



Welkom bij Himalaya Restaurant. Hier bieden wij u exotische maaltijden waar u van kunt genieten in een gastvrije en warme sfeer.

Door onze schilderijen willen wij u Nepal in al haar seizoenen, kleuren en geuren tonen en onze keuken biedt u een ruime keuze tussen verschillende smaken van zoet, zuur naar pikant en een nieuwe wereld van exotische specerijen.



Reservaties : +3292332137 / +32486918529

www.himalayarestaurant.be

Email: himalayagent@gmail.com

Menu Bay of Bengal (Vis Menu)

Apéritif maison (Cointreau, lemon, gini en ijs)
(met hapjes papadom)

~X~

zeevruchten soep

~X~

Garlic scampi met verse sla

~X~

Royal fish sizzler (zeebaars filet)

~X~

Dessert naar keuze nr.(82-86)

~X~

Thee of koffie

€ 62.50 p.p.

Menu Himalaya (vlees menu)

Apéritif maison
(met hapjes papadom)

~X~

Kip en Groenten soep

~X~

Mix momo
(Gestoomd gevuld pasteitje met gehakt en kaas)

~X~

Tandoori mix sizzler
(mix grill kip, lams en scampi)

~X~

Dessert naar keuze *nr.(82-86)*

~X~

Thee of Koffie

€ 59.50 p.p.

Jogi Menu (Veg Menu)

Apéritif maison
(met hapjes papadom)

~X~

Veg. soep

~X~

Mix starter vegetarische
(Samosa, pakoda en aloo tikki)

~X~

Vegetarische thali
(Een bord met linzen, mix groenten, erwten, palak paneer geserveerd met brood en rijst)

~X~

Dessert naar keuze *nr.(82-86)*

~X~

Thee of Koffie

€ 52.50 p.p.

B.T.W en dienst inbegrepen
De keuken is open van 12u00 tot 14u30 – 17:30 tot 22:30
Op Donderdag gesloten
www.himalayarestaurant.be

Frisdranken | Soft drinks

Spa Plat Bruis 25cl	€ 3.30
Spa Plat Bruis 50cl	€ 5.40
Spa Plat Bruis 1L	€ 7.90
Cola Cola Zero Fanta	€ 3.50
Ice-Tea	€ 3.80
Gini	€ 3.80
Tonic	€ 3.90
Appelsap	€ 3.90
Sinaasappelsap	€ 3.90
Mangosap	€ 3.90
Lassi Mango (<i>Verse Yoghurt drank met mango</i>)	€ 5.00
Lassi Natuur Sweet Salted (<i>Verse Yoghurt drank</i>)	€ 4.50
Himalayan Lassi (<i>Verse yoghurt,aardbei en noten</i>)	€ 6.50
Vegan Lassi (<i>Vegan yoghurt,mango en kokosmelk</i>)	€ 6.50

Bier | Beer

Stella 25cl	5.2%	€ 3.50
Hoegarden 25cl	4.9%	€ 4.10
Duvel 33cl	8.5%	€ 5.50
Leffe Blond Leffe Bruin 33cl	6.6%	€ 5.40
Kriek Belle Vue 25cl	4.1%	€ 4.90
Stella N.A 25cl	0%	€ 3.50
Kingfisher Cobra (Indian beer) 33cl	4.5%	€ 5.50
Nepali beer 33cl	5.5%	€ 5.50

Lokale Bieren | Local Beers

Gentse Tripel 33cl	8%	€ 6.00
Gentse Strop 33cl	6.9%	€ 6.00

Aperitief

Aperitief Maison (<i>Cointreau, Gini, lemon en ijs</i>)	€ 9.50
Roomer - <i>Gentse Specialiteit 60ml</i>	€ 7.90
Rakshi - <i>Typische Nepalees drank</i>	€ 8.90
Gurkha Punch - <i>Nepali rum,honing en kruidnagel</i> warm	€ 8.90
Khukuri Rum - <i>Rum uit Nepal 60ml</i>	€ 8.50
Cava	€ 8.10
Kirr	€ 7.50
Kirr Royal	€ 8.90
Campari Puur <i>60ml</i>	€ 7.40
Campari Orange	€ 8.50
Martini Red/White	€ 7.80
Sherry	€ 7.40
Porto Red/White	€ 7.40
Ricard <i>60ml</i>	€ 8.50
Vodka Rum Bacardi <i>60ml</i>	€ 6.90
Pisang Orange N.A	€ 7.50
Supplement Frisdrank:	€ 3.00



