



NEUES RESTAURANT IN BAYREUTH

<https://himalayanyaknepalikitchen.com/>

@himalayanyaknepal

HimalayanYak, Nepali Kitchen

Öffnungszeiten:

🕒 Dienstag – Freitag: 11:00 – 15:00 & 17:00 – 22:00 Uhr

🍴 Samstag – Sonntag: 11:00 – 22:00 Uhr

🔒 Montag: Geschlossen

Für Reservierung und Bestellung

Lieferung verfügbar über Uber Eats und Lieferando.



Curry, MO:MO and Tandoori Special



MO:MO (TEIGTASCHEN / DUMPLINGS)

Teigtaschen mit Hühnchen-Hack oder Gemüse, mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Lauchzwiebeln & Gewürzen. Serviert mit Tomaten-Sesam-Dip.

- D1. Veg Steam Mo:Mo (gedämpft) ^{VEGAN} 12,50 €
- D2. Veg Fried Mo:Mo (frittiert) ^{VEGAN} 13,50 €
- D3. Veg Jhol Mo:Mo (in Suppe) ^{VEGAN} 14,50 €
- D4. Chicken Steam Mo:Mo (gedämpft) 13,50 €
- D5. Chicken Fried Mo:Mo (frittiert) 14,50 €
- D6. Chicken Jhol Mo:Mo (in Suppe) 15,50 €



AUTHENTISCHE NEPALESISCHE SPEZIALITÄTEN

Nepali Thali

verschiedene Nepalesische Spezialitäten wie Linsen, Gemüse, Fleisch, Joghurt, Salat und chutney, serviert mit Reis.

- A1. Vegan / Vegetarisch Thali set 16,50 €
- A2. Chicken Thali Set 18,90 €
- A3. Lamm Thali Set 20,50 €
- A4. Fish Thali Set 20,50 €



TYPISCHE NEPALESISCHE CURRYS

(Geröstete Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten & Kräuter – mit Reis oder Naan)

- A5. Daal Bhat (Linsen mit Reis) ^{VEGAN} 10,90 €
- A6. Aloo Gobi (Kartoffel-Blumenkohl-Curry) ^{VEGAN} 11,90 €
- A7. Paneer Tarkari (Käse-Gemüse-Curry) 12,90 €
- A8. Matar Paneer (Erbsen mit Käse) 13,90 €



Von-Römer-Straße 2, 95444 Bayreuth



0921/786 634 96



NEPALI SOUP (SUPPEN)

SD1. Daal soup. (Rote Linsen Suppe). ^{VEGAN} 3,50€

Eine nahrhafte Mischung aus Linsen und aromatisch Gewürzen

SC2. Chicken soup (Hühner Suppen) 4,90€

Zartes Hühnchen mit aromatische Kräuter

SL3. Lamb soup (Lamm Suppe) 6,50€

Zartes Lamm mit aromatischen krauter

SH4. Himali soup  6,50€

Scharf und pikant Suppe mit schrimms



TANDOORI NAANA,(BROT IN TANDOORI)

A. Papad ^{VEGAN} 2,50€

Knuspriges veganes Brot aus Linsenmehl

B. Butter Naan 3,50€

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter

G. Garlic Naan 3,90€

Fladenbrot mit Knoblauch

C. Cheese Naan 4,50€

Fladenbrot mit Käse gefüllt

P. Aloo Paratha 3,90€

Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln & Gewürzen



SEKUWA BBQ (TANDOORI)

B1. Mix Veg Sekuwa 14,50€

Gemischtes Gemüse undKäse mariniertmit JoghurtundGewürzen, im Tandoor gegrillt. Serviert mit Kokossoße und Reis.

B2. Chicken Sekuwa 14,90€

Hühnerbruststücke am Spieß, im Tandoor gegrillt.

B3. Lamm Sekuwa 16,50€

Zartes Lammfleisch am Spieß, im Tandoor gegrillt.

B4. Himalaya Mix Grill 18,90€

Auswahlverschiedener Tandoori-Spezialitäten (z. B. Chicken, Lamm, Garnelen, Gemüse).



CHOWMEIN (GEBRATENE NUDELN)

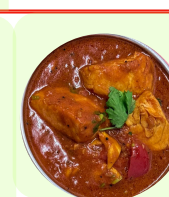
Mit Weißkohl, Karotten, Zwiebeln, Paprika & Sojasoße.

