



## Populaire gerechten



### Garlic Naan

€ 2.50



Indian bread filled with garlic / Indiaas brood gevuld met knoflook

### Samosa

€ 4.00



Gefrituurde bladerdeeg envelop gevuld met gemengde groenten



### Palak Paneer\*\*

€ 12.00



Home made cheese cooked with spinach / Zelfgemaakte kaas in roomsaus met spinazie



# Voorgerechten / Starters



Alle gerechten worden geserveerd met sauzen / All starters are served with sauces

## Samosa

€ 4.00



Gefrituurde bladerdeeg envelop gevuld met gemengde groenten



## Onion Bhajee\*

€ 4.00



Gefrituurde Spaanse uien met kruiden en linzenmeel



## Mt. Everest Mo:Mo

€ 6.00



Traditionele Himalayan dumplings met kip



## Sheek Kabab\*\*

€ 6.00



Gegrilde lamsgehakt gemengd met Indiase kruiden



## Hot Wings

€ 5.50



Kippenvleugels, gemarineerd in pittige Indiase kruiden en gegrild in de kleioven



## Paneer Pakora

€ 4.90



Zelf gemaakte kaas, gemengd met medium hete Indiase kruiden en linzenmeel, gefrituurd

## Chicken Pakora

€ 5.50



Kipgefrituurd in erwtenmeel



## Prawn Pakora

€ 6.90



Garnaal gefrituurd in erwtenmeel

## Soepen / Soups



### Dal Soup

€ 3.50



Lentilsoup / Linzensoep



### Tomato Soup

€ 3.50



Tomato special soup with Indian spices / Tomaten speciaal soep met Indiase kruiden



# Tandoori Gerechten / Tandoori Dishes



De Tandoor is een Indiase klei oven waarin gerechten boven houtkool worden bereid. De gerechten zijn licht gekruid en gemarineerd in yoghurt, knoflook en Indiase kruiden.

The Tandoor is an Indian clay oven. Tandoori Dishes are marinated in yoghurt

## Mt. Everest Mixed Grill\*\*

€ 18.50



Mixture of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, seekh kabab and tandoori prawns / Mix van kip tandoori, kip tikka, lams tikka, seekh kabab en tandoori garnalen



## Tandoori Chicken\*\*

€ 14.00



Grilled half chicken in two pieces, marinated in tandoori sauce / Gegrilde halve kip in twee stukken, gemarineerd in tandoori saus



## Chicken Tikka Tandoori\*\*

€ 15.00



Grilled boneless chicken, marinated in tandoori sauce / Gegrilde kipfilet gemarineerd in tandoori saus



## Lamb Tikka Tandoori\*\*

€ 17.00



Pieces of lamb marinated in tandoori sauce / Lamsvlees gemarineerd in tandoori saus



## King Prawns Tandoori \*\*

€ 18.50



King prawns marinated in tandoori sauce / Garnalen gemarineerd in tandoori saus

## Tandoori Sheekh Kabab\*\*

€ 18.00



Grilled minced lamb mixed with Indian spices / Gegrilde lamsgehakt gemengd met Indiase kruiden



# Chicken Curry Gerechten / Chicken Curry Dish

Alle gerechten uit de Tandoor / All the dishes are from the Tandoor. Alle curry gerechten worden geserveerd met Basmati saffraan rijst / All curry dishes are served with Basmati saffron rice

## Chicken Tikka Massala\*\*

€ 14.00



Marinated chicken, grilled and cooked in a creamy sauce with sugar, cashew powder & almond slices / Gemarineerde kip, gegrild en gestoofd in een romige saus met suiker, cashewnotenpoeder en amandelen



## Chicken Tikka Jhal Friazi\*\*\*

€ 14.50



Boneless chicken marinated and grilled in tandoori oven, cooked with lots of onion, tomatoes, ginger and garlic / Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd met veel uien, tomaten, gember en knoflook.



