

ALKURUOAT

APPETIZERS

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 1. NEPAL SPECIAL SOUP (G,L) 🌶️ | 8,50€ | 7. CHICKEN PAKODA (G) | 7,50€ |
| Kermainen kana-katkarapukeitto
Creamy soup with chicken and prawns | | Friteerattuja kanan paloja
Deep fried chicken pieces | |
| 2. PRAWNS SOUP (G, L) | 7,50€ | 8. SHRIMPS PAKODA (G, L) | 8,50€ |
| Kermainen katkarapukeitto
Creamy shrimp soup | | Friteerattuja katkarapuja
Deep fried shrimp pieces | |
| 3. CHICKEN SOUP (G, L) 🌶️🌶️ | 7,00€ | 9. VEG PAKODA (G, L) | 6,50€ |
| Tulinen kanakeitto
Spicy chicken soup | | Friteerattuja kasviksia
Deep fried vegetables | |
| 4. VEG SOUP (G, L) 🌶️ | 6,50€ | 10. GREEN SALAD (G, L) | 7,50€ |
| Kermainen kookos-kasviskeitto
Creamy vegetable soup with coconut | | Tomaatti, kurkku, sipuli, porkkana ja tuore salaatti
Tomato, cucumber, onion, carrots and fresh salad | |
| 5. VEG SAMOSA (L) | 7,50€ | 11. MIX SALAD (G) | 9,50€ |
| Friteerattu kasvispiiras
(siis. perunaa, herneitä ja kukkakaalia)
Deep fried vegetable pie made of potato, peas and cauliflower | | Tandooriuunissa grillattua kanaa, katkarapuja, tuorejuusto tomaattia, kurkkua, porkkanaa ja tuoretta salaattia
Tandoori grilled chicken, prawns and paneer cheese with tomato, cucumber, carrots and fresh salad | |
| 6. PANEER PAKODA | 7,50€ | | |
| Friteerattuja tuorejuuston paloja
Deep fried paneer pieces | | | |



KASVISRUOAT

VEGETABLE DISHES

- 12. NEPAL SPECIAL VEG KARAI (G, L) 18,50€**
Keitetyt kasvikset, peruna, juusto, cashew, kookos kermaisessa tomaattikastikkeessa
Boiled vegetables, potatoes, cheese, cashew and coconut in creamy tomato sauce
- 13. NEPAL SPECIAL KOFTA (G) 18,50€**
Pehmeät kasvispyörökät (cashew, tuorejuusto, peruna) hunajaisessa tomaatti voi-curry-kermakastikkeessa
Soft vegetable balls (cashew, paneer & potato) in tomato butter curry cream sauce flavored with honey
- 14. PANEER TIKKA (G) 🌶️ 16,50€**
Paistettu tuorejuustoa, paprikaa, sipulia, tomaattia ja inkivääriä jogurttikastikkeessa
Fried cottage cheese, capsicum, onion, tomato and ginger in yogurt sauce
- 15. SAHI PANEER (G) 16,50€**
Tuorejuustoa hunaja tomaatti-voi-kermakastikkeessa
Paneer with honey in tomato-butter-cream sauce
- 16. PANEER CHILI (G) 🌶️🌶️ 16,50€**
Paistettu tuorejuusto, tomaatti, sipuli, valkosipuli ja soija tulisessa masalakastikkeessa
Fried paneer, tomatoes, onion, garlic and soya in hot masala sauce
- 17. PANEER KARAHI (G, L) 🌶️🌶️ 16,50€**
Tuorejuustoa ja paprika inkivääri-sipuli-currykastikkeessa
Cottage cheese, capsicum in ginger-onion-curry sauce
- 18. PALAK PANEER (G) 16,50€**
Tuorejuustoa ja pinaattia curry-kermakastikkeessa
Cottage cheese and spinach in curry-cream sauce

Gluteeniton (G)
Mieto 🌶️

Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 🌶️

Laktoositon (L)
Tosivahva 🌶️

À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.

