

Suppen

- | | |
|---|--------------|
| 1 Chitwan Tiger Soup ^{l, g} | 5,50€ |
| Hausgemachte nepalesische Suppe mit Garnelen, Gemüse und frischem Koriander | |
| 2 Soltee Soup | 4,20€ |
| Hausgemachte nepalesische Linsen-Zitronen-Suppe mit frischem Koriander | |
| 3 Rara Soup ^l | 4,30€ |
| Hausgemachte nepalesische Hühnercremesuppe | |
| 4 Himchuli Soup ^l | 3,90€ |
| Hausgemachte nepalesische Gemüsesuppe | |

Tipan-Tapan (Warme Vorspeisen)

Zu allen Vorspeisen servieren wir zwei schmackhafte Saucen ^{l, 1}

- | | |
|--|---------------|
| 10 Papadam | 2,30€ |
| In Öl ausgebackene hauchdünne gewürzte Linsenfladen mit zwei verschiedenen Dips, bei Extrabestellung vier Stück | |
| 11 Yak & Yeti Khaja ^l | 12,50€ |
| Sehr typische kleine Zwischenmahlzeit nach Art der Newar im Kathmandu-Tal Sadeko Bhatmas, Bhuteko Chiura, Bhuteko Kukhura, mit gerösteten Sojabohnen, Reisflocken, Hausgemachte Gewürzmischung, gebratenes Hühnerfleisch | |
| 12 Tarkari ko Paukauda | 4,60€ |
| In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse | |
| 13 Kukhura ko Paukauda | 5,40€ |
| In Kichererbsenmehl gebackenen Hühnerfleisch | |
| 14 Vegetable Singada Samosa | 5,50€ |
| Zwei Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt | |
| 15 Mix-Masch Platte Muglin | 12,40€ |
| Gemischte Vorspeise für zwei Personen
Samosa, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Onions Bahia | |

Beilagen

Hausgemachtes Naan Brot

- | | |
|--|--------------|
| 16 Naan Brot ^a | 2,90€ |
| Hefeteigfladen aus dem Lehmofen | |
| 17 Butter Naan ^a | 3,20€ |
| Naan mit Butter zubereitet | |
| 18 Knoblauch Naan ^a | 4,00€ |
| Naan mit Knoblauch zubereitet und frischem Koriander | |
| 19 Alu-Paratha ^a | 4,20€ |
| Hefeteigbrot, gefüllt mit Kartoffel | |

Salate

- | | |
|--|--------------|
| 20 Salat Deurali | 8,90€ |
| mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Tomaten und Gurken, dazu Chat-Masala-Joghurt-Dressing mit Sonnenblumen-, Pinien-& Kürbiskernen | |
| 21 Salat Himali ^l | 4,90€ |
| Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten, Gurken und dazu Chat-Masala-Joghurt-Dressing & mit Mais | |
| 22 Salat Pahadi | 5,90€ |
| Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten Gurken, Mais, hausgemachten Käse und Olivenöl-Essig-Dressing | |

Sittan

Speziale Vorspeise aus Nepal

- | | |
|---|--------------|
| 23 Mo:mo Sahili | 6,90€ |
| Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch, Lammhackfleisch oder Gemüse gefüllt (Gemischte Teigtaschen auch möglich) 5 Stück | |
| 24 Choila | 9,50€ |
| Saftig marinierte Hähnchenfleischstücke gegrillt, Art unseres Chefkochs | |
| 25 Sukutti Chiura | 9,90€ |
| sehr typische kleine Zwischenmahlzeit, getrocknetes Schweinefleisch in Pfanne gebraten, mit Reisflocken | |
| 26 Sadeko Bhatmas | 5,50€ |
| Sojabohnen in hausgemachter Gewürzmischung, pikant, Salat nach Art des Hauses | |