Cocktail

Mojito	€ 9.90
- Bacardi, fresh mint, lime, soda, sugar syrup & ice	
Virgin Mojito	€ 9.40
- Fresh mint, lemon, soda, simple syrup & ice	
Negroni	€ 9.50
- Gin, Campari, red martini & ice	
Aperol Spritz	€ 9.90
- Aperol, prosecco, soda & ice	
Cuba Libre	€ 9.50
- Rum, coke, lime & ice	
Caipirinha	€ 9.50
- Cachaça, lime, sugar & ice	
Gin Tonic	€ 10.50
- Bombay Gin, tonic & ice	



Koffie en Thee

Coffee	€ 3.00
Decafeïne	€ 3.00
Espresso	€ 3.00
Cappuccino	€ 3.80
Fresh Mint tea	€ 3.80
Tea (Green, English)	€ 3.50
Masala Chai (Indian Tea)	€ 4.20
Potje Nepalees thee - Zwarte thee met Nepalees kruiden	€ 4.80
Mustang Coffee - Nepali rum, koffie en slagroom	€ 8.50



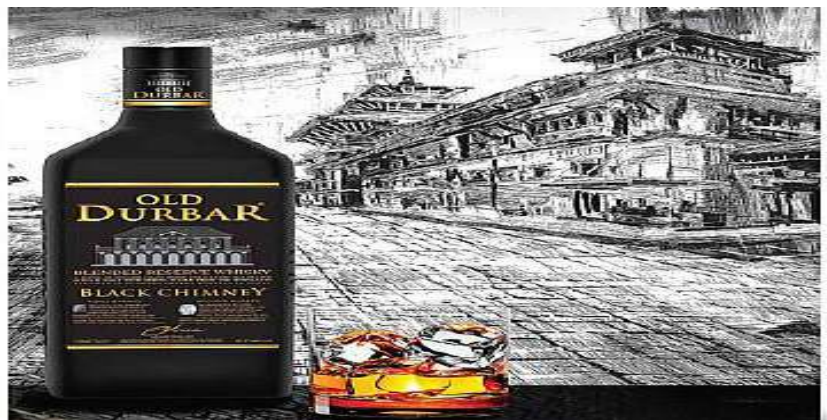
Likeur/ Digestief (60ml)

Amaretto	€ 7.50
Cointreau	€ 7.90
Limoncello	€ 7.50
Baileys	€ 7.90
Grand Marnier	€ 8.90
Cognac Bisquit	€ 8.90



Whisky (60ml)

Chivas Regal 12 years	€ 8.50
Johnnie Walker Black	€ 8.50
Glenfiddich 12 years	€ 8.50
Old Durbar (Nepali whisky)	€ 8.50



Wijnen

Huiswijn: Glas (White, Red or Rosé)	€ 6,50
Halve liter	€ 18,50
Fles 75cl (Wit, Rood of Rosé)	€ 24,90

Witte Wijnen



Himalaya – Chardonnay Viura € 33,50

Druivensoort: Chardonnay, Viura
Aroma: Fruitige tonen van citroen, ananas Druif fruit met sterke hints van kamille en jasmijn.
Gastronomie: Als Aperitief , Tandoori en currygerechten



Sula Vineyards – Sauvignon Blanc Nashik – India € 35,50

Druivensoort: Chenin Blanc
Aroma: Mango, honing en andere tropische fruittonen.
Gastronomie: Exotische gerechten maar ook als aperitief.



