

Yak + Yeti

Hofmühlgasse 21, 1060 wien
+43 1 595 5452

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SURUWAT VORSPEISEN

S1 Samosa VEGAN	6,00 €
2 Stk gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung	
S2 Alu ra Saag ko Momo VEGAN	6,00 €
4 Stk gedämpfte Teigtaschen mit Erdäpfel- und Spinatfülle	
S2K Tschorbe ko Momo VEGETARISCH	6,00 €
4 Stk gedämpfte Teigtaschen mit Käse- und Spinatfülle	
S3 Mashu ko Momo	6,50 €
4 Stk gedämpfte Teigtaschen mit Rindfleisch	
S4 Kukhura ko Momo	6,00 €
4 Stk gedämpfte Teigtaschen mit Hendlfleisch	
S5 Momo Mix	6,00 €
4 Stk Alu + Mashu + Tschorbe + Kukhura	
S5V Momo Mix VEGETARISCH	6,00 €
4 Stk Alu + Tschorbe	
S5VV Momo Mix VEGAN	6,00 €
4 Stk Alu + Sabji	
S6 Dolpo Roti	5,50 €
Himalajaspezialität: mit Rindfaschiertem gefülltes Brot. Gebacken.	
S7 Alu ko Atschar VEGAN	5,00 €
Erdäpfel in pikanter Sesamsauce	
S8 Pakaura VEGAN	5,50 €
Gemüse in Kichererbsenteig gebacken	
S9 Sabji ko Momo VEGAN	7,00 €
4 Stk mit Gemüse (Kraut, Karotten, Erbsen, Erdäpfel)	
S10 Alu Bhale VEGAN	5,50 €
YAK+YETI Spezialität: mit Erdäpfel gefülltes Brot. Gebacken.	
S11 Vorspeisen Platte VEGETARISCH	9,00 €
jeweils 2 Stk Momo Alu ra Saag + Tschorbe + Pakaura und Alu ko Atschar	
S12 Vorspeisen Platte VEGAN	9,00 €
jeweils 2 Stk Momo Alu ra Saag + Sabji + Pakaura und Alu ko Atschar	

| RASH SUPPEN

R1G Thukpa mit Gemüse VEGAN	5,00 €
Nudelsuppe nach tibetanischer Art	
R1L Thukpa mit Lammfleisch	5,50 €
Nudelsuppe nach tibetanischer Art	
R3 Momo ko Rash AUF WUNSCH VEGAN	5,50 €
klare Suppe mit Momos.	
R5 Sabji ko Rash VEGAN	5,00 €
Gemüsesuppe nepalesische Art	

| MOMO ALS HAUPTSPEISE

M1 Mashu ko Momo	15,00 €
12 Stk mit Rindfleisch	
M2 Kukhura ko Momo	15,00 €
12 Stk mit Hendlfleisch	
M3 Alu ra Saag ko Momo VEGAN	15,00 €
12 Stk mit Erdäpfel - Spinat	
M4 Tschorbe ko Momo VEGETARISCH	15,00 €
12 Stk mit Käse	
M8 Sabji ko Momo VEGAN	15,00 €
12 Stk mit Gemüse (Kraut, Karotten, Erbsen, Erdäpfel)	
M6 Momo Mix	15,00 €
12 Stk Mashu + Kukhura + Alu + Tschorbe + Piro + Sabji	
M6F Momo Mix	15,00 €
12 Stk Fleisch Mashu + Kukhura + Piro	
M6V Momo Mix VEGETARISCH	15,00 €
12 Stk vegetarisch Alu + Tschorbe + Sabji	
M6VV Momo Mix VEGAN	15,00 €
12 Stk vegan Alu + Sabji	

| MUSTANG RAJYA KO KHANA

M7 Piro Momo	15,00 €
12 Stk gefüllt mit gehacktem Rindfleisch Mit Himalaya-Pfeffer und Chili. SCHARF!!!	

| HAUPTSPEISEN

H1 Aluchana ko Tarkari	13,50 €
gedünstete Erdäpfel und Kichererbsen mit nepalesischen Gewürzen und Koriander	

H2 Aluparata ra Dal	17,00 €
Fladenbrot mit Erdäpfel gefüllt Dazu rote Linsen. Wird ohne Reis serviert. längere Zubereitungszeit (mindestens 20 min oder mehr)	

H3 Tofu ko Ledo	13,50 €
Tofu mit südnepalesischen Gewürzen in Paradeissauce	

H4 Lumbini Daal	13,50 €
verschiedene Linsen und Bohnen mit südnepalesischen Gewürzen	

H6 Veda Gorkhali	18,00 €
Lammfleisch in nepalesischer Currysauce	

H7 Chicken Chili	15,50 €
gebratenes Hendlfleisch mit Paprika in Sojasauce	

H8 Kukhura ko Ledo	15,50 €
Hendlfleisch in nepalesischer Sauce mit Cashewnusspaste, garniert mit frischem Koriander	

Bhat Reis	2,50 €
------------------	---------------

A Roti Fladenbrot	3,50 €
--------------------------	---------------

Gemischter Salat	4,00 €
-------------------------	---------------

| NEPAL KHANA

N1 Dal Bhat Tarkari	VEGAN	15,00 €
mit Gemüsecurry mit Okra		
N2H Dal Bhat Mashu		16,00 €
mit Hendlcurry		
N2L Dal Bhat Mashu		18,00 €
mit Lammcurry		
N3 Shakahari	VEGAN	16,00 €
Gericht aus drei verschiedenen Gebieten Nepals mit Gemüse Tofu mit südnepalesischen Gewürzen Okra with spices from Kathmandu valley potatoes with north Nepalese spices plus rice lentils and green vegetables		

| DESSERTS

D1 Sikharni	VEGETARISCH	5,00 €
Joghurt mit aromatischen Gewürzen		
D2 Mandala	VEGETARISCH	6,00 €
Hausgemachte Nachspeise aus Karotten und Milch		
D3 Kailash	VEGETARISCH	6,00 €
karamellisiertes Teigbällchen in Joghurt		
D4 Sheto Tara	VEGETARISCH	6,00 €
karamellierte Milchbällchen mit Erdbeer-Joghurtsauce		
D5 Yin Yang	VEGETARISCH	7,00 €
Kailash und Sheto Tara		
D6 Syau ko Momo	VEGAN	5,00 €
gedämpfte Teigtaschen mit aromatischer Apfelfülle		
D7 Mango Moussé		4,50 €