Hauptspeisen - nepalesisch

Nepali Thal oder Dal Bhat

- | | |
|--|---------------|
| 28 Pokhereli Tarkari Dhal-Bhat ^l | 16,50€ |
| Basmati-Reis, 2 versch. Gemüsegerichte, Linsensoße Naturjoghurt, hausgemachter Ayurvedischer Chutney | |
| 29 Chitwane Kukhurako Dal-Bhat ^l | 17,90€ |
| Basmati-Reis, 1 Hähnchenfleischgericht, 1 Gemüsegericht, Linsensoße, Naturjoghurt, hausgemachter Ayurvedischer Chutney | |
| 30 Mustange Khasi ko Dal-Bhat ^l | 18,80€ |
| Basmati-Reis, 1 Lammfleischgericht, 1 Gemüsegericht, Linsensoße, Naturjoghurt, hausgemachter Ayurvedischer Chutney | |
| 31 Thakali Thali ^l (für 2 Personen) | 45,00€ |
| Serviert auf einen typischem Nepal-Teller aus Kupfer. 4 Stück Mo:Mo als Vorspeise, Basmati Reis, Lamm-Curry-Gericht, Hähnchen-Curry-Gericht, Gemüse-Curry-Gericht, Gelbe-Linsen-Soße, Naturjoghurt, Ayurvedischer Chutney, Naan Brot und Mango-Creme als Dessert | |

Dhido

- | | |
|--|---------------|
| 32 Pate Dhido ^l | 17,90€ |
| Mais-oder Hirse-Brei (nach Wahl) mit Hähnchenfleisch-Curry, 1 Gemüsegericht, Linsensoße, Naturjoghurt, Ayurvedischer Chutney | |
| 33 Sherpa Dhido ^l | 18,80€ |
| Mais - oder Hirse - Brei (nach Wahl) mit Lammfleisch-Curry, 1 Gemüsegericht, Linsensoße, Naturjoghurt, Ayurvedischer Chutney | |

Hauptspeisen - nepalesisch

Fleischgerichte - Hähnchencurry- Spezialitäten

- | | |
|--|---------------|
| 34 Kukhurako Masu | 13,00€ |
| Basmati-Reis, zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Koriander, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, grünem Chili und traditioneller nepalesische Kräuter-Curry-Sauce | |
| 35 Kukhurako Jhol ^m | 13,20€ |
| Basmati-Reis, saftigem Hühnerbrustfilet mit Sahne-Kokos-Currysoße, Erbsen | |
| 36 Kukhurako Masu Tarkari | 13,60€ |
| Basmati-Reis, zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüsesorten, mit Kräuter-Currysauce, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander | |
| 37 Chicken-Chilli | 13,60€ |
| Basmati-Reis, gebackenes Hühnerbrustfilet mit gebratenem Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Süßsauer-Chili Sauce | |

Fleischgerichte - Lammcurry - Spezialitäten

- | | |
|---|---------------|
| 38 Khasi ko Masu | 14,00€ |
| Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit grünem Chili, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und traditioneller nepalesischer Kräuter-Curry-Sauce | |
| 39 Khasi ko Jhol ^m | 14,00€ |
| Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit Erbsen, Sahne-Kokos-Currysoße | |
| 40 Khasi ra Alu | 14,20€ |
| Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, frischem Koriander und Joghurt-Currysoße, leicht scharf | |
| 41 Khasi ra Saag | 14,20€ |
| Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit Blattspinat, Ingwer, frischem Koriander und milde nepalesische Curry-Sauce mit Kräutern | |

Gemüse-Currygericht

(ohne Fleisch, auch vegan möglich)

- | | |
|---|---------------|
| 42 Aludam | 11,60€ |
| Kartoffeln aus der Region mit Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma, Ayurvedischer Curry-Soße, frischer Koriander | |
| 43 Tarkari ko Jhol Kathmandu | 12,50€ |
| verschiedene frische Gemüsesorten mit Cashewnüssen und Sahne-Kokos-Currysoße | |
| 44 Alu Tama Bodi | 11,90€ |
| typisches nepalesische Gericht aus dem Kathmandu Tal, Kartoffeln, Bambus und weiße Sojabohnen und pikanter Currysauce | |
| 45 Mix-Masch Tarkari | 11,80€ |
| frische gemischtem Gemüse mit würziger nepalesischer Currysoße | |
| 46 Jhaneko Dal | 11,60€ |
| Gelbe Linsen mit Buttercreme, Zwiebeln, Tomaten, Kreuzkümmel, Ingwer, frischer Koriander mit Himalaya-Kräutern | |
| 47 Alu ra Saag ^a | 11,90€ |
| Blattspinat mit Kartoffeln in cremige Curry-Sauce, nach Art der Himalaya-Region | |

Chau-Chau (Gebratene Nudeln)

