



Restaurant
स्वागत
An Authentic taste of India & Nepal
स्वागत



WELCOME

*Salle pour toutes fêtes – Terrasse – Parking privé
Ouvert tous les jours de 11h45-14h00 et de 18h00-23h00
183 route d'Arlon L-8011 Strassen
Tél: (+352) 31 61 62 Fax: (+352) 26 11 98 78*

INDIAN VEGETARIAN THALI

VEGETARIAN MENU

1 person : 24,60.-€

2 persons : 43,00.-€

STARTER/ENTREE/VORSPEISE

Soup

Lentils soup/Soupe de lentilles/Linsensuppe

MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAL/HAUPTSPEISE

Vegetable Samosa with Raita

Deep fried puff pastry filled with mixed vegetables

Triangles formés de la farine, fourrés avec des légumes doux et frits

Frittierte Dreiecke, geformt aus Weizenmehl und gefüllt mit verschiedenem mildem Gemüse

Vegetable Pakora

Mixed vegetables dipped in gram flour and deep fried

Divers légumes panés à la farine de lentilles et frits

Frittiertes gemischtes Gemüse im Linsenmehl

Paneer Pakora

Soft cottage cheese coated in gram flour and deep fried

Fromage frais, pané à la farine de lentilles et frits

Frittierte Stücke frischer Käse geformt im Linsenmehl

Onion king

Deep fried onion king with gram flour coating

Oignons, panés à la farine de lentilles et frits

Frittierte Zwiebeln geformt im Linsenmehl

Onion Bhajee

Slices of onion mixed with lentils and deep fried

Oignons mélangés avec des lentilles et frits

Frittierte gemischte Zwiebeln und Linsen

Eggplant Pakora

Deep fried slices of eggplant with gram flour coating

Aubergine, panée à la farine des lentilles et frits

Frittierte Auberginen geformt im Linsenmehl

Naurangi Tarkari

Mixed fresh broccoli, cauliflower and mushrooms in a mild sauce with cashew nuts and almonds

Mélange des brocolis, des choux fleurs et des champignons dans une sauce masala aux noix de cajou et amende tendre épicée

Brokkoli, Kohl und Pilze mit einer sanften Masalasoße aus Cashewnüssen and Mandeln

Aloo Palak

Potatoes cooked in masala of fresh spinach, coriander and tomato

Pommes de terre, cuits dans un masala de coriandre, épinards et tomates

Kartoffeln gekocht in einer Masalasoße aus Koriander, Gewürzen and Tomaten

Dessert/Dessert/Nachspeise

Kulfi or Gulab Jamun or Ice cream/Kulfi ou Gulab Jamun ou Glace/Kulfi oder Gulab Jamun oder Eis

Served with aromatic saffron rice

Servi avec du riz safran aromatisé

Serviert mit aromatisierten Safranreis

INDIAN NON-VEGETARIAN THALI

NON-VEGETARIAN MENU

1 person : 26,50.-€

2 persons : 47,00.-€

STARTER/ENTREE/VORSPEISE

Soup

Lentils soup/Soupe de lentilles/Linsensuppe

MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAL/HAUPTSPESIE

Chicken Tandoori

Chicken marinated in Tandoori spices and grilled

Cuisses de poulet marinées avec des épices et grillées

Marinierte Hühnerschenkel mit verschiedenen Gewürzen und gegrillt

Prawn Tandoori

Prawn marinated in Tandoori spices and grilled

Gambas marinés avec des épices et grillés

Marinierte scampis mit verschiedenen Gewürzen und gegrillt

Lamb Bhuna

Tender pieces of lamb fried with onions, pepper, green chilli, tomato, ginger and garlic in Nepalese style

Morceaux d'agneau doux, sautés avec des oignons, du chilli vert, des tomates, du gingembre et de l'ail, à la façon népalaise

Zarte Lammstücke gebraten mit Zwiebeln, grünem Chilly, Tomaten, Ginger und Knoblauch, in typisch nepalesischer Art

Aloo Palak

Potatoes cooked in a masala sauce of fresh spinach, coriander and tomatoes

Pommes de terre cuits dans une sauce masala de coriandre, d'épinards et tomates

Kartoffeln gekocht in einer Masalasoße aus Koriander, Gewürzen und Tomaten

Dessert/Dessert/Nachspeise

Kulfi or Gulab Jamun or Ice cream/Kulfi ou Gulab Jamun ou Glace/Kulfi oder Gulab Jamun oder Eis

Served with aromatic saffron rice

Servi avec du riz safran aromatisé

Serviert mit aromatisierten Safranreis

- | | |
|--|----------------|
| <p>S1. Dhal Soup
 <i>Soup with mixed lentils prepared typical in Indian style</i>
 <i>Soupe de lentilles préparée typiquement à la façon indienne</i>
 <i>Linsensuppe vorbereitet nach typisch indischer Art</i></p> | <p>4,10.-€</p> |
| <p>S2. Vegetable Soup
 <i>Soup with mixed vegetable</i>
 <i>Soupe aux légumes</i>
 <i>Gemischte Gemüsesuppe</i></p> | <p>3,90.-€</p> |
| <p>S3. Chicken Soup
 <i>Soup with chicken, spring onion and fresh cream</i>
 <i>Soupe de poulet avec des oignons verts et crème fraîche</i>
 <i>Hühnersuppe, Frühlingszwiebel und frische Sahne</i></p> | <p>4,50.-€</p> |
| <p>S4. Meat Samosa
 <i>Deep fried puff pastry filled with lamb minced meat and fresh herbs</i>
 <i>Triangles formés de la farine, fourrés avec de l'agneau haché, des fines herbes et frits</i>
 <i>Frittierte Dreiecke, geformt aus Weizenmehl und gefüllt mit gehacktem Lammfleisch</i></p> | <p>6,50.-€</p> |
| <p>S5. Vegetable Samosa
 <i>Deep fried puff pastry filled with mildly spice and mixed vegetables</i>
 <i>Triangles formés de la farine, fourrés avec des légumes doux et frits</i>
 <i>Frittierte Dreiecke, geformt aus Weizenmehl und gefüllt mit verschiedenem mildem Gemüse</i></p> | <p>5,90.-€</p> |
| <p>S6. Vegetable Pakora
 <i>Mixed vegetables coated in gram flour and deep fried</i>
 <i>Divers légumes panés à la farine de lentilles et frits</i>
 <i>Frittiertes gemischtes Gemüse, geformt in Linsenmehl</i></p> | <p>4,90.-€</p> |
| <p>S7. Paneer Pakora
 <i>Soft cottage cheese coated in gram flour and deep fried</i>
 <i>Fromage frais pané à la farine de lentilles et frits</i>
 <i>Frittierte stücke frischer Käse, geformt in Linsenmehl</i></p> | <p>5,90.-€</p> |

