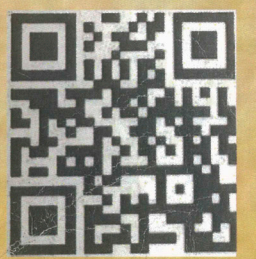


*Welcome  
To The  
Kathmandu  
Nepali  
Restaurant*

[www.nepalirestaurant.cz](http://www.nepalirestaurant.cz)



# SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES, od 13. 12. 2014 směrnici 1169/2011 EU

- 1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**  
Pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich 
- 2 KORÝŠI**  
a výrobky z nich 
- 3 VEJCE**  
a výrobky z nich 
- 4 RYBY**  
a výrobky z nich 
- 5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**  
a výrobky z ní 
- 6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**  
a výrobky z nich 
- 7 MLÉKO**  
a výrobky z něj 
- 8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY**  
Mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich 
- 9 CELER**  
a výrobky z něj 
- 10 HOŘČICE**  
a výrobky z ní 
- 11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)**  
a výrobky z nich 
- 12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY**  
v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub> 
- 13 VLČÍ BOB (LUPINA)**  
a výrobky z něj 
- 14 MĚKKÝŠI**  
a výrobky z nich 



# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### Polední menu / Lunch menu

Pondělí - pátek (11-15 hod.) / Monday - Friday (11am - 3pm)

#### Polední menu / Lunch menu

Menu formou bufetu

All you can eat

**180 Kč**

#### Polední menu (vegetariánské) / Lunch menu (vegetarians)

Výběr z poledního menu (vegetariánské)

**165 Kč**

### Polévky / Soups (255ml)

#### 1. Polévka s mořskými plody/ Seafood soup (2, 4, 14)

**99 Kč**

Čistý vývar s krevetami, slávkami, kalamáry, chobotnicí a rybou

Plain broth with shrimps, mussels, calamari, octopus and fish



#### 2. Zeleninová polévka / Vegetable soup (9)

**70 Kč**

Čistý vývar se sezónní zeleninou a jemným nepálským kořením

Plain broth with seasonal vegetables and mild Nepali spices



#### 3. Nudlová polévka / Noodle soup

**79 Kč**

Zeleninový vývar s nudlemi

Vegetable broth with noodles



#### 4. Luštěninová polévka / Lentil soup

**70 Kč**



#### 5. Krémová kuřecí polévka / Creamy chicken soup (7)

**85 Kč**

Polévka s kousky kuřete, s tymiánem, zahuštěná smetanou

Soup with pieces of chicken, with thyme and cream





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 6. Krémová polévka s jehněčím / Lamb soup (7)

99 Kč

Polévka s kousky jehněčího, s tymiánem, zahuštěná smetanou  
Soup with pieces of lamb, with thyme and cream



## Předkrmy / Starters

### 7. Cibulové Bhaji 150g / Onion Bhaji 150g (1)

99 Kč

Smažené cibulové kroužky v těstíčku z cizrnové mouky, lehce kořeněné nepálským kořením

Crispy fried onion rings with chickpea batter and Nepali spices



### 8. Pakory s Paneerem 150g / Paneer Pakora 150g (1,7)

105 Kč

Smažený domácí sýr Paneer v těstíčku z cizrnové mouky  
Homemade cottage cheese in gram flour butter and oil deep fried



### 9. Kuřecí Pakory 150g / Chicken Pakora 150g (1)

105 Kč

Smažené kousky kuřecího masa v těstíčku z cizrnové mouky  
Cubes of chicken with Nepali spices gram butter and oil deep fried



### 10. Kuřecí masové kuličky 150g / Chicken Meatballs 150g

155 Kč

Mleté maso smažené v oleji s lehkým nepálským kořením.  
Minced meat deep fried in oil with light nepali spices.