- | | |
|--|---------------|
| 48 Kukhurako ko Chau-Chau ^a | 11,50€ |
| Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, mit Gemüse und Eiern | |
| 49 Tarkari ko Chau-Chau ^a | 11,00€ |
| Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse und Eiern | |

Bhuteko Bhat (Gebratener Reis)

- | | |
|--|---------------|
| 50 Khukhurako Bhuteko Bhat | 11,90€ |
| Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, verschiedenem Gemüse, Eier, Kreuzkrümmel, in nepalesischer Art und eine kleine Suppe dazu | |
| 51 Tarkari ko Bhuteko Bhat | 11,50€ |
| Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse, Eier, Kreuzkrümmel, in nepalesischer Art und eine kleine Suppe dazu | |

Hansh - Enten-Curry-Spezialitäten

- | | |
|--|---------------|
| 52 Hansh Piro Gaule | 14,20€ |
| Basmati Reis, gebratener Entenbrust mit Zwiebeln, Paprika Ingwer, Knoblauch und grünem Chili in nepalesischer Kräuter-Currysauce | |
| 53 Hansh Mitho Narayani ^m | 14,30€ |
| Basmati Reis, gebratener Entenbrust mit Erbsen, Sahne-Kokos-Currysauce | |
| 54 Hansh Guliyo Lumbini ^m | 14,50€ |
| Basmati Reis, gebratener Entenbrust mit Mango-Cashew-Sahne-Currysauce und Mandeln | |

Tareko Hansh - Knusprige Ente

- | | |
|---|---------------|
| 55 Tareko Hansh Meghauri | 15,90€ |
| Knusprige Ente mit Gemüse und Süßsauer-Sauce, leichte Schärfe | |
| 56 Tareko Hansh Sauhara ^m | 16,00€ |
| Knusprige Ente mit Mango-Cashew-Sahne-Currysauce und Mandeln | |

Macha - Fisch-Curry-Spezialitäten

- | | |
|--|---------------|
| 57 Macha Curry Malekhu | 14,90€ |
| Basmati Reis, gebackener Seelachsfilet mit kräftigem nepalesischer Currysauce (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4) | |
| 58 Macha Mitho Janakpuri ^{mm} | 14,90€ |
| Basmati Reis, gebackener Seelachsfilet mit , Sahne-Kokos-Currysauce | |
| 59 Jhenga Macha Trisuli | 15,90€ |
| Basmati Reis, gebratene Garnelen aus dem Wok mit kräftigem nepalesischer Currysauce, pikant | |

Hauptspeisen - nepalesisch

Sekuwa-Grillspezialitäten

- | | |
|---|---------------|
| 60 Kukhurako Sekuwa | 16,50€ |
| Gegrilltes Hühnerfleisch am Spieß mit gebratenem Gemüse, Reis, Salat mit zwei Dips | |
| 61 Chicken Tikka Sekuwa | 17,20€ |
| Hühnerfleischstücke 24 Stunden mariniert in Joghurt, gegrillt im Tandoor, süd-nepalesische Art, Zwiebeln, Weißkraut, Salat, frischem Koriander, in einer Gusseisenpfanne zubereitet, Reis, dazu zwei Dips | |
| 62 Khashiko Sekuwa | 17,50€ |
| Gegrilltes Lammfleisch am Spieß, gebratenem Gemüse, Reis, Salat mit zwei Dips | |
| 63 Jhenga ko Sekuwa | 18,50€ |
| Riesige Garnelen mariniert nach Art des Hauses am Spieß, gegrillt, gebratenem Gemüse, Reis, Salat mit zwei Dips | |
| 64 Gemischte Platte | 19,90€ |
| Zusammenstellung aus verschiedenen Grillgerichten mit Zwiebeln, Weißkohl, Salat, Zitronenscheiben, serviert in einer Gusseisenpfanne, Reis, dazu zwei Dips | |

Kinder Menü - Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|--------------|
| 65 Pommes mit Nuggets | 5,50€ |
| 66 Kukhurako Chau-Chau | 5,90€ |
| gebratene Nudeln mit Hühnerbruststreifen in Tomatensauce | |
| 67 Bhuteko Bhat | 5,90€ |
| gebratener Reis mit Gemüse, Rosinen und Mandeln | |

Extra Dips

- | | |
|--|--------------|
| 68 Dips Mango Chutney | 1,90€ |
| 69 Dips Minze oder Momo Achar oder Süßsauer-Sauce | 1,50€ |

Allergene

a-Weizen, b-Roggen, c-Gerste, d-Hafer, e-Dinkel, f-Khorasan Weizen, g-Krebstiere, h-Eier, i-Fische, j-Erdnüsse, k-Sojabohnen, l-Milch, m-Mandeln, n-Haselnüsse, o-Walnüsse, p-Cashewnüsse, r-Paranüsse, s-Pistazien, t-Macadamianüsse, u-Sellerie, v-Senf, w-Schwefeldioxid und Sulphite. x-Luonien. v-Weichtiere. z-Sesamsamen.

