

ANTIPASTI - APETIZERS

SAMOSA 2PZ € 5.00

Sfoglia ripiena di patate e piselli accompagnato con masala

Puff pastey filled with potatoes and peas with spices

PAKORA € 5.00

Verdure miste in pastella con farina di ceci

Mixed vegetables dipped in spiced batter and deep fried

PANIR PAKORA € 7.00

Cubetti di formaggio indiano fritto

in pastella di farina di ceci

Indian Cheese dipped in spiced batter and deep fried

CHICKEN PAKORA € 7.00

Delizioso petto di pollo, Farina di ceci

Chicken breasts dipped in spiced batter and deep fried

JHINGHA PAKORA € 8.00

Gamberi con farina di ceci, lime, coriandolo

Prawn deep fried with gram floyr, lime and coriander

TANDOORI MIX € 10.00

Misto di pollo tandoori grigliati

Mixed chicken tandoori

ANTIPASTI MISTI HIMALAYA € 16.00 (X2 persone)

SAMOSA - PAKORA - TANDOORI MIX

ANTIPASTI MISTI VERDURE HIMALAYA € 14.00 (X2 persone)

SAMOSA - PAKORA - PANIR PAKORA



MENU FISSO

MENU VEGETARIANO € 22.00

Samosa 1pz

Pakora 2pz

Cheese naan

Vegetariano a scelta tra :

HIMALAYA KOFTA/ CHANA MASALA / DAL FRY /MIX VEG. / PANER SAG

Riso Basmati oPulau

Dolce a scelta

MENU CARNE € 25.00

Tandoori mix

Cheese naan

Curry a scelta tra :

CHICKEN TIKKA MASALA

CHICKEN O LAMB O JHINGA KORMA

CHICKEN O LAMB O JHINGA MADRAS

RisoBasmati o Pulau

Dolce a scelta

MENU NEPAL € 28.00

Samosa 1pz

Pakora 2pz

Momo a scelta

Piatto DAL BHAT TARKARI

Dolce a scelta

MENU HIMALAYA SPECIAL X2 € 72.00

Antipasti misti Himalaya

Cheese naan

CHICKEN O LAMB O JHINGA HIMALI

RisoBasmati o Pulau

Dolce a scelta

Bottiglia di vino o birra 66 cl.



TIPICO NEPALESE - NEPALESE TYPICALS

MO:MO 8 PZ. (VERDURE € 10.00 / CARNE € 13.00)

Ravioli al vapore scelta di carne di maiale/pollo o verdure ripieni di erbe servito con (salsa di immersione) Home made un piatto di firma del Nepal Dumplings

CHOWMEIN (VERDURE € 10.00 / CARNE € 12.00)

Noodles saltate con scelta di verdure/pollo/maiale preparato con le spezie in stile nepalese

Salted noodles with vegetables / chicken / pork prepared with nepalese spices



PIATTO TIPICO NEPALESE VERDURE €18.00 / CARNE €20.00

DAL BHAT TARKARI

Un piatto classico preparato con curry di verdure, lenticchie serviti con riso Basmati cotto al vapore con la scelta di verdure oppure carne di pollo/agnello

A classic dish prepared with vegetable curry, lentils served with steamed basmati rice with the choice of vegetables, chicken or lamb

CHICKEN HIMALI € 13.00

Bocconcini di pollo cucinati con coriandolo e menta freschi con salsa tipica nepalese

Chicken nuggets cooked with fresh coriander and mint with a typical Nepali sauce



LAMB HIMALI € 14.00

Bocconcini di agnello cucinati con coriandolo e menta freschi con salsa tipica nepalese

Lamb nuggets cooked with fresh coriander and mint with a typical Nepali sauce



JHINGA HIMALI € 14.00

Gamberi cucinati con coriandolo e menta freschi con salsa tipica nepalese

Shrimp cooked with fresh coriander and mint with a typical Nepali sauce

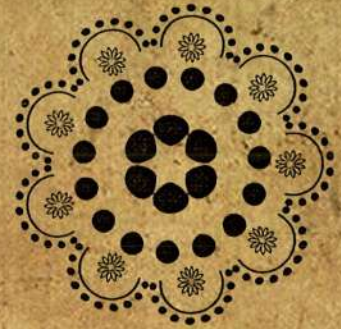
TANDOORI



CHICKEN TANDOORI € 12.00

Cosce di pollo marinate in yogurt e spezie cotte nel forno Tandoori

Chicken things marinated in yoghurt and spices cooked in Tandoori oven



CHICKEN TIKKA € 12.00

Bocconcini di pollo marinate 24 ore nello yogurt e crema con spezie, cotti nel forno Tandoori