Los Vascos Chardonnay Colchaqua – Chili € 40,50

Druivensoort: 100% Chardonnay
Aroma: Exotisch en vol
Gastronomie: Ideaal bij visgerechten of als aperitief



Pouilly Fume La Croix Grimault Loire – Frankrijk € 52,50

Druivensoort : 100% Sauvignon Blanc
Aroma : Fruitig
Gastronomie : Aperitief of visgerechten

Rode Wijnen



Himalaya-Tempranillo

€ 33,50

Druivensoort : Tempranillo grapes
Aroma : Zwarte pruimen, rozijnen, dadels en specerijen
Gastronomie: Als Aperitief , Tandoori en currygerechten



Sula Vineyards – Rood Nashik – India

€ 35,50

Een heerlijke, jammy rode Zinfandel riekt met blackberry aroma's en kaneel en pruimen smaken. Evenwichtige, kruidig, soepel, heerlijk!
Gastronomie: Met kip, spinazie gerechten, pizza's en hartige pastagerechten.



Los Vascos Cabernet Sauvignon Colchaqua – Chili

€ 40,50

Druivensoort: 100% Cabernet Sauvignon
Aroma: Zachte wijn met zwart fruit als aroma
Gastronomie: Vleesgerechten



Chateau Grand Village Bordeaux

€ 49,50

Druivensoort: Merlot, Cabernet Franc
Aroma: Fruitige volle klassewijn
Gastronomie: kruidige vleesgerechten

Schuimwijn



Jacobs Creek

Australië

€ 35,50

Druivensoort: Chardonnay/pinot Noir

Aroma: Een zachte toets van citrus is hier sterk aanwezig

Gastronomie: Aperitief

Glas:

€ 8,10

Champagne



Chanoine Brut

2^{de} oudste champagne van de streek

€ 75,50

Druivensoort: 70% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 15% Chardonnay

Aroma : Fruitig

Gastronomie : Aperitief of visgerechten

Voorgerechten | Starters

Soup

1. **Dal Soup** € 7.60
 - Linzensoep met verse koriander
 - Lentil soup with fresh coriander
2. **Mustang soup** 🌶️ € 7.90
 - Groentenoedelsoep bereid op traditionele Nepalese wijze
 - Vegetable noodles soup prepared in traditional Nepalese way
3. **Chicken Soup** € 7.80
 - Kippensoep met Oosterse kruiden
 - Chicken soup with oriental herbs
4. **Hot & Sour Soup** 🌶️ 🌶️ € 7.90
 - Zuid-Indische Kippensoep met pikante en zure smaak
 - South Indian chicken soup with spicy and sour taste
5. **Nepali momo Soup (duurt 15-20 min)** € 8.50
 - Nepalees momo soup
 - Nepalese momo soup



Vegetarian Starters

6. **Mix Veg Pakora** € 8.90
 - Mix groenten met kikkererwtenmeel en gefrituurd
 - Mix vegetables in chickpeas flour and deep-fried
7. **Mustang Aloo** 🌶️ 🌶️ € 9.50
 - Pittige en smaakvolle aardappelen uit Mustang, Nepal
 - Spicy and flavourful potatoes from Mustang, Nepal
8. **Samosa Chat** 🌶️ € 10.70
 - Samosa gearneerd met zoete yoghurt en chutney
 - Samosa topped with sweet yogurt and chutney
9. **Mix Starter Veg** € 10.90
 - Combinatie van Vegetarische voorgerechten
 - Combination of Vegetarian starters
10. **Veg Cheese Momo (6 stuks) duurt 15-20 min** € 10.90
 - Typisch Nepalees dumplings met groenten en kaas
 - Typical Nepalese dumplings with vegetables & cheese



Non-veg Starters

11. **Mix Starter** € 12.20
 - Combinatie van Kip tikka, Samosa en seekh kebab
 - Combination of Chicken tikka, Samosa and seekh kebab
12. **Chicken Choila** 🌶️ € 11.50
 - Nepali recept gegrilde kip, knoflook, geroosterde tomaten en komijn
 - "Nepali" recipe grilled chicken, garlic, roasted tomatoes and cumin
13. **Mutton sekuwa** 🌶️ € 12.10
 - Gegrild lamsvlees op Nepalese wijze met kruiden
 - Nepali style grilled lamb with spices.
14. **Himalayan Mini Grill** € 13.90
 - Mini mix grill (Lams, kip en scampi)
 - Mini mix grill (Lamb, chicken & shrimp's)
15. **Garlic scampi** € 12.90
 - Scampi's met look en sla
 - Prawns with garlic & salad