### 11. Krevetové Pakory 150g / Butterfly prawn Pakora 150g (2)

189 Kč

Smažené kousky krevet v těstíčku z cizrnové mouky  
Prawn pieces with gram flour butter and deep oil fried



\*Všechny předkrmy jsou podávány s barbeque omáčkou a mátovou omáčkou. (7)



# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 12. Papad (7)

Tenké osmažené křupavé placky z cizrnového těsta

Thin crispy disc-shaped food made from gram flour and fried

25 Kč



### Kuřecí kari (2, \$g) / Chicken Curry Dishes (280g)

(\* vykostěná kuřecí stehna / boneless chicken legs)

### 13. Kuřecí Tikka Masala / Chicken Tikka Masala (7)

Kousky kuřete opečené v peci Tandoori a následně povařené s rajčaty, cibulí a čerstvou smetanou

Tandoori roasted chicken pieces cooked with tomato, onion and fresh cream

199 Kč



### 14. Kuřecí nepálské kari / Chicken Nepali Curry

Kousky kuřecího masa vařené s nepálským kořením

Pieces of chicken cooked in Nepali style with Nepali herbs

180 Kč



### 15. Kuřecí Korai / Chicken Korai

Kousky kuřecího masa vařené s rajčaty, cibulí, paprikou koriandrem a nepálským kořením

Pieces of chicken cooked with tomatoes, onions, capsicums corriander, and nepali spices

180 Kč



### 16. Kuřecí Korma / Chicken Korma (7)

Kousky kuřecího masa vařené s čerstvou smetanou a jemným nepálským kořením

Pieces of chicken cooked with fresh cream and mild Nepali spices

190 Kč





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 17. Kuřecí Vindaloo / Chicken Vindaloo

180 Kč

Kousky kuřecího masa vařené v pikantní omáčce

Pieces of chicken cooked in vindaloo sauce



### 18. Kuřecí Achar kari / Chicken Achar Curry

180 Kč

Kousky kuřecího masa vařené s kořením Achar v lehce pikantní a kyselé omáčce

Pieces of chicken cooked with achar spices in a bit spicy and sour sauce



### 19. Kuřecí Mayalu / Chicken Mayalu (7,8)

189 Kč

Kousky vařeného kuřecího masa s medem, sušeným ovocem a nepálským kořením

Pieces of chicken with honey, dry fruits and Nepali spices



### 20. Kuřecí a krevetové kari / Chicken and Prawn Curry (2)

229 Kč

Krevety a kuřecí maso vařené s rajčaty a nepálským kořením

Prawn and chicken cooked with tomatoes and Nepali spices



### 21. Kuřecí Rogan Josh / Chicken Rogan Josh

180 Kč

Kuřecí maso s pikantní omáčkou Rogan Josh

Chicken with spicy rogan josh sauce



### 22. Kuře se špenátem / Chicken Saag

180 Kč

Kuřecí maso se špenátem a nepálským kořením

Chicken with spinach and Nepali spices





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### Jehněčí kari (280g) / Lamb Curry Dishes (280g)

#### 23. Jehněčí Rogan Josh / Lamb Rogan Josh

235 Kč

Kousky jehněčího s omáčkou Rogan Josh

Pieces of lamb with rogan josh sauce



#### 24. Jehněčí Korma / Lamb Korma (7)

239 Kč

Kousky jehněčího vařené s čerstvou smetanou a jemným nepálským kořením

Pieces of lamb cooked with fresh cream and mild Nepali spices



#### 25. Jehněčí Vindaloo / Lamb Vindaloo

235 Kč

Kousky jehněčího vařené v pikantní omáčce

Pieces of lamb cooked in hot and sour sauce



#### 26. Jehněčí se špenátem / Lamb with Saag

235 Kč

Kousky jehněčího vařené se špenátem a nepálským kořením

Pieces of lamb cooked with spinach and Nepali spices



#### 27. Jehněčí Mayalu kari / Lamb Mayalu Curry (7,8)

235 Kč

Kousky jehněčího s medem, sušeným ovocem a nepálským kořením

Pieces of lamb with honey, dry fruits and Nepali spices



#### 28. Jehněčí Achari / Lamb Achari

235 Kč

Kousky jehněčího masa vařené s kořením achar a s nepálským kořením

Pieces of lamb cooked with achar spice and Nepali spices





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 29. Míchané masové kari / Mixed meat curry (2)