All starters are served with home made chutney sauces
Toutes les entrées sont accompagnées de sauces faites par la maison "Chutney"
Alle Vorspeisen sind mit Hauseigener Chutney Soße begleitet

- | | |
|--|---------|
| <p>S8. Prawns Pakora
 <i>prawns dipped in a mouth watering spices butter and deep fried</i>
 <i>Gambas au beurre et aux épices frits</i>
 <i>Frittierte skampis mit Butter</i></p> | 6,90.-€ |
| <p>S9. Lamb Keema Kabab
 <i>Sausages made with lamb minced meat flavoured with various spices and grilled</i>
 <i>Saucisses d'agneau haché avec des épices et grillées</i>
 <i>Gehacktes Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen und gegrillt</i></p> | 6,90.-€ |
| <p>S10. Prawns Thil Fried
 <i>Prawns dipped in a spicy batter, coated with sesame seeds and fried</i>
 <i>Scampis plongés dans une pâte épicée, recouvertes des graines de sésame et frits</i>
 <i>In Gewürze getauchte Skampis mit Sesamsamen überzogen und frittiert</i></p> | 6,90.-€ |
| <p>S11. Shrimps Cocktail
 <i>Shrimps decorated with house cocktail sauce</i>
 <i>Cocktail de crevettes</i>
 <i>Garnellen mit Hauscocktail</i></p> | 5,10.-€ |
| <p>S12. Chicken Drum Stick
 <i>Chicken wings marinated with Indian spices and deep fried</i>
 <i>Ailes de poulet, marinées avec les épices indiennes et frites</i>
 <i>Marinierte Hühnerflügel mit indischen Gewürzen und frittiert</i></p> | 5,10.-€ |
| <p>S13. Chicken Wings
 <i>Chicken wings marinated with Indian spices and grilled in Tandoori oven</i>
 <i>Ailes de poulet, marinées avec les épices indiennes et grillées au four Tandoori</i>
 <i>Marinierte Hühnerflügel mit indischen Gewürzen und gegrillt im Tandoori Ofen</i></p> | 5,10.-€ |
| <p>S14. Onion Bhajee
 <i>Slices of onion mixed with lentils and deep fried</i>
 <i>Oignons mélangés avec des lentilles et frits</i>
 <i>Gemischte frittierte Zwiebeln und Linsen</i></p> | 4,90.-€ |
| <p>S15. Green Chilli Pakora
 <i>Hot green chillies stuffed with potatoes and fried</i>
 <i>Chillies verts forts, fourrés avec les pommes de terre et frits</i>
 <i>Scharfe frittierte grüne Chilly mit Kartoffeln gemischt</i></p> | 4,95.-€ |
| <p>S16. Swagat Mixed Salad
 <i>Fresh garden salad dressing with house sauce</i>
 <i>Salade verte, cocombre, carottes, oignons et tomates</i>
 <i>Frisches Gemüsesalat</i></p> | 5,50.-€ |

All starters are served with home made chutney sauces
Toutes les entrées sont accompagnées de sauces faites par la maison "Chutney"
Alle Vorspeisen sind mit Hauseigener Chutney Soße begleitet

S17. Cucumber Raita

4,25.-€

Yoghurt with cucumber and tomato blended with spices

Yaourt avec concombre et tomate

Yoghurt mit Gurken und Tomaten

S18. Macha Pakora

7,25.-€

Fish pieces in Indian spices wrapped in flour and deep fried

Morceaux de poisson aux épices indiennes, pané à la farine et frit

Frittierte Fischstücke mit indischen Gewürzen

S19. Meat Tikka Salad

6,90.-€

Fresh garden salad with tender lamb pieces grilled

Salade verte avec morceaux d'agneau doux grillés

Frisches Gemüsesalat mit zarten gegrillten Lammstücke

S20. Pawa Fried

8,75.-€

Frog thigh fried with garlic

Cuisses de grenouilles sautées à l'ail

Froschschenkel gekocht mit Knoblauch

S21. Swagat's mixed Starter (for 2 persons)

14,50.-€

A various starter assembled

Assortiment d'entrée

Eine Auswahl verschiedener Vorspeisen

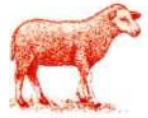
VEGETABLE/LEGUMES/GEMUSE

V1. Mixed Vegetable Curry <i>Fresh broccoli, cauliflower and mushrooms with paneer cheese in Nepalese dry masala sauce</i> <i>Brocoli, chou fleur et champignons avec du fromage frais préparés avec la sauce masala népalais</i> <i>Brokkoli, Kohl und Pilze mit frischem Käse in einer Nepalesischen Masalasoße</i>	14,50.-€
V2. Shabnam Curry (medium hot/fort/scharf) <i>Fresh mushrooms, paneer cheese and peas with spicy curry</i> <i>Champignons frais, fromage pané et pois dans une sauce épicée au curry</i> <i>Frische Pilze, mit paniertem Käse und Erbsen in einer gewürzten Currysoße</i>	13,20.-€
V3. Naurangi Tarkari <i>Fresh broccoli, cauliflower and mushrooms in a mild sauce with cashew nuts and almonds</i> <i>Brocoli, chou fleur et champignons dans une sauce masala aux noix de cajou et amande tendrement épicée</i> <i>Brokkoli, Kohl und Pilze mit einer milden Masalasoße aus Cashewnüssen und Mandeln</i>	13,80.-€
V4. Aloo Gobi Masala <i>Deep fried potatos and cauliflower cooked in a dry masala sauce of fresh coriander and black pepper</i> <i>Pommes de terre et chou fleur frits, préparés dans une sauce masala épicée avec du coriander et poivre noir</i> <i>Frittierte Kartoffeln und Kohl, gekocht in einer Masalasoße aus Koriander und schwarzem Pfeffer</i>	12,50.-€
V5. Aloo Saag <i>Potatoes cooked in a masala sauce of fresh spinach, coriander and tomatoes</i> <i>Pommes de terre cuits dans une sauce masala de coriandre, d'épinards et tomates</i> <i>Kartoffeln gekocht in einer Masalasoße aus Koriander, Gewürzen und Tomaten</i>	11,80.-€
V6. Aloo Baigan <i>Eggplants pieces fried and cooked with potatoes, tomatoes, fresh ginger in a thick masala sauce.</i> <i>Aubergines frites et cuites avec pommes de terre, tomates, gingembre dans une sauce masala épaisse</i> <i>Auberginen frittiert und gekocht mit Kartoffeln, Tomaten, Ginger in einer dicken Masalasoße</i>	12,90.-€
V7. Aloo Chana <i>Potatoes cooked in a thick spicy sauce with chick peas, ginger, garlic and lentils</i> <i>Pommes de terre cuits dans une sauce épicée avec les gros pois, le gingembre, l'ail et les lentilles</i> <i>Kartoffeln gekocht in einer dicken Gewürzensoße mit Erbsen, Ginger, Knoblauch und Linsen</i>	11,10.-€
V8. Paneer Saag <i>Deep fried soft cottage cheese prepared with chopped spinach</i> <i>Fromage frais aux épinards hachés</i> <i>Frischer Käse mit gehacktem Spinat</i>	12,50.-€