16. Sheek Kebab € 11.50
- Fijn gekruid Indiaas gehakt gerosteerd in tandoori oven
 - Finely seasoned Indian minced meat roasted in tandoori oven
17. Momo natuur (6 stuks) duurt 15-20 min € 10.50
- Typish Nepalees dumplings met gehakt
 - Typical Nepalese dumplings with minced meat
18. Chilli garlic momo (6 stuks) duurt 15-20 min € 12.50
- Gebakken momo met chili-knoflooksaus, paprika en ui
 - Fried momo with chilli garlic sauce, bell pepper & onion

Kids Dishes (< 12 years)

19. Kids Kip Tandoori € 15.50
- Kippenbillen met rijst, linzen en aardappelen
 - Chicken legs with rice, dal & potato
20. Kids Veg Korma € 14.90
- Mix groenten gekookt in curry saus met verse room en kokos
 - Mix vegetables cooked in curry sauce with fresh cream & coconut



Hoofdgerechten | Main Course

Alle gerechten worden geserveerd met Basmati rijst

All dishes are served with Basmati rice

Vegan

21. Tama Bodi Aloo € 17.40
- Nepalese stoofpot gemaakt met bamboescheuten, aardappelen en erwten met zwarte ogen
 - Nepali stew made with bamboo-shoot, potatoes, and black-eyed peas
22. Bhindi Masala € 16.90
- Noord-Indiaas gerecht gemaakt met okra, ui, tomaten en kruiden
 - North indian dish made with okra, onion, tomatoes and spices
23. Tofu chana Saag € 17.50
- Tofu met spinazie en erwten
 - Tofu with Spinach & peas
24. Vegan Kofta € 17.50
- Een exotische Indiase curry met huisgemaakte Köfte balletjes
 - An exotic Indian curry with homemade Köfte dumplings
25. Vegan mix veg Kadai 🌶️ € 17.50
- Noord Indische curry met paprika, ajuin, tomaten en warme specijren
 - North Indian curry with bell pepper, onion, tomatoes and warm spices
26. Vegan Jackfruit € 17.60
- Tropische vrucht (jackfruit) gekookt met tomaat, sperziebonen en paprika
 - Tropical fruit (jackfruit) cooked with tomato, green beans & bell pepper



Vegetarian

27. Avial (vegan mogelijk) € 17.50
- Zuid Indische groenten curry met kokosnoot en room
 - South Indian vegetable curry with coconut and cream
28. Paneer Kadai 🌶️ € 17.90
- Noord Indische curry gemaakt met paprika, ajuin, tomaten en warme specijren
 - North Indian curry made with bell pepper, onion, tomatoes and warm spices
29. Saag Paneer € 17.70
- Verse Indiase kaas met spinazie, knoflook en garam masala
 - Fresh Indian cheese with spinach, garlic & garam masala
30. Aloo Mater (vegan mogelijk) € 17.40
- Doperwtjes, aardappelen, tomaten, gember en room
 - Green peas, potatoes, tomato, ginger and cream



31. **Shimla chana mushroom** 🌶️ (vegan mogelijk) € 17.90
 - Een klassieke Noord-Indiase curry, gemaakt met paprika, champignons en ajuin
 - A classic North Indian curry, made with bell pepper, mushroom & onion
32. **Paneer butter masala** € 17.70
 - Indiase stukjes kwark gekookt in een masalasaus met boter en room
 - Indian cottage cheese cooked in a masala sauce with butter & cream