245 Kč

Míchané masové kari (kuřecí, jehněčí, krevety) s nepálským kořením  
Mixed meat (chicken, lamb, prawn) with Nepali spices



### 30. Jehněčí Chana / Lamb Chana

235 Kč

Kousky jehněčího masa s cizrnou  
Pieces of lamb with chickpeas and nepalese chana spices



### 31. Jehněčí Makhani / Lamb Makhani (7)

245 Kč

Jehněčí se sladkou krémovou omáčkou s máslovou příchutí  
Lamb with sweet cream sauce and butter flavour



### 32. Jehněčí Jalfrezi / Lamb Jalfrezi (7)

235 Kč

Jehněčí se zeleninovou směsí (cibule, paprika, koriandr)  
a s nepálským kořením  
Lamb with vegetables (onion, capsicum, coriander) and Nepali spices



## Krevety a ryby (2, 0g) / Prawn and Fish (280g)

### 33. Krevetové kari / Prawn Curry (2)

245 Kč

Očištěné krevety vařené s nepálským  
Kořením. Peeled prawns cooked with nepali spices



### 34. Krevetové Vindaloo / Prawn Vindaloo

245 Kč

Krevety s pikantní omáčkou Vindaloo  
Prawns with spicy vindaloo sauce



### 35. Krevetová Korma / Prawn Korma (2,7)

249 Kč

Krevetové kari s krémovou omáčkou a jemným nepálským kořením  
Prawn curry with cream sauce and mild Nepali spices







## THE KATHMANDU NEPALI RESTAURANT

### 36. Krevetové Makhani / Prawn Makhani (2,7)

Krevetové kari s krémovou omáčkou a jemným nepálským kořením  
Prawn curry with cream sauce and mild Nepali spices

249 Kč



### 37. Rybí kari / Fish Curry (4)

Rybí maso bez kostí vařené s čerstvými rajčaty, hořčičným semínkem, kari lístky a jemným nepálským kořením  
Boneless fish cooked with fresh tomatoes, mustard seeds, curry leaves with mild Nepali spices

215 Kč



### 38. Rybí Vindaloo / Fish Vindaloo (4)

Rybí maso bez kostí vařené v pikantní omáčce Vindaloo  
Boneless fish meat cooked in spicy Vindaloo sauce

215 Kč



### 39. Rybí Korma / Fish Korma (4,7)

Rybí maso bez kostí se žlutou krémovou kari omáčkou  
Boneless fish meat curry with sweet cream sauce

229 Kč



### 40. Rybí Makhani / Fish Makhani (4,7)

Rybí maso bez kostí s krémovou kari omáčkou s máslovou příchutí  
Boneless fish meat curry with cream sauce with butter flavour

229 Kč



### Vegetariánská kari se sýrem Paneer (280g) / Paneer and Vegetables Curry Dishes (280g)

#### 41. Paneer Butter Masala (7)

Domácí sýr Paneer vařený s rajčaty, cibulí a čerstvou smetanou  
Homemade cottage cheese cooked with tomato, onion and fresh cream

199 Kč





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 42. Shai Paneer (7)

Domáci sýr Paneer vařený s čerstvými bylinkami a jemným nepálským kořením  
Homemade cottage cheese cooked with fresh cream and mild nepali spices

199 Kč



### 43. Kadai Paneer (7)

Domáci sýr Paneer vařený s cibulí a paprikou a nepálským kořením  
Homemade cottage cheese cooked with onion, capsicum and nepali spices

180 Kč



### 44. Aloo Gobi

Brambory s květákem vařené s nepálským kořením  
Potato and cauliflower cooked in nepali spices

170 Kč



### 45. Aloo Saag

Brambory se špenátem vařené s nepálským kořením  
Potatoes and spinach cooked in nepali spices

170 Kč



### 46. Dal Jhaneke

Luštěniny vařené s nepálským kořením  
Lentil cooked with nepali spices

169 Kč



### 47. Aloo Matter Paneer (7)

Brambory, domácí sýr Paneer a hrášek vařené s nepálským kořením  
Potatoes, Homemade cottage cheese and peas cooked with nepali spices

