

KATHMANDU II

APERITIVOS.

- **SAMOSA DE VERDURAS:** Empanadilla rellena de patatas, guisantes y hierbas Indias fritas.
- **CEBOLLA BHAJI:** Cebolla frita con harina de garbanzos, especias y hierbas.
- **PAKORA DE VERDURAS:** Verduras del tiempo fritas rebozadas en harina de garbanzos con especias.
- **POLLO TANDOORI :** Pollo con hueso marinado con ajo, jengibre, yogur y hierbas cocinado en horno de barro.
- **PAKORA DE POLLO:** Pollo deshuesado frito rebozado en harina de garbanzos con especias.
- **SOPA DE LENTEJA:** Sopa de lentejas con hierbas y especias.
- **ENSALADA MIXTA :** Lechuga, pepino, tomate y maiz dulce.

KATHMANDU PLATOS PRINCIPALES.

- **POLLO KORMA:** En salsa de coco, almendra y crema con especias Nepales.
- **POLLO TIKKA MASALA:** Tikka en una salsa dulce de tomate, crema y mantequilla.
- **POLLO DO-PIAZA:** En salsa de curry acompañado de cebollas salteadas.
- **CORDERO O POLLO CON ESPINACA:** En salsa de espinacas, cebolla, tomate y jengibre, suavemente condimentada.
- **POLLO AL CURRY:** Plato preparado con salsa de curry.
- **POLLO BIRAYANI:** cocido con el famoso arroz basmati, pimiento verde y bhuna de cebolla.
- **TARKA DAAL:** Lentejas bien cocinadas en especias y ajo salteado.
- **VERDURAS MIXTO AL CURRY:** Verduras del tiempo, cebolla y tomate con suave salsa de curry.
- **PALAK PANEER:** Espinacas y queso fresco casero en salsa de curry y crema.

TODOS LOS PLATOS PRINCIPALES ACOMPAÑADOS CON ARROZ PILAU

SE PUEDE ELIGIR EL GRADO DE PICANTE COMO (Medio, Madrash, Vindallo y fall)

POSTRES.

- **GULAB JAMUN:** Bolas de leche cocinadas en salsa dulce de cardamom
- **HELADO DE MANGO / TARRINA DE VAINILLA Y CHOCOLATE**



BEBIDAS, PAN INDIO Y CAFÉ NO INCLUIDO EN EL PRECIO

PAN INDIO

Normal 3,00 - Ajo 3,50 - Mantequilla 4,00 - Queso 4,00 - Peshwari 4,00 (coco y pasas) - Ajo y Queso 4,50
Keema 4,00 (carne picada de cordero) - Especial del Cheff 5,50 (keema+queso y ajo)

MENÚ MEDIODÍA 11,95 € · Desde 13 a 16 horas

KATHMANDU II

STARTERS

- ★ **VEGETABLE SAMOSA:** Deep fried pastry filled with potatoes, peas & indian herbs.
- ★ **ONION BHAJI:** Deep fried onion with gram flour, spices & herbs.
- ★ **VEGETABLE PAKORA:** Seasonal vegetables mixed with gramflour & spices, deep fried.
- ★ **TANDOORI CHICKEN :** Chicken on the bone marinated with herbs, garlic, ginger, yoghurt & cooked in a clay oven.
- ★ **CHICKEN PAKORA:** Boneless chicken battered with gramflour, spices fried.
- ★ **DAAL SOUP:** Lentil cooked with herbs & spices.
- ★ **MIX-SALAD:** Plate mix up of fresh tomato, bell peppers, cucumbers & sweet maiz.

KATHMANDU MAIN PLATES

- ★ **CHICKEN KORMA:** A mix of coco, almond & cream with Nepali herbs.
- ★ **CHICKEN TIKKA MASALA:** Tikka sautéed in a sweet n sour tomato, cream & butter.
- ★ **CHICKEN DO-PIAZA:** Sautéed in a curry sauce garnished with glazed onions.
- ★ **CHICKEN/LAMB SAAG:** Delicately spiced sauce with spinach, onion sauce, tomatoes & fresh ginger.
- ★ **CHICKEN CURRY:** Plate prepared with curry sauce & spices.
- ★ **CHICKEN BIRYANI:** Plate prepare with famous Indian basmati rice with bell pepper & bhuna onion.
- ★ **TARKA DAAL:** Cooked lentils with spices & fried garlic.
- ★ **MIX-VEGETABLE CURRY:** Seasonable vegetables, onion & tomatoes with mild curry sauce.
- ★ **SAAG PANEER:** Spinach & home made cheese with curry & cream sauce.

ALL THE MAIN PLATES SERVED WITH FAMOUS INDIAN PILAU RICE

Level of Spicyness For Every Dishes As Preferred (Medium, Madrash, Vindealoo & Fall)

DESSERTS

- ★ **GULAB JAMUN:** Milk dumplings cooked in sweet cardamom syrup.
- ★ **MANGO ICE CREAM / VANILLA & CHOCOLATE ICE CREAM**



DRINKS, NAAN BREAD & COFFEE NOT INCLUDED IN PRICE

NAAN BREADS

Normal 3,00 - Garlic 3,50 - Butter 4,00 - Cheese 4,00 - Peshwari 4,00 (coconut & raisins)
Keema 4,00 (minced lamb) - Garlic & Cheese 4,50 - Cheff's Special 5,50 (keema, cheese & garlic)

LUNCH MENU €11.95 · From 13 till 16 hrs