VEGETABLE/LEGUMES/GEMUSE

- | | |
|--|----------|
| V9. Paneer Dilbahar | 13,20.-€ |
| <i>Deep fried soft Nepalese cottage cheese with a cashew nuts in a mild masala cream</i>
<i>Fromage frais népalais frit et cuit dans une crème masala douce avec les noix de cajou</i>
<i>Frischer frittierte Nepalesischer Käse in einer leichten Masalasoße mit Cashewnüssen</i> | |
| V10. Dhal Tarka | 10,95.-€ |
| <i>Traditional dish of lentils, boiled in a light spicy masala sauce of onion, tomato, garlic and ginger</i>
<i>Plat de lentilles traditionnel cuit dans une sauce masala épicée d'oignon, de tomate, d'ail et de gingembre</i>
<i>Traditionelles Linsengericht gekocht in einer leichten Masalasoße mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ginger</i> | |
| V11. Dhal Markhani | 11,95.-€ |
| <i>Traditional dish of black lentils, boiled with mild butter and a thick masala cream</i>
<i>Plat de lentilles traditionnel cuit dans une sauce masala épaisse avec du beurre</i>
<i>Traditionelles Linsengericht gekocht in einer dicken Masalasoße und Butter</i> | |
| V12. Baigan Bhurta | 13,20.-€ |
| <i>Baked eggplant prepared in a spicy sauce</i>
<i>Aubergine cuite dans une sauce épicée</i>
<i>Auberginen gekocht in einer scharfe Soße</i> | |
| V13. Bhindly Masala | 11,50.-€ |
| <i>Fresh okra cooked with dry spices and herbs</i>
<i>Gombo frais cuit avec la sauce épicée et herbes</i>
<i>Frisch Essbarer Eibisch gekocht mit Gewürzen und Kräutern</i> | |
| V14. Palak Makai | 11,10.-€ |
| <i>Fresh spinach and baby corn cooked in sweet and sour</i>
<i>Epinards frais et maïs cuits à la sauce aigre douce</i>
<i>Frisches Spinat und Mais gekocht in einer süß-sauerer Soße</i> | |
| V15. Mushroom Kadhai | 13,20.-€ |
| <i>Fresh mushrooms prepared with capsicum, tomato, onion, ginger and garlic in a mildly spicy sauce</i>
<i>Champignons frais préparés dans une sauce d'épices douces, de tomates, d'oignons, d'ail et de gingembre</i>
<i>Frische Pilze gekocht in einer mild gewürzten Soße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ginger</i> | |
| V16. Mushroom Bamboo Bhajee | 13,50.-€ |
| <i>Fresh mushrooms and bamboo shoots prepared in Chief style</i>
<i>Champignons frais et pousses de bambou, préparés à la façon du Chef</i>
<i>Frische Pilze und Bambussprossen gekocht in Art der Chefs</i> | |

LAMB/AGNEAU/LAMM

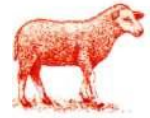


- | | |
|---|-----------------|
| <p>L1. Lamb Curry
 <i>Tender pieces of lamb cooked in a sauce of tomato, onion, garlic, ginger and special curry spices</i>
 <i>Morceaux d'agneau doux cuits dans une sauce de tomates, d'oignons, d'ail, de gingembre et de spécial curry</i>
 <i>Zarte Lammstücke gekocht in einer Tomatensoße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ginger und speziellen Currygewürzen</i></p> | <p>15,95.-€</p> |
| <p>L2. Lamb Korma
 <i>Tender pieces of lamb cooked in a mild korma sauce with cashew and cream</i>
 <i>Morceaux d'agneau doux cuits dans une sauce douce de genre korma avec des noix de cajou et de la crème</i>
 <i>Zarte Lammstücke gekocht mit einer milden Kormasoße mit Cashewnüssen und Sahne</i></p> | <p>16,80.-€</p> |
| <p>L3. Lamb Nariyal
 <i>Tender pieces of lamb prepared in a traditional Mughlai style with coconut milk</i>
 <i>Morceaux d'agneau doux cuits à la façon Mughlai avec du lait de noix de coco</i>
 <i>Zarte Lammstücke gekocht mit einer Mughlaisoße mit Kokosnussmilch</i></p> | <p>16,95.-€</p> |
| <p>L4. Lamb Vindaloo
 <i>Tender pieces of lamb cooked in a very hot vindaloo curry sauce with potatoes and lemon juice</i>
 <i>Morceaux d'agneau doux cuits dans une sauce très forte piquante avec des pommes de terre et du jus de citron</i>
 <i>Zarte Lammstücke gekocht mit einer sehr scharfen Vindaloocurrysoße mit Kartoffeln und Zitronensaft</i></p> | <p>16,50.-€</p> |
| <p>L5. Lamb Tikka Masala
 <i>Tender pieces of lamb grilled in tandoori oven and cooked with capsicum in a tomato masala sauce</i>
 <i>Morceaux d'agneau doux grillés au four tandoori et préparés dans la sauce masala de tomate et poivrons</i>
 <i>Zarte Lammstücke gegrillt im Tandoori Ofen und gekocht mit spanischem Pfeffer in einer Tomatenmasalasoße</i></p> | <p>18,10.-€</p> |
| <p>L6. Lamb Darbar (Chief's special dishes/plat spécial du Chef/Spezielles Hauseigenes menu)
 <i>Tender pieces of lamb fried with fresh bamboo, broccoli, mushrooms, peas, and herbs</i>
 <i>Morceaux d'agneau doux sautés avec du bambou frais, du brocoli, des champignons, des petits pois, et des épices</i>
 <i>Zarte Lammstücke gebraten mit frischem Bambus, Brokkoli, Pilzen, Erbsen und Kräutern</i></p> | <p>17,50.-€</p> |
| <p>L7. Lamb Bhuna
 <i>Tender pieces of lamb fried in Nepalese style, with capsicum, onions, pepper, green chilli, tomato, ginger and garlic</i>
 <i>Morceaux d'agneau doux sautés à la façon népalais avec des poivrons, des oignons, du chili vert, des tomates, du gingembre et de l'ail</i>
 <i>Zarte Lammstücke gebraten auf nepalesischer Art, mit spanischem Pfeffer, Zwiebeln, grünen Chilly, Tomaten, Ginger und Knoblauch</i></p> | <p>16,95.-€</p> |
| <p>L8. Lamb Jhal Frezi
 <i>Tender pieces of lamb fried with capsicum, onions and sliced green chilli in a masala sauce</i>
 <i>Morceaux d'agneau doux sautés avec des poivrons, des oignons et des chilis verts dans la sauce masala</i>
 <i>Zarte Lammstücke gebraten mit spanischem Pfeffer, Zwiebeln und in einer grünen Chilly Masalasoße</i></p> | <p>17,80.-€</p> |

