Yak & Yeti

Blücherstraße 1, 80634 muenchen
+49 89 16785838

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Chitwan Tiger Soup 6,90 €
Hausgemachte nepalesische Suppe mit Garnelen, Gemüse und frischem Koriander

Soltee Soup (Vegan) VEGAN 5,90 €
Hausgemachte nepalesische Linsen-Zitronen-Suppe mit frischem Koriander

Rara Soup 5,90 €
Hausgemachte nepalesische Hühnercremesuppe

Himchuli Soup VEGAN 5,50 €
Hausgemachte nepalesische Gemüsesuppe

Tato Piro Soup 8,50 €
Hausgemachte nepalesische Sauer-scharf-Suppe mit Hühnerbrust, Gemüse & Ei

TIPAN-TAPAN (WARME VORSPEISEN)

Jeera – Papad 3,90 €
In Öl ausgebackene hauchdünne gewürzte Linsenfladen mit zwei verschiedenen Dips, vier Stück

Tarkari ko Paukauda 6,90 €
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse mit zwei verschiedenen Dips

Kukhura ko Paukauda 7,50 €
In Kichererbsenmehl gebackenes Hähnchenfleisch mit zwei verschiedenen Dips

Vegetarische Samosa 7,90 €
Zwei Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt

Alu Chop 8,50 €
In Kichererbsenmehl gebackene Kartoffeln und Zwiebeln, Minze Dip

Mix-Masch Platte Muglin 15,50 €
Gemischte Platte für zwei Personen Mit Samosa, Alu Chop, Kukhura ko Paukauda & Tarkari ko Paukauda mit zwei verschiedenen Dips

SITTAN

Mo:Mo Sahili **8,25 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch, Lammhackfleisch oder Gemüsefüllung (Gemischte Teigtaschen auch möglich), 5 Stück

Choila Chiura **13,50 €**
gegrilltes mariniertes Fleischstück gemischt mit scharfer und würziger Tomatensauce, Frühlingszwiebeln, Koriander & Reisflocken

Sukutti Chiura **12,90 €**
Sehr typische kleine Zwischenmahlzeit, getrocknetes Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch in Pfanne gebraten, mit Reisflocken

Sekuwa **12,90 €**
Saftig marinierte fleischstücke gegrillt mit zwei dips (Minze und Würziger Tomaten dip) & Zitronen

Sadeko Badam **7,50 €**
Geröstete Erdnüsse in hausgemachter Gewürzmischung, pikant

Alu Sadeko **7,90 €**
Nepalischer kartoffeln-salat mit zwiebeln, sesam, frischer Koriander, Gewürzmischung, leicht scharf

Yak & Yeti Khaja Set **15,50 €**
Sadeko Bhatmas, Bhuteko Chiura, Alu Sadeko, getrocknetes Hähnchen- oder Schweinefleisch

SALATE

Salat Deurali **8,90 €**
Gemischter Salat mit gebratenem Hühnerbrustfilet Streifen, frischen Tomaten, Gurken, Kräuter-Joghurt-Dressing, Sonnenblumenkernen, Pinien und Kürbiskernen

Salat Himali VEGETARISCH **6,90 €**
Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten, Gurken, Mais, dazu hausgemachten Käse und Olivenöl-Essig-Dressing

NEPALI THALI ODER DAAL-BHAT SET

Pokhereli Tarkari Daal-Bhat VEGETARISCH **21,50 €**
Serviert mit Gemüse-Curry, ausgedünsteten Blattspinat, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar

Chitwane Kukhurako Daal-Bhat **22,50 €**
Serviert mit einem Hähnchen-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar

Mustange Bheda ko Daal-Bhat **23,50 €**
Serviert mit einem Lamm-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar

Daal-Bhat Thali **54,90 €**
Serviert auf einem typischen Nepali-Teller aus Messing. 4 Stück Mo:Mo als Vorspeise, Hauptgang serviert mit Lamm-Curry, Hähnchen-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad, ayurvedischen Achaar, und Naan. Mango-Creme als Dessert

THAKALI THALI SET

Marfa Thakali Thali Set VEGETARISCH **23,50 €**
Serviert in rundem Messingteller mit Kalo Daal, Gemüse-Curry, Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten

Jomsom Thakali Thali Set **24,50 €**
Serviert in rundem Messingteller mit Kalo Daal, Hähnchen-Curry (mit Knochen), Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten

Tukuche Thakali Thali Set **25,50 €**
Serviert in rundem Messingteller mit Kalo Daal, Lamm-Curry, Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten

HÄHNCHEN-CURRY (KHUKURAKO MASU GRAVY)