180 Kč



### 48. Zeleninové Jalfrezi / Vegetables Jalfrezi

Směs zeleniny (brambory, květák, paprika, hrášek) vařená s nepálským kořením  
Mix vegetables (potatoes, cauliflower, capsicum, peas) cooked with nepali spices

175 Kč





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 49. Vhindi Masala

Plod ibiškovce jedlého vařený s nepálským kořením  
Okra cooked with nepali spices

195 Kč



### 50. Chana Masala

Cizrna vařená s nepálským kořením  
Grams cooked with nepali spices

175 Kč



### 51. Aloo Chana

Brambory s cizrnou s nepálským kořením  
Potatoes with chickpeas with nepali spices

175 Kč



### 52. Palak Paneer (7)

Domácí sýr Paneer vařený se špenátem a s nepálským kořením  
Homemade cottage cheese cooked with spinach and nepali spices.

179 Kč



### 53. Gobi Saag

Květák se špenátovými listy s nepálským kořením  
Cauliflower with spinach leaves with nepali spices

179 Kč



### 54. Sabnam Curry (7)

Domácí sýr Paneer a Směs zeleniny vařená s nepálským kořením  
Homemade cottage cheese (Paneer) and mix vegetables cooked  
With nepali spices

179 Kč



### 55. Vegetables Korma (7)

Směs zeleniny vařená s čerstvou smetanou a nepálským kořením  
Mix vegetables cooked with cream sauce and nepali spices

189 Kč





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 56. Vegetables Vindaloo

189 Kč

Mix vegetables cooked in spicy vindaloo sauce  
Směs zeleniny vařená v pikantní vindaloo omáčce



## Tropické nepálské rolky / Tropical Nepali Khaja

### 57. Kuřecí rolka / Chicken Roll (1,7,12)

169 Kč

Kuřecí maso vařené s cibulí a paprikou v rolce z chlebu naan  
Chicken cooked with onion and capicum wrapped in the naan bread



### 58. Kuřecí Tikka rolka / Chicken Tikka Roll (1,3,7,12)

179 Kč

Grilované kuře Tandoori smíchané s majonézovou omáčkou,  
čerstvý salát zabalený v chlebu naan.  
Tandoori grilled chicken mixed with mayonaise sauce, fresh  
salad wrapped in the naan bread.



### 59. Zeleninová rolka / Vegetable Roll (1,7,12)

169 Kč

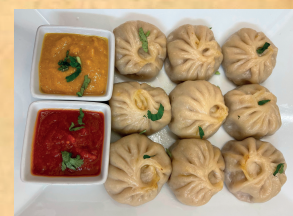
Zeleninové kari v rolce z chlebu naan.  
Vegetables curry wrapped in naan bread



### 60. Kuřecí Momo / Chicken Momo (1,12)

189 Kč

Tradiční nepálské knedlíčky Momo plněné mletým kuřecím  
masem s kořením Momo  
Steamed dumplings filled with minced chicken in Momo  
spices



Čas přípravy 30 minut / Prep. time 30 minutes



# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 61. Zeleninová Momo / Vegetable Momo (1,12)

Tradiční nepálské knedlíčky Momo plněné zeleninou s kořením Momo

Steamed dumplings filled with chopped vegetables in Momo spices

169 Kč



Čas přípravy 30 minut / Prep. time 30 minutes

### 62. Vepřové Momo /Pork Momo (1,12)

Tradiční nepálské knedlíčky Momo plněné mletým vepřovým masem s kořením Momo

Steamed dumplings filled with minced pork in momo spices

189 Kč



Čas přípravy 30 minut / Prep. time 30 minutes

\*Momo knedlíčky jsou servírovány s omáčkou obsahující sezam (11)

## Speciální nepálské menu / Special Nepali Dishes

### (Thali Set Menu)

### 63. Lamb Thali Set (1,7,12)

Jehněčí kari, zeleninová směs, luštěniny, cizrna, papad, rýže, naan, pikantní čatný, jogurt a dezert