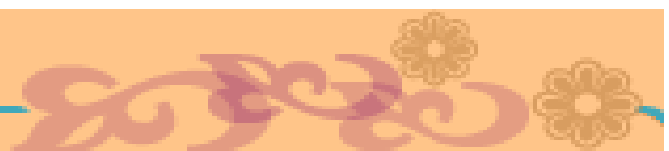
Served with simple rice or aromatic saffron rice
Servi avec du riz simple ou du riz safran aromatisé
Serviert mit einfachem Reis oder aromatisierten Safranreis



LAMB/AGNEAU/LAMM



- L9. Swagat Special Lamb (*Chief's special dishes/plat spécial du Chef/Spezielles Hauseigenes menu*) 18,10.-€
Tender pieces of lamb grilled in tandoori oven and cooked with in a mild masala cream with cashew nuts
Morceaux d'agneau doux grillés dans le four tandoori et préparés dans une crème masala douce, avec les noix de cajou
Zarte Lammstücke gegrillt im Tandoori Ofen und in einer leichten Masalacreme mit Nüssen gekocht
- L10. Lamb Lababdhhar 17,50.-€
Tender pieces of lamb cooked in a thick cream with deep fried onions
Morceaux d'agneau doux cuits dans une crème épaisse avec des onions frits
Zarte Lammstücke gekocht in einer dicken Soße mit frittierten Zwiebeln
- L11. Lamb Kadhai 17,95.-€
Tender pieces of lamb prepared with capsicum, tomato, onion, ginger and garlic in a mildly spicy sauce
Morceaux d'agneau doux préparés dans une sauce d'épices douces, de tomates, d'oignons, d'ail et de gingembre
Zarte Lammstücke gekocht in einer leichtgewürzten Soße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ginger
- L12. Lamb Rogan Josh 17,50.-€
Tender pieces of lamb cooked in curry sauce flavoured with saffron
Morceaux d'agneau doux préparés dans une sauce curry et safran
Zarte Lammstücke gekocht in einer Currysoße mit Safran
- L13. Lamb Saag 17,95.-€
Tender pieces of lamb cooked with spinach
Morceaux d'agneau doux cuits avec des épinards hachés
Zarte Lammstücke gekocht mit Spinat
- L14. Lamb Keema Kabab Curry 17,95.-€
Sausages of lamb grilled and cooked in a sauce of tomato, onion, garlic, ginger and special curry spices
Saucisses d'agneau grillées et cuites dans une sauce de tomates, d'oignons, d'ail, de gingembre et de spécial curry
Gehacktes Lammfleisch gegrillt und gekocht in einer Tomatensoße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ginger und speziellen Currygewürzen



CHICKEN/POULET/HUHN



- | | |
|--|-----------------|
| <p>C1. Chicken Curry
 <i>Tender pieces of chicken cooked in a sauce of tomato, onion, garlic, ginger and special curry spices</i>
 <i>Morceaux de poulet doux cuit dans une sauce de tomates, d'oignons, d'ail, de gingembre et de spécial curry</i>
 <i>Zarte Hühnerstücke gekocht in einer Tomatensoße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ginger und speziellen Currygewürzen</i></p> | <p>13,50.-€</p> |
| <p>C2. Chicken Korma
 <i>Tender pieces of chicken cooked in a mild korma sauce with cashew nuts and cream</i>
 <i>Morceaux de poulet doux cuits dans une sauce douce de genre korma avec des noix de cajou et de la crème</i>
 <i>Zarte Hühnerstücke gekocht in einer milden Kormasoße mit Cashewnüssen und Sahne</i></p> | <p>13,95.-€</p> |
| <p>C3. Chicken Nariyal
 <i>Tender pieces of chicken prepared in a traditional Mughlai style with coconut milk</i>
 <i>Morceaux de poulet doux cuits à la façon Mughlai avec du lait de noix de coco</i>
 <i>Zarte Hühnerstücke gekocht in einer Mughlaisoße mit Kokosnussmilch</i></p> | <p>13,95.-€</p> |
| <p>C4. Chicken Vindaloo
 <i>Tender pieces of chicken cooked in a very hot vindaloo curry sauce with potatoes and lemon juice</i>
 <i>Morceaux de poulet doux cuits dans une sauce très forte piquante avec des pommes de terre et du jus de citron</i>
 <i>Zarte Hühnerstücke gekocht in einer sehr scharfen Vindaloocurrysoße mit Kartoffeln und Zitronensaft</i></p> | <p>14,50.-€</p> |
| <p>C5. Chicken Tikka Masala
 <i>Tender pieces of chicken grilled in tandoori oven and cooked in a tomato masala sauce with capsicum</i>
 <i>Morceaux de poulet doux grillés au four tandoori et préparés avec des poivrons dans la sauce masala de tomate</i>
 <i>Zarte Hühnerstücke gegrillt im Tandoori Ofen und gekocht mit spanischem Pfeffer in einer Tomatemasalasoße</i></p> | <p>15,95.-€</p> |
| <p>C6. Chicken Darbar (Chief's special dishes/plat spécial du Chef/Spezielles Hauseigenes menu)
 <i>Tender pieces of chicken fried with fresh bamboo, broccoli, mushrooms, peas, and herbs</i>
 <i>Morceaux de poulet doux sautés avec du bambou frais, du brocoli, des champignons, des petits pois, et des herbes</i>
 <i>Zarte Hühnerstücke gebraten mit frischem Bamboo, Brokkoli, Pilzen, Erbsen, und Kräutern</i></p> | <p>15,95.-€</p> |
| <p>C7. Chicken Saag
 <i>Tender pieces of chicken cooked with spinach</i>
 <i>Morceaux de poulet doux cuits avec des épinards hachés</i>
 <i>Zarte Hühnerstücke gekocht mit Spinat</i></p> | <p>13,95.-€</p> |
| <p>C8. Chicken Jhal Frezi
 <i>Tender pieces of chicken fried and cooked with onions, sliced green chilli and capsicum in a masala sauce</i>
 <i>Morceaux de poulet doux sautés avec des oignons, des poivrons et des chilis verts dans la sauce masala</i>
 <i>Zarte Hühnerstücke gebraten mit grünen Chilly, Zwiebeln, spanischem Pfeffer in einer Masalasoße</i></p> | <p>15,95.-€</p> |

Served with simple rice or aromatic saffron rice
Servi avec du riz simple ou du riz safran aromatisé
Serviert mit einfachem Reis oder aromatisierten Safranreis



