Himali Restaurant & Bar

Crellestraße 45, 10827 berlin
+49 30 78716175

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Chicken Pakora 7,90 €
in Kichererbsenteig gebackenes Hähnchenbrustfilet, serviert mit Minz-, Tamarinde- und Chilisauce

Paneer Pakora VEGETARISCH 7,90 €
in Kichererbsenteig gebackener, indischer Rahmkäse, serviert mit Minz-, Tamarinde- und Chilisauce

Kukhura Ko Sekuwa 7,90 €
zarte Hähnchenbrustfilet-Spieße, serviert mit Minz-, Tamarinde- und Chilisauce

Mixed Pakora VEGETARISCH 11,50 €
gemischte Pakoras aus Rahmkäse, Blumenkohl, Auberginen und Zwiebelringe, serviert mit drei hausgemachten Saucen

Tarkari Ko Burry 7,50 €
gebackene Gemüsebällchen, serviert mit Minz-, Tamarinde und Chilisauce

Samosa 7,50 €
gebackene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen, serviert mit Minz-, Tamarinde- und Chilisauce

Payaz Pakora 7,50 €
in Kichererbsenteig gebackene Zwiebelringe, serviert mit Minz-, Tamarinde- und Chilisauce

Bhanta Taareko 7,50 €
in Kichererbsenteig gebackene Auberginen, serviert mit Minz-, Tamarinde- und Chilisauce

SUPPEN

Gemüse-Curry-Cremesuppe — 6,50 €
mit Knoblauch

Churthang VEGETARISCH — 6,50 €
Käse-Tomatensuppe

Kukhura Ra Cream Ko Jhol — 6,90 €
Hühner-Cremesuppe

Phiro Amilo Jhol — 6,50 €
(sauer-scharf)

Kwati — 6,50 €
mit verschiedenen Bohnen, Kräutern und nepalesischen Gewürzen

Rote Linsensuppe — 6,50 €
nach nepalesischer Art

SALATE

Murgh Salat — 11,50 €
mit mariniertem, gegrilltem Hühnerbrustfilet

Jhinga Salat — 13,90 €
mit marinierten, gegrillten Garnelen

Himali Salat VEGETARISCH — 12,50 €
mit exotischen Früchten und Rahmkäse

Phul Ra Hariyopariyo VEGETARISCH — 10,90 €
mit gekochtem Ei

Gemischter Salat — 8,50 €

NEPALESISCH UND TIBETISCH - VEGETARISCHE GERICHTE

Jhaneko Dal VEGETARISCH **11,50 €**
verschiedene Linsen gebraten in Butter, mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten

Tarkari Kaju VEGETARISCH **11,50 €**
in Kokos-Buttermilch gebratenes, frisches Gemüse der Saison mit Cashewnüssen, Rosinen und Käse-Sahnesauce

Kwati Chyau Khorsani **11,50 €**
Bergpilze gebraten mit verschiedenen Bohnen, Paprika, Kräutern und Himaligewürzen

Alu Saag Tareko VEGETARISCH **11,50 €**
gebratene Kartoffeln mit Rahmspinat und Himaligewürzen

Saag Tareko **11,50 €**
grüner Blattspinat gebraten mit Knoblauch und Himaligewürzen

NEPALESISCH UND TIBETISCH - HÄHNCHENGERICHTE

Kukhura Saag Ledo Bedo **12,90 €**
mit Himalaya-Gewürzen und Spinat

Chicken Chili Jyasha Katsa **12,90 €**
mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten und grüner Chili, ohne Safran-Basmatireis und Salat

Chara Tareko **12,90 €**
mit nepalesischen Gewürzen, frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln

Kukhura Ra Tarkari **12,90 €**
mit frischem Gemüse der Saison und Currysauce

Kukhura Tareko **12,90 €**
mit tibetischen Gewürzen

NEPALESISCH UND TIBETISCH - LAMMGERICHTE

Lamm Chili **13,50 €**
Lammfleisch gegart mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, grüner Chili und Spezial-Himali-Gewürzmischung

Khasi Kaju Narwal **13,90 €**
zarte Lammfleischstücke mit Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, ohne Safran-Basmatireis und Salat

Lamm Fry **14,90 €**
in nepalesischen Gewürzen mariniertes Lammfleisch, mit grüner Chili gebraten

Khasi Chyau **13,50 €**
Lammfleisch mit frischen Champignons und Tomatensauce

Khasi Ko Sekuwa **13,50 €**
gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und nepalesischen Gewürzen

Khasi Saag **13,50 €**
gebratenes Lammfleisch mit nepalesischen Gewürzen und Spinat

NEPALESISCH UND TIBETISCH - ENTENGERICHTE

Ente Nariwal **13,90 €**
gebraten mit Kokos-Cremesauce

Hans Chili **13,90 €**
gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und feinen, nepalesischen Gewürzen