## Chicken Tikka Kurma\*

€ 14.50



Boneless chicken marinated and grilled and cooked in a creamy sauce with coconut powder, almond, sugar & raisins / Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd in een romige saus met kokospoeder, amandelen, suiker & rozijnen



## Chicken Tikka Saag\*\*

€ 14.50



Boneless chicken marinated and grilled in tandoori oven, cooked with spinach / Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd met spinazie



## Chicken Tikka Vindaloo\*\*\*\*\*

€ 14.50



Boneless chicken marinated and grilled in tandoori oven, cooked with potatoes in thick gravy / Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd met aardappel in dikke saus



## Butter Chicken\*

€ 14.50



Boneless chicken marinated and grilled in tandoori oven, cooked in a creamy sauce with almond slices, Indian spices, fresh tomatoes and coconut powder / Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd in een romige saus met amandelschaafsel, Indiase kruiden, verse tomaten en kokospoeder.



# Lamb Curry Gerechten / Lamb Curry Dishes

Alle curry gerechten worden geserveerd met Basmati saffraan rijst. All curry dishes are served with Basmati saffron rice.

## Lamb Tikka Massala\*\*

€ 16.00



Marinated lamb, grilled and cooked in a creamy sauce with sugar, cashew powder & almond slices  
Gemarineerd Lamsvlees, gegrild en gestoofd in een romige saus met suiker, cashewnoten poeder en amandelen



## Lamb Tikka Jhal Friazi\*\*\*

€ 16.00



Lamb tikka cooked with onions, tomatoes, green pepper, capsicum, ginger & garlic  
Lamsvlees tikka bereid met uien, tomaten, groene peper, paprika, gember & knoflook



## Lamb Tikka Kurma\*

€ 16.00



Lamb cooked in a creamy sauce with coconut powder, almond, sugar & raisins. Lamsvlees gestoofd in een romige saus met kokospoeder, amandelen, suiker en rozijnen.



## Lamb Tikka Dhansak\*\*

€ 16.00



Lamb cooked with split lentils, pineapple, lemon, chilli & sugar  
Lamsvlees gestoofd met spliterwten, ananas, citroen, chili en suiker



## Lamb Tikka Saag\*\*

€ 16.00



Lamb cooked with spinach / Lamsvlees gestoofd met spinazie



## Lamb Vindaloo\*\*\*\*\*

€ 16.00



Lamb curry cooked with potatoes in thick gravy / Lamsvlees kerrie gestoofd met aardappel in dikke saus



## Lamb Rogan Josh\*\*

€ 16.00



Medium hot Lamb curry with lots of tomato paste & fresh tomato. Mild hete Lamsvlees kerrie met veel tomatenpuree en vers tomaat.



# Vis Curry Gerechten / Fish Curry Dishes



Alle curry gerechten worden geserveerd met Basmati saffraan rijst. All curry dishes are served with Basmati saffron rice.

## King Prawn Massala

€ 18.00



Marinated king prawn, grilled and cooked in a creamy sauce with sugar, cashew powder & almond slices / Grote gemarineerde garnalen gegrild en gestoofd in een romige saus met suiker, cashewnotenpoeder en amandelschijfjes

## King Prawn Kurma\*

€ 18.00



Marinated king prawn, grilled and cooked in a creamy sauce, coconut powder, almond, sugar & raisins / Grote gemarineerde garnalen gegrild en gestoofd in een romige saus, kokospoeder, amandelschijfjes, suiker en rozijnen

## King Prawn Vindaloo\*\*\*\*\*

€ 18.00



Marinated king prawn, grilled and cooked with potatoes in thick gravy Grote gemarineerde garnalen, gegrild en gestoofd met aardappel in dikke saus



## Shrimp Curry\*\*

€ 18.00



Marinated king prawn, grilled and cooked in thick gravy / Grote gemarineerde garnalen, gegrild en gestoofd in een dikke saus



## Fish Curry\*\*

€ 15.00



Fish filets cooked in thick gravy / Vis filets gestoofd in een dikke saus

# Groenten Curry Gerechten / Vegetable Curry Dishes

Alle curry gerechten worden geserveerd met Basmati saffraan rijst. All curry dishes are served with Basmati saffron rice.