CHICKEN/POULET/HUHN



- C9. Swagat Special Chicken (*Chief's special dishes/plat spécial du Chef/Spezielles Hauseigenes menu*) 15,95.-€
Tender pieces of chicken grilled in tandoori oven and cooked with in a mild masala cream with cashew nuts
Morceaux de poulet doux grillés dans le four tandoori et préparés dans une crème masala douce, avec les noix de cajou
Zarte Hühnerstücke gegrillt im Tandoori Ofen und gekocht in einer milden Masalacreme mit Nüssen
- C10. Chicken Lababdhar 14,50.-€
Tender pieces of chicken cooked in a thick spicy sauce with deep fried onions
Morceaux de poulet doux cuits dans une sauce épicée épaisse avec des oignons frits
Zarte Hühnerstücke gekocht in einer gewürzten Soße mit frittierten Zwiebeln
- C11. Chicken Kadhai 14,95.-€
Tender pieces of chicken prepared with capsicum, tomato, onion, ginger and garlic in a mildly spicy sauce
Morceaux de poulet doux préparés dans une sauce d'épices douces, de tomates, d'oignons, d'ail et de gingembre
Zarte Hühnerstücke gekocht in einer milden Gewürzsoße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ginger
- C12. Chicken Markhani 14,95.-€
Tender pieces of chicken grilled in tandoori oven and cooked with mild butter and thick masala cream
Morceaux de poulet doux grillés dans le four tandoori et cuits dans une sauce masala épaisse avec du beurre
Zarte Hühnerstücke gegrillt im Tandoori Ofen und gekocht in einer dicken Masalasoße und Butter

DUCK/CANARD/ENTE

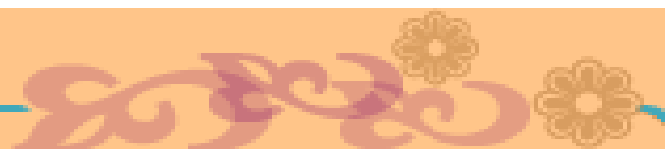


- C13. Duck Bhuna 17,95.-€
Tender pieces of duck fried in Nepalese style, with onions, pepper, green chilli, tomato, ginger and garlic
Morceaux de canard doux sautés à la façon népalais, avec des oignons, du chili vert, des tomates, du gingembre et de l'ail
Zarte Entestücke gebraten auf nepalesischer Art, mit Zwiebeln, grüneé Chilly, Tomaten, Ginger und Knoblauch
- C14. Duck Tikka Masala 18,50.-€
Tender pieces of duck grilled in tandoori oven and cooked in a tomato masala sauce with capsicum
Morceaux de canard doux grillés au four tandoori et préparés avec des poivrons dans la sauce masala de tomate
Zarte Entestücke gegrillt im Tandoori Ofen und gekocht mit spanischem Pfeffer in einer Tomatemasalasoße
- C15. Swagat Special Duck (*Chief's special dishes/plat spécial du Chef/Spezielles Hauseigenes menu*) 18,95.-€
Tender pieces of duck grilled in tandoori oven and cooked with in a mild masala cream with cashew nuts
Morceaux de canard doux grillés dans le four tandoori et préparés dans une crème masala douce, avec les noix de cajou
Zarte Entestücke gegrillt im Tandoori Ofen und gekocht in einer milden Masalacreme mit Nüssen

BEEF/BŒUF/RIND



- | | |
|--|-----------------|
| B1. Beef Curry | 13,85.-€ |
| <i>Tender pieces of beef cooked in a sauce of tomato, onion, garlic, ginger and special curry spices</i> | |
| <i>Morceaux de boeuf doux cuit dans une sauce de tomates, d'oignons, d'ail, de gingembre et de spécial curry</i> | |
| <i>Zarte Rindstücke gekocht mit einer Tomatensoße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ginger und speziellen Currygewürzen</i> | |
| B2. Beef Saag | 13,95.-€ |
| <i>Tender pieces of beef cooked with spinach</i> | |
| <i>Morceaux de boeuf doux cuits avec des épinards hachés</i> | |
| <i>Zarte Rindstücke gekocht mit Spinat</i> | |
| B3. Beef Kadhai | 13,50.-€ |
| <i>Tender pieces of beef prepared with capsicum, tomato, onion, ginger and garlic in a mildly spicy sauce</i> | |
| <i>Morceaux de boeuf doux préparés dans une sauce d'épices douces, de tomates, d'oignons, d'ail et de gingembre</i> | |
| <i>Zarte Rindstücke gekocht in einer milden Gewürzsoße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ginger</i> | |
| B4. Beef Vindaloo | 14,50.-€ |
| <i>Tender pieces of beef cooked in a very hot vindaloo curry sauce with potatoes and lemon juice</i> | |
| <i>Morceaux de boeuf doux cuits dans une sauce très forte piquante avec des pommes de terre et du jus de citron</i> | |
| <i>Zarte Rindstücke gekocht in einer sehr scharfen Vindaloocurrysoße mit Kartoffeln und Zitronensaft</i> | |
| B5. Beef Bhuna | 14,95.-€ |
| <i>Tender pieces of beef fried in Nepalese style, with onions, pepper, green chilli, tomato, ginger and garlic</i> | |
| <i>Morceaux de boeuf doux sautés à la façon népalais, avec des oignons, du chili vert, des tomates, du gingembre et de l'ail</i> | |
| <i>Zarte Rindstücke gebraten auf nepalesischer Art, mit Zwiebeln, grünen Chilly, Tomaten, Ginger und Knoblauch</i> | |
| B6. (New) Beef Mango | 14,50.-€ |
| <i>Tender peces of beef cooked in a mango sauce</i> | |
| <i>Morceaux de boeuf cuits dans une sauce mangue</i> | |
| <i>Zarte Rindfleisch gekocht in eine Mangosoße</i> | |