KASVISRUOAT

VEGETABLE DISHES

19. MALAI KOFTA (G) **16,50€**

Pehmeät kasvispyörökät (cashew, tuorejuusto ja peruna) tomaatti-voi- kermakastikkeessa
Soft vegetable balls (cashew nuts, paneer and potato) in tomato-butter-cream sauce

20. PANEER BUTTER MASALA (G) **16,50€**

Tuorejuusto tomaatti-voi-kerma masalakastikkeessa
Cottage cheese tomato-butter-cream masala sauce

21. SAAG KOFTA (G) **16,50€**

Kasvispyörökät (kukkakaalia, tuorejuustoa ja perunaa) pinaatti-kerma- currykastikkeessa
Vegetable balls (cauliflower, paneer cheese and potato) in spinach creamy curry sauce

22. VEG KOFTA (G) **16,50€**

Kasvispyörökät (sis, kukkakaalia, perunaa ja tuorejuustoa) kermaisessa
currykastikkeessa
Vegetable balls (cauliflower, potato and paneer) in creamy curry sauce


23. VEG KORMA (G, L) **15,50€**

Kukkakaalia, vihreitä papuja, tuorejuustoa japarsakaalia kermaisessa currykastikkeessa
Cauliflower, green beans, paneer and broccoli in creamy curry sauce


24. DAL MAKHANI (G, L) **14,90€**

Papuja korianterilla ja kuminalla maustetussa kermakastikkeessa
Beans in creamy sauce flavored with coriander and cumin




Gluteeniton (G)
Mieto 



Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 




Laktoositon (L)
Tosivahva 


À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.

VEGAANIRUOAT

VEGAN DISHES

- 25. MIX VEG (G, L)**  **16,00€**
Kukkakaalia, parsakaalia, perunaa ja pitkäpajuja currykastikkeessa
Cauliflower, broccoli, potato & cowpea in curry sauce
- 26. MUSHROOM MASALA (G, L)**   **15,00€**
Keitettyjä sieniä, tomaattia, inkivääriä ja valkosipulia masalakastikkeessa
Boiled mushrooms, tomatoes, ginger and garlic in masala sauce
- 27. BAIGAN MASALA (G, L)**   **15,00€**
Paistettua munakoisoa, tomaattia, inkivääriä ja valkosipulia masalakastikkeessa
Fried aubergine, tomato, ginger & garlic in masala sauce
- 28. VEGAANI KOFTA (G, L)** **14,50€**
Kasvispyörykät (sis, kukkakaalia, perunaa ja tofua) kookos-currykastikkeessa
Vegetable balls (cauliflower, potato and tofu) in coconut-curry sauce
- 29. ALU CHANA MASALA (G,L)**  **14,50€**
Kikherneitä ja perunoita tomatti-sipuli masalakastikkeessa
Chickpeas and potatoes with tomato-onion masala sauce
- 30. VINDI FRY MASALA (G, L)**  **14,50€**
Paistettua okraa, tomaattia, inkivääriä ja sipulia masalakastikkeessa
Fried ladies fingers, tomatoes, ginger and onion in masala sauce
- 31. TOFU CHILLI (G, L)**    **14,50€**
Tofua ja paprikaa tomaatti-, sipuli-, chili- ja soijakastikkeessa
Tofu and capsicum in tomato, onion, chili and soya sauce
- 32. ALU GOBI (G, L)**  **14,50€**
Perunaa, kukkakaalia, tomaattia ja sipulia masalakastikkeessa
Potatoes, cauliflower, tomatoes & onion in masala sauce

Gluteeniton (G)
Mieto 

Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 

Laktoositon (L)
Tosivahva 

À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.

KANARUOAT

CHICKEN DISHES

33. NEPAL SPECIAL KARAI (G, VL) 20,50€

Tandoorissa paistettu broilerin filee, tuorejuusto, juusto, kookos, hunaja ja cashew tomaatti-voi-currykermakastikkeessa
Tandoori chicken fillet, cottage cheese, cheese, coconut, honey & cashew in tomato butter curry cream sauce

34. CHICKEN SPECIAL KARAI (G) 19,50€

Tandoorissa grillatut broilerin fileepalat, inkivääri, valkosipuli, paprika ja tuorejuusto currykastikkeessa
Tandoori oven grilled chicken fillet with ginger, garlic, capsicum & cottage cheese in curry sauce

35. CHICKEN TIKKA MASALA (G, VL) 17,50€

Jogurtissa marinoidut ja tandoorissa grillatut broilerin rintafileet, sipuli ja tomaatti masala-kastikkeessa
Yoghurt marinated & tandoori grilled chicken breast pieces in onion & tomato masala sauce

36. CHICKEN TIKKA (G, VL) 17,50€

Yrtti-jogurttimarinoituja ja tandoorissa grillattuja broilerin rintafileitä, paprika ja sipulia tomaatti-jogurtkastikkeessa.
Yoghurt marinated and tandoori grilled chicken, capsicum and onion in tomato and yoghurt sauce

37. BUTTER CHICKEN (G, VL) 17,50€


Tandoorissa paistettuja broilerin fileepaloja tomaatti-voi-kermakastikkeessa
Tandoori oven grilled chicken fillet in tomato, butter and cream sauce


38. MANGO CHICKEN (G, L) 17,50€


Broilerin rintafilee ja mango tomaatti-voi-kermakastikkeessa
Chicken breast & mango in tomato butter cream sauce

39. MUSHROOM CHICKEN (G, L) 16,00€

Haudutettuja kanafileeepaloja ja herkkusieniä, sipuli, valkosipuli, tomaatti ja inkiväärikastikkeessa
Stewed chicken fillet pieces and mushroom in onion, garlic, tomato and ginger sauce

Gluteeniton (G)
Mieto 

Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 


Laktoositon (L)
Tosivahva 


À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.


