

VEGETARISKT

33. **Butter Paneer .** 140:-
Hemlagad fräschkost tillagad med en mild krämig sås av malda pistage- och cashewnötter, saffran, smör och kardemumma.
34. **Soya Paneer Saag (vegan) ..** 125:-
Färsk tofu med stuvad spenat, kokosmjölk, tomater, ingefära och toppade med rostad lök.
35. **Palung Paneer .** 140:-
Lättbrynt hemgjord fräschkost tillredd med spenat, kummin och ingefära.
36. **Subzi ka Khajana (vegan) ..** 125:-
Blandade säsongens grönsaksgröta i grovt hakade kryddor, ingefära och koriander toppade med krossade cashewnötter.
37. **Paneer Tauli ..** 140:-
Färska champinjoner, paprika, spansk chili, basilika med hemlagad färsk ost.
38. **Tofu Masala (vegan) ..** 125:-
Färsk tofu tillagad med kokosnöt, lagerblad, kryddnejlika och kardemumma.
39. **Bhanta Ra Vede ..** 125:-
Paprika, potatis och auberginegröta med tomat, kummin koriander, senapsfrön och curryblad.
40. **Nepali Kwanti Dal ..** 120:-
En traditionell nepalesisk maträtt som är en tjock gröta gjord på olika sorter linser och bönor. Smaksatt med traditionella kryddor, koriander, vitlök, grön chili och Himalayaört.
41. **Chana Masala ..** 120:-
kikärtsgryta med potatis, vitlök, koriander, rostad kummin och szechwan pepper.
42. **Aloo Ghobi ..** 125:-
Lättkryddad blomkål- och potatisgröta med spiskummin, korianderfrön och ingefära.
43. **Malai Kofta .** 140:-
Hemlagade grönsaksbullar med fräschkost, saffran, kardemumma och gräddsås

TILLBEHÖR

44. **Plain Naan** 27:-
Naanbröd naturell. (Glutenfritt+10kr)
45. **Buttetr Naan** 33:-
Naanbröd med smör och lökfrön. (Glutenfritt + 10kr).
46. **Vitlök Naan** 35:-
Naanbröd med vitlök och koriander. (Glutenfritt + 10kr)
47. **Chili Naan** 35:-
Nybakat naanbröd med chili. (Glutenfritt + 10kr)
48. **Aloo Paratha** 40:-
Fyllt naanbröd med kryddat potatis, lök, koriander och kummin.
49. **Pesawari Naan** 50:-
Sött naanbröd fyllt med kokos, russin och nötter.
50. **Chili Cheese** 45:-
Nybakat naanbröd med chili och ost (Glutenfritt + 10kr)
51. **Cheese Naan** 50:-
Nybakat naanbröd med chili och ost (Glutenfritt + 10kr)
52. **Raita** 20:-
Yoghurt med rostade kummin, gurka, chat masala och tomat.
53. **Husets Starka Sås** 20:-
54. **Mix Pickles** 20:-
55. **Chili Pickles** 20:-
56. **Mango Chutney** 20:-
57. **Myntasås** 20:-
58. **Extra Ris** 20:-

KALLA DRICKER

- Salt Lassi** 35:-
- Mango Lassi** 35:-
- Kolsyrat Vatten / Läsk** 30:-
- Juice / Mango / Apelsin mm** 30:-



TAKE AWAY

MENY



Lunch Mån-Fre 115:-
11:00 - 15:00

Inkl. sallad, naan bröd, basmati ris, myntasås, mango chutney och chili stark sås

Öppettider

Måd-Fre 11:00 - 22:00

Lör 13:00 - 22:00

Sön 13:00 - 21:00

Phone: 031-715 07 42

Sveagatan 24, 413 14 Göteborg

info@kathmandurestaurang.se

Har du någon allergi ?

Kontakta personalen så får du hjälp att välja rätt

Do you have any allergies ?

Please contact our staff and they will help you choose something suitable

● = Mild ●● = Medium ●●● = Stark

KOCKEN REKOMMENDERAR**Chili Chicken (medium/stark) 199:-**

Stekt kycklingfilé överdragen i vitlöks, soja och chilisås, rödlök, paprika och toppade med salladslök och koriander.

PALAU (MEDIUM / STARK)**CHICKEN PALAU 199:-**

Långkokt saffransris med en rik smak av indiska kryddor. Serveras med raita.

LAMM PALAU 249:-

Långkokt risrätt med lamm och indiska kryddor. Serveras med raita.

VEG PALAU 199:-

Långkokt risrätt med grönsaker, cashewnötter indiska kryddor. Serveras med raita.

FÖRRÄTTER**1. Papad Sekeko 25:-**

Krispiga linsbröd. Serveras med myntasås.

2. Garlic & Cheese naan 35:-

Naan med vitlök och ost. Serveras med raita.

3. Tawa Jhinga ●● 60:-

Räkor med tomat & senapsfrön, curryblad i papadom. Serveras med fyllig sesamsås.