## Vegetable Kurma\*

€ 12.00



Mix vegetable cooked in a creamy sauce, coconutpowder, almond, sugar & raisins / Groente mix gestoofd in een romige saus, kokospoeder, amandelschijfjes, suiker en rozijnen



## Mix Vegetable Curry\*\*

€ 12.00



Mix vegetable cooked in thick gravy / Groente mix gestoofd in een dikke saus



## Palak Paneer\*\*

€ 12.00



Home made cheese cooked with spinach / Zelfgemaakte kaas in roomsaus met spinazie



## Mashroom Bhaji\*\*

€ 12.00



Mashrooms cooked with tomatoes, onions and butter / Champignons gestoofd met tomaten, uien en boter

## Bhindi Bhaji\*\*

€ 12.00



Fresh ladys finger in medium hot with onion and fresh tomato / Verse Okra in mild heet met uien en verse tomaat



## Tarka Dal \*\*

€ 10.00



Indian lentils cooked with butter / Indiase linzen gestoofd met boter

## Chana Massala\*\*

€ 12.00



Chickpeas in medium hot curry saus with onion and fresh tomato / Kikkererwten in medium hete kerriesaus met uien en verse tomaat

## Vegetable Kupta\*\*

€ 12.00



Dumplings of fresh vegetables cooked in curry sauce / Balletjes van mix groente gefrituurd gestoofd in curry saus





**ALOO GOBI\*\***

€ 12.00



bloemkoolrosjes en aardappelen bereid in milde specerijen.  
(cauliflower and potatoes cooked in mild spices)

**BHARTHA AALU\*\* (aubergine met aardappelen)**

€ 12.00



geroosterede aubergine met aardappelen  
uien,tomaten,groene koriander en kruiden. (roasted eggplant  
with onions, tomatoes, green coriander and herbs)

**EI CURRY MET AARDAPPELEN \*\***

€ 12.00



ei curry gekookt met aardappelen, tomaten, koriander en  
kruiden met milde kruiden. (egg curry cooked with potato,  
tomato and herbs with mild spices)

**ALOO-TAMA CURRY (bamboe-scheut curry) \*\***

€ 12.00



Bamboe-scheut in een curry sauzen gekookt door  
aardappelen, uien en tomaat / Bamboo-shoot in a curry  
sauces cooked by potato,onions and tomato



# Biryani Gerechten / Biryani Dishes



Bijzh4\_ondere Basmati saffraan rijst met als basis: kruiden, amandelen, cashewnoten, rozijnen en kardemom. Special Basmati saffron rice with spices, almonds, cashewnuts, raisins and cardamom.  
(Geserveerd met groentekerrie / Served with vegetable curry)

## Vegetable Biryani\*\*

€ 12.50



Rice and vegetables cooked together with spices / Rijst en groenten samen gekookt met kruiden



## Chicken Tikka Biryani\*\*

€ 14.50



Boneless Chicken tikka cooked with rice and spices / Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd, bereid met rijst en kruiden



## Lamb Biryani\*\*

€ 16.00



Lamb cooked with rice and spices / Lamsvlees bereid met rijst en kruiden



## King Prawn Biryani\*\*

€ 18.00



King prawns cooked with rice and spices / Grote gemarineerde garnalen gegrild en gestoofd, bereid met rijst en kruiden



# Tandoori Brood / Tandoori Bread



## Naan

€ 2.00



Indian bread baked in the tandoori oven / Indiaas brood uit de kleioven

## Onion Naan

€ 3.00



Indian bread filled with onion and spices / Indiaas brood gevuld met uien en kruiden

## Garlic Naan

€ 2.50



Indian bread filled with garlic / Indiaas brood gevuld met knoflook

## Keema Naan

€ 3.00



Indian bread filled with spicy minced lamb / Indiaas brood gevuld met gekruid lamsgehakt