KANARUOAT

CHICKEN DISHES

- 40. CHICKEN VINDALOO (G, L)**  **17,50€**
Kanan rintafilee-paloja, perunaa ja tomaattia voimakkaasti pippuri, mausteneilikka, korianteria ja sarviapila-valkosipuli kastikkeessa.
Chicken pieces, potatoes and tomatoes in hot spicy sauce with pepper, clove, coriander, fenugreek and garlic sauce
- 41. CHICKEN BUTTER MASALA (G,L)**  **16,50€**
Broilerin rintafileet, masala ja tomaatti voi-kermakastikkeessa
Chicken breast pieces in tomato butter-cream-masala sauce
- 42. CHICKEN KORMA (G,L)** **16,50€**
Broilerin rintafilee voi kerma, tomaatti currykastikkeessa ja kookos, cashew pähkinälle
Chicken fillet can be cream, tomato in curry sauce and coconut with cashew nuts
- 43. METHI CHICKEN (G,L)**  **16,00€**
Haudutettua kanaa rohtosarviapilan, valkosipulin ja inkiväärin kera jogurtti ja tomaatti-currykastikkeessa.
Stewed chicken seasoned with fenugreek, garlic and ginger in yogurt and tomato-curry sauce.
- 44. CHILI CHICKEN (G,L)**  **16,00€**
Broilerin rintafileitä, sipulia ja paprikaa tulisessa tomaatti, valkosipuli, chili ja soijakastikkeessa
Chicken breast, onion and capsicum in spicy tomato, garlic, chili and soya sauce
- 45. GARLIC CHICKEN (G,L)**  **15,50€**
Broilerin rintafileet valkosipuli-sipulicurrykastikkeessa
Chicken breast pieces in garlic, onion & curry sauce
- 46. CHICKEN SAG (G,L)** **15,50€**
Broilerin rintafilee, pinaatti ja kerma -currykastikkeessa
Chicken breast & spinach creamy curry sauce
- 47. CHICKEN CURRY (G,L)** **15,00€**
Broilerin rintafileet, kumina, korianteri, inkivääri ja valkosipuli currykastikkeessa
Chicken breast pieces in cumin, coriander, ginger and garlic curry sauce

Gluteeniton (G)
Mieto 

Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 

Laktoositon (L)
Tosivahva 

À la Carté annokset sisältävät basmatirisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raitaa and mint chutney.

LAMMASRUOAT

LAMB DISHES

48. NEPAL MISMAS KARAI (G, VL)

21,50€

Tandooriuunissa grillattu lampaan sisäfilee, broilerin rintafilee, jättikatkaravut, tuorejuusto, tomaatti, sipuli, paprika ja cashew pinaatti-currykastikkeessa
Tandoori grilled lamb, chicken breast, king prawn, paneer, tomato, onion, capsicum and cashew nut in spinach curry sauce

49. LAMB SPECIAL KARAI (G, VL)

21,50€

Lammasta sisäfileetä, paprikaa, sipulia, tomaattia, cashew ja tuorejuustoa masala-currykastikkeessa
Lamb, capsicum, onion, tomato, cashew & paneer in masala curry sauce,

50. LAMB TIKKA (G, VL)

20,50€

Tandoorissa grillattu lammas sisäfileetä, sipuli, paprika tomaatti ja tandoorimasala jogurttikastikkeessa
Tandoori grilled lamb, onion, capsicum and tomato in tandoori masala yogurt sauce

51. LAMB TIKKA MASALA (G, VL)

20,50€

Tandoorissa grillattua lampaan sisäfilettä tomaatti jogurtti masalakastikkeessa
Tandoori oven-grilled fillet of lamb in tomato, onion, yoghurt and masala sauce

52. LAMB BUTTER MASALA (G, L)


17,50€


Haudutettua lammas file, masala ja tomaatti voi kerma kastikkeessa.
Stewed lamb with masala in tomato butter cream sauce.