Chicken Dishes | Kip Gerechten

33. **Butter Chicken** € 18.90
 - Kip met zacht gekruide curry saus, boter en room
 - Chicken with mild spiced curry sauce, butter & cream
34. **Himalayan Chicken Curry** € 17.90
 - Een klassiek Kip curry met room en fenegriekblad
 - A classic chicken curry with cream and fenegreek leaves
35. **Chicken Mango Korma** € 19.50
 - Kip gekookt in mango curry saus op basis van kokos en cashewnoten
 - Chicken cooked in mango curry sauce with coconut and cashew nuts
36. **Chicken Kadai** 🌶️ € 19.30
 - Noord Indische curry gemaakt met paprika, ajuin, tomaten en specijren
 - North Indian curry made with bell pepper, onion, tomatoes and spices
37. **Chicken Nilgiri** 🌶️ € 18.90
 - Het Zuid-Indiase gerecht gemaakt van kokosnoot, munt, koriander en kruiden
 - The South Indian dish made from coconut, mint, coriander, and spices
38. **Chicken Madras** 🌶️🌶️ € 18.50
 - Traditionele pittige curry uit Chennai - een mengsel van kruiden en specerijen.
 - Traditional spicy curry from Chennai - a mixture of herbs and spices.
39. **Shimla Chicken Tikka Mushroom** 🌶️ € 20.50
 - Een authentiek traditioneel kip gerecht uit Shimla met paprika, ajuin en champignons
 - An authentic traditional chicken dish from Shimla with bell pepper, mushroom & onion
40. **Saffraan Chicken Masala** € 20.50
 - Stukjes kipfilet gekookt in een zachte Indiase curry met saffraan, kokosmelk en cashewnoten
 - Tender pieces of chicken cooked in a soft Indian curry with saffron, coconut milk & cashew nuts
41. **Chicken Vindaloo** 🌶️🌶️🌶️ € 18.90
 - Een authentiek traditioneel pittig gerecht uit Goa met tomaten en ajuin
 - An authentic traditional spicy dish from Goa with tomatoes & onion



Lamb Dishes | Lams Gerechten

42. **Lam Tikka Masala** € 21.50
 - Stukjes lam gebakken in Tandoor en gekookt in masala saus
 - Pieces of lamb baked in Tandoor and cooked in masala sauce
43. **Lam Saag** € 21.50
 - Lamsvlees met spinazie in een dikke romige curry saus
 - Lamb with spinach in a thick creamy curry sauce
44. **Lam Nilgiri** 🌶️ € 21.50
 - Het Zuid-Indiase gerecht gemaakt van kokosnoot, munt, koriander en kruiden
 - The South Indian dish made from coconut, mint, coriander, and spices
45. **Lam Vindaloo** 🌶️🌶️🌶️ € 21.40
 - Een authentiek traditioneel pittig gerecht uit Goa met tomaten, azijn, ajuin, look en gember
 - An authentic traditional spicy dish from Goa with tomatoes, vinaigre, onion, garlic, & ginger
46. **Lam Rogan Josh** 🌶️🌶️ € 21.50
 - Traditioneel Kashmiri lamsgerecht bereid met yoghurt, tomaat en aromatische kruiden
 - Traditional Kashmiri lamb dish prepared with yoghurt, tomato with aromatic spices



Duck Dishes | Eend Gerechten

47. Duck Honey Korma € 22.90
- Eend gekookt in een curry saus op basis van kokos, cashewnoten, rozijnen en honing
- Duck cooked in curry sauce with coconut, cashew nuts, raisins & honey
48. Duck Kadai 🌶️ € 22.90
- Noord Indische eend curry gemaakt met paprika, ajuin, tomaten en warme specijren
- North Indian duck curry made with bell pepper, onion, tomatoes and warm spices
49. Shimla Duck Mushroom 🌶️ € 22.90
- Een authentiek traditioneel eend gerecht uit Shimla met paprika, ajuin en champignons
- An authentic traditional duck dish from Shimla with bell pepper, mushroom & onion

