

Indian & Nepalese Menu / Menu Indien & Népalais

Starters / Entrées

1. Hot Lentil Soup (E) or Vegetable Lentil Soup (vegan) (E) 6,95 €
Lentil soup with egg and mushrooms or soup with vegetables and lentils
Soupe aux lentilles avec œufs et champignons ou soupe aux légumes et aux lentilles
2. Vegetable Samosa (A) 6,95 €
Deep fried pastry stuffed with mixed vegetables and potatoes
Beignet indien pané fourré aux légumes et pommes de terre
3. Mixmax Pakora (vegan) 6,95 €
Deep fried smashed mixed vegetables coated with lentil flour
Purée de légumes panés à la farine de lentilles
4. Dahi Raita (M) 5,50 €
Yoghurt with chat masala
Yaourt mariné au chat masala
5. Chili Pakora (vegan, hot) 6,95 €
Deep fried chili coated with lentil flour and stuffed with potatoes
Piment pané, enrobé de farine de lentilles et fourré de pommes de terre
6. Kukhura Pakora (H) 7,50 €
Deep fried chicken coated with lentil flour and sesame
Poulet pané à la farine de lentilles et enrobé de sésame
7. Tara Jhinga (C) 9,75 €
Deep fried spicy prawn
Scampis panés aux épices
8. Lamb Rolls 7,95 €
Deep fried lamb coated with lentil flour
Rouleaux d'agneau panés à la farine de lentilles
9. Mixed Starters (C, H) 19,95 €
Deep fried chicken, prawn and mixed vegetables
Assortiment de poulet, scampis et légumes panés

~ Restaurant Sherpa ~

Chicken / Poulet

- | | | |
|-----|--|---------|
| 10. | Kukhura Gheedar (M) <i>Grilled chicken blended with butter and tomato sauce</i> <i>Poulet grillé à la sauce aux tomates et au beurre</i> | 17,95 € |
| 11. | Palak Kukhura (M) <i>Pieces of chicken blended with spinach and Nepalese spices</i> <i>Morceaux de poulet aux épinards et épices népalaises</i> | 17,50 € |
| 12. | Kukhura Badami (B, M) <i>Pieces of chicken blended with yoghurt cream and cashew nuts</i> <i>Morceaux de poulet à la crème de yaourt et aux noix de cajou</i> | 18,95 € |
| 13. | Kukhura Masaladar (Hot / épicé) (M) <i>Grilled chicken blended in a hot masala sauce with onion, chili and tomatoes</i> <i>Poulet grillé à la sauce masala épicé avec oignons, piments et tomates</i> | 18,95 € |
| 14. | Sherpa Special Chicken (B, M) <i>Chicken and dried fruit blended in a mild coconut sauce</i> <i>Poulet et fruits secs cuits dans une sauce de noix de coco</i> | 18,95 € |
| 15. | Kathmandu Chicken <i>Sliced chicken breast prepared with vegetables and lentils in medium masala</i> <i>Poitrine de poulet émincée préparée avec des légumes et des lentilles dans une sauce masala douce</i> | 17,50 € |
| 16. | Kukhura Saslik (hot, épicé) (M) <i>Grilled chicken with onions, capsicum, tomatoes, and green chili blended with hot curry sauce and served on a hot sizzler</i> <i>Viande de poulet aux oignons, poivrons, tomates et aux chilis verts, préparé dans une sauce curry épicé et servi sur un grill chaud</i> | 18,95 € |

Lamb / Agneau

- | | | |
|-----|--|---------|
| 17. | Sekuwa Masaladar (hot / épicé) (M) <i>Grilled lamb blended in a hot traditional masala sauce</i> <i>Agneau grillé mélangé dans une sauce masala traditionnelle épicé</i> | 19,95 € |
| 18. | Khasi Jal Frazi (hot, épicé) (M) <i>Grilled lamb blended in a hot curry sauce with onions, capsicum, tomatoes and green chili</i> <i>Agneau grillé mélangé dans une sauce piquante avec des oignons, tomates et des piments verts</i> | 19,95 € |
| 19. | Khasi Badami (B, M) <i>Pieces of lamb blended with yoghurt cream and cashew nuts</i> <i>Morceaux d'agneau à la crème de yaourt et aux noix de cajou</i> | 19,95 € |
| 20. | Masaladar Bhutuwa <i>Popular Nepalese dish of lamb stewed with selected Nepalese herbs and spices</i> <i>Préparation népalaise de ragoût d'agneau aux épices népalaises</i> | 18,95 € |
| 21. | Khasi Manpasand (M) <i>Pieces of lamb cooked in curry sauce with fenugreek</i> <i>Ragoût d'agneau à la sauce curry avec du fenugrec</i> | 18,95 € |
| 22. | Kathmandu Khasi <i>Lamb prepared with vegetables and lentils in a medium spicy Nepalese sauce</i> <i>Agneau préparé avec des légumes et des lentilles dans une sauce népalaise légèrement épicée</i> | 18,75 € |

