# Everest Inn Fine Nepali Kitchen



Es gibt keinen Weg zum Glück, Glücklich-sein ist der Weg.

- Buddha

#### Eat in/Take away/Catering

www.everest-inn.at

info@everest-inn.at Innstraße 13, 6020, Innsbruck, 0512-27 26 65

#### Öffnungszeiten:

Montag-Samstag: 11:30-14:30, 18:00-23:00

Feiertage: 18:00-23:00

Sonntag: Ruhetag

## नमस्ते Herzlich Willkommen©

## namaşte

## Vorspeisen:

1. Veg. Momo / Momo (Dampf gegart oder Fritt	iert) 4,90
Teigtaschen mit Gemüse oder Hackfleisch	
gefüllt, mit Tomaten Chutney	
2. Singharas (somosas)	4,50
Gefüllte Backteigtaschen mit Kartoffeln und Gemüse	
mit Tamarindsauce	
3. Pakauda	4,50
Frittierte Gemüse in Kichererbsenteig mit Dip	
4. Frühlingsrolle Veg/ nicht veg mit Dip	4,50
5. Himalaya Salat Klein/groß	2,90/4,90
6. Vorspeisenplatte für 2 (Veg/ nicht veg.)	10,90
Gemischte Vorspeisenplatte mit Dip (für 3 - 15,90)	
Suppen:	
7. Himalaya Soup Veg/ nicht veg	4,50/4,90
	2.1

# Würzige Himalaya Nudelsuppe mit Gemüse oder Hühnerfilet

пет

8. Dal ko Soup

Cremige Linsensuppe fein gewürzt

9. Tamater Soup

4,50

4,50

Pikante Tomaten Suppe

<u>Vegetarisch:</u>	
10. Dal-Bhat-Tarkari Nepalesisches Nationalgericht mit Gemüse und Linsen	12,90
11. Nepali Sabji Gemüsesorten in Currysauce mit Kräutern	10,90
12. Palak Paneer Würziger Cremespinat mit hausgemachtem Frischkäse	11,90
13. Daal Everest Linsengericht nach Hausfrauen Art mit Tomaten-curry so	<b>10,90</b> auce
14. Saag Aloo Würziger Spinat und Kartoffeln mit Tomaten und Ingwer	10,90
	10,90
Würziger Spinat und Kartoffeln mit Tomaten und Ingwer  15. Matter Paneer	11,90 9,90

Speisen mit Beilage werden mit Reis und Naan serviert©

Einige vegetarische Speisen können auf wünsch auch Vegan zubereitet werden.

<u>Chicken:</u>	
18. Dal-Bhat Kukhura Nepalesisches Nationalgericht mit Huhn, Linsen und Gemüs	<b>13,90</b>
19. Chicken Pokhara  Hühnerfilet in einer milden nuss Currysauce mit Mande	<b>12,90</b> eln
20. Butter Chicken  Marinierte Hühnerfilet in Tomaten, Butter und Cashewnuss - S	<b>13,90</b> Sauce
21. Chicken Tikka Masala  Gegrillters Hühnerfilet in Tomaten Masala Sauce mit Papi	<b>12.90</b> rika
22. Poleko Kukhura  Gegrillte Hühnerkeule Fein mariniert aus dem Tandoor Ot	<b>12,90</b> fen
23. Mango Chicken  Hühnerfilet in Mango Curry Sauce mit Ingwer und Koriano	<b>13,90</b> der
24. Chicken Tarkari Hühnerfilet mit Gemüsesorten in Tomaten Currysauce	11,90
25. Chicken Chili Mariniertes Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	12,90
26. Chicken Hariyali	12,90

Speisen werden mit Reis und Naan serviert©

Hühnerfilet mit Spinat in Pfefferminz Tomatensauce

Momos: (Dampf gegart oder Frittiert)	
27. MoMo	10,90
Teigtaschen mit Hackfleisch gefüllt mit Tomaten Chutney	
28. Veg. MoMo	10,90
Teigtaschen mit Gemüse gefüllt mit Tomaten Chutney	
29. MoMo Mix	11,90
Gemischte Teigtaschen mit Hackfleisch und Gemüse gefüll	†
mit Tomaten Chutney	
Fisch:	
30. Fisch Malekhu	12,90
Fischfilet in milder Tomaten, Chili und Limettensauce	
31. Jhinge Pokhara	16,90
Riesengarnelen in milder Tomaten -currysauce	45.00
32. Lakeside Fish	15,90
Lachsfilet mit Zitronensaft in Cocos-currysauce	
<u>Lamm:</u>	
33. Dal-Bhat Khasi	14,90
Nepalesisches Nationalgericht mit Lamm, Linsen und Gemi	ise
34. Khasi Ko Masu	13,90
Lamm in milder Tomaten- masalasauce mit Ingwer und Kori	
35. Everest Lamm  Lamm in Joghurt-Currysauce mit Paprika und Tomaten	13,90
36. Lamm Hariyali	13,90
Lamm in würzigem Creme Spinat mit Pfefferminzsauce	7,5
37. Lamm Korma	14,90
Lamm in milder Tomaten- Nusssauce mit Mandeln	
Speisen weden mit Reis and Naan seviert	

## Everest Spezial: 19,90

(Suppe, Hauptspeise, Dessert)

Tages Suppe

#### Daal-Bhat Kukhura

(Nepalesisches Nationalgericht mit Hühnerfilet Linsen und Gemüse)

\*\*\*

#### Süßes Everest

(Mangocreme Desserts mit Eis und Caramel Sauce)

#### Desserts:

Naan, Knoblauch Naan

Raita Würzige Joghurtsauce mit Gurken

Süßes Everest	3,90
Mangocreme Desserts mit Eis und Caramel Sauce	
Gulab Jamun	3,90
Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	
Eis Himali Gemischtes Eis mit Nüssen und Caramelsauce	3,90
Extraportion:	
Papad Linsenfladenbrot mit Dips Basmati Reis	2,50 2,50

### Guten Appetit <sup>©</sup>

2,90/3,50

2,90

#### Alle Speisen sind auch zum mitnehmen

"Lieber Gast! Informationen Über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslÖsen kÖnnen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen."