Chicken tenders marinated 24 hours in yogurt and cream with spices, cooked in Tandoori oven

HARIYALI TIKKA € 12.00

Bocconcini di pollo marinati in spinaci e menta cotti nel forno Tandoori

Chicken tenders marinated in spinach and mint cooked in Tandoori oven

MALAI TIKKA € 12.00

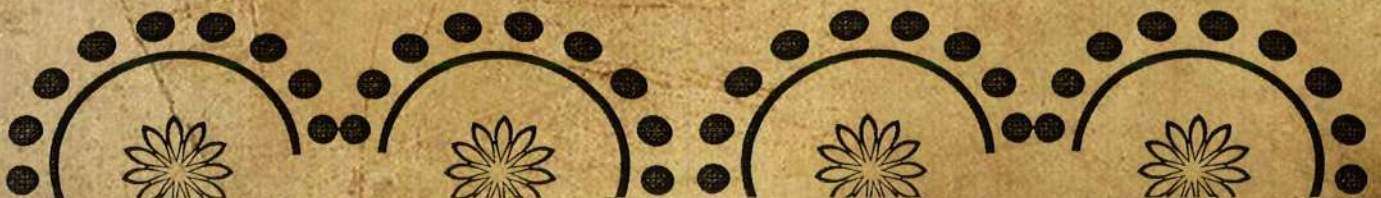
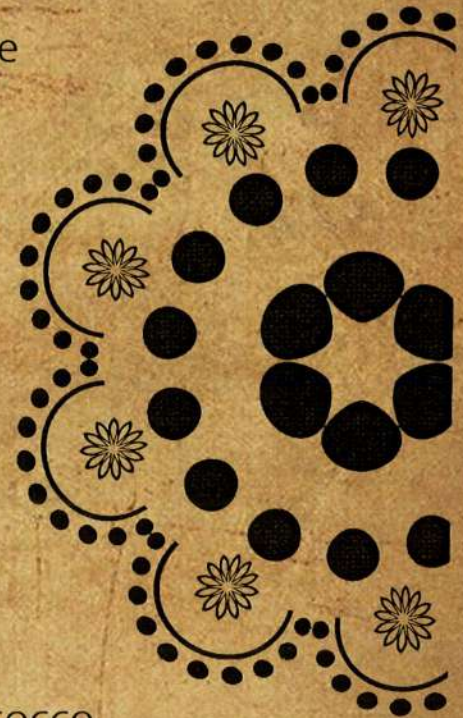
Bocconcini di pollo marinati in panna e farina di cocco cotti nel forno Tandoori

Chicken tenders marinated in cream and coconut flour cooked in Tandoori oven

PORK TIKKA € 12.00

Bocconcini di maiale marinati con semi di cumino finocchietto e spezie indiane piccanti

Chicken tenders marinated with cumin seeds fennel and spicy Indian spice



TANDOORI

CHICKEN LOLI POP € 12.00

Ali di pollo marinate in yogurt e spezie indiane
cotte al forno Tandoori

*Chicken wings marinated in the yoghurt and indian spice
cooked in Tandoori oven*

TANDOORI MIX PALTTER € 16.00

Pollo marinato con diverse salse allo yogurt e spezie
cotti nel forno Tandoori

*Chicken marinated in different sauces with yogurt and spice,
cooked in Tandoori oven*

JINGHA TANDOORI € 16.00

Gamberoni marinati con salsa speziata
cotti nel forno Tandoori

*King Prawns marinated with a spicy sauce
cooked in Tandoori oven*

PANEER TIKKA € 13.00

Formaggio in salsa yogurt, cotto al forno Tandoori

Cheese in yoghurt sauce, cooked in Tandoori oven



CURRY POLLO-CHICKEN

POLLO CON VARI TIPI DI SALSE

CHICKEN CURRY € 12.00

Bocconcini di pollo con salsa curry
Chicken tenders pan fried with curry sauce

CHICKEN TIKKA MASALA € 13.00

Bocconcini di pollo cotti nel forno Tandori e passati in padella con salsa di masala cremosa
Chicken tenders oven cooked and pan-fried with creamy masala sauce

CHICKEN SHAHI KORMA € 12.00

Bocconcini di pollo in salsa di panna ed anacardi
Chicken tenders in cream and cashews sauce