Hauptspeisen - Nepal

Mo:Mo Bazaar

- 71 Everest MO:MO^a 13,90€**
Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch-Füllung, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk
- 72 Gorkhali Mo:Mo^a 14,00€**
Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit Lammhackfleisch-Füllung, Dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk
- 73 Anapurna Mo:Mo^a (leicht scharf) 13,00€**
Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit verschiedenen Gemüse gefüllt, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk
- 74 MixMasch Mo:Mo Thamel^a 14,00€**
Gedämpfte Hähnchenhackfleisch Mo:Mo und gedämpfte Gemüse Mo:Mo, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk
- 75 Tareko Mo:Mo Kanchi^a 14,40€**
frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung oder frittierte Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, mit Salat und Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk
- 76 Yak & Yeti Spezial Mo:Mo^{a,9} 14,60€**
Gedämpfte Gemüseteigtaschen auf gebratenem Gemüse mit Garnelen aus dem Wok, nach Art des Hauses, Paprika, Karotten, Zwiebeln rote Chili-Süßsauer Sauce, dazu hausgemachte Suppe und Achar (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)
- 77 Lasha C Mo:Mo^{a,9} 14,70€**
Gebratene Teigtaschen mit Hähnchenhackfleischfüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, rote Chili-Süßsauer Sauce, dazu eine hausgemachte Suppe nach tibetischer Art, scharf
- 78 Kasha C Mo:Mo^{a,9} 14,50€**
Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, rote Chili-Süßsauer Sauce, dazu eine hausgemachte Suppe nach nord-nepalesischer Art, scharf
- 79 Mo:Mo Chau Tari^a 39,90€**
Zusammenstellung aus verschiedenen Mo:Mo, für 2 Personen, 20 Stk.z.B. Hähnchen Mo:Mo, Lamm Mo:Mo, Gemüse Mo:Mo, frittierte Mo:Mo,dazu eine hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce)
- 80 Fewa Jhol Mo:Mo**
Hausgemachter Ayurvedischer Jhol (Suppe) mit gedämpften Teigtaschen und frischem Koriander
mit Hähnchenhackfleisch 12,80€
mit Lammhackfleisch 12,90€
mit Gemüse 12,40€



Thupka

- 81 Thupka Namche vegetarisch^a 12,40€**
Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Gemüsebrühe) mit frischem Gemüse und Mo:Mo mit Gemüsefüllung
- 82 Thupka Solu mit Fleisch^a 12,80€**
Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Fleischbrühe) mit frischem Gemüse und Mo:Mo mit Fleischfüllung

Nachspeisen

- 200 Mango Creme^l 4,50€**
Köstliche Creme mit Mango Mus
- 300 Ganjar Haluwa^{l, m, s} 4,20€**
Karottenpudding mit Mandeln und Rosinen
- 400 Gulab Jamon^l 4,00€**
Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken, in Syrup

Hauptspeisen - indisch

Chicken-Curry-Spezialitäten

- 83 Bhunna-Chicken 13,00€**
Basmati Reis, saftiges Hühnerbrustfilet mit kräftiger Curry-Sauce, mit Röstzwiebeln
- 84 Chicken Ihalfrezi^m 13,00€**
Basmati Reis, zarte Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, frischem Koriander und exotischen Gewürzen
- 85 Chicken Korma^l 13,20€**
Basmati Reis, saftiges Hühnerbrustfilet mit Sahne-Kokos-Curry-Soße
- 86 Chicken Palak^{l, m} 13,40€**
Zartes Hähnchenfleisch mit Blattspinat in würziger Curry-Soße, mit Basmati Reis nach Nordindischer Art
- 87 Chicken Mango^{l, m} 13,50€**
Hühnerbrustfilet mit Mango-Cashew-Sahne-Currysauce mit Mandeln, Basmati Reis
- 88 Butter Chicken^m 13,70€**
Gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Creme-Tomaten-Currysauce, Basmati Reis

