Kathmandu Kitchen

Rotenlöwengasse 17, 1090 wien
+4313173313

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Momo (Gemüse / Huhn / Rind) **4,90 €**
Fein gefüllte nepalesische Teigtaschen mit Gemüse.

Samosa (2 Stk.) **4,90 €**
Knusprige, goldbraun frittierte Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Erdäpfeln und Erbsen. Serviert mit hausgemachtem Chutney.

Aalu Achar **3,90 €**
Würziger nepalesischer Kartoffelsalat, mariniert mit Sesam, Kurkuma, Chili, Knoblauch, Ingwer und frischem Zitronensaft. Aromatisch, leicht scharf und erfrischend.

Onion Pakoda **5,90 €**
Knusprig frittierte Zwiebelstreifen im würzigen Kichererbsenteig, verfeinert mit aromatischen Gewürzen. Serviert mit hausgemachtem Chutney.

Masala Papadum **2,90 €**
Knuspriges Linsenbrot, ideal als Begleiter zu allen Vorspeisen (keine deklarationspflichtigen Allergene).

Chatpate VEGAN **4,90 €**
Pikanter Snack aus Puffreis, Kartoffeln, Tomaten, Erdnüssen und aromatischen Gewürzen.

Khaja Set (für 2 Personen) **10,90 €**
Gemischter Vorspeisenteller mit Momo, Chhoila, Aalu Achar, Chiura & Salat. Diese nepalesische Spezialität vereint verschiedene beliebte Vorspeisen zu einer abwechslungsreichen Platte. Momo sind gefüllte Teigtaschen, Chhoila besteht aus würzigem, gegrilltem Fleisch, Aalu Achar ist ein pikantes Kartoffelrelish, Chiura sind gepresste Reiskörner und dazu wird frischer Salat gereicht.

SUPPEN

Thukpa (Gemüse) 4,90 €
Herzhafte nepalesische Nudelsuppe mit Gemüse.

Thukpa (Huhn) 5,90 €
Herzhafte nepalesische Nudelsuppe mit Huhn.

Dal Suppe 4,90 €
Nepalesische Linsensuppe, mild gewürzt.

Tomaten Suppe VEGETARISCH 4,90 €
Cremige Tomatensuppe, verfeinert mit Gewürzen.

Spinat Suppe VEGETARISCH 4,90 €
Aromatische Spinatsuppe, typisch nepalesisch zubereitet.

MOMO

Huhn Momo 11,90 €

Rind Momo 13,90 €

Veggie Momo 10,00 €

Paneer Momo VEGETARISCH 11,90 €
Käse-Momo.

Manchurian Momo 13,90 €
Frittierte Teigtaschen (Momos), geschwenkt in einer würzigen, leicht scharfen Manchurian-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Sojasauce.

Mixed Momo (Veg, Huhn & Rind) 13,90 €
Drei unterschiedliche Momos – Gemüse, Huhn & Rind.

Chili Kothé Momo (Veg, Huhn & Rind) 15,90 €
Chili-Kothé-Momos sind angebratene Teigtaschen, die in einer pikanten Zwiebel-Tomatensauce mit Paprika serviert werden.

Jhol Momo (Vegetarisch oder Huhn) 14,90 €
Leicht gewürzt mit aromatischen Kräutern sowie feinen Gewürzen verfeinert – für ein harmonisches und wärmendes Geschmackserlebnis.

NUDELGERICHTE

Gemüse Chowmein 10,90 €
Angebratene Nudeln mit frischem Gemüse.

Hühner Chowmein 11,90 €
Angebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Veggie Korma VEGETARISCH 13,90 €
Frisches Gemüse in Cashewnüssen & aromatischer Currysauce.

Paneer Butter Masala VEGETARISCH 13,90 €
Hausgemachter Hüttenkäse in kräftiger Sauce mit Zwiebeln & Paprika.

Palak Paneer VEGETARISCH 13,90 €
Delikater hausgemachter Hüttenkäse mit Blattspinat.

Paneer Chili VEGETARISCH 13,90 €
Delikater Hüttenkäse mit scharfer Zwiebel, Tomaten & Paprika.

Alu Kuali Tarkari VEGAN 11,90 €
Kurz angebratenes frisches Gemüse, fein gewürzt.

Dal Makhani VEGETARISCH 13,90 €
Verschiedene Linsenklassiker, verfeinert mit cremiger Sauce.

Masko Dal VEGAN 12,90 €
Nepalesische schwarze Linsen mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten & Zwiebel nach einem typisch nepalesischen Rezept.

HÜHNERGERICHTE

Chicken Curry 12,90 €
Hühnerfilets mit frischer würziger Currysauce.

Chicken Korma 13,90 €
Hühnerfilet mit Cashewnüssen in aromatischer Currysauce.

Butter Chicken 13,90 €
Gegrillte, marinierte Hühnerfilets mit Cashewnüssen & Tomaten-Currysauce.

Chicken Tikka Masala 13,90 €
Kräftige Sauce mit gegrillten Hühnerfilets.