BUTTER CHICKEN € 12.00

Pollo cotto nel forno Tandoori e passato in salsa di panna, pomodoro e spezie
Chicken baked in Tandoori oven and dipped in cream and tomato spices sauce

CHICKEN TIKKA VINDALU € 13.00 (Piccante)

Bocconcini di pollo cucinati con patate e salsa piccante
Chicken tenders cooked with potatoes and extra spicy sauce

CHICKEN MADRAS € 12.00

Bocconcini di pollo in pomodoro, semi di mostarda e foglie di curry
Chicken tenders in tomato sauce, mustard seeds and curry leaves

CHICKEN CHILLI € 12.00

Bocconcini di pollo cotti con spezie nepalesi, salsa di masala peperoncino piccante, cipolline e coriandolo fresco
Chicken tenders cooked with Nepalese spices, spicy masala sauce, chili pepper, onions and fresh coriander



CURRY AGNELLO-LAMB

LAMB VINDALU € 13.00 (Piccante)

Bocconcini agnello cucinati con patate e salsa piccante
Lamb tenders cooked with potatoes and extra spicy sauce

LAMB CURRY € 13.00

Bocconcini di agnello con salsa curry
Lamb chops in curry sauce

LAMB KORMA € 14.00

Bocconcini di agnello in salsa di panna, anacardi e spezie aromatizzati
Lamb chops in cream and cashews sauce and flavoring spices

LAMB MADRAS € 13.00

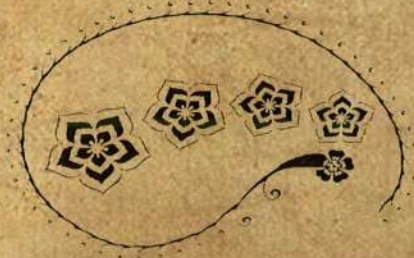
Agnello in pomodoro, semi di mostarda e foglie di curry
Lamb in tomato sauce, mustard seeds and curry leaves

LAMB SAG € 13.00

Agnello e purea di spinaci
Lamb and pureed spinach

LAMB CHILLI € 13.00

Bocconcini di agnello cotto con spezie nepalesi, salsa di masala peperoncino piccante, cipolline e coriandolo fresco
Lamb chops cooked with Nepalese spices, spicy masala sauce, chili pepper, onions and fresh coriander



CURRY GAMBERI-JHINGA

JHINGA CURRY € 13.00

Gamberi con salsa curry

Jhinga in curry sauce

JINGHA KORMA € 14.00

Gamberi in salsa di panna, anacardi e spezie aromatizzati

Shrimp in cream and cashews sauce and flavoring spices

JINGHA MADRAS € 13.00

Gamberi in pomodoro, semi di mostarda e foglie di curry

Shrimp in tomato sauce, mustard seeds and curry leaves

JINGHA VINDALU € 13.00 (Piccante)

Gamberi cucinati con patate e salsa piccante

Shrimp cooked with potatoes and extra spicy sauce



CURRY MAIALE-PORK

PORK TIKKA VINDALU € 13.00 (Piccante)

Bocconcini di maiale cucinati con patate e salsa piccante

Pork tenders cooked with potatoes and extra spicy sauce

PORK CHILLI € 12.00

Bocconcini di maiale cotto con spezie nepalesi, salsa di masala peperoncino piccante, cipolline e coriandolo fresco

Grilled pork cooked with Nepalese spices, spicy masala sauce chili pepper, onions and fresh coriander



VEGETARIANI - VEGETARIANS

DAL FRY € 9.00

Diversi tipi di lenticchie cucinate con zenzero, curcuma e cumino

Different types of lentils cooked with ginger, turmeric and cumin

MIX VEGETABLE € 9.00

Tradizionale contorno a base di cavolfiori, carote, piselli e pomodoro

Traditional side dish with cauliflower, carrots, peas and tomato

MIX VEGE KORMA € 10.00

Piatto di verdure miste cotto con anacardi, uva sultanina e panna

Mixed vegetables cooked with cashew nuts, sultanas and cream

CHANA MASALA € 9.00

Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro

Chickpea curry in a rich and spicy onion tomato sauce

BAIGAN BHARTA € 10.00

Polpa di melanzana affumicata al forno

Baked smoked eggplant pulp

PANEER MAKHANI € 11.00

Delicato piatto di formaggio con salsa di panna, mandorle anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo

Delicate cheese dish with cream sauce, almond, cashew nuts, tomato, white pepper and cardamom



