



# Monkey Temple Nepalese Street Food



## Non-Vegetarian Appetizers Niet - Vegetarische Voorgerechten

### 8. Chicken Chhoyala € 7,95

Gekruide kip vlees bereid in mosterdolie met komijn, peper, knoflook en gember.

Seasoned chicken prepared in mustard-seed oil with cumin, chili, garlic and ginger.

### 9. Lams Chhoyala € 8,95

Gekruide lamsvlees bereid in mosterdolie met komijn, peper, knoflook en gember. Seasoned lamb prepared in mustard-seed oil with cumin, chili, garlic and ginger.

### 10. Kukhura ko Pakheta € 6,25

Kippenvleugels gemarineerd in yoghurt met een pittige en gekruide marinade en gegrild in de klei oven.

Chicken wings marinated in yogurt with Indian hot and spicy marinade and grilled in the clay oven.

### 11. Chicken Chili € 7,25

Kipfilet gebakken met peper, ui, paprika en knoflook.

Boneless chicken fried with chili, onion, capsicum (sweet pepper) and garlic.

### 12. Jhinge Pakora (3stuks/pieces) € 7,95

Tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruide beslag en gefrituurd.

King prawns coated in a crispy seasoned batter and deep fried.

### 13. MUTTON TAAS € 9,95

Grilled and fried boneless lamb marinated in a Nepalese seasoned marinade.

Gegrild en gebakken lamsvlees gemarineerd in een Nepalese kruiden marinade.

### 14. NON VEGETARIAN MIXED PLATTER € 15,95

A non vegetarian mixed appetizer selected by the Chef.

Een gemengde schotel geselecteerd door de Chef.

Mini mixed platter for 2 person

### 15. Makhmali tikka € 6,95

Marinated and grilled chicken prepared with home made cheese and nepalese spices.

Gemarineerde en gegrilde kip bereid met kaas en nepalese kruiden.



MUST HAVE  
moments