Chicken Sag 12,90 €
Hühnerfilets mit würzigem Blattspinat.

Chili Chicken 13,90 €
Faschierte Hühnerbällchen mit scharfer Zwiebel, Tomaten und Paprika.

Manchurian Chicken 14,90 €
Knusprig gebratenes Hühnerfleisch, geschwenkt in einer würzigen, leicht scharfen Manchurian-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Sojasauce.

LAMMGERICHTE

Lamm Curry 13,90 €
Zarte Lammstücke mit frischer würziger Currysauce.

Lamm Korma 15,90 €
Zarte Lammstücke mit Cashewnüssen in aromatischer Currysauce.

Lamm Sag 14,90 €
Saftige Lammstücke mit würzigem Blattspinat.

RINDERGERICHTE

Beef Curry 14,90 €
Zarte Rindstücke mit frischer würziger Currysauce.

Beef Korma 15,90 €
Zarte Rindstücke mit aromatischer Currysauce aus Cashewnüssen.

Beef Chilli 14,90 €
Saftige Rindstücke mit scharfer Zwiebel, Tomaten und Paprika.

FISCHGERICHTE

Fisch Korma 15,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Cashew-Kokosnüssen in aromatischer Currysauce.

Prawn Masala 15,90 €
Riesengarnelen in kräftiger Sauce, Zwiebeln & Paprika.

BIRYANIS

Gemüse Biryani VEGETARISCH 13,90 €
Gebratener Basmatireis mit frischem Gemüse, fein gewürzt.

Huhn Biryani 14,90 €
Gebratener Basmatireis mit Hühnerfilet, fein gewürzt.

Lamm Biryani 16,90 €
Gebratener Basmatireis mit Lammfilet, fein gewürzt.

TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Chicken Tandoor 16,90 €
Gegrilltes, mariniertes Kräuterhuhn aus dem Tandoor-Ofen.

Chhoila 16,90 €
Gegrilltes saftiges Hühnerfilet in einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Bockshornklee und Tomaten mit nepalesischer Sauce.

Tandoori Malai Tikka 17,90 €
Mit Cashewnüssen marinierte Hühnerfilets im Tandoor-Ofen gegrillt.

TYPISCH NEPALESISCH

Dal Bhat Tarkari VEGAN 13,90 €
Augenbohnen-Linsen, gemischtes Gemüse, grünes Blattgemüse, Alu Achar, Reis & Salat.

Dal Bhat Kukhura 14,90 €
Hühnercurry, Linsen, gemischtes Gemüse, grünes Blattgemüse, Alu Achar, Reis & Salat.

Dal Bhat Khasi 15,90 €
Lammcurry, Linsen, gemischtes Gemüse, grünes Blattgemüse, Alu Achar, Reis & Salat.

Aama ko Khana 16,90 €
Lamm, Huhn, Linsen, gemischtes Gemüse, grünes Blattgemüse, Reis & Salat.

KATHMANDU SPEZIAL (FÜR 2 PERSONEN)

Kathmandu Platte **54,90 €**
Getränk: Mango Lassi · Vorspeise: Momo (Gemüse / Huhn) · Suppe: Tomatensuppe mit Tandoori-Nan-Brot · Hauptspeise: Butter Chicken, Lamm Sag, Prawn Masala, gemischtes Gemüse, Alu Achar, Raita & Salat, serviert mit Reis · Nachspeise: Gulab Jamun.

Baglung Platte VEGETARISCH **49,90 €**
Getränk: Mango Lassi · Vorspeise: Momo (Gemüse) · Suppe: Tomatensuppe mit Tandoori-Nan-Brot · Hauptspeise: Gemischtes Gemüse, Palak Paneer, Augenbohnen Dal Makhani, Alu Achar, Raita & Salat, serviert mit Reis · Nachspeise: Gulab Jamun.

BEILAGEN

Bhaat / Reis **3,50 €**

Tandoori Roti **2,30 €**
Selbstgemachtes frisches Fladenbrot aus Roggenmehl vom Tandoor-Ofen.

Tandoori Butter Roti VEGETARISCH **2,50 €**
Tandoori Roti mit Butter bestrichen.

Tandoori Naan **2,90 €**
Delikates frisches Weizenfladenbrot aus dem Tandoor-Ofen.

Tandoori Butter Naan VEGETARISCH **3,50 €**
Tandoori Naan mit Butter.

Tandoori Garlic Naan **3,50 €**
Tandoori Naan mit frischem Knoblauch.

Raita Mix VEGETARISCH **2,90 €**
Würziges Joghurt mit Erdäpfeln, Gurken, Tomaten und Zwiebeln.

DESSERTS

Gulab Jamun VEGETARISCH **3,90 €**
Süße Bällchen aus Milch und Mehl, in Zuckersirup getränkt.

Gajar Ko Halwa VEGETARISCH **5,90 €**
Warmes Dessert aus Karotten, Milch, Mandeln, Pistazien und Butter.