VEGETARIANI - VEGETARIANS

PANNER SAG € 10.00

Purea di spinaci e formaggio
Spinach and cheese puree

HIMALAYA KOFTA € 11.00

Polpettine di patate con formaggio nepalese
salsa curry e panna
*Potato meatballs with Nepalese cheese
curry sauce and cream*

PANEER CHILLY € 12.00

Cubetti di formaggio peperoni e cipolla
cotti con spezie nepalesi e con salsa di masala piccante
*Cheese cubes peppers and onion cooked with Nepalese spices
and spicy masala sauce*



RISO - RICE

RISO BASMATI € 4.00

Il celebre riso profumato e cotto al vapore
The famous steamed rice

JEERA RICE € 6.00

Riso Basmati saltato con cumino e burro
Salted Basmati rice with butter and cumin

PULAU € 5.00

Riso saltato con piselli e zafferano
Salted rice with peas and saffron

BIRYANI

VEG BIRYANI € 9.00

Riso saltato con verdure
Salted rice with vegetables

CHICKEN BIRYANI € 11.00

Riso saltato con pollo
Salted rice with chicken

LAMB BIRYANI € 13.00

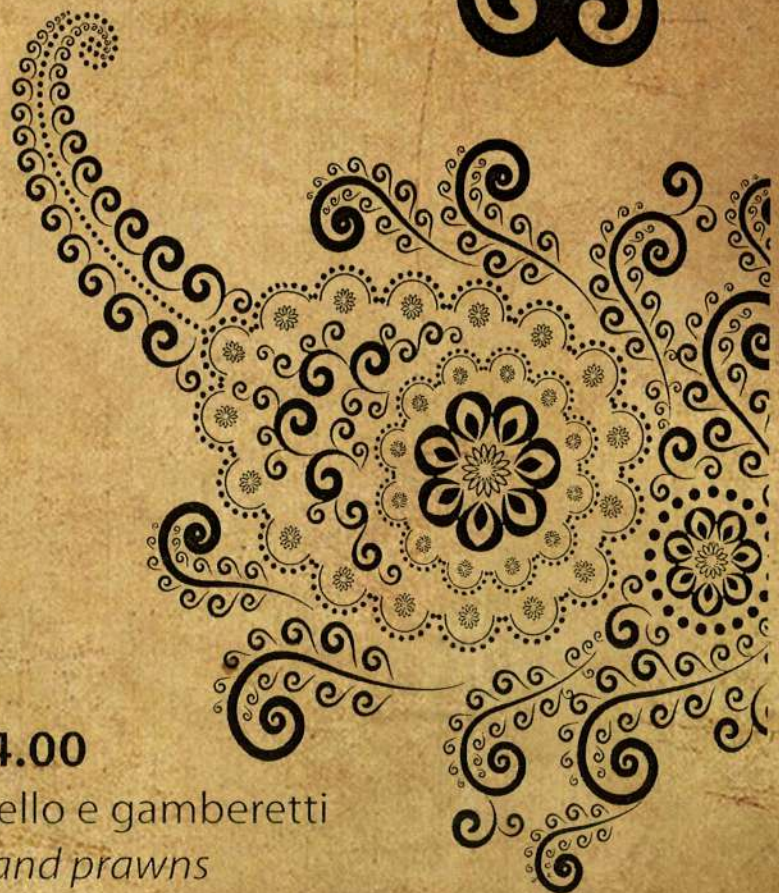
Riso saltato con agnello
Salted rice with lamb

JINGHA BIRYANI € 13.00

Riso saltato con gamberetti
Salted rice with prawns

HIMALAYA MIX BIRYANI € 14.00

Riso saltato con misto di pollo, agnello e gamberetti
Mixed salted rice with chicken lamb and prawns



PANE - BREADS

ROTI € 2.00

Pane di farina integrale
Whole wheat bread

NAAN € 2.00

Pane tradizionale di farina bianca
raffinata e lievitata
Soft traditional bread of white flour

CHEESE NAAN € 3.00

Il classico pane di farina bianca
ripieno di formaggio
Stuffed cheese bread

BUTTER NAAN € 3.00

Pane condito con "ghee" burro chiarificato
Stuffed butter bread

GARLIC NAAN € 3.00

Pane tradizionale di farina bianca
raffinata e lievitata con aglio
Soft traditional bread of white flour and garlic