Kukhurako Masu **16,90 €**
Zartes Hähnchenfleisch mit frischem Koriander zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Himalayan-Kräuter-Curry

Kukhura Nariwal **17,50 €**
Saftiges Hähnchenfleisch in einem sahnigen Kokos-Cashew-Curry mit Erbsen

Kukhurako Masu Tarkari **17,50 €**
Zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse, Himalyan-Kräuter-Curry, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander

Chicken-Curry **16,90 €**
Saftiges Hähnchenfleisch mit kräftiger Curry-Soße

Chicken Saag **17,50 €**
Zartes Hähnchenfleisch mit Blattspinat, Ingwer, frischem Koriander und mildem nepalesischen Curry mit Kräutern

Chicken Chili **17,50 €**
Gebackenes Hähnchenfleisch geschwenkt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer scharfen Soße

LAMM-CURRY (BHEDAKO MASU GRAVY)

Bheda ko Masu 17,50 €
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Himalayan-Kräuter Curry

Bheda ra Alu 17,90 €
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, frischem Koriander und Joghurt-Currysoße, leicht scharf

Bheda ra Saag 17,90 €
Zartes Lammfleisch mit Blattspinat, Ingwer, frischem Koriander und mildem nepalesischen Curry mit Kräutern

Lamm Curry 17,50 €
Lammfleisch in kräftiger Currysauce

GEMÜSE-CURRY (TARKARIKO GRAVY)

Jhaneko Daal AUF WUNSCH VEGAN 15,50 €
Gelbe Linsengericht mit Himalayan-Kräutern, Ingwer, Knoublauch & frischem Koriander

Alu Curry AUF WUNSCH VEGAN 15,90 €
Kartoffeln mit Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma, ayurvedischer Curry-Soße & frischem Koriander

Alu Tama Bodi AUF WUNSCH VEGAN 16,50 €
Typisches nepalesisches Gericht aus dem Kathmandu Tal, Kartoffeln, Bambus & weiße Sojabohnen mit pikantem Curry

Alu ra Saag AUF WUNSCH VEGAN 16,50 €
Blattspinat mit Kartoffeln in cremigem Curry

Alu Chana Masala AUF WUNSCH VEGAN 16,50 €
Kartoffeln, Kichererbsen, Ingwer und Zwiebeln in kräftiger Currysoße

Mix-Masch Tarkari AUF WUNSCH VEGAN 16,50 €
Gemischtes Gemüse mit würzigem nepalesischem Curry

Tarkari ko Jhol Kathmandu AUF WUNSCH VEGAN 16,90 €
Verschiedenes Gemüse mit Haselnüssen und einem cremigen Kokos-Cashew-Curry

Saag Paneer (Palak Paneer) VEGETARISCH 16,90 €
Blattspinat mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch) und Curry Soße

Paneer Butter Masala VEGETARISCH 16,90 €
Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit gemahlenen Cashewnüssen in Buttercreme-Tomaten-soße

Paneer Chili VEGETARISCH 16,90 €
Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, chili-Soße

KNUSPRIGE ENTE (TAREKO HAANS)

Tareko Haans Meghauli 18,50 €
Knusprige Ente mit Verschiedenes Gemüse in Chili Soße

Tareko Haans Sauhara 18,90 €
Knusprige Ente mit Mango-Cashew-Curry und Mandeln

CHAU-MIN (GEBRATENE NUDELN)

Kukhurako ko Chau-min 15,90 €
Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Eiern und Himalaya-Kräutern

Tarkari ko Chau-min (vegetarisch) VEGETARISCH 15,50 €
Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse, Eiern und Himalaya-Kräutern

Keema Nudeln 16,50 €
Gekochte Nudeln mit Hähnchenhackfleisch & Ei in einer speziellen Soßenmischung von Chef Koch

BHUTEKO BHAT (GEBRATENER REIS)

Khukhurako Bhuteko Bhat 15,90 €
Gebratener Reis zubereitet mit Hähnchenfleisch, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Eiern und Himalaya-Kräutern

Tarkari ko Bhuteko Bhat (vegetarisch) VEGETARISCH 15,50 €
Gebratener Reis zubereitet mit Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Eiern und Himalaya-Kräutern

KINDER MENÜ - FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes mit Nuggets 7,90 €

Chicken Korma 9,50 €
Hähnchenfleisch in sahniger Cashew-Kokos-Curry

Chicken Vindaloo 9,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Curry

SEKUWA – GRILLSPEZIALITÄTEN (TANDOORI)