Hans Ko Ledo Bedo **13,90 €**
gebraten mit nepalesischen Gewürzen und Currysauce

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Lugsha Tikka 16,50 €
gegrilltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten

Machha Ko Tikka 16,50 €
Fischfilet gegrillt mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und spezieller Gewürzsauce

Himali Grill Platte 16,90 €
verschiedene Tikka-Sorten mit Himali-Gewürzen, frischer Paprika, Zwiebeln und Ingwer

Jhinga Ko Grill 18,50 €
große Garnelen gegrillt mit frischer Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten

Chicken Tandoori 15,00 €
Hühnchenschenkel 24 Stunden in spezieller Joghurtsauce mariniert und mit verschiedenen Gewürzen gegrillt

Chicken Pudina Tikka 16,00 €
Hühnerbrustfilet gegrillt mit Minze, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzmischung

Seekh Kebab 16,90 €
Röllchen aus gehacktem Lammfleisch mit Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten

Chicken Tikka Masala 15,00 €
gegrilltes Hühnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzmischung

Paneer Tikka VEGETARISCH 15,00 €
gegrillter, indischer Rahmkäse mit Gemüse, Ingwer, Paprika und Zwiebeln

REIS-SPEZIALITÄTEN

Khasi Pulau 13,50 €
gebraten mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen

Himali Fried Rice 13,90 €
gebratener Reis mit Lammfleisch, Gemüse der Saison, Zwiebeln, Nüssen und Rosinen

Jhinga Fried Rice 14,50 €
gebratener Reis mit Garnelen, Zwiebeln, Mandeln, Nüssen und Rosinen

Murgh Biryani 12,90 €
gebraten und gedämpft mit Hühnchenbrustfilet, Gemüse, Nüssen und Rosinen

Guru Bhat 11,90 €
gebraten und gedämpft mit Gemüse, Nüssen und Rosinen

NEPALESISCHE PLATTEN

Mt Everest Khana **85,00 €**
mit Mango-Sekt, Kwatisuppe, Chicken Curry, Lammfleisch mit pikanter Sauce, Zwiebeln, Paprika und Ingwer, verschiedene Gemüsesorten der Saison mit Tomaten, Salat. Papadam, Basmatireis, Fladenbrot, verschiedene Saucen und, Sikharni

Himali Platte **95,00 €**
mit Mango-Sekt, Gemüse-Curry-Cremesuppe, verschiedenen Gemüsesorten der Saison mit Currysauce, Hühnerbrustfilet mit Spezialsauce, Mandeln, Rahmkäse und Kokosraspeln, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Chicken Tandoori mit frischer Paprika, Zwiebeln und Ingwer, Salat, Papadam, Basmatireis, Fladenbrot, verschiedene Saucen und Sikharni

Shahi Thali VEGETARISCH **75,00 €**
mit Mango-Sekt, Gemüse-Cremesuppe, Rahmkäse mit Spinat, verschiedene Linsen, gemischtem Gemüse in Currysauce, Salat, Papadam, Basmatireis, Fladenbrot, verschiedene Saucen und Sikharni

VEGETARISCHE GERICHTE

Malai Kofta VEGETARISCH **11,90 €**
Gemüsebällchen mit Sahnesauce, Kokosraspeln, Cashewnüssen und Rosinen

Navarattan Paneer VEGETARISCH **11,90 €**
indischer Rahmkäse mit Sahnesauce, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen

Simla Mirch VEGETARISCH **11,90 €**
Paprika gefüllt mit Gemüse, Mandeln, Rosinen und Rahmkäse in Sahnesauce

Bharva Tomater VEGETARISCH **11,90 €**
Tomaten gefüllt mit Gemüse, Mandeln, Rosinen und Rahmkäse in Sahnesauce

Shahi Bengan VEGETARISCH **11,90 €**
Aubergine gefüllt mit Gemüse, Mandeln, Rosinen und Rahmkäse in Sahnesauce

Champignon Curry VEGETARISCH **11,50 €**
frische Champignons mit Curry-Cremesauce

Palak Paneer VEGETARISCH **11,90 €**
mit Spinat und hausgemachtem Rahmkäse

Panjabi Alu Gobi **11,50 €**
mit Blumenkohl und einer feinen Currysauce

Sabji Jahl Frezy **11,50 €**
mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison und Currysauce

HÄHNCHENGERICHTE

Chicken Madrasi 12,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art

Kashmiri Chicken 13,90 €
mariniertes Hühnerfleisch in Kashmirisauce mit Mandeln, Rosinen und frischem Obst

Butter Chicken 13,90 €
Tandoori Hühnerfleischstücke mit Butter in Tomatensauce

Chicken Korma 13,90 €
Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Rahmkäse und Kokosraspeln, ohne Safran-Basmatireis und Salat

Murgh Jahangiri 12,90 €
gebratenes Hühnerbrusfilet mit Paprika und Ananas in Currysauce