SEAFOOD/FRUITS DE MER/MEERESFRUCHTE



F1. Fish Tandoori Curry	14,95.-€
<i>Fish pieces grilled and cooked in a sauce of tomato, onion, garlic, ginger and special curry spices</i> <i>Morceaux de poisson grillés et cuits dans une sauce de tomates, d'oignons, d'ail, de gingembre et de spécial curry</i> <i>Fischstücke gegrillt und gekocht mit einer Tomatensoße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ginger und speziellen Currygewürzen</i>	
F2. Fish Tikka Masala	15,95.-€
<i>Fish pieces grilled in tandoori oven and cooked in a tomato masala sauce with capsicum</i> <i>Morceaux de poisson grillés au four tandoori et préparés avec des poivrons dans la sauce masala de tomate</i> <i>Fischstücke gegrillt im Tandoori Ofen und mit spanischem Pfeffer zubereitet in einer Tomatemasalasoße</i>	
F3. Shrimps Curry	14,50.-€
<i>Shrimps cooked in a sauce of tomato, onion, garlic, ginger and special curry spices</i> <i>Crevettes cuites dans une sauce de tomates, d'oignons, d'ail, de gingembre et de spécial curry</i> <i>Ganellen gekocht in einer Tomatensoße, Zwiebeln, Knoblauch, Ginger und speziellen Currysoße</i>	
F4. Prawns Curry	14,80.-€
<i>Prawns cooked in a sauce of tomato, onion, garlic, ginger and special curry spices</i> <i>Scampis cuits dans une sauce de tomates, d'oignons, d'ail, de gingembre et de spécial curry</i> <i>Skampis gekocht in einer Tomatensoße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ginger und speziellen Currygewürzen</i>	
F5. Prawns Nariyal	15,50.-€
<i>Prawns prepared in a traditional Mughlai style with coconut milk</i> <i>Scampis cuits à la façon Mughlai avec du lait de noix de coco</i> <i>Skampis gekocht mit einer Mughlaisoße mit Kokosnussmilch</i>	
F6. Prawns Vindaloo	16,50.-€
<i>Prawns cooked in a very hot vindaloo curry sauce with potatoes and lemon juice</i> <i>Scampis cuits dans une sauce très forte piquante avec des pommes de terre et du jus de citron</i> <i>Skampis gekocht mit einer sehr scharfen Vindaloo Currysoße mit Kartoffeln und Zitronensaft</i>	
F7. Prawns Tandoori Masala	16,95.-€
<i>Prawns grilled in tandoori oven and cooked in a tomato masala sauce with capsicum</i> <i>Scampis grillés au four tandoori et préparés avec des poivrons dans la sauce masala de tomate</i> <i>Skampis gegrillt im Tandoori Ofen und mit spanischem Pfeffer zubereitet in einer Tomatemasalasoße</i>	
F8. Prawns Korma	15,50.-€
<i>Prawns cooked in a mild korma sauce with cashew and cream</i> <i>Scampis cuits dans une sauce douce de genre korma avec des noix de cajou et de la crème</i> <i>Skampis gekocht mit einer milden Kormasoße mit Cashewnüssen und Sahne</i>	

F9. Pawa Swagat 18,10.-€
Frog thighs fried with vegetable in Nepalese style
Cuisses de grenouille sautées aux légumes à la façon népalaise
Auf nepalesischer Art gekochte Froschschenkel

F10. Prawns Darbar (Chief's special dishes/plat spécial du Chef/Spezielles Hauseigenes menu) 17,95.-€
Prawns fried with fresh bamboo, broccoli, mushrooms, peas, and herbs
Scampis sautés avec du bambou frais, du brocoli, des champignons, des petits pois, et des herbes
Skampis gebraten mit frischem Bambus, Brokkoli, Pilzen, Erbsen, und Kräutern

TANDOORI SPECIAL MENUS

All the Tandoori dishes are grilled in our typical Indian clay oven. All dishes are marinated in a paste of fresh garlic, ginger, yoghurt, and fresh lemon juice to give a typical Tandoori flavour.

Tous ces plats sont grillés dans notre four typiquement indien. Les plats sont marinés dans une sauce avec de l'ail, du gingembre frais, du yaourt et du jus de citron frais pour donner ainsi un goût typiquement Tandoori.

Alle Tandoori Gerichte werden in unserem typisch indischen Ofen gegrillt. Alle diese Gerichte sind mit einer Soße aus frischem Knoblauch, Ingwer, Jughurt und frischem Zitronensaft zubereitet um ihnen somit einen typischen Tandoorigeschmack zu verleihen.

ST1. Swagat's Special Mixed Grill 21,95.-€
A selection of various flavours from our Tandoori menu
Une selection de divers recettes tandoori
Eine Auswahl verschiedener Tandoori Gerichte

ST2. Chicken Malai Kabab 15,95.-€
Chicken pieces marinated in a mild korma sauce with cashew nuts and grilled
Morceaux de poulet marinés dans une sauce douce de genre korma avec des noix de cajou et de la crème et grillés
Marinierte Hühnerstücke in einer milden Kormasauce mit Cashewnüssen, Sahne und gegrillt

ST3. Chicken Pista Kabab 15,95.-€
Chicken pieces marinated in a green paste of fresh mint, coriander, green chilli and selected spices and grilled
Morceaux de poulet marinés dans une sauce verte de menthe frais, coriandre, chili vert et divers épices et grillés
Marinierte Hühnerstücke in einer Minz Soße bestehend aus grüner Minze, Koriander, grü Chilly, diversen anderen Gewürzen und das ganze gegrillt

ST4. Chicken Tikka 15,95.-€
Chicken pieces marinated with selected spices and grilled
Morceaux de poulet marinés avec divers épices et grillés
Marinierte Hühnerstücke mit diversen Gewürzen und gegrillt

ST5. Chicken Tandoori 13,95.-€
Chicken legs marinated with selected spices and grilled
Cuisses de poulet marinés avec divers épices et grillés
Marinierte Hühnerschenkel mit diversen Gewürzen und gegrillt

Served with simple rice or aromatic saffron rice
Servi avec du riz simple ou du riz safran aromatisé
Serviert mit einfachem Reis oder aromatisierten Safranreis

TANDOORI SPECIAL MENUS

All the Tandoori dishes are grilled in our typical Indian clay oven. All dishes are marinated in a paste of fresh garlic, ginger, yoghurt, and fresh lemon juice to give a typical Tandoori flavour.

Tous ces plats sont grillés dans notre four typiquement indien. Les plats sont marinés dans une sauce avec de l'ail, du gingembre frais, du yaourt et du jus de citron frais pour donner ainsi un goût typiquement Tandoori.

Alle Tandoori Gerichte werden in unserem typisch indischen Ofen gegrillt. All diese Gerichte sind mit einer Soße aus frischem Knoblauch, Ingwer, Yoghurt und frischem Zitronensaft zubereitet um ihnen somit einen typischen Tandoorigeschmack zu verleihen.