53. LAMB KORMA (G, L)

17,00€

Lamas file voi kerma, tomaatti currykastikkeessa ja kookos, cashew pähkinälle
Lamb fillet can be cream, tomato in curry sauce and coconut with cashew nuts

Gluteeniton (G)
Mieto 

Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 


Laktoositon (L)
Tosivahva 


À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.


LAMMASRUOAT

LAMB DISHES

- 54. LAMB VINDALOO (G, L)**  **17,50€**
Lampaan rintapaloja, perunaa ja tomaattia voimakkaasti maustetussa pippuri, mausteneilikka, korianteri, sarviapila ja valkosipuli kastikkeessa
Lamb pieces, potatoes & tomatoes in hot spicy sauce with pepper, clove, corriander, fenugreek and garlic
- 55. METHI LAMB (G, L)**  **16,50€**
Lammasta rohtosarviapilan, valkosipulin ja inkiväärin kera jogurtti ja tomaatti-currykastikkeessa.
Lamb seasoned with fenugreek, garlic and ginger in yogurt and tomato curry sauce.
- 56. LAMB SAAG (G, L)** **16,50€**
Haudutetut lampaan palat, pinaatti ja kerma currykastikkeessa
Stewed lamb pieces in spinach cream sauce
- 57. LAMB CHILLI (G, L)**  **16,50€**
Lammasta, sipulia ja paprikaa tulisessa tomaatti soijakastikkeessa
Lamb, onion & capsicum in hot spicy tomato soy sauce
- 58. LAMB KOFTA (G, L)**  **15,50€**
Lammaspyörökät curry-kermakastikkeessa
Lamb meat balls in curry-cream sauce
- 59. LAMB KOFTA CHILLI (G, L)**  **15,50€**
Lampaan jauheliha pyörökät, sipuli ja paprika tomaatti chili-soijakastikkeessa
Minced lamb with onion and capsicum in tomato-chili soy sauce
- 60. LAMB CURRY (G, L)** **16,00€**
Lammasta currykastikkeessa maustettuna kuminalla ja korianterilla
Lamb in curry sauce flavoured with cumins and coriander

Gluteeniton (G)
Mieto 

Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 

Laktoositon (L)
Tosivahva 

À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.

MEREN ANTIMET

SEA FOODS

61. NEPAL PRAWN (G, L)  **21,50€**

Paistettu jättikatkaravut, tuorejuusto, juusto, kookos, hunaja ja cashew tomaatti-voi-currykermakastikkeessa

Fried king prawns, cottage cheese, cheese, coconut, honey & cashew in Tomato butter curry cream sauce

62. PRAWN TANDOORI (G, VL)   **20,50€**


Jogurtissa marinoituja ja tandooriuunissa grillattuja jättikatkarapuja, sipulia ja paprikaa tulisessa tomaatti jogurtti kastikkeessa

Yoghurt marinated & tandoori king prawns, onion & capsicum in spicy tomato yogurt sauce

63. SAHI PRAWN (G, L) **19,50€**

Friteerattuja jättikatkarapuja hunajatomaatti voikermakastikkeessa

Deep fried king prawns with tomato, honey and cream sauce

64. PRAWN MASALA (G, L)  **19,50€**


Jättikatkarapuja, tomaattia sipulia ja korianteria masalakastikkeessa


King prawn, tomato, coriander & onion in masala sauce


65. SHRIMPS BUTTER MASALA (G,L)  **17,00€**

Katkarapuja masala ja tomaatti voi kastikkeessa

Shrimps with tomato in butter & masala sauce

Gluteeniton (G)
Mieto 

Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 

Laktoositon (L)
Tosivahva 

À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.

MEREN ANTIMET

SEA FOODS

66. SHRIMPS KORMA (G, L)

16,50€

Katkarapuja voi kerma, tomaatti currykastikkeessa ja kookos, cashew pähkinälle
Shrimp with tomato in curry sauce and coconut with cashew nuts

67. SHRIMPS CHILLI (G, L)

16,50€

Katkarapuja, soijakastiketta, paprikaa, sipulia ja tomatti chilikastikkeessa
Shrimps with soy, green capsicum, onion, garlic, ginger, hot spiced.

68. FISH MASALA (G, L)

15,50€

Paistettua pangasius fileetä pippuri-inkivääri-masalakastikkeessa
Fried pangasius fillet in ginger pepper masala sauce

69. FISH KORMA (G, L)


15,50€


Paistettua pangasius fileetä voi kerma, tomaatti currykastikkeessaja
kookos, cashew pähkinälle
Fried pangasius fillets can be cream, tomato in curry sauce
and coconut with cashew nuts


70. FISH CHILLI (G, L)

15,50€

Paistettua pangaisus fileetä, tomaattia, valkosipulia ja paprikaa tulisessa
inkivääri tomaatti chilikastikkeessa
Fried pangasius fillets with tomato, garlic and capsicum in spicy ginger chili sauce

Gluteeniton (G)
Mieto 

Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 

Laktoositon (L)
Tosivahva 

À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.