C1. Veg Chowmein 10,50€

C2. Chicken Chowmein 12,50€

C3. Ente Chowmein 14,90€

C4. Jhingaa Chowmein(Garnelen) 14,90€



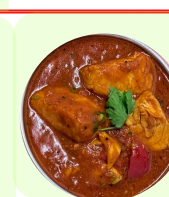
THUKPA

(Nudel-Suppe Himalaya-Art) Mit Weißkohl, Zwiebeln, Karotten, Sichuanpfeffer & Kräutern. Mittel scharf.

T1. Veg/Vegan Thukpa 10,50€

T2. Chicken Thukpa 12,50€

T3. Jhingaa Thukpa(Garnelen) 14,90€



GRAVY CURRY

(Zwiebel-Tomaten-Soße)
Mit Kreuzkümmel,Koriander, Kurkuma, Ingwer-Knoblauch-Paste – mit Reis oder Naan.

G1. Paneer (Käse) /Tofu ^{VEG/VEGAN} 10,90€

G2. Tarkari (Gemüse) ^{VEGAN} 10,90€

G3. Chicken (Hühnerfleisch) 12,90€

G4. Lamb (Lamm) 15,50€

G5. Fish (Fisch) 15,50€



PALAK SPECIALS

Mitgerösteten Zwiebeln, Ingwer,Knoblauch, Tomaten und Gewürzen – mit Reis oder Naan.

P1. Daal Palak ^{VEGAN} 10,50€

(Linsen mit Spinat)

P2. Aloo Palak ^{VEGAN} 10,90€

(Kartoffeln mitSpinat)

P3. Palak Paneer or Tofu ^{VEG/VEGAN} 12,50€

(Spinat mit KäseoderTofu)

P4. Chicken Palak 14,90€

(Spinat mit Hühnerfleisch)

P5. Lamb Palak 16,50€

(Spinat mit Lammfleisch)

INDIAN CURRY

(Indische Currys, Mild)Cremiges Currymit gerösteten Zwiebeln, To Cashew und feinen Gewürzen – serviert mit Basmati-Reis oder Naan.

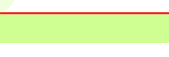
I1. Paneer Tikka Masala 14,50€

I2. Paneer/Tofu Butter Masala. ^{VEG/VEGAN} 14,50€

I3. Butter Chicken 15,50€

I4. Chicken Tikka Masala 15,50€

I5. Lamb Tikka Masala 16,90€



SAHI CURRY

(Korma, mild) Cremiges Curry mitSahne, Kokosmilch,Cashew,Mandeln, feinen Gewürzen – mit Basmati-Reis oder Naan.

S1. Paneer (Käse) /Tofu ^{VEG/VEGAN} 13,90€

S2. Tarkari (Gemüse) ^{VEGAN} 13,90€

S3. Chicken (Hühnerfleisch) 14,90€

S4. Lamb (Lamm) 16,50€

S5. Fish(Fisch) 16,50€

S6. Haas (Ente) 16,50€

KATHMANDU CURRY

Mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kräutern – mit Reis oder Naan.

K1. Paneer (Käse) /Tofu VEG/VEGAN	12,90€
K2. Tarkari (Gemüse) VEGAN	12,90€
K3. Chicken (Hühnerfleisch)	14,50€
K4. Lamb (Lamm)	16,50€
K5. Jhingaa (Garnelen)	16,50€
K6 Haas (Ente)	16,50€



JOGI BHAAT

(Nepalisches Biryani) Basmati

Reis mit Gewürzen, Cashewkernen, Mandeln, Tomaten, Zwiebeln – gebraten und gedämpft, serviert mit Raita.

J1. Paneer (Käse)	12,50€
J2. Tarkari (Gemüse) VEGAN	12,50€
J3. Chicken	14,90€
J4. Lamb	16,90€
J5. Jhingaa (Garnelen)	16,90€

HIMALI CURRY

Mit Kartoffeln und Sichuanpfeffer – mit Reis oder Naan.