4. Samosa (veg) ●● 50:-

Hemmagjorda piroger fyllda med grönsaker. Serveras med sallad, myntasås och tamarindsås.

5. Pakora Mix (veg) ●● 50:-

Friterade grönsaker. Serveras med sallad, myntasås och tamarindsås.

GRILLAT**6. Garlic Tofu Tikka (veg) ●● 189:-**

Färsk tofu marinerad i lime, vitlök, spansk chili och nepalesiska kryddor. Serveras med sallad, potatis, pokhrelisås. Två olika sorters chutney

7. Kathmandu Mix Khajana ●● 189:-

En mixad grilltallrik med kyckling, lamm, räkor och ost. Serveras med sallad och mild, krämig sås. Två olika sorters chutney

8. Keshari Chicken Tikka ●● 175:-

Kycklingfilé marinerade i yoghurt, lime, saffran, gurkmeja och exotiska kryddor. Serveras med två olika sorters chutney med mild sås.

9. Tandoori Chicken ●● 175:-

Kycklinglår ben marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala. Serveras med två olika sorters chutney och masala sås.

10. Garlic & Chili Tikka ●● 175:-

Grillad kycklingfilé, marinerad med vitlök, ingefära, chili och lime. Serveras med sallad och tandoorisås. Två olika sorters chutney.

11. Ginger Kebab ●● 189:-

Välkryddade lammfärsbiffar med ingefära och koriander. Serveras med mixad sallad och två olika sorters chutney och mild krämig sås.

12. Paneer Tikka Sekuwa (veg) ● 189:-

Grillad färskost, marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala. Serveras med två olika sorters chutney, sallad och krämig sås.

FRÅN HAVET**13. Jhinga Saag ●● 185:-**

Tigerräkor i en väldoftande kryddblandning med spenat, spansk chili och tomat.

14. Jhinga Hariyali ● 185:-

Tigerräkor i en fyllig krämig sås av sesam med milda kryddor och basilika.

15. Jhinga Sherpali ●● 185:-

Heta nepalesiska tigerräkor med chili, ingefära, vitlök, koriander och libbsticka.

16. Jhinga Bhuna ●● 189:-

Tigerräkor wokade med olika grönsaker, szechuan pepper, rödlök, ingefära, och vitlök.

KYCKLING**17. Kathmandu Special ●● 189:-**

Kycklingfilé tillagad med spansk chili, ingefära, vitlök, paprika och champinjoner smaksatt med basilika.

18. Butter Chicken ● 189:-

Tandoorimarinerade kycklingfilébitar i en krämig sås av smör, russin samt malda cashew- och pistagenötter.

19. Nauni Chicken ● 189:-

Kycklingfilé i en fyllig krämig sås av malda cashewnötter smör och milda kryddor.

20. Chicken Vindaloo ●● 175:-

Eldig kycklingfilé med färsk koriander, palmvinäger, nejlikor och piri-piri masala.

21. Chicken Tikka Masala ● 175:-

Grillad kycklingfilé i en mild sås av grädde och spiskummin.

22. Chicken Pokhrelis ●● 175:-

Kycklingfilé tillagad i en stark tamarind och kokossås. Smaksatt med färska curryblad och koriander.

23. Chicken Sherpali ●● 175:-

Het kycklinggryta med chili, ingefära, lök, vitlök, libbsticka och koriander.

Mo:Mo (DUMPLINGS)**29. Shakahari Momo (veg) ●● 189:-**

Vegetarisk fyllda degknyten (ångkokta). Serveras med soppa, sallad och sesamsås.

30. Chicken Momo (kyckling) ●● 189:-

Välkryddade kycklingfärsfyllda ångkokta degknyten. Serveras med soppa, sallad, och sesamsås.

31. Lamm Momo (lamm) ●● 189:-

Välkryddade lammfärsfyllda ångkokta degknyten. Serveras med soppa, sallad och sesamsås.

32. Mix Momo (veg, kyckling, lamm) ●● 189:-

Blandade dumplings - veg, kyckling och lamm. Serveras med soppa, sallad och sesamsås.

LAMM**24. Rogan Josh ●● 189:-**

Lammgryta med yoghurt, saffran, mandel, tomat, ingefära och koriander.

25. Lamm Vindaloo ●● 189:-

Lammstek bitar tillagad med röd chili, färsk vitlök, nejlikor och piri-piri masalasås.

26. Gorkhe Lamm ●● 189:-

Lammgryta tillagad i en stark svartpeppar sås. Smaksatt med färska koriander och ingefära.

27. Khashi Ko Bhutuwa ●● 195:-

Lammgryta tillagad med olika grönsaker med szechuan pepper, bockhornsklöver, vitlök, spansk chili och koriander.

28. Lamm Mirch Achari ●● 175:-

Lammgryta med röd chili, färsk ingefära, koriander och kokosmjölk.