Lammcurry-Spezialitäten

- 89 Lamm Mango^{m, l} 14,00€**
Saftiges Lammfleisch mit Mango-Cashew-Sahne-Currysauce mit Mandeln, Basmati Reis
- 90 Lamm Korma^{m, l} 14,00€**
Lammfleisch in Kokos-Sahne-Currysauce, Basmati Reis
- 91 Rhogan Josh^l 14,00€**
Spezialitäten des Chefkochs
- 92 Lamm Karai 14,00€**
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Curry-Joghurt-Sauce

Biryani-indisches Festtagsgericht

- 93 Lamm Biryani^m 13,90€**
Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln
- 94 Chicken Biryani^m 12,90€**
Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln
- 95 Vegetable Biryani^m 12,50€**
gemischtes Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln

Vegetarische Gerichte (vegan möglich)

- 96 Palak Paneer^{m, l} 12,90€**
Blattspinat mit hausgemachtem Käse aus Kuhmilch in Currysauce mit Basmati Reis
- 97 Bhindi Masala (Okra) 12,50€**
indisches Okra-Gemüse in kräftiger Curry-Masala mit Basmati Reis
- 98 Kabli Channa 12,00€**
Kichererbsen-Curry Soße mit frischen Tomaten, Ingwer und Basmati Reis
- 99 Karai Paneer 12,90€**
gebratener hausgemachter Käse aus Kuhmilch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und kräftiger Currysauce

Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertag)
(Zu jedem Menü, servieren wir Basmati Reis, Tagessuppe oder kleinen gemischten Salat)

- M1 Chicken Curry 8,50€**
Hühnerfleisch in Currysauce
- M2 Butter Chicken 8,70€**
gegrilltes Hühnerbrustfilet in Buttercreme- Tomaten-Currysauce
- M3 Chicken Korma^l 8,70€**
Hühnerfleisch in Kokos-Sahne-Curry-Sauce
- M4 Chicken Palak^l 8,70€**
Hühnerbrustfilet mit Blattspinat und Currysoße
- M5 Chicken Mango^{l, m} 8,70€**
Hühnerbrustfilet in Mango-Cashew-Sahne-Currysauce mit Mandeln
- M6 Kukhurako Masu 8,70€**
zartes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer grünem Chili (nepalesisch), traditionelle nepalesische Curry-Sauce
- M7 Gebratene Nudeln mit Hähnchen 7,50€**
Gebratene Nudeln mit Hähnchen, Eiern, Paprika, Erbsen und Weißkohl
- M8 Lamm Curry 9,00€**
Lammfleisch in kräftiger Curry-Sauce
- M9 Lamm Palak 9,00€**
Lammfleisch mit Blattspinat und Curry-Sauce
- M10 Bheda ko Masu 9,00€**
zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, grünem Chili (nepalesisch), traditioneller nepalesischer Curry-Sauce
- M11 Jhaneko Dal 7,20€**
Nepalesisches Linsengericht in Butter geschwenkt
- M12 Alu Tama Bodi 7,90€**
Typisch nepalesisches Gericht mit Kartoffeln, Bambus, weißen Soja Bohnen, nepalesische Gewürze und grünem Chili, pikant
- M13 Palak Paneer^l 8,40€**
Rahmspinat mit hausgemachtem Käse
- M14 Mixed Tarkari 7,90€**
verschiedene Gemüsesorten in Curry-Sauce

Beilagen

- Naan Brot 2,50€**
Butter Naan 2,70€

Kulinarische Köstlichkeiten Vom Dach Der Welt



Yak & Yeti

Himalayan Food House

Nepalesisches Restaurant

Telefon : 089 - 167 858 38 Mobile : 0176 - 55 49 16 12

Adresse : Blücherstraße 1, 80634 München

Fax : 089 - 120 273 10

E - Mail : yakandyeti.de@gmail.com

Homepage : www.yakandyeti.de

Öffnungszeiten :

Di-So : 11:30 bis 14:30

Und 17:30 bis 23:30

Montag : Ruhetag



für Selbstholer

**Sie Wünschen ein Catering, Buffet
Oder Eine Private Feier
In Unserem Restaurant ?
Sprechen Sie Uns An.**