

CHEF'S CHOICE

Butter Chicken €19

Dish where chicken tikka - chicken marinated in yoghurt, citrus and spices, and roasted in a tandoor oven - is braised in a creamy butter-tomato sauce.

Een gerecht waarbij kip tikka - kip gemarineerd in yoghurt, citrusvruchten en kruiden en geroosterd in een tandooroven wordt gesmoord in een romige boter-tomatensaus.



SET MENU

Set Menu 1 (Vegetarian) €30

Starter:

Veg. Samosa & Pakoda

Main:

Vegetarian Thali

Dessert:

Mango Lassi/Gulab Jamun

Set Menu 2 €40

Starter:

Mini mismass(samosa,kip,scampi)

Main:

Mix Sizzler

Dessert:

Mango Lassi/Gulab Jamun

Set Menu 3 €40

Starter:

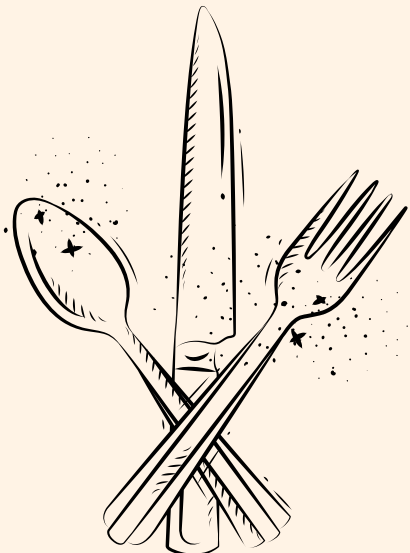
Mini mismass(samosa,kip,scampi)

Main:

Namaste Special Thali

Dessert:

Mango Lassi/Gulab Jamun



STARTER

Vegetarian Samosa €6

Chicken Samosa €7

Onion Bhajee €7

Paneer Pakoda €7

Chicken Chilly €10

Garlic Scampi €12

Mixed starter €12

MO: MO (6 pcs) €7

Chicken/ Vegetarian

MO:MO (12 pcs) €12

Chicken/ Vegetarian



CURRY

Kip (Chicken)	€18
Scampi (Prawn)	€22
Lam (Lamb)	€21



CHOICE OF SAUCE FOR CURRY:

Tikka Masala

Malse stukjes vlees gemarineerd in onze unieke mengeling van verse, groenekruiden alvorens barbecue in de tandoor oven en gekookt met masala saus.
Tender pieces of meat marinated in our unique blend of fresh green herb before being barbecue in the tandoor and cooked with masala sauce.

Korma



Malse stukjes vlees gekookt met romige curry saus van cashew noten, amandel, kokos melk en room .

Meat pieces cooked in creamy sauce from cashew nut, amandel, coconut milk and cream.

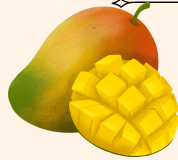
Pasanda



Vlees blokjes gekookt met, munt, yoghurt, kokosmelk, speciale kruiden in zachte zoete curry saus.

Meat pieces cooked with mint, yoghurt, coconutmilk, in soft sweet curry sauce.

Mango



Malse stukjes vlees beried met zachte curry saus met mango pulp , room en speciale kruiden.

Tender piece of meat cooked with mango pulp , cream and curry sauce.

Saag



Malse stukjes vlees filet blokjes gebakken in olijfoile en boter, gekookt met bladspinazie in curry saus en kruiden.

Tender pieces of meat baked with olive oil en butter and cooked with spinach with rich sauce of tomato, onion ,and spices.

Jalfrezi



Medium heet/pikant roerbakgerecht met veel groente, tomaat en kruiden bereid met vlees uit de tandoor.

Medium hot/spicy stir fry with lots of vegetables , tomato and spices cooked with meat from tandoor.

Vindaloo



Stukjes vlees gekookt met pittige rijke saus van tomaat, ui, paprika en chilli pepers.

Meat pieces cooked with spicy rich sauce of tomato, onion, capsicum and chilly.

Kadai



Vlees blokjes gekookt met paprika, ui, gember, kruiden in medium pikante curry saus.

Tender pieces of meat cooked with paprika, onion, ginger in mild hot curry sauce.