- | | |
|--|------------------------|
| <p>ST6. Lamb Chops
 <i>Lamb chops marinated with selected spices and grilled</i>
 <i>Couronnes d'agneau marinés avec divers épices et grillés</i>
 <i>Lammstücke mariniert mit diversen Gewürzen und gegrillt</i></p> | <p>20,50.-€</p> |
| <p>ST7. Lamb Tikka
 <i>Tender lamb pieces marinated with selected spices and grilled</i>
 <i>Morceaux d'agneau doux marinés avec divers épices et grillés</i>
 <i>Zarte marinierte Lammstücke mit diversen Gewürzen und gegrillt</i></p> | <p>17,95.-€</p> |
| <p>ST8. Spare ribs
 <i>Spare ribs marinated with selected spices and grilled</i>
 <i>Côtes levées marinées avec divers épices et grillés</i>
 <i>Marinierte Schweinekottelts mit diversen Gewürzen und gegrillt</i></p> | <p>16,10.-€</p> |
| <p>ST9. Fish Tikka
 <i>Fish pieces marinated with selected spices and grilled</i>
 <i>Morceaux de poisson marinés avec divers épices et grillés</i>
 <i>Marinierte Fischstücke mit ausgesuchten Gewürzen und gegrillt</i></p> | <p>18,95.-€</p> |
| <p>ST10. Prawns Tandoori
 <i>Prawns marinated with selected spices and grilled</i>
 <i>Scampis marinés avec divers épices et grillés</i>
 <i>Marinierte Skampis mit diversen Gewürzen und gegrillt</i></p> | <p>20,50.-€</p> |
| <p>ST11. Prawns Shigling (Chief's special dishes/plat spécial du Chef/Spezielles Hauseigenes menu)
 <i>King prawns marinated with selected spices and grilled</i>
 <i>Gambas marinés avec divers épices et grillés</i>
 <i>Marinierte Königscampis mit diversen Gewürzen und gegrillt</i></p> | <p>20,95.-€</p> |

ST12. Duck Tandoori

19,95-€

Tender duck pieces marinated with selected spices and grilled
Morceaux de canard doux marinés avec divers épices et grillés
Zarte marinierte Entestücke mit diversen Gewürzen und gegrillt

BIRYANI RICE/RIZ BIRYANI /BIRYANI REIS

All Biryani dishes are served with aromatic saffron rice, with a curry sauce and Dahi Raita (yoghurt with cucumber, carrot and tomato).

Tous les plats Biryani sont servis avec du riz safran, avec la sauce curry et Dahi Raita (yaourt avec concombre, carottes et tomates).

Alle Biryani Gerichte werden mit Saffranreis, Currysoße und Dahi Raita (Yoghurt mit Gurken, Möhren und Zwiebeln) serviert.

BI1. Swagat's Special Biryani

16,95.-€

Fried rice with a combination of tender lamb and chicken pieces, mushrooms, onions, peas and nuts
Riz sauté avec la combinaison de morceaux d'agneau et de poulet doux, des champignons, des oignons, des pois et des noix
Reis gebraten mit zarten Lammstücken, Hühnerstücken, Pilzen, Zwiebeln, Erbsen und Nüssen

BI2. Lamb Biryani

15,95.-€

Fried rice with tender pieces of lamb, onions, peas and nuts
Riz sauté avec les morceaux d'agneau doux, des oignons, des pois et des noix
Reis gebraten mit zarten Lammstücken, Zwiebeln, Erbsen und Nüssen

BI3. Prawns Biryani

15,95.-€

Fried rice with prawns, onions, peas and nuts
Riz sauté avec les scampis, des oignons, des pois et des noix
Reis gebraten mit Skampis, Zwiebeln, Erbsen und Nüssen

BI4. Shrimps Biryani

15,50.-€

Fried rice with shrimps, onions, peas and nuts
Riz sauté avec les crevettes, des oignons, des pois et des noix
Reis gebraten mit Shrimps, Zwiebeln, Erbsen und Nüssen

BI5. Chicken Biryani

14,90.-€

Fried rice with tender pieces of chicken, onions, peas and nuts
Riz sauté avec les morceaux de poulet doux, des oignons, des pois et des noix
Reis gebraten mit zarten Hühnerstückchen, Zwiebeln, Erbsen und Nüssen

BI6. Vegetable Biryani

13,50.-€

Fried rice with mixed vegetables
Riz sauté avec les légumes divers
Reis gebraten mit diverser Gemüse





INDIAN BREAD/PAIN INDIEN/INDISCHES BROT

- NA1. Plain Naan** 2,90.-€
Fine Indian wheat flour bread freshly baked in typical Tandoori oven
Pain indien cuit frais au four typique Tandoori
Indisches Brot frisch gebacken im typischen Tandoori Ofen
- NA2. Butter Naan** 3,10.-€
Fine Indian wheat flour bread with butter freshly baked in typical Tandoori oven
Pain indien avec du beurre cuit frais au four typique Tandoori
Indisches Brot mit Butter frisch gebacken im typischen Tandoori Ofen
- NA3. Garlic Naan** 3,25.-€
Fine Indian wheat flour bread with mint and garlic freshly baked in typical Tandoori oven
Pain indien avec de la menthe et de l'ail cuit frais au four typique Tandoori
Indisches Brot mit Minze und Knoblauch frisch gebacken im typischen Tandoori Ofen
- NA4. Peshwari Naan** 4,20.-€
Fine Indian wheat flour bread stuffed with cashew nuts, almond, coconut, pistachios, cherries, raisen freshly baked in typical Tandoori oven
Pain indien rempli avec des noix de cajou, des amandes, des noix de coco, des pistaches, des cerries, et des raisins cuit frais au four typique Tandoori
Indisches Brot gefüllt mit Cashewnüssen, Mandeln, Kokosnuss, Pistazien, Kirschen und Rosinen frisch gebacken im typischen Tandoori Ofen
- NA5. Cheese Kulcha Naan** 3,55.-€
Fine Indian wheat flour bread with paneer cheese, green chilli, ginger and coriander freshly baked in typical Tandoori oven
Pain indien avec du fromage népalais, du chilli vert, du gingembre et du coriandre cuit frais au four typique Tandoori
Indisches Brot mit Nepalesischemkäse, Chilly, Ginger, und Koriander frisch gebacken im typischen Tandoori Ofen
- NA6. Tandoori Roti** 2,00.-€
Fine Indian wheat flour bread freshly baked in typical Tandoori oven
Pain indien cuit frais au four typique Tandoori
Indisches Brot frisch gebacken im typischen Tandoori Ofen
- NA7. Keema Naan** 3,80.-€
Fine Indian wheat flour bread stuffed with minced aromatic lamb freshly baked in typical Tandoori oven
Pain indien fourré avec de l'agneau haché aromatisé cuit frais au four typique Tandoori
Indisches Brot gefüllt mit Gewürzen, Lammehackfleisch frisch gebacken im typischen Tandoori Ofen
- NA8. Paratha** 3,10.-€
Buttered and layered wheat flour bread with butter freshly baked in typical Tandoori oven
Pain indien complet avec du beurre et feuilleté cuit frais au four typique Tandoori
Indisches Brot mit Butter und Blätterteig frisch gebacken im typischen Tandoori Ofen