A	peritif:

Natur Lassi	2,90
Mango Lassi	3,50
Banane Lassi	3,50
Prosecco, Prosecco Mango	3,50/3,90
Campari Soda/Orange	3,90/4,20
Aperol Spritz, Aperol Prosecco	3,90/4,20
Hugo	4,20
Longdrinks:	
Bacardi Cola	5,90
Vodka Redbull	5,90

5,90

5,90

# <u>Alkoholfreies:</u>

Jin tonic

Whisky Lemon/Cola

Leitung wasser 0,31/0/51	1,00/1,50
Mineralwasser 0,31	2,50
Zitronen Wasser 0,31 / 0,51	1,50/1,90
Soda Zitrone 0,31 / 0,51	2,30/2,90
Apfel, O.saft, Johann., Multivit. 0,31/0,51	2,90/3,50
Apfel, O.saft, Johann., Multi. gespritzt 0,31/0,51	2,50/3,20
Almdudler 0,251, Cola Zero 0,31/0,51	2,70/3,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,31/ 0,51	2,70/3,50
Bitterlemon, Tonicwater, Ginger Ale 0,31/0,51	2,90/3,90
Mango, Guava, Lycheesaft 0,31/0,51	2,90/3,90
Mango, Guava, Lychee gespritzt 0,31/0,51	2,70/3,50
Eistee Pfirsich 0,31/0,51	2,50/3,50

|--|

Espresso/Doppelten Espresso	2,20/2,90
Verlängerter	2,50
Cappuccino	2,90
Espresso Machiato/Latte Machiato	3,20/3,50

# Tee:

Nepali Chia (Schwarztee mit Milch gekocht und gewürzt)	2,90
Schwarzer, Kamillen, Früchtetee	2,30
Grüner, Kräuter, Pfefferminztee	2,50
Tee mit Zitrone, Jasmin Tee	2,50
Tee mit Rum	3,50
Ayurwedische Gewürztee (Ingwer Tee mit Gewürze)	2,90

# <u>Bier:</u>

Bier vom Fass 0,21/0.31/0,51	2,50/2,90/3,50
Radler 0,31/0,51	2,90/3,60
Flasche Bier 0,51 (Stiegl/ Zipfer)	3,20
Franziskaner Hell, Dunkel, Alkoholfreies 0,51	4,20
Clausthaler Alkoholefreies 0,51	3,20

## Spirituosen:

Averna, Fernet Branca, Ramazzotti 2cl	2,90
Obstler, Williams, Marille, Tequila 2cl	2,90
Whiskey, Khukuri Rum, Jack Daniels 4cl	4,90
Mango, Bananen, Cocosschnaps, Mangolikör 2cl	3,20

Wein des Jahres:	1/8L	0,75L	
Sämling: Halbtrocken, 12% vol;	1700	0,732	
Dezentes Aroma von Marille und Pfirsich, harmonisch mit feiner	€3,20	€19,90	
Süße am Gaumen.			

## Offene Weißweine:

Grüner Veltliner, Riesling 1/8l	2,70/2,90
Weissweine $\frac{1}{4}$ I oder $\frac{1}{2}$ I	5,20/9,90
Gespritzter sauer/ süß 🕯 l	2,90/3,20

## Offene Rotweine:

Zweigelt, Cuvée Rot 1/81	2,70/2,90
Rotweine $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$	5,20/9,90
Gespritzter sauer/ süß 1/41	2,90/3,20

## Flaschenweine Weiß:

Prosecco/Sekt 0,751	16,90
Muskateller 0,751 trocken, 12% vol;	18,90
Kiebitz 0,751 trocken, 13.5% Cuveé aus Riesling & Sämling	19,90

### Flaschenweine Rot:

Chianti 0,751	17,90
Zweigelt Solo 0,751 halbtrocken, 13% vol	18,90
Heideboden 0,751 Cuveé aus Zweigelt and Blaufränkisch	19,90

## <u>Geschenkgutschein</u>

Verschenken sie besondere kulinarische momente an Ihre familie und freunde im Everest Inn... Wir freuen uns auf Sie ©

Eat in/Take away/Catering
<a href="https://www.everest-inn.at">www.everest-inn.at</a>
info@everest-inn.at

Innstraße 13, 6020, Innsbruck, 0512-27 26 65

#### Öffnungszeiten:

Montag-Samstag: 11:30-14:30, 18:00-22:00

Feiertage: 18:00-23:00

Sonntag: Ruhetag

Wir danken für Ihren Besuch ©

Es gibt keinen Weg zum Glück, Glücklich-sein ist der Weg.
-Buddha