SIZZLER

71. NEPALI SPECIAL SIZZLER (G, VL)

21,50€

Lampaan sisäfilee, tandoori kana, tuorejuusto ja pinaatti curry kermakastikkeessa
Fillet of lamb, tandoori chicken, cottage cheese with spinach curry cream sauce

72. TANDOORI MIX SIZZLER (G, L) 🌶️

23,90€

Tandooriuunissa grillatut broilerin rintafileet, lammasta, jättikatkaravut, paprika, inkivääri ja sipuli mausteisessa tomaatti ja jogurtti kastikkeessa
Tandoori grilled chicken breast, lamb, king prawn with capsicum, ginger, onion in well-seasoned tomato and yoghurt sauce

73. PRAWN SIZZLER (G, L) 🌶️

22,00€

Friteeratut jättikatkaravut, paprika, sipuli, tomaatti, inkivääri ja valkosipuli mausteisessa jogurtti – masalakastikkeessa
Fried king prawns, capsicum, ginger, tomato, garlic & onion in well-seasoned yoghurt masala sauce

74. MUTTON SIZZLER (G, L) 🌶️

20,90€

Lampaan filettä, paprikaa, inkivääriä, tomaattia, sipulia, valkosipulia ja curry – masalakastikkeessa
Lamb, capsicum, ginger, tomato, garlic, onion in curry masala sauce

75. CHICKEN SIZZLER (G, VL) 🌶️

19,90€

Tandoori-uunissa grillattuja kanaa, paprikaa ja kaali inkivääri-chilli-korianteri kastikkeessa
Tandoori grilled chicken breast pieces, capsicum and cabbage in ginger-chilli-coriander sauce



Gluteeniton (G)
Mieto 🌶️

Vähälaktoosinen (VL)
Keskivahva 🌶️🌶️

Laktoositon (L)
Tosivahva 🌶️🌶️

À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.

THALI & RISOTTO

76. NEPAL SPECIAL THALI

24,90€

Neljä ruokalajia thali-lautasella / Four courses on thali-plate with mini portion of

I. SAHI PRAWN (NRO. 63)

III. CHICKEN TIKKA (NRO. 36) 

II. LAMB TIKKA MASALA (NRO. 51) 

IV. DAL MAKHANI (NRO. 24)

77. MUTTON THALI

20,50€

Kolme ruokalajia thali – lautasella / Three courses on thali plate with mini portion of

I. LAMB TIKKA MASALA (NRO. 51) 

III. DAL MAKHANI (NRO. 24)

II. LAMB KORMA (NRO. 53)

78. CHICKEN THALI

19,50€

Kolme ruokalajia thali – lautasella / Three courses on thali plate with mini portion of

I. CHICKEN TIKKA MASALA (NRO. 35) 

III. DAL MAKHANI (NRO. 24)

II. BUTTER CHICKEN (NRO. 37)


79. VEG THALI

18,50€

Kolme ruokalajia thali – lautasella / Three courses on thali plate with mini portion of

I. SAHI PANEER (NRO. 15)

III. DAL MAKHANI (NRO. 24)

II. MIX VEG (NRO. 25) 

RISOTTO

80. NEPAL SPECIAL BIRYANI (G, VL)

19,50€

Jättikatkarapuja, tandoorissa grillattuja kana ja tandoorissa grillattuja lammas
King prawns, tandoor grilled chicken and tandoor grilled lamb.

81. CHICKEN BIRYANI (G, VL)

17,50€

Yrtti jogurtissa marinoituja tandoorikana filee paloja ja basmatiriisiä miedosti maustetussa
Herb yogurt marinated tandoori chicken fillet with basmati rice.

82. VEG BIRYANI (G,L)

16,50€

Paistetut vihannekset, tuorejuusto ja basmatiriisiä miedosti maustetussa Fried vegetables,
cottage cheese and basmati rice in mild spicy.