H1. Paneer (Käse) /Tofu VEG/VEGAN	12,90€
H2. Tarkari (Gemüse) VEGAN	12,90€
H3. Chicken (Hühnerfleisch)	14,50€
H4. Lamb (Lamm)	16,50€
H5. Jhingaa (Garnelen)	16,50€



NARIWAL CURRY

Curry mit Kokosmilch, Cashewkernen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen – mit Reis oder Naan.

N1. Paneer (Käse) /Tofu VEG/VEGAN	13,50€
N2. Tarkari (Gemüse) VEGAN	13,50€
N3. Chicken (Hühnerfleisch)	14,90€
N4. Lamb (Lamm)	16,50€
N5. Jhingaa (Garnelen)	16,90€
N6. Haas (Ente)	16,90€

AAP CURRY (MANGO-CURRY, MILD)

Mit Mango
Sahnesoße, Tomaten, gerösteter Zwiebelpast und Gewürzen – mit Reis oder Naan.

M1. Paneer (Käse) /Tofu VEG/VEGAN	13,50€
M2. Tarkari (Gemüse) VEGAN	13,50€
M3. Chicken (Hühnerfleisch)	14,90€
M4. Lamb (Lamm)	16,90€
M5. Jhingaa (Garnelen)	16,90€
M6. Haas (Ente)	16,90€



DESSERT (NACHTTISCHE)

1. Gulab jamun	4,50€
2. Gajarko Haluwa	5,90€
3. Bananen jalewi	5,50€
4. Kurauni	5,50€

VORSPEISEN

V1. Samosa VEGAN

Knusprig frittierte Teigtasche, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus Kartoffeln, grünen Erbsen und Cashewkernen.

2,50€/Stück



V2. Veg Pakora VEGAN

Gemischtes frisches Gemüse in würzigem Kichererbsenmehl mariniert und knusprig frittiert.

5,50€



V3. Paneer Pakora

Hausgemachter nepalesischer Käse, umhüllt mit gewürztem Kichererbsenteig und knusprig frittiert.

5,90€



V4. Aloo Chop VEGAN

Frittierte Kartoffelbällchen aus fein gestampften, gewürzten Kartoffeln.

5,50€

V5. Mustang Aloo VEGAN

Knusprig gebratene Kartoffelscheiben mit Koriander, Kreuzkümmel, Kichererbsenmehl und Chili-Flocken nach einem beliebten Rezept aus Mustang, Nepal.

5,50€



V6. Momo (6 Stück) VEGAN

Frittierte Teigtaschen, wahlweise mit würziger Gemüse- oder Hähnchenfüllung ein nepalesischer Klassiker.

6,90€



V7. Vorspeisenplatte "Starter Mix" (ab 2 Personen)

Eine bunte Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen – ideal zum Teilen und Probieren.

5,00€ per person





Sonderangebot

Von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Dinnestag to Freitag

Himalayan yak , Mittags Menu

AB 10€

(Curry + Reis + 1 Getränk)

(Inklusive Getränke = Mango lassi ,Wasser oder Schaftschorle)

Vegetarisch menu Nur 10€

1. Dal Bhat (Linsen und Reis)
2. Chana Masalaa (Kichererbsen mit Kartoffel)
3. Daal Saag (Linsen mit Spinat)
4. Mix Tarkari (GemischtGemüse mit rote Curry Soße)
5. Saag Aaloo (Spinat mit Kartoffeln).
6. Aaloo Govi (Blumenkohl mit Kartoffeln).

Non vegetarisch

- | | |
|----------------------------------|-----|
| 1. Chicken Grevy Curry | 12€ |
| 2. Kathmandu Chicken Curry | 12€ |
| 3. Himali Chicken Curry (scharf) | 12€ |
| 4. Lamb Grevy Curry | 14€ |

„Spüre den Geschmack des Himalayas – mit uns durch alle Jahreszeiten.“



Allergene

A enthält glutenhaltige (Weizen) B enthält Eier oder Eierzeugnisse C Fisch oder Fischerzeugnisse D enthält Milch oder Milcherzeugnis (Laktose) E enthält Soja oder Sojazeugnis F enthält Erdnüsse (Mandel & cashewnuss Pistazien) G enthält Sesam oder Seasmzeugnis

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsmittel 2. mit Geschmacksverstärker 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Farbstoffe 5. enthält sulfite 6.mit Süßstoff 7. mit koffeinhaltigen 8.chininhaltig