STUFFED PARATHA € 3.00

Pane a sfoglia di farina integrale
con patate
Stuffed potato bread



DOLCI

GULAB JAMUN € 4.00

Palline di formaggio con miele sciroppo
zuccherato di cardamomo

*Cheese balls immersed in honey syrup
and sweet cardamom*



KHIR € 4.00

Riso con crema di latte

Rice pudding

COCONUT BARFI € 5.00

Un dolce a base di cocco, latte,
zucchero e cardamomo

*A dessert made with coconut, milk,
sugar and cardamom*



SORBETTO AL MANGO € 5.00

KULFI PISTACCHIO € 6.00

Gelato al pistacchio

LYCHEES € 5.00

Lychees con crema di mango



BEVANDE - BEVERAGES

ACQUA (1/2) € 2.00

ACQUA 75 cl € 3.00

BICCHIERE DI VINO € 4.00

BIBITE - BEVERAGES 33CL € 3.00

Te' al limone - Te' alla pesca
Coca Cola - Fanta - Sprite

BIRRA INDIANA

BIRRE - BEERS 33CL € 4.00

Kingfisher gradi 4,8%

Cobra gradi 4,5%

Kamasutra gradi 5%

BIRRE - BEERS 66CL € 6.00

Kingfisher gradi 4,8%

Cobra gradi 4,5%

Kamasutra gradi 5%

BIRRE - BEERS 75CL € 10.00

King cobra gradi 7,5%

BIRRA NEPALESE

LUKLA gradi 5% € 4.00

BEVANDE TIPICHE NEPALESI

TE' NEPALESE / NEPALESE TEA € 3.00

LASSI € 3.00

Bevanda a base di yogurt salato/dolce

Yogurt based drink sweet/salted

MANGO LASSI € 4.00

VARI - OTHERS

CAFFE' € 1.50 DECA € 2.00 ORZO € 2.00

LIQUORI/AMARI ASSORTITI - LIQUOR € 5.00

WHISKY ASSORTITI € 8.00

RUM NEPALESE € 5.00



VINI



VINI INDIANI ROSSI

KAMASUTRA SHIRAZ 12,5% € 21.00

KAMASUTRA CABERNET 13,0% € 21.00

VINI INDIANI BIANCHI

KAMASUTRA SAUVIGNON 12,5% € 21.00

VINI ROSSI

CHIANTI PIETRAIA 13,0% € 17.00

PRIMITIVO DI PUGLIA 13,0% € 15.00

NERO D'AVOLA 13,0% € 15.00

CANONAU 13,0% € 16.00

CABERNET FRANC € 21.00

Vigneti le monde 100% cabernet franc

VINI BIANCHI

VERMENTINO 12,0% € 16.00

FALANGHINA 13,0% € 16.00

MULLER THURGAU 12,0% € 16.00

PROSECCO BRUT € 21.00

Vigneti le monde spumante 100% glera

CHARDONNAY € 19.00

Vigneti le monde 100% chardonnay

VINI ROSATI















ROSATO MAREMMA TOSCANA € 25.00

Tenuta moraia 50% sangiovese e 50% syrah



GLI ALIMENTI VENDUTI/SOMMINISTRATI NEL NOSTRO LOCALE POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CHE APPARTENGONO ALL'ELENCO DEGLI ALLERGENI INDICATI NELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 POSSONO CONTENERE ALCUNI ALERGENI ANCHE IN TRACCE.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

<p>1</p> 	<p>CEREALI CONTENENTI GLUTINE (Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)</p>	<p>8</p> 	<p>FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti</p>
<p>2</p> 	<p>CROSTACEI e prodotti a base di crostacei</p>	<p>9</p> 	<p>SEDANO e prodotti a base di sedano</p>
<p>3</p> 	<p>UOVA e prodotti a base di uova</p>	<p>10</p> 	<p>SENAPE e prodotti a base di senape</p>
<p>4</p> 	<p>PESCE e prodotti a base di pesce</p>	<p>11</p> 	<p>SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo</p>
<p>5</p> 	<p>ARACHIDI e prodotti a base di arachidi</p>	<p>12</p> 	<p>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)</p>
<p>6</p> 	<p>SOIA e prodotti a base di soia</p>	<p>13</p> 	<p>LUPINI e prodotti a base di lupini</p>
<p>7</p> 	<p>LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</p>	<p>14</p> 	<p>MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi</p>

I SIGNORI CLIENTI, NEL CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI, SONO INVITATI A CHIEDERE PER OGNI PRODOTTO PIU' SPECIFICHE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SERVIZIO