Lamb Curry, mix vegetable Curry, lentil, chickpeas, papad, rice and naan, pickle, yoghurt, dessert

455 Kč



### 64. Chicken Thali Set (1,7,12)

Kuřecí kari, zeleninová směs, luštěniny, cizrna, papad, rýže, naan, pikantní čatný, jogurt a dezert

Chicken Curry, mix vegetable Curry, lentil, chickpeas, papad, rice and naan, pickle, yoghurt, dessert

410 Kč





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 65. Vegetable Thali Set (1,7,12)

Domáci sýr Paneer Butter masala, zeleninová směs, luštěniny, cizrna, papad, rýže, naan, pikantní čatný, jogurt a desert

Homemade cottage cheese (Paneer)  
Butter masala, mix vegetable Curry, lentil, chickpeas, papad, rice and naan, pickle, yoghurt, dessert

410 Kč



### Speciality z pece Tandoori (500g) / Tandoori Specials (500g)

*(\*marinovaná vykostěná kuřecí stehna opečená v peci - jídlo neobsahuje omáčku / marinated boneless chickeng legs roasted in the oven - dishes without a sauce!)*

Čas přípravy 30 minut / Prep. time 30 minutes

### 66. Kuřecí Tikka (bez omáčky) / Chicken Tikka (no sauce) (7) 265 Kč

Kousky kuřecího masa marinované v jogurtu a pečené v Tandoori peci s kořením Tandoori Masala

Pieces of chicken marinated in yoghurt and baked in Tandoori oven with Tandoori Masala spices



### 67. Kuřecí Tikka s česnekem (bez omáčky) / Chicken Garlic Tikka (no sauce) (7) 265 Kč

Kousky kuřecího masa marinované v jogurtu s česnekem a kořením Tandoori Masala

Pieces of chicken marinated in garlic sauce, yoghurt and Tandoori Masala spices



### 68. Kuřecí Molai Tikka (bez omáčky) / Chicken Molai Tikka (no sauce) (7,8) 265 Kč

Kousky kuřete marinované v krémové omáčce s kořením Tandoori Masala  
Pieces of chicken marinated in creamy sauce and Tandoori Masala spices



### 69. Kuřecí Hariyo Tikka (bez omáčky) / Chicken Hariyo Tikka (no sauce) (7) 265 Kč

Kousky kuřecího masa marinované v jogurtové omáčce s mátou a koriandrem s kořením Tandoori Masala

Pieces of chicken marinated in yoghurt, mint and coriander sauce and Tandoori Masala spice





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

**70. Kuřecí Tandoori (bez omáčky) /  
Chicken Tandoori (no sauce) (7)**

2 kuřecí čtvrtky s kostí marinované v jogurtu s nepálským kořením  
2 chicken quarters with bone marinated in yoghurt and Nepali spices

265 Kč



**71. Kuřecí Achari Tikka (bez omáčky) /  
Chicken Achari Tikka (no sauce) (7)**

Kousky kuřecího masa marinované v jogurtu s kořením  
achari

Pieces of chicken marinated with achari spices

265 Kč



**72. Kuřecí Seesh kebab (bez omáčky) /  
Chicken seesh kebab (no sauce) (7) (350g)**

Mleté kuřecí maso pečené v Tandoori peci s kořením Seesh kebab  
Minced chicken meat baked in Tandoori oven with seesh kebab spices

235 Kč



## Rýže / Rice

**73. Rýže / Plain Rice**

48 Kč



**74. Šafránová rýže / Saffron Rice (7)**

55 Kč



**75. Rýže Jeera / Jeera Rice (s římským kmínem / with cumin) (7)**

55 Kč



**76. Mátová rýže / Mint Rice (7)**

55 Kč





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

**77. Kašmírská rýže / Kashmiri Rice (7, 8)**  
(Se směsí sušeného ovoce / With mix of dried fruit)

59 Kč



### Chleba Naan / Naan

**78. Chléb Naan / Plain Naan (1,7)**

45 Kč

**79. Česnekový Naan / Garlic Naan (1,7)**

49 Kč



**80. Sýrový Naan / Cheese Naan (1,7)**

65 Kč



**81. Mátový Naan / Mint Naan (1,7)**

49 Kč



**82. Kašmírský Naan / Kashmiri Naan (1,7,8)**  
(se směsí sušeného ovoce / with mix of dried fruit)

55 Kč



**83. Cibulový Naan / Onion Naan (1,7)**

49 Kč



**84. Tandoori Aloo Paratha (1,7)**  
(šťouchané brambory s jemným kořením a koriandrem /  
mashed potatoes with mild spices and coriander)