Curry

Vlees blokjes gokokt in een rijke saus van tomat, ui,paprika , en kruiden met keuze uit pikant niveau

Tender meat pieces cooked in rich sauce of tomato, onion , paprika, and fresh herbs with choice of spicy level.

TANDOORI / SIZZLER

Gemarineerde stukjes kip of lam of garnalen in onze eigen mix van verse kruiden, gegrild in het tandoor oven en geserveerd met traditionele smaak met verse warme groenten.

Marinated pieces of chicken or lamb or prawns in our own mix of fresh spices, grilled in tandoor oven and served with traditional flavor and fresh warm vegetable.

Chicken Tandoori (Kip) €20

Chicken Sizzler (Kip) €20

Lamb Sizzler €22

Scampi Sizzler €23

Namaste Mixed Sizzler €28

Paneer Sizzler €20



BIRYANI

Gemarineerde stukjes bereid in tandoor oven en gekookt met gember, paprika, biryani specerijen, kokosmelk en pulao rijst.geserveerd met salade en raita.

Marinated pieces prepared in tandoor and cooked with ginger, capsicum, biryani spices and pulao rice served with salad and raita.

Chicken Biryani (Kip) €19

Lamb Biryani €21

Scampi Biryani €22

Vegetarian Biryani €16



THALI



Vegetarian Thali (Vegetarische) €22 p/p

Een assortiment van groenten mix geserveerd op de traditionele schaal met dal, pittige aardappelen, pulao rijst, nan brood.

An assortment of mix vegetable served on traditional platter with dal, spicy potato, pulao, nan bread.

Nepali Thali €24 p/p

Een assortiment van kip en scampi geserveerd op een traditionele schaal met groenten, dal, pittige aardappel- en, pulao rijst, en nan . An assortment of chicken and prawns served on traditional platter with vegetable, dal, spicy potato, pulao, and nan.

Namaste Special Thali €26 p/p

Een assortiment van lam, kip en garnalen geserveerd op een traditionele schaal met groenten, dal, pittige aardappelen, pulao rijst, en nan.

An assortment of lamb, chicken and prawns served on traditional platter with vegetable, dal, spicy potato, pulao, and nan.

SIDE DISHES

Rice	€3
Plain Naan	€3
Garlic Naan	€4
Peshawari Naan	€5
Cheese Naan	€5
Raita	€5
Mix-Veg Fry	€7



VEGETARIAN

Paneer Tikka Masala €18

Paneer Kadai €18

Matar Paneer €16

Sag Paneer €16

Veg Korma €16

Paneer Sizzler/Grill €20



VEGAN

Dal Tadka €15

Aloo Chana €16

Rajma €16

Mix Veg. Curry €16

Aloo Cauli €16

Aloo Sag €16



DESERT

Gulab Jamun	€6
Kheer	€6
Ice-cream (Damblance)	€6

FRESHLY MADE

Mango Lassi	€6
Banana lassi	€6



WARM DRINKS

Koffie	€3
Espresso	€3
Glass:	
Thee Natuur	€3
Lemon Thee	€3
Munt Thee	€3
Nepali Masala Thee	€4

1 Ketel choice of Thee	€7
------------------------	----



SOFT DRINKS

Cola / Cola-Zero / Fanta / Nestea €3

Mango Sap/Orange Sap/ Apple
Sap/ Lychee Sap €3

Water (Plat / Bruis) 1L €5

Water (Plat / Bruis) 1/2 L €3

APERITIEVEN

Aperitief From The Huis €8

Porto Rood (Rood/Wit) €6

Matini Rood (Wit) €6

Campari Orange €8

Cava €6

Kirr €6

Kirr Royal €8

Bombay Gin & Tonic €9



BIEREN

Stella	€3
Duvel	€4
Blonde Leffe	€4
Nepali Beer	€5
Kingfisher	€5
Cobra	€5



STERKE DRANKEN

Vodka	€6
Amaretto	€6
Courvoisier	€7
Limoncello	€7
Grappa	€7
Bombay Gin	€8
Black Label	€8
Chivas Regal	€8



WIJN/WINE

Huis Wijn (Glass)	€5
Huis Wijn (1/4 L)	€8
Huis Wijn (1/2L)	€14
Fles (Bottle)	€20