Fish Dishes | Vis Gerechten

50. Fish Moilee 🌶️ (zeebaarsfilet) € 21.90
- Een klassieke Zuid-Indiase curry, gemaakt met kokosroom, mosterdzaad, curryblaadjes en kurkuma
- A classic South Indian curry, made with coconut cream, mustard seeds, curry leaves and turmeric
51. Fish Makhani (zalmfilet) € 21.90
- Fish Makhani is een rijke en romige Indiase viscurry met tomaat en cashewnoot
- Fish Makhani is a rich and creamy Indian fish curry with tomato and cashew nut
52. Scampi Kadai 🌶️ € 21.90
- Scampi's gekookt in Noord Indische curry met (paprika, ajuin, tomaten en warme specijren)
- Shrimp's cooked in North Indian curry with (bell pepper, onion, tomatoes and warm spices)
53. Scampi Moilee 🌶️ € 21.90
- Een klassieke Zuid-Indiase curry, gemaakt met kokosroom, mosterdzaad, curryblaadjes en kurkuma
- A classic South Indian curry, made with coconut cream, mustard seeds, curry leaves and turmeric
54. Scampi Vindaloo 🌶️🌶️🌶️ € 21.90
- Een authentiek traditioneel pittig gerecht uit Goa met tomaten, azijn, ajuin, look en gember
- An authentic traditional spicy dish from Goa with tomatoes, vinaigre, onion, garlic, & ginger

Biryani Dishes | Biryani Gerechten

“Biryani is een rijstgerecht gemaakt met kruiden, rijst en kip, schapenvlees, vis, eieren of groenten. De naam is afgeleid van het Perzische woord beryā wat "gebakken" of "geroosterd" betekent. Biryani werd verondersteld te zijn uitgevonden in de keuken van Mughal Emperors. Het is erg populair op het Indiase subcontinent en is een belangrijk onderdeel van de Zuid-Aziatische keuken. Hyderabad, Malabar, Delhi/Agra, Dhaka, Kashmir, Kolkata, Lucknow en Lahore zijn de belangrijkste centra van de biryani-keuken”.



“Biryani is a rice-based dish made with spices, rice and chicken, mutton, fish, eggs or vegetables. The name is derived from the Persian word beryā which means "fried" or "roasted". Biryani was believed to have been invented in the kitchen of Mughal Emperors. It is very popular in the Indian subcontinent and is a key element of the South Asian cuisine. Hyderabad, Malabar, Delhi/Agra, Dhaka, Kashmir, Kolkata, Lucknow and Lahore, are the main centres of biryani cuisine”.

55. Mix Veg Biryani 🌶️ € 19.90
56. Chicken Tikka Biryani 🌶️ € 22.50
57. Lam Tikka Biryani 🌶️ € 23.90

Tandoori Grill Dishes | Tandoori Grill Gerechten

Een sizzler is een medley gerecht uitgevonden in Mumbai. Het wordt gekookt en geserveerd op een hete metalen plaat die in een houten oplader is genest. Het gerecht is geïnspireerd op de Japanse Teppanyaki, waarbij groenten en vlees op een zeer hete metalen bakplaat worden gekookt om de binnenkant zacht en vochtig te houden en de buitenkant knapperig te maken.

A sizzler is a medley dish invented in Mumbai. It is cooked and served on a hot metal plate that is nested in a wooden charger. The dish is inspired by the Japanese Teppanyaki, in which vegetables and meat are cooked on a very hot metal griddle, to keep the inside soft and moist, and make the outside crunchy.

- | | |
|--|---------|
| 58. Chicken Tandoori sizzler (<i>kippenbillen</i>) | € 22.50 |
| 59. Chicken Tikka sizzler (<i>kipfilet</i>) | € 23.90 |
| 60. Lam Tikka sizzler (<i>lamsfilet</i>) | € 25.90 |
| 61. King Prawn sizzler (<i>scampi's</i>) | € 26.90 |
| 62. Royal Fish sizzler (<i>zeebaarsfilet</i>) | € 26.90 |
| 63. Tandoori Mix Sizzler (<i>lams, kip, en scampi</i>) | € 27.90 |



Hoofdgerechten Thali (Dal bhat)

(Rijst en linzen geserveerd met Basmatirijst en Chapati)

(Nationale schotel van Nepal)

