ja kookosmaitoa. Korma ei ole voimakkaan tulinen, mutta chili tuntuu taustalla.

The food classic has fresh turmeric and cheese, cumin, and coconut milk. Korma is not very strong fiery, but you can feel the chili in the background.

Chicken Chilli 🍛🍛 (New)

(L, G) 20.90€

Maukas ja tulinen annos, jossa yhdistyy murea kana ja mausteinen, hapokas kastike. Ruokaan kuuluu kanapaloja, paprikaa, sipulia ja vahva-aromisia mausteita.

A flavorful and spicy dish that combines tender chicken with a tangy, spicy sauce. It typically features chunks of chicken with bell peppers, onions, and a variety of bold seasonings.

MAIN COURSE *(Pääruoat)*

Served with steaming hot rice or freshly baked naan. Naan contains gluten.

Tarjoillaan höyryävän kuuman riisin tai vastapaistetun naan-leivän kanssa.

Vegetable kofta (Kasviskofta)  
(Vegan, G)14.90€

Kasviskoftat valmistetaan käsityönä hienonnetuista vihanneksista, aromikkaista mausteista ja yrteistä. Ne uppopaistetaan täydellisen kullanruskeiksi.

Handcrafted with a blend of finely minced vegetables, aromatic spices, and herbs, these vegetable koftas are deep-fried to golden perfection.

Malai Kofta
(V, G)16.90€

Makoisat kasvis- ja cottage-juustokoftat haudutetaan täyteläisen aromikkaassa, tomaattipohjaisessa kastikkeessa, joka on maustettu nepalilaisin mausteiden ja tuoreella kermalla.

Our tender vegetable and cottage cheese koftas are simmered in a rich, aromatic tomato-based sauce infused with Nepali spices and fresh cream.

Palak Paneer 
(V, G)16.90€

Herkullisessa pinaattikastikkeessa kylpeviä, nepalilaismausteiden höystettyjä paneer-juustokuutioita (Cottage-juusto).

Cubes of paneer (Cottage cheese) bathed in a luscious spinach gravy enriched with Nepali spices.

Paneer Butter Masala  (New)
(V, G)18.90€

Paneer-juustokuutiot haudutettuina herkullisessa, mausteisessa tomaattikastikkeessa. Kastike valmistetaan voista, kermasta, tomaateista ja erilaisista aromaattisista mausteista, kuten juustokuminasta, korianterista, garam masalasta ja sarviapilasta.

Paneer (cottage cheese) cubes simmered in a luscious, spiced tomato-based gravy. The sauce is made from a blend of butter, cream, tomatoes, and a variety of aromatic spices, including cumin, coriander, garam masala, and fenugreek.

KID'S MENU *(Lasten menu)*

Steam Chicken momo (Höyrytetty kanamomo)

(L) 6.90€

Momo-dumplingien sisällä on mureaa kanaa, jota on maustettu perinteisin maustein ja tuorein yrtein. Jokainen momolevy sisältää 5 kappaletta.

Dumplings prepared featuring a succulent chicken filling infused with traditional spices and fresh herbs. Each momo plate contain 5 pieces.

Butter chicken (Voikana)

(L, G) 7.90€

Herkulliset kanapalat marinoidaan maukkaassa nepalilaisessa mausteseoksessa, kypsennetään täydelliseksi ja sitten haudutetaan ylellisessä tomaatti-voikastikkeessa.

Tender pieces of chicken are marinated in a flavorful blend of Nepali spices, cooked to perfection, and then simmered in a luxurious tomato and butter sauce.

Chicken and Chips

(L, G) 7.90€

Tarjolla rapeita, kullanruskeiksi paistettuja kananpaloja sekä rapsakoita perunoita.

Served as crispy chicken tenders, fried until golden brown and crispy potatoes.

French fry (Ranskalaiset)

(Vegan, G) 5.90€

DESSERT *(Jälkiruoat)*

Ice cream Vanilla/Strawberry

(Jäätelö Vanilja/Mansikka) 7€

Jamun 8€/2kpl

Uppopaistetut maitopohjaiset dumplingit kylpevät aromikkaassa sokerisiirapissa. Tuloksena saadaan makea, pehmeä ja siirappinen viettelys.

Deep-fried milk-solid dumplings soaked in fragrant sugar syrup, resulting in sweet, soft, and syrupy indulgence.

Patisa (G) 9€

Tyypillisesti tämä sisältää kikhernejauhoa (besan), gheetä (kirkastettu voi), sokeria sekä kardemummaa ja on koristeltu pistaasipähkinöin taikka mantelein.

Its ingredients typically include gram flour (besan), ghee (clarified butter), sugar, cardamom, and garnished with pistachios or almonds.

Banana Fritters (Friteerattu banaani) (L, G). 10€

Paistettua banaania voissa, hunajassa ja rommissa. Koristeltu vaniljajäätelöllä ja kermavaahdolla.

Fried Banana in butter, honey, and rum. Decorated with vanilla Ice cream and whipping cream.

NOTE :

L = laktoositon

G = gluteeniton

V = kasvisruoka

DRINKS MENU *(Juomavalikko)*

Hot drinks (Kuumia juomia)

Nepali black tea (Nepalilainen musta tee)	2 €
Nepali milk tea (Nepalilainen maitotee)	3 €
Coffee (Kahvi)	2 €

Soft drinks (Virvoitusjuomat)

Coca cola 25cl	3,5 €
Coca cola zero 25cl	3,5 €
Still water 50cl (Pullo Vesi)	2,0 €
Sparkling water 50cl (Kivennäisvesi)	2,0 €
Mango Lassi	3,50 €
Apple juice (Omenamehu)	2,0 €
Orange juice (Appelsiinimehu)	2,0€
Milk (Maito)	2,0 €

RAVINTOLA

DRINKS MENU (Juomavalikko)

Beer (Olut)

Sandels 4,7% 33cl	6,0 €
Kukko pils 4,5% 33cl	6,0 €
Stella Artois 0,0% 33cl	5,50 €
Gurkha 4,8% 33cl	6,50 €
Gurkha 4,8% 66cl	11,50 €
Kathmandu 4,8% 50cl	9,50 €

Redwine (Punaviini)

	12cl	24cl	Bottle
Ucenda Monastrell Tinto 14,5%	7,0 €	13,50€	30,0 €
Himalayan Redwine 13%	7,5 €	13,0€	32,0 €

Whitewine (Valkoviini)

	12cl	24cl	Bottle
Lindemans Winemaker Chardonnay 13,5%	6,50 €	11,0 €	30,0 €
Himalayan whitewine 11,5%	6,50 €	12,0 €	32,0 €

Sparkling wine (Kuohuviini): Bottle

Prosecco Alessandro Gallici 11,5%	37,0 €
---	--------

Hard drinks (Kovat juomat) 4 cl

Jack Daniels Tennessee Whiskey 40%	6,0 €
Khukuri rum 42,8%.	7,0 €
Old Durbar whiskey 42,8%	8,50 €
Gustav Vodka L&P 40%	5,0 €