## Peshwari Naan

€ 3.00



Indian bread filled with sugar, cashew powder and raisins / Indiaas brood gevuld met suiker, cashewnotenpoeder en rozijnen

## Cheese Naan














€ 3.00



Naan filled with homemade cheese / Naan gevuld met zelfgemaakte kaas

# Typical Nepalese Menu

Mt. Everest Special Nepalese Cuisine

- |  |         |  |
|--|---------|--|
| <b>Chhoyala** Kip</b><br>Vlees gemarineerd met speciale kruiden en gebakken met knoflook, gember en komijn<br>   | € 15.50 |    |
| <b>Chhoyala** Lam</b><br>Vlees gemarineerd met speciale kruiden en gebakken met knoflook, gember en komijn<br>   | € 17.50 |    |
| <b>Chilly**** Kip</b><br>Gebakken kipfilet met Spaanse peper, ui en tomaat<br>   | € 15.50 |    |
| <b>Chilly**** Lam</b><br>Gebakken lamsfilet met Spaanse peper, ui en tomaat<br>  | € 17.50 |    |
| <b>Mixed Chowmein (Bami)</b><br>Gemengd groenten en ei met kip, - en met noedels en bereid met tomaat, ui en mix groenten<br>                                    | € 17.50 |    |
| <b>Nepalese Fried Rice*kip</b><br>Gebakken rijst met kip of van gemengde groenten met Nepalese stijl sauzen en geserveerd met raita, groente curry en salade<br> | € 15.50 |  |
| <b>Nepali Style Jhane Ko Macha**(Vis)</b><br>Het bakken van vis en koken met zoetzure sauzen door de gember, knoflook, ui en tomaat  | € 16.50 |  |
| <b>Mt. Everest Lams Thali</b><br>Gestoomde basmati rijst geserveerd met linzen, lams, groenten & chatney<br>   | € 20.00 |  |

**Nepalese Sizzler Kip\*\***

€ 16.50



Gegrilde kip gemarineerd in Nepalese kruiden met aardappelen, bonen, rijst of noodles en Nepalese sauzen

**Nepalese Sizzler Lamsvlees**

€ 18.00



Gegrild lamsvlees of kip gemarineerd in Nepalese kruiden met aardappelen, bonen, rijst of noodles en Nepalese sauzen

**Nepalese Style Curry\*\* Kip**

€ 15.50



Met aardappelen, groente in dikke saus en gemarineerd met Nepalese kruiden, geserveerd met rijst en salade

**Nepalese Style Curry\*\* Lamsvlees**

€ 17.50



Met aardappelen, groente in dikke saus en gemarineerd met Nepalese kruiden, geserveerd met rijst en salade

**Beef Potato Curry\*\*\***

€ 17.50



Gemarineerde en gegrilde rundvlees, met veel uien, tomaten, paprika, gember en aardappel.

**lamb Potato Curry\*\*\***

€ 17.50



Gemarineerde en gegrilde varkensvlees, met veel uien, tomaten, paprika, gember en aardappel.

**NEPALESE FRIED RICE\* LAM**

€ 13.00



Gebakken rijst met lam met gemengde groenten met Nepalese stijl sauzen en geserveerd met raita, groente curry en salade

**Mt Everest Vegetable Thali ( veg. thali)**

€ 17.50



Gestoomde basmati rijst geserveerd met linzen, groenten kupta , mix groenten & mango chatney,naan brood



## Extra's



---

### Raita

€ 2.50



Yogurt with cucumber, tomato, sugar and salt / Yoghurt met komkommer, tomaat, suiker en zout

---

### Mango Chutney

€ 2.00



---

### Mix Salade

€ 5.00



Different kinds of mix vegetables / Gemengde salade met verschillende soorten groenten

---

### Kheer

€ 3.00



Rice pudding seasoned with almonds and raisins / Rijstpudding met amandelen en rozijnen.

---

### RASMALAI

€ 4.00



Indiaas kaas baaltjes met suiker saap/Cottage cheese dipped in sugar Syrup.

---