D1. Gulab Jamun	4,20.-€
<i>Traditional deep fried balls of flour and milk powder, served with syrup</i>	
<i>Boules traditionnelles faites avec la farine et le poudre de lait frites, servies avec du syrop</i>	
<i>Traditionnelle Kugeln aus Mehl und Milchpulver frittiert und serviert mit Sirup</i>	
D2. Gulab Jamun Flambé	7,00.-€
<i>Traditional deep fried balls of flour and milk powder, served in flaming with Grand manier</i>	
<i>Boules traditionnelles faites avec la farine et le poudre de lait frites, servies flambée avec Grand manier</i>	
<i>Traditionnelle Kugeln aus Mehl und Milchpulver, frittiert und flambiert serviert</i>	
D3. Banana Fritter	4,20.-€
<i>Fritter of banana with honey</i>	
<i>Beignet de banane au miel</i>	
<i>Bananendonut mit Honig</i>	
D4. Framed Banana Fritter	7,00.-€
<i>Flamde banana fritter</i>	
<i>Beignet de banane flambé</i>	
<i>Flambierte Bananendonut</i>	
D5. Homemade Kulfi	4,95.-€
<i>Traditional ice cream with mango or pistache</i>	
<i>Glace traditionnelle avec de la mangue ou pistache</i>	
<i>Traditionnelles Eis mit Mango oder Pistazien</i>	
D6. Ice Cream (One bowl of ice cream/ Une boule de glace/Eine Eiskugeln)	1,60.-€
D7. Ice Cream Selection (Three bowls of ice cream/ Trois boules de glace/ Drei Eiskugeln)	4,95.-€
D8. Sorbet (One bowl of sorbet /Une boule de sorbet/ Eine Kugel Sorbet)	1,95.-€
D9. Sorbet Selection (Three bowls of sorbet/ Trois boules de sorbet/ Drei Sorbet Kugel)	5,95.-€
D10. Dame Blanche	5,50.-€
D11. Coco Givré	5,95.-€
D12. Orange Givré	5,65.-€
D13. Parfait Grand Manier	6,10.-€
D14. Colonel (Lemon sorbet with vodka/ Sorbet de citron avec du vodka/ Zitronensorbet mit Vodka)	7,15.-€
D15. Café Glacé	4,95.-€
D16. Lychee	3,80.-€

TIBETAN MENU

1 person : 26,50.-€

2 persons : 47,00.-€

STARTER/ENTREE/VORSPEISE

Soup

Tibetan Cheese soup/Soupe de fromage tibétain/Tibetanische Käsesuppe

MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAL/HAUPTSPEISE

Momo

*Steamed puff pastry filled with minced meat, onions and herbs
Soufflé cuit à la vapeur, fourré aux oignons, viande hachée et herbes
Auflauf Gebäck, gefüllt mit gehacktem Fleisch, Zwiebeln und Kräutern*

Beef with Bamboo shoot

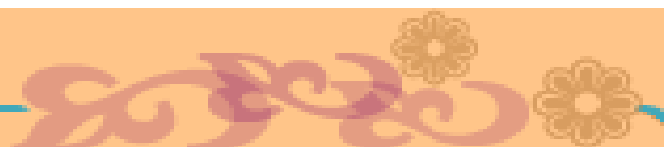
*Tender pieces of beef fried with bamboo shoots
Morceaux de bœuf doux sautés avec des pousses de bambou
Zarte Rindstücke gebraten mit Bambussprossen*

Chicken with Tibetan Cheese

*Chicken pieces cooked with Tibetan cheese
Morceaux de poulet cuits avec du fromage tibétain
Hühnerstücke gekocht mit Tibetanischem Käse*


Dessert/Dessert/Nachspeise

Kulfi or Gulab Jamun or Ice cream/Kulfi ou Gulab Jamun ou Glace/Kulfi oder Gulab Jamun oder Eis



TIBETAN DISHES/PLATS TIBETAINS/TIBETANISCHTELLER

STARTER/ENTREE/VORSPEISE

- 
- | | |
|--|---------|
| <p>T1. Tibetan Cheese Soup
<i>Tibetan cottage cheese soup</i>
<i>Soupe de fromage blanc tibétain</i>
<i>Tibetanische Käsesuppe</i></p> | 4,20.-€ |
| <p>T2. Himalayan Soup
<i>Himalayan momo with cottage cheese soup</i>
<i>Soupe du fromage blanc himalayen avec ravioli momo</i>
<i>Himalische Käsesuppe mit Momo</i></p> | 5,95.-€ |
| <p>T3. Bhutanese Soup
<i>Bhutanese soup with scampis, curget and garlic</i>
<i>Soupe bhutan avec scampis, cougette et ail</i>
<i>Bhutanische Suppe mit Skampis, Curget und Knoblauch</i></p> | 6,95.-€ |
| <p>T4. Momo
<i>Steamed puff pastry filled with minced meat, onions and herbs</i>
<i>Soufflé cuit à la vapeur, fourré aux oignons, viande hachée et herbes</i>
<i>Auflauf gefüllt mit gehacktem Fleisch, Zwiebeln und Kräutern</i></p> | 5,95.-€ |



TIBETAN DISHES/PLATS TIBETAINS/TIBETANISCHTELLER

MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAL/HAUPTSPESIE

- | | |
|---|----------|
| <p>T5. Beef with baby Bamboo
 <i>Tender pieces of beef fried with baby bamboo</i>
 <i>Morceaux de bœuf doux sautés avec des pousses de bambou</i>
 <i>Zarte Rindstücke gebraten mit Bambussprossen</i></p> | 15,95.-€ |
| <p>T6. Chicken with Tibetan Cheese
 <i>Chicken pieces cooked with Tibetan cheese</i>
 <i>Morceaux de poulet cuits avec du fromage tibétain</i>
 <i>Hühnerstücke gekocht mit Tibetanische Käse</i></p> | 15,95.-€ |
| <p>T7. Chilli Chicken
 <i>Chicken pieces fried with , green chilli, capsicums and spices</i>
 <i>Morceaux de poulet sautés avec du chili vert, des poivrons et des épices</i>
 <i>Hühnerstücke gebraten mit grünem Chilly, spanischem Pfeffer und Gewürzen</i></p> | 15,95.-€ |
| <p>T8. Chilli with sliced Lamb
 <i>Sliced lamb cooked with chillies</i>
 <i>Agneau découpé en tranches cuit avec du chili</i>
 <i>Geschnittenes Lamm gekocht mit chilly</i></p> | 15,95.-€ |
| <p>T9. Pork with mixed Vegetable
 <i>Sliced pork cooked with mushroom, baby bamboo, onion, tomato, garlic and ginger</i>
 <i>Porc cuit avec champignons, baby bamboo, tomates, oignons, ail et gingembre</i>
 <i>Schweinefleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Bambussprossen, Pilzen und Ginger</i></p> | 14,95.-€ |
| <p>T10. Mixed Meat in Chief's Style
 <i>Lamb, chicken and beef pieces cooked in Chief's style</i>
 <i>Morceaux d'agneau, de poulet et de boeuf cuits à la façon du Chef</i>
 <i>Lamm, Hühnchen und Rinderstücke gekocht in Art der Chefs</i></p> | 16,20.-€ |