- | | |
|---|-------------|
| 64. Vegetable Thali | € 24.50 P/P |
| - Dal, mix groenten, Saag paneer, chana masala, basmatirijst, pickle, roti en sla | |
| - Dal, mix vegetables, Saag paneer, chana masala, basmati rice, pickle, roti & Salad | |
| 65. Thali Himalaya | € 26.50 P/P |
| - Dal, mix groenten, kip tikka kadai, scampi look, basmatirijst, pickle, roti en sla | |
| - Dal, mix vegetables, chicken tikka kadai, prawn curry, basmati rice, pickle, roti & salad | |
| 66. Thali Kathmandu | € 27.50 P/P |
| - Dal, mix groenten, kip tandoori, lam tikka kadai, basmatirijst, pickle, roti en sla | |
| - Dal, mix vegetables, chicken tandoori, lamb tikka kadai, basmati rice, pickle, roti & salad | |



Bijgerechten/ Side Dishes

67. Veg Jalfrezi  € 9.90
- Roergebakken mix groenten met paprika
- Stir fried mix vegetables with capsicum
68. Dal Tadka € 8.90
- Boterachtige, romige en smaakvolle mix linzen
- Buttery, creamy and flavorful fried mix lentil
69. Bombay Aloo € 8.90
- Aardappelen met komijn, Indiase kruiden
- Potatoes with cumin, Indian spices
70. Raita € 5.50
- Een frisse yoghurt met kruidenmengsel en specerijen
- A fresh yogurt with herb mixture and spices
71. Chana Masala € 8.80
- Kikkererwten bereid met Chat masala
- Chickpeas prepared with Chat masala
72. Butter Nan € 3.80
- Tandoori brood met een aroma van eieren en sesamzaad
- Tandoori bread with an aroma of eggs and sesame seeds
73. Tandoori Roti € 3.80
- Een Indiaas plat brood gemaakt van tarwebloem
- An Indian flatbread made of a mix of wheat flour
74. Garlic Nan € 4.50
- Tandoori brood met verse look en koriander
- Tandoori bread with fresh garlic & coriander
75. Cheese Nan € 4.80
- Tandoori brood gevuld met kaas
- Tandoori bread filled with cheese
76. Peshwari Nan € 4.90
- Tandoori brood gevuld met vruchten en noten
- Tandoori bread filled with fruits and nuts
77. Aloo Paratha € 5.50
- Tandoori brood gevuld met gekruid aardappelen
- Tandoori paratha stuffed with spiced potatoes
78. Basmati Rice € 3.80
- Gestoomde Basmati rijst
- Steamed Basmati rice
79. Pulau Rice € 4.90
- Rijst met droge vruchten en noten
- Rice with dry fruits & nuts
80. Papadom 2 pc met chutney € 3.50
- Indiase cracker gemaakt van linzen
- Indian cracker made from lentil
81. Mix Pickle € 2.80
- Limoenen in het zuur op smaak gebracht met een kruidmengsel
- Pickled limes flavored with a spice mixture



Dessert

82. Saffraan Khir € 8.50
- Nepalees rijstpap met saffraan, noten en rozijnen
- Nepalese rice pudding with saffron, nuts & raisins
83. Gulab Jamon € 7.90
- Melk balletjes in rozensiroop
- Milk balls in rose syrup
84. Mango Kulfi € 8.90
- Huisgemaakte Indiaas ijs met mango
- Homemade Indian ice cream with mango
85. Vanilla Ice € 6.90
- Vanille ijs
- Vanilla ice-cream
86. Dahi Rasgulla € 7.90
- Een authentiek traditioneel Bengaals dessert op melkbasis met chenna (kaas) geserveerd met zoete yoghurt
- An authentic traditional Bengali milk based dessert with chenna (cheese) served with sweet yoghurt
87. Himalayan dessert € 12.90
- Een dessert bord met Rasgulla, pistache ijs, mango ijs en gulab jamon
- A dessert plate with Rasgulla, pistachio ice-cream, mango ice-cream and gulab jamon
88. Sizzling brownie € 12.50
- Brownies gegarneerd met ijs en besprenkeld met chocoladesaus, geserveerd op een hete metalen plaat
- Brownies topped with ice cream and drizzled with chocolate sauce served on a hot metal plate