RYHMÄMENUT

GROUP MENU

MENU KAHDELLE

49,50€

MENU FOR TWO

2 KUKHURO KO PAKODA

Friteerattua kanaa
Deep fried Chicken

tai / or

2 VEG SOUP

Kermanen kookos -kasviskeitto
Creamy coconut veg soup

CHICKEN TIKKA MASALA

Jogurtissa marinoidut ja tandoorissa grillatut
broilerinrintafileet, sipuli ja tomaatti
masalakastikkeessa
Yoghurt marinated & tandoorigrilled chicken
breast, in onion, tomato and masala sauce

SAHI PANEER

Tuorejuusto ja hunaja
tomaattikermakastikkeessa
Paneer and honey in creamy tomato sauce

MANGO LASSI

MANGOPIRTELÖ

*À la Carté items include basmati rice, naanbread, raita
and mint chutney.*

MENU NELJÄLLE

99,50€

MENU FOR FOUR

4 NEPAL SPECIAL SOUP

Kermanenkeittonasta ja katkaravusta
Creamy soup with chicken and prawn

tai / or

4 PRAWN PAKODA

Friteerattujakatkarapuja
Deep fried Shrimp

LAMB TIKKA MASALA

Tandoori lampaan sisäfilettä tomaatti-
jogurtti- masalakastikkeessa
Tandooroven-grilled fillet of lamb in
tomato, onion, yogurt and masalasauce

BUTTER CHICKEN

Tandoorissa paistettuja broilerin fileepaloja
tomaatti-voi-kermakastikkeessa
Tandoori oven grilled chicken fillet in tomato,
butter and cream sauce

PALAK PANEER

Pinaattia, tuorejuustoa kermaisessa
currykastikkeessa
Spinach, paneer in creamy curry sauce

SHRIMPS CHILLI

Katkarapuja, paprikaa, sipulia ja
tomatti chilikastikkeessa
Shrimps with capsicum, onion and tomato in
chilli sauce

MANGO LASSI

MANGOPIRTELÖ

LASTEN MENU

CHILDRENS MENU

Tarjoillaan vain alle 12 vuotiaille / Served for children under 12 only

- | | |
|---|---------------|
| 1. FRIED RICE (G, VL)
Paistettua riisiä katkaravuilla tai kanalla.
Fried rice with shrimps or chicken. | 10,00€ |
| 2. CHICKEN CURRY (G, L)
Haudutettuja lampaan paloja tomaatti-, sipuli- ja currykastikkeessa
Stewed lamb pieces in tomato, onion and curry sauce | 10,00€ |
| 3. BUTTER CHICKEN (G, VL)
Tandoorissa paistettuja broilerin fileepaloja tomaatti-voi-kermakastikkeessa
Tandoori oven grilled chicken fillet in tomato, butter and cream sauce | 10,00€ |
| 4. CHICKEN KORMA (G, L)
Broilerin rintafilee ja cashew kermaisessa manteli, hunaja ja tomaattikastikkeessa
Chicken breast & cashew nuts in creamy almond, honey and tomato sauce | 10,00€ |
| 5. MANGO CHICKEN (G, L)
Broilerin rintafilee ja mangotomaatti-voi-kermakastikkeessa
Chicken breast & mango in tomato butter cream sauce | 10,00€ |
| 6. CHICKEN TIKKA (G, VL)
Yrtti-jogurttimarinoituja ja tandooriuunissa grillattuja kanafilee-paloja.
Herb and yoghurt marinated, tandoori-oven grilled chicken fillet pieces. | 10,00€ |
| 7. LAMB CURRY (G, L)
Haudutettuja lampaanpaloja tomaatti-sipuli-currykastikkeessa.
Stewed lamb pieces in tomato-onion-curry sauce. | 10,00€ |
| 8. LAMB KORMA (G, L)
Lammasta cashew ja currykermakastikkeessa.
Lamb and cashew in curry-cream sauce. | 10,00€ |
| 9. SHAI PRAWN (G, L)
Katkarapuja tomaatti-voi-kermakastikkeessa.
Shrimps in tomato-butter-cream sauce. | 11,50€ |
| 10. SHRIMPS KORMA (G, L)
Katkarapuja sipuli-, cashew-, tomaatti- ja kermakastikkeessa.
Shrimp with onion, cashew, tomato and cream sauce | 10,50€ |

À la Carté annokset sisältävät basmatiriisiä, naan-leipää, raita ja minttu chutney.
Each main course includes naan bread, basmati rice, raita and mint chutney.