Chicken Champignons 12,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce

LAMMGERICHTE

Mutton Cheese 13,50 €
Lammfleisch mit indischem Rahmkäse, Paprika und Currysauce, dazu Safran-Basmatireis und Salat

Bhunda Gosht 13,50 €
geschmortes Lammfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Currysauce, dazu Safran-Basmatireis und Salat

Gosht Madrasi 13,50 €
Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art, dazu Safran-Basmatireis und Salat

Mutton Sabji 13,50 €
Lammfleisch mit pikanter Sauce und verschiedenen Gemüsesorten der Saison, dazu Safran-Basmatireis und Salat

Mutton Jukini 13,50 €
Lammfleisch mit frischer Joghurtsauce und Mandeln

Gosht Curry 13,50 €
gebratenes Lammfleisch mit indischen Gewürzen, Knoblauch und frischem Ingwer

ENTENGERICHTE

Ente Nawabi 13,90 €
mit exotischen Früchten und Curry-Cremesauce

Batak Sabji 13,90 €
mit frischem Gemüse und Currysauce

Ente Madrasi 13,90 €
mit Kokosraspeln nach südindischer Art

Ente Mango 13,90 €
mit pikanter Mango-Cremesauce

FISCHGERICHTE

Fish Coconut 13,90 €
Fischfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art

Jhinga Vindaloo 13,90 €
Großgarnelen mit exotischer Sauce, gebratenen Kartoffeln und Salat, ohne Basmatireis

Pokhara Prawn Curry 13,90 €
Großgarnelen mit Currysauce

Machha Ko Sekuwa 13,90 €
gebratenes Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, nepalesischen Gewürzen und pikanter Currysauce

Bhuteko Machha Ra Jhol 13,90 €
Rotbarschfilet mit nepalesischen Gewürzen und milder Zwiebel-Tomatensauce

NUDELGERICHTE

Chicken Chau Chau 12,50 €
mit Hühnerbrustfilet

Prawn Chau Chau 13,90 €
mit Garnelen

Lubmini Tsäl Ngöthuk 11,50 €

NUDELSUPPEN

Lugsha Thukpa 12,90 €
mit Lammfleisch

Jinga Thukpa 13,90 €
mit Garnelen

Dschasha Thukpa 12,50 €
mit Hühnerfleisch

Tsälthuk 11,50 €

REISBROT

Mismas Chatamari 9,20 €
mit Gemüse, Lamm und Hühnerfleisch

Chicken Chatamari 9,10 €
mit Hühnerfleisch

Patan Chatamari 8,90 €
mit verschiedenen Gemüsesorten

MOMOS

Mixed Momo 13,00 €
Teigtaschen gefüllt mit Lamm, Hühnerfleisch, Gemüse, Spinat und Käse

Mixed Fried Momo 13,90 €
gebratene Momos mit Lamm, Hühnerfleisch, Gemüse, Spinat und Käse,

Ugsha Momo 13,50 €
Teigtaschen gefüllt mit Lammfleisch

Momo Spinat VEGETARISCH 11,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Käse

Momo Chicken 12,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch

Tsäl Momo 11,50 €
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse

GURKHAS

Nepali Dal Bhat Tarkari **14,90 €**
mit Lammfleisch

Nepali Dal Bhat Tharkari **13,90 €**

KINDERGERICHTE

Himali Yeti Teller **9,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Gemüse, dazu eine Beilage nach Wahl

Yeti Teller Noodles **4,90 €**
Gemüse mit milder Currysauce, dazu Nudeln

Yeti Teller Gemüse **8,90 €**
Gemüse mit milder Currysauce, dazu eine Beilage nach Wahl

BROTE UND BEILAGEN

Pickles 3,50 €
eingelegte scharfe Früchte

Tomaten Pickles 3,00 €

Raita VEGETARISCH 3,50 €
Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Mango Chutney 3,00 €
eingelegte Mango Früchte

Safran Reis 3,00 €

Mulako Achar 3,00 €
eingelegter Rettich

Naan 2,90 €
gebackenes Brot aus dem Spezial-Lehmofen Tandoor

Chapati 3,10 €
indisches Vollkornbrot

Shahi Naan 3,50 €
Fladenbrot mit frischem Knoblauch

Papadam 2,00 €
knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl

Batura Kulcha 2,90 €
frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl

DESSERTS

Gulab Jamun VEGETARISCH **6,50 €**
frittierte, hausgemachte Grieß-Käsebällchen mit Sirup aus Honig und Zucker

Himali Banana VEGETARISCH **4,50 €**
gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis

Mango Tango VEGETARISCH **4,50 €**
Mangoscheiben mit Vanilleeis

Gemischtes Eis VEGETARISCH **6,50 €**

Sikarni VEGETARISCH **6,50 €**
nepalesische Joghurt-Spezialität mit Zimt, Kardamom, Kokosraspeln und Mandeln