Beef / Boeuf

23. **Beef Vindaloo (hot / épicé) (M)** 19,95 €
Pieces of beef blended in a mint sauce with very hot spices
Morceaux de bœuf à la sauce de menthe et aux épices très fortes
24. **Sherpa Special Beef (M)** 19,95 €
Beef marinated with Nepalese spices and blended with onion, capsicum, tomatoes and topped with lotus seeds
Morceaux de bœufs marinés aux épices népalaises et préparé avec des oignons, poivrons et garni de graines de lotus

Sea Food / Fruits de Mer

25. **Jhinga Masaladar (hot / épicé) (C, M)** 20,95 €
Grilled prawn blended in a hot masala sauce with onion, chili and tomatoes
Scampis grillés à la sauce masala épicé avec oignons, piments et tomates
26. **Jhinga Badami (B, M, C)** 20,95 €
Prawn blended with yoghurt cream and cashew nuts
Scampis à la crème de yaourt et aux noix de cajou
27. **Jhinga Bhutuwa (hot / épicé) (C)** 20,95 €
Popular preparation of prawn stewed with selected Nepalese herbs and spices in a coconut sauce
Préparation populaire de scampis aux épices et aux herbes népalaises, et à la sauce aux noix de coco

Tandoori dishes / Grillades au Tandoori

- | | | |
|-----|---|---------|
| 28. | Lali Kebab (B, M) <i>Grilled chicken marinated in mild spices and a cashew nut paste</i> <i>Poulet grillé et mariné aux épices douces dans une pâte aux noix de cajou</i> | 18,95 € |
| 29. | Kukhura Peri Peri (hot / épicé) (M) <i>Grilled chicken marinated with hot spices</i> <i>Poulet grillé épicé</i> | 18,95 € |
| 30. | Khorsani Kabab (B, M) <i>Grilled chicken marinated in green chili and pistachios</i> <i>Poulet grillé et mariné aux pistaches et piments verts</i> | 18,95 € |
| 31. | Tandoori Chicken (M) <i>Grilled chicken thighs marinated with yoghurt and hot spices</i> <i>Cuisses de poulet grillé mariné au yaourt et aux épices fortes</i> | 18,50 € |
| 32. | Jhinga Sekuwa (C, M) <i>Grilled prawn marinated with hot spices</i> <i>Scampis grille épicé</i> | 22,95 € |
| 33. | Jhinga Lali Kabab (B, C, M) <i>Grilled prawn marinated in mild spices and a cashew nut paste</i> <i>Scampis grillé et mariné aux épices douces dans une pâte aux noix de cajou</i> | 22,95 € |
| 34. | Rana Lamb (M) <i>Grilled lamb prepared in traditional tandoor style</i> <i>Agneau grillé au tandoori de façon traditionnelle</i> | 20,95 € |
| 35. | Khasi Khorsani (M) <i>Grilled lamb marinated in green chili and pistachios</i> <i>Agneau grillé et mariné aux pistaches et piments verts</i> | 20,95 € |
| 36. | Mixed Grilled (C, M) <i>Mix of tandoori dishes: chicken, prawn and lamb</i> <i>Plat composé de grillades mixtes : poulet, scampis et agneau</i> | 24,95 € |

