

Niet - Vegetarische Nepalese curry Non-Vegetarian Nepalese curry

We prepare your food freshly so please choose the spiciness of your dish as 'mild', 'medium' or 'hot'. All the main curry dishes are served with basmati rice.

Wij bereiden uw maaltijd vers; u kunt aangeven hoe pittig u uw gerecht wenst te hebben: 'mild', 'medium' of 'heet'. Al onze curry gerechten worden geserveerd met basmatirijst.

22. KUKHURA KO MASU € 14,50

Boneless chicken cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes and 8 other spices.

Kipfilet bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten en 8 andere kruiden.

23. Gorkha cocktails € 15,50

Boneless chicken cooked with fresh onion, ginger, garlic tomatoes and mango and pineapple.

Kipfilet bereid met verse ui, knoflook, gember, tomaten met mangos en annanas

24. Lasooni Chicken € 15,50

Boneless chicken cooked with fresh onion, ginger with marinated garlic.

Kipfilet bereid met verse ui, , gember, tomaten met gemarineerde knoflook

25. Khasi ko Masu € 16,00

Lamsvlees bereid met twaalf verschillende kruiden.

Boneless Lamb prepared with twelve different spices

26.. Khasi ko Masu ra Palungo € 16,50

Lamsvlees bereid met spinazie en kruiden.

Boneless Lamb prepared with spinach and spices.

27. Kukhura ko Masu ra Palungo € 15,50

Kipfilet bereid met spinazie en milde kruiden.

Boneless chicken prepared with spinach and mild herbs.

28. Gorkha Style Khasi ko Masu € 17,50

Pittig lamsvlees bereid met paprikapoeder, knoflook, yoghurt en kaneelpoeder.

Spicy boneless lamb prepared with paprika powder, garlic, yoghurt and cinnamon powder.

29. Gorkha Style Kukhura ko Masu € 16,50

Pittige kipfilet bereid met paprikapoeder, knoflook, yoghurt en kaneelpoeder.

Spicy boneless chicken prepared with capsicum paprika powder, garlic, yoghurt and cinnamon powder.