LISUKKEET

SIDE ORDERS

KASVIS -VEGETARIAN

Malai Kofta	10,50€
Nepal Sp. Kofta	11,50€
Veg Kofta	10,50€
Baigan Masala	10,00€
Sag Kofta	10,50€
Shahi Paneer	10,50€
Palak Paneer	10,50€
Paneer chili	10,50€
Alu Gobi	10,00€
Alu Palak	10,00€
Vindi	10,50€
Alu Vindi	10,50€
Mix Veg	10,00€
Veg Korma	10,50€
Nepal Sp. Tarkari	11,50€
Nepal Sp. Veg Karai	11,50€
Dal Makhani	10,50€
Tofu Chilli	10,50€
Paneer Tikka	10,50€

KALA – FISH

Prawn Tandoori	13,50€
Prawn Masala	13,50€
Nepal Special Prawn	13,50€
Shahi Prawn	12,50€
Fish Masala	10,00€
Fish Korma	10,00€
Fish Chili	10,00€
Shrimp Palak	11,00€
Shrimp Korma	11,00€
Shrimp Chilli	11,00€

MUUT – OTHERS

Rice	4,50€
Garlic Naan Bread	3,00€
Naan	2,50€
Daal	4,50€
Raita	4,00€

KANA-CHICKEN

Chicken Curry	10,50€
Chicken Chili	10,50€
Chicken Korma	10,50€
Mushroom Kukhuro	10,50€
Butter Chicken	11,00€
Chicken Tikka	11,50€
Mango Chicken	10,50€
Chicken Tikka Masala	11,00€
Chicken Karai	11,00€
Chicken Special Karai	12,50€
Chicken Vindaloo	10,50€
Chicken Palak	10,50€
Garlic Kukhuro	12,50€
Nepal Sp. Karai	12,50€

LIHA - LAMB

Lamb Butter Masala	11,50€
Lamb Curry	11,00€
Lamb Chilli	10,50€
Lamb Tikka Masala	13,50€
Lamb Tikka	13,50€
Lamb Karai	12,50€
Nepal Mismas Karai	13,90€
Lamb Korma	10,00€
Khasi ko Kabab	9,50€
Masu Kofta	9,00€
Lamb Vindaloo	10,00€

SIZZLER

Tandoori Mix Sizzler	13,90€
Chicken Sizzler	12,90€
Prawn Sizzler	13,50€
Mutton Sizzler	13,50€
Nepal Sizzler	13,50€

JÄLKIRUOAT

DESSERTS

- | | |
|---|--------------|
| 1. NEPAL PALACE KERA | 8,00€ |
| Paistettua banaania, hunajaa, siirappia, jäätelöä
(mango, vanilja tai mansikka) ja kermavaahtoa
Fried banana with honey, syrup, ice cream
(mango, vanilla or strawberry) and whipped cream | |
| 2. MIX ICE CREAM | 7,50€ |
| Kolme palloa (vanilja tai mansikka
tai mangojäätelöä)
Three boll ice cream of your choice from vanilla,
strawberry or mango | |
| 3. NEPALESE TEA | 4,00€ |
| Inkiväärillä ja vihreällä kardemummalla maustettu maitotee
Tea with milk spiced with ginger and green cardamom | |
| 4. NEPALESE COFFEE | 4,50€ |
| Inkiväärillä ja vihreällä kardemummalla maustettu maitokahvi
Coffee with milk spiced with ginger and green cardamom | |
| 5. KULFI (L) | 8,00€ |
| Jäädyeke, jossa pistaasia, mantelia, cashew-pähkinää,
kevyesti maustettu kardemummalla.
Condensed milk-parfait containing pistachio almonds
and cashew nut, mildly flavored with cardamom. | |
| 6. COFFEE | 3,50€ |
| 7. TEA | 3,50€ |
| Musta/Vihreä
Black/Green | |
| 8. MANGO LASSI | 5,00€ |
| 9. MANSIKKA/STRABERRY LASSI | 5,00€ |
| 10. BANAANI/BANANA LASSI | 5,00€ |
| 11. NORMAL LASSI (Sweet yogurt drink) | 4,50€ |

JUOMAT

DRINKS

OLUET - BEER

Aura III, 4,5%, 0,33l	5,50€	Nepal Ice Nepalilainen 5,5% 0,3l	7,00€
Lapin Kulta III, 4,5%, 0,5l	6,50€	Khukuri Nepalese beer 4,7% 0,33l	6,50€
Lapin Kulta IV, 5,2%, 0,5l	6,90€	Kingfisher Intialainen 4,8%, 0,33l	7,00€
Alkoholiton Olut 0,33l	3,50€	Kathmandu, 4,8%, 0,5 l	8,50€
Krušovice Tumma 3.8% 0,5l	6,50€	Tikka Gold Intialainen 5,5% 0,5l	8,50€
Krušovice Valea 5.8% 0,5l	6,50€		