Vegetarian Dishes / Plats Végétariens

37. Nepalese Tarkari (M) 16,95 €
Vegetables prepared in a medium spicy tomato masala sauce
Légumes préparés dans une sauce tomate légèrement épicé
38. Nawrangi Tarkari (B, H, M) 16,95 €
Vegetables blended with yoghurt cream, cashew nuts, Indian cottage cheese
and topped with shredded coconut
Assortiments de légumes à la crème de yaourt aux noix de cajou, fromage indien
et garni avec du noix de coco râpée
39. Vegetable Kofta Curry (M) 17,95 €
Fried vegetable balls prepared in a traditional sauce and topped
with Indian cottage cheese
Boulettes de légumes frits préparé dans une sauce traditionnelle
et garni avec du fromage indien
40. Veg. Malai kofta (B, M) 17,95 €
Fried vegetable balls prepared in a creamy sauce topped with Indian
cottage cheese and dried fruit
Boulettes de légumes préparées dans une sauce crémeuse et garnis de
fromage indien et de fruits secs
41. Palak Paneer Tarkari (M) 17,95 €
Indian cottage cheese prepared in a curry sauce made out of spinach
Fromage indien préparé dans une sauce au curry à base d'épinards
42. Paneer Tikka Masala (hot / épicé) (M) 17,95 €
Indian cottage cheese blended in a hot masala sauce with onion, chili and tomatoes
Fromage indien à la sauce masala épicé avec oignons, piments et tomates

Vegan Dishes / Plats Végan

- | | | |
|-----|--|---------|
| 43. | Dal Bhat <i>Lentil dish served with rice</i> <i>Plat aux lentilles servi avec du riz</i> | 14,50 € |
| 44. | Goanlay Tarkari <i>Bamboo shoots with mixed vegetables and lentils</i> <i>Pousses de bambou avec des légumes et des lentilles</i> | 16,50 € |
| 45. | Veg. Jal Frazi (hot / épicé) <i>Mixed vegetables and lotus seed blended in a hot curry sauce with onions, capsicum, tomatoes and green chili</i> <i>Assortiments de légumes mélangés dans une sauce piquante avec des oignons, tomates et des piments verts</i> | 16,95 € |
| 46. | Veg. Kurma (H) <i>Mixed vegetables with, sesame, dried fruit blended in a coconut cream</i> <i>Assortiments de légumes, sésame et fruits secs à la sauce de noix de coco</i> | 16,95 € |
| 47. | Jogi Tarkari <i>Traditional Indian village dish including lentils, beans, vegetables</i> <i>Plat typique indien du village préparé avec des légumes, haricots et lentilles</i> | 16,95 € |
| 48. | Mint veg. Curry <i>Mixed vegetables prepared in a mint curry sauce</i> <i>Assortiments de légumes préparés dans une sauce curry à base de menthe</i> | 16,95 € |
| 49. | Aloo Palak <i>Potatoes prepared in a curry sauce made out of spinach</i> <i>Pommes de terre préparées dans une sauce au curry à base d'épinards</i> | 16,50 € |

Bread / Pain

- | | | |
|-----|---|--------|
| 50. | Nan (A) <i>Bread baked in tandoor oven</i> <i>Pain indien cuit au tandoori</i> | 3,50 € |
| 51. | Butter Nan (A, M) <i>Nan with butter</i> <i>Nan au beurre</i> | 3,50 € |
| 52. | Garlic Nan (A) <i>Nan topped with garlic slices, fresh coriander and spices</i> <i>Nan à l'ail, coriandre et épices</i> | 4,50 € |
| 53. | Paneer Kulcha (A, M) <i>Nan stuffed with Indian cottage cheese</i> <i>Nan farci au fromage indien</i> | 5,50 € |
| 54. | Rani Nan (A) <i>Nan stuffed with minced meat</i> <i>Nan farci à la viande haché</i> | 5,50 € |
| 55. | Peshwari Nan (A, B) <i>Nan stuffed with dried fruit and nuts</i> <i>Nan fourré aux fruits secs</i> | 5,50 € |
| 56. | Bullet Nan (hot, épicé) (A) <i>Nan topped with chili</i> <i>Nan couvert de piments verts</i> | 4,50 € |
| 57. | Weesy Phale (A) <i>Deep fried bread</i> <i>Pain pané</i> | 3,50 € |
| 58. | Paratha (Vegan) (A) <i>Bread made out of whole wheat flour</i> <i>Pain à la farine de blé entier</i> | 3,50 € |