65 Kč



### Saláty a čatný / Salad and Chutney

**85. Zeleninový salát / Vegetable Salad**

85 Kč







# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

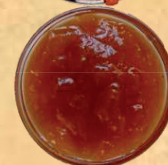
**86. Zeleninový salát se sýrem a dresingem /  
Vegetable Salad with Cheese and Dressing (7)** **105 Kč**  
sezónní zelenina se sýrem a dresingem / seasonal  
Vegetable with cheese and dressing)



**87. Rajčatové čatný / Tomato Chutney** **45 Kč**



**88. Mangové čatný / Mango Chutney** **45 Kč**



**89. Mix Pickle** (domácí nepálské čatný (pikantní a kyselé)  
homemade chutney from Nepal) **45 Kč**



**90. Mátové čatný / Mint Chutney (7)** **45 Kč**



**91. Plain Raita (7)** **45 Kč**



**92. Mix Raita (7)** **45 Kč**



## Dezerty / Dessert

**93. Rasgulla (7)** **65 Kč**  
Kuličkové knedlíky z chheny a krupice těsta, vařené a podávané  
v cukrovém sirupu /  
Ball-shaped dumplings of chhena and semolina  
dough, cooked and served in sugar syrup.





## THE KATHMANDU NEPALI RESTAURANT

### 94. Gulab Jamun (7)

Smažené knedlíky, které jsou tradičně vyrobeny ze zahuštěného nebo redukováného mléka a poté namočené v cukrovém sirupu/Fried dumplings that are traditionally made of thickened or reduced milk and then soaked in a sugar syrup

65 Kč



### 95. Kaju katli (7)

Tradiční indický dezert, vyrobený z kešu ořechů, cukru, kardamomového prášku a ghee másla / Traditional Indian dessert with cashew nuts, sugar, cardamom powder, and ghee butter.

65 Kč



### 96. Khoya Barfi (7)

Dezert z čerstvého kondenzovaného mléka.  
Dessert made with fresh condensed milk.

65 Kč



### 97. Motichor Laddu (7)

Cizrnová mouka a cukrový sirup válcované do malých Kuliček/Chickpeas flour and sugar syrup rolled into small balls.

65 Kč



## Speciální nepálské nápoje / Nepali Special Drinks (nealko)

### 98. Nepálský Masala čaj / Nepali Masala Cheeya

45 Kč



### 99. Nepálský Masala čaj s mlékem / Nepali Milk masala Cheeya (7)

55 Kč





# THE KATHMANDU

## NEPALI RESTAURANT

### 100. Mango Lassi 330ml (7)

(mango dužnina, jogurt, šafrán a med / mango pulp, yoghurt, saffron and honey)

62 Kč



### Speciální nepálské nápoje / Nepali Special Drinks(Alkoholicky)

Namaste Beer 4,8%

59 Kč

King fisher 4,8%

59 Kč

Cobra Beer 4,8%

69 Kč



### Nealko nápoje / Soft Drinks

Rubicon juice (Mango) 0,33 l

55 Kč

Rubicon juice (Lychee) 0,33 l

55 Kč

Rubicon juice (Pomegranate) 0,33 l

55 Kč

Rubicon juice (Guava) 0,33 l

55 Kč

Rubicon juice (passion) 0,33 l

55 Kč





**THE KATHMANDU**  
NEPALI RESTAURANT

**Teplé nápoje / Hot drinks**

**Čaj / Tea** 40 Kč

**Espresso** 49 Kč



**Děkujeme za vaši návštěvu**

Thank you for visiting

**NA MA STE**