Kukhura ko Sekuwa **19,90 €**
Gegrilltes, saftiges Hähnchenbrustfilet mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis

Chicken Tikka Tandoori **20,90 €**
Hähnchenfleischstücke mariniert in Joghurt, Zwiebeln, Weißkraut Salat, Zitronenscheiben, frischem Koriander, in einer Gusseisenpfanne serviert, dazu würzigen Curry und Reis

Sungur ko Sekuwa **21,90 €**
Gegrillte, saftige Schweinefleischstücke mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis

Jhenga ko Sekuwa **22,90 €**
Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses, mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis

Bheda Ko Sekuwa **23,90 €**
Gegrillte, saftige lammfleischstücke mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis

Mixed Grill **24,90 €**
Zusammenstellung aus verschiedenen Grillgerichten mit Zwiebeln, Weißkohl, Salat, Zitronenscheiben, serviert in einer Gusseisenpfanne, würzigem Curry und Reis

MIX – MASCH GERICHTE

Lokal Chicken Curry **16,90 €**
Hausgemachtes Chicken Curry mit Knochen nach Art des Chefkochs

Sungur ko Jhol Masu **17,50 €**
Hausgemachtes Schweinefleisch Curry nach Art des Chefkochs

Chicken Mango **16,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Mango-Cashew-Curry und Mandeln

Butter Chicken **17,50 €**
Gegrilltes Hähnchenfleisch in buttrigen und cremigen Curry auf Tomatenbasis

HIMALAYAN MO:MO BAZAAR

Everest Mo:Mo **16,50 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk

Gorkhali Mo:Mo **16,70 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Lammhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk

Darjeeling Mo:Mo **16,70 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweine-Rindhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk

Anapurna Mo:Mo VEGAN **15,90 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk

Mix - Masch Mo:Mo Thamel **16,50 €**
Gedämpfte Hähnchen Mo:Mo und gedämpfte Gemüse Mo:Mo, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk

Tareko Mo:Mo Kanchi **16,90 €**
Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen- oder Gemüsefüllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk

Lasha Chili Mo:Mo **18,50 €**
Gebratene Teigtaschen mit Hähnchenhackfleischfüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, geschwenkt in einer scharfen Soße, 10 Stk

Kasha Chili Mo:Mo VEGAN **17,90 €**
Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, geschwenkt in einer scharfen Soße, 10 Stk

Khote Mo:Mo Kathmandu **17,50 €**
In Butter angebratene Teigtaschen mit Hähnchen- oder Lammhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk

Jhol Achar Mo:Mo **17,50 €**
Hausgemachter Jhol Achar mit gedämpften Teigtaschen und Frischem Koriander, 10 Stk

Mo:Mo Chau-Tari **44,90 €**
Zusammenstellung aus verschiedenen Mo:Mo: z.B. Hähnchen Mo:Mo, Lamm Mo:Mo, Gemüse Mo:Mo, frittierte Mo:Mo, dazu Achaar (Sesam-Chili-TomatenDip), 20 Stk

Fewa Jhol Mo:Mo **15,50 €**
Hausgemachter ayurvedischer Jhol (Suppe) mit gedämpften Teigtaschen und frischem Koriander, 8 Stk

THUKPA

Thukpa Namche vegetarisch — **15,90 €**
Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Gemüsebrühe) mit Spitzkohl, Karotten und Mo:Mo mit Gemüsefüllung, 5 Stk

Thukpa Solu mit Fleisch — **16,50 €**
Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Fleischbrühe) mit Spitzkohl, Karotten und Mo:Mo mit Hähnchenfleisch, 5 Stk

BIRYANI

Lamm Biryani — **18,50 €**
Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln

Chicken Biryani — **17,90 €**
Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln

Vegetable Biryani — **16,90 €**
Gemischtes Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln

BEILAGEN

Naan VEGETARISCH — **3,50 €**

Butter Naan VEGETARISCH — **3,90 €**

Knoblauch Naan VEGETARISCH — **4,50 €**

EXTRA DIPS

Reis — **2,50 €**

Dips: Minze, Momo Achaar oder Kakroo ko Achaar — **1,50 €**

NACHSPEISEN

Mango Creme VEGETARISCH **5,90 €**
Köstliche Creme mit Mango Mus, Cahew, Mandeln, Rosinen und Sahne

Shikarni VEGETARISCH **5,90 €**
Nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamom, Mandeln, Kokosraspeln & Cashew

Gulab Jamun VEGETARISCH **4,90 €**
Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken, in Zucker Sirup

Mango Creme mit Eis VEGETARISCH **7,90 €**
Köstliche Creme mit Mango Mus und Vanille Eis