Tibetan Menu / Menu Tibétain

Starters / Entrées

59. Phaktu Soup (D, K) 6,50 €
Chicken soup with radish and celery
Bouillon de poulet avec du radis et céleri
60. Sya Phale (A) 7,50 €
Deep fried pastry stuffed with minced meat
Beignet frit fourré de viande hachée
61. Vegetable Roll (M) 6,95 €
Deep fried lentil wrap filled with vegetables and cottage cheese
Wrap à base de lentilles pané fourré de légumes et de fromage indien

Main dishes / Plats Principaux

62. Chili Chicken (hot / épicé) (K) 17,95 €
Pieces of chicken prepared with spicy Tibetan herbs and chili
Morceaux de poulet préparés avec des épices tibétaines et du chili
63. Roasted Lamb (K) 18,95 €
Pieces of Lamb prepared with onion, fresh chili and Tibetan herbs
Morceaux d'agneau préparés avec des oignons, du chili frais et des épices tibétaines
64. Sya Thupa (A, E) 16,95 €
Fried noodles with mixed vegetables and chicken or beef
Nouilles sautées aux légumes et au poulet ou du bœuf
65. Sya Momo (A) 18,50 €
Tibetan dumplings stuffed with minced beef meat and served with a salad and a tomato chili sauce
Ravioli tibétaines fourrés à la viande de bœuf hachée accompagné d'une salade et d'une sauce épicée aux tomates et aux piments
66. Choma Thupa (Vegan) (A, E) 15,95 €
Fried noodles with mixed vegetables
Nouilles sautées aux légumes
67. Choma Momo (Vegan) (A) 17,95 €
Tibetan dumplings stuffed with smashed vegetables and served with a salad and a tomato chili sauce
Raviolis tibétaines fourrés aux légumes accompagnés d'une salade et d'une sauce épicée aux tomates et aux piments

~ Restaurant Sherpa ~

Salads / Salades

| | <i>Small</i> | <i>Large</i> |
|---|--------------|--------------|
| 68. Sherpa Chicken Salad (F, M) <i>Grilled chicken, lettuce, tomatoes, carrots and cucumber seasoned with a dressing</i> <i>Poulet grillé, salade, tomates, carottes, et concombres assaisonnés d'une vinaigrette</i> | 7,95 € | 16,95 € |
| 69. Sherpa Prawn Salad (C, F) <i>Grilled prawn, lettuce, tomatoes, carrots and cucumber seasoned with a dressing</i> <i>Scampis grillés, salade, tomates, carottes, et concombres assaisonnés d'une vinaigrette</i> | 10,50 € | 20,50 € |
| 70. Nepalese Badami Salad (B, F) <i>Salad with dried fruit</i> <i>Salade avec des fruits secs</i> | 7,50 € | 15,50 € |

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| 71. Gulab Janun (B, M) <i>Milk-solid-based sweet dough with coconut flakes</i> <i>Boulettes de pâte sucrée à base de lait assaisonné de flocons de noix de coco</i> | 7,50 € |
| 72. Mango Kulfi (homemade) (M) <i>Mango ice cream (indian style)</i> | 7,75 € |
| 73. Pista Kulfi (homemade) (B, M) <i>Pistache ice cream (indian style)</i> | 7,75 € |
| 74. Mango Lassi (M) | 4,95 € |
| 75. Lassi (sweet or salt) (M) | 3,95 € |
| 76. Dame Blanche (M) | 7,50 € |
| 77. Mixed Ice Cream (M) <i>Vanilla, Strawberry, Chocolate</i> | 7,50 € |

The 14 allergens according to European regulations

- A.** Cereals which contain gluten: - Wheat (spelled, kamut), rye, barley, oats or their hybridized strains
- B.** Nuts: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts (Queensland nuts)
- C.** Crustaceans
- D.** Celery
- E.** Eggs
- F.** Mustard
- G.** Fish
- H.** Sesame seeds
- I.** Peanuts
- J.** Sulphites and sulfur dioxide (if > 10mg / kg or 10ml / L in the finished product)
- K.** Soya
- L.** Lupin
- M.** Milk
- N.** Molluscs

In case of any question do not hesitate to ask our staff.



~ Restaurant Sherpa ~