SIIDERIT - CIDERS

Kuiva Omena Siideri 4,7%, 0,33 l	5,50€	Päärynä Siideri 4,7%, 0,33 l	5,50€
----------------------------------	-------	------------------------------	-------

LONKEROT - LONG DRINKS

Original Long Drink 5,5%, 0,33 l	6,50€	Original Karpalo 5,5%, 0,33 l	6,00€
----------------------------------	-------	-------------------------------	-------

VIRVOITUSJUOMAT - SOFT DRINKS

Pepsi Max, 0,3l / 0,5 l	3,00€ / 3,90€
Jaffa 0,33 l / 0,5 l	3,00€ / 3,90€
Maito 0,33 l	2,50€
7 Up, 0,33 l / 0,5 l	3,00€ / 3,90€
Vichy, 0,33 l / 0,5 l	3,00€ / 3,90€
Appelsiini mehu 0,3 l	3,00€
Omena mehu 0,3 l	3,00€



JUOMAT

DRINKS

VISKIT

Jack Daniels	7,00€
Jameson Irish Whisky	7,00€
Jhonnie Walker Red Label	7,00€
Jhonnie Walker Black Label	8,00€
Kolmen Leijonan Whisky	7,00€

ROMMI

Khukuri Nepalese Rum	8,00€
Bacardi Light Dry	6,50€
Rhum Negrita Dark	6,50€

KONJAKIT

Hennessy V.S. Cognac	8,50€
Monopol Vs. Cognac	7,00€

VODKA / TEQUILA / GIN

Finlandia Vodka	7,00€
Absolute Vodka	8,00€
Tequila	7,50€
Gordon' s London Dry Gin	7,50€

LIKÖÖRIT

Baileys Original Irish Cream	4,00€
Disaronno Amaretto	6,50€
Galliano	6,50€
Campari Bitter	7,00€
Koskenkorva	6,00€
Jägermeister	6,50€

BRANDY

Torres	8,00€
Jaloviina	6,50€

COCKTAILIT - COCKTAILS

1. Nepal Sp. Rommi Totti 9,50€

Khukuri Nepalese rum, warm water, honey and lemon

2. Gin Tonic 8,50€

London Dry Gin, tonic water, garnished with lemon

3. Irish Coffee 8,50€

Jameson Irish whiskey with freshly brewed coffee and brown sugar topped whipped cream



PUNAVIINIT

RED WINES

PUNAVIINI	12cl	16cl	24cl	PLO
1. Finca El Camino Malbec, Argenta Keskitäyteläinen, tasapainoinen, punaisia marjoja, tureen luumuinen ja aavistuksen vaniljainen.	5,00€	6,00€	9,00€	25,50€
2. Mancura Cabernet Sauvignon, Chile Pehmeä, hedelmäinen, tasapainoinen, pehmeän tanniini, miellyttävä jälkimaku	5,50€	6,50€	9,50€	27,50€
3. Ruffino Chianti Organic, Italia Keskitäyteläinen, keskitanniininen, kirsikkainen, karpaloinen, kevyen herukkainen, yrttinen				33,50€
4. Yalumba Organic Shiraz, Australia Keskitäyteläinen, tanniininen, mustikkainen, kypsän kirsikkainen, mustaherukkainen, kuivatun yrttinen				39,50€



VALKOVIINIT

WHITE WINES

PUNAVIINI

12cl

16cl

24cl

PLO

1. Finca El Camino Chardonnay-Viognier, Argentina 5,00€

6,00€

9,00€

25,50€

Tuore, kevyt, hieman kukkainen, ananaksinen ja voinen. 50% Chardonnay, 50% Viognier

2. Mancura Chardonnay, Chile

5,50€

6,50€

9,50€

27,50€

Kuiva, pyöreä, hedelmäinen, tasapainoinen, miellyttävä jälkimaku

3. Le Cirque Classique ,Ranska

31,90€

Puolikuiva, keskihapokas, sitruksinen, hennon aprikoosinen

KUOHUVIINIT – SPARKLING WINES

Henkell Troken, Saksa, 20cl

9,50€

Puolikuiva, keskihapokas, raparperihilloinen, persikkainen, yrttinen

Henkell Troken, Saksa, 75cl

31,50€

Puolikuiva, keskihapokas, raparperihilloinen, persikkainen, yrttinen

SAMPANJA – CHAMPAGNE

Besserat Bellefon Grande Sampanja – Ranska

46,00€

Raikas ja intensiivinen sampanja, joka on kolmen rypäleen sekoite. Erittäin tasapainoinen sampanja, jossa on pienet kuplat ja pitkä, täyteläinen jälkimaku.

