

RYHMÄMENU 1 - GROUP MENU 1

HINTA 27 € / hlö – PRICE 27 € per person
10–30:lle hengelle - 10 to 30 persons

ALKURUOAT - STARTERS

MISMAS SABZI PAKAUDA

Friteeratut kasviksia /Deep fried vegetables
tai / or

PANEER TIKKA

Marinoitua talon tuorejuustoa, sipulia ja paprikaa
Marinated Cottage Cheese

PÄÄRUOAT - MAIN COURSES

KUKHURAKO SEKUWA MASALA

Yrttijogurtissa marinoituja kanan rintapaloja masalakastikkeessa, *keskivahva*.
Tandoori marinated chicken tikka in masala sauce, *medium spiced*.

HANDI BHENDO

Marinoitua lammasta, kuminan ja korianterin siemeniä, vihreää chiliä ja
valkosipulia kermaisessa kastikkeessa.
Lamb, cummin and coriander seeds, green chili and garlic, cooked in creamy sauce.

SAAG KOFTA

Pinaattipyöryköitä talon tuorejuustokastikkeessa
Spinach balls in cottage cheese sauce

JÄLKIRUOKA - DESSERT

Inkiväärillä ja kardemummalla maustettua nepalilaista maitokahvia tai teetä tai jäätelöpallo.
Nepalese milk coffee spiced with ginger and cardamom or tea of a ball of ice cream.

Ryhmämenuun sisältyy alku- ja pääruokien lisäksi basmatiriisi ja naanleipä sekä raita.
Ruoka-annokset tarjoillaan kulhoissa joista jokainen voi valita lautaselleen mieleisensä ateriakokonaisuuden.
Group menu includes three main items, one starter and basmati rice, Naan bread and Raita.
Menu items are served in bowls so that everyone can select a combination of one's liking.



RYHMÄMENU 2 - GROUP MENU 2

HINTA 27 € / hlö – PRICE 27 € per person
10–30:lle hengelle - 10 to 30 persons

ALKURUOAT - STARTERS

PANEER TIKKA

Marinoitua talon tuorejuustoa, sipulia ja paprikaa
Marinated Cottage Cheese
tai / or

SAMOSA

Kasvispiirakka
Vegetable pie

PÄÄRUOAT - MAIN COURSES

KUKHURAKO SEKUWA

Yrttijogurtissa marinoituja kanan rintapaloja.
Tandoori marinated chicken tikka.

KARAHI BHENDO

Lammasta hienovaraisesti maustetussa talon currykastikkeessa,
tuoretta tomaattia, inkivääriä, sipulia, vihreää paprikaa ja tuoretta vihreää chiliä.
Lamb in mildly spiced House's curry sauce, fresh tomato, ginger,
onion, green capsicum, and fresh green chili.

MALAI KOFTA

Vihannes- ja talon tuorejuustopyöryköitä cashew-tomaattikermakastikkeessa.
Vegetable and cottage cheese balls in cashew tomato cream sauce.

JÄLKIRUOKA - DESSERT

Inkiväärillä ja kardemummalla maustettua nepalilaista maitokahvia tai teetä tai jäätelöpallo.
Nepalese milk coffee spiced with ginger and cardamom or tea of a ball of ice cream.

Ryhmämenuun sisältyy alku- ja pääruokien lisäksi basmatiriisi ja naanleipä sekä raita.
Ruoka-annokset tarjoillaan kulhoissa joista jokainen voi valita lautaselleen mieleisensä ateriakokonaisuuden.
Group menu includes three main items, one starter and basmati rice, Naan bread and Raita.
Menu items are served in bowls so that everyone can select a combination of one's liking.



RYHMÄMENU 3 - GROUP MENU 3

HINTA 28 € / hlö – PRICE 28 € per person
10–30:lle hengelle - 10 to 30 persons

ALKURUOAT - STARTERS

MISMAS SABZI PAKAUDA

Friteerattuja kasviksia / Deep fried vegetables
tai / or

CHICKEN TIKKA

Tandoorimarinoitua kanaa / Tandoori marinated Chicken

PÄÄRUOAT - MAIN COURSES

KARAHI KUKHURO

Kanaa, hienovaraisesti maustettussa currykastikkeessa, tuoretta tomaattia, inkivääriä, sipulia ja vihreää paprikaa. / Chicken in mildly spiced curry sauce, fresh tomato, ginger, onion and green capsicum.

HANDI BHENDO

Marinoitua lammasta, kuminan ja korianterin siemeniä, chiliä ja valkosipulia kermaisessa kastikkeessa, **keskivahva.** / Lamb in creamy sauce with cummin and coriander seeds, garlic and fresh green chili, **medium spiced.**

SHAHI PANEER

Talon tuorejuustoa cashewpähkinä tomaattikermakastikkeessa.
Cottage cheese and cashew in tomato cream sauce.

JÄLKIRUOAT - DESSERTS

KULFI

Pistaasimantelista ja cashewpähkinästä valmistettu, saframilla maustettu jäädyke.

Nepalese sorbet made of pistachio and cashew, flavored with safron.

tai / or

Inkiväärillä ja kardemummalla maustettua nepalilaista maitokahvia tai teetä tai jäätelöpallo.

Nepalese milk coffee spiced with ginger and cardamom or tea of a ball of ice cream.

Ryhmämenuun sisältyy alku- ja pääruokien lisäksi basmatiriisi ja naanleipä sekä raita.
Ruoka-annokset tarjoillaan kulhoissa joista jokainen voi valita lautaselleen mieleisensä ateriakokonaisuuden.
Group menu includes three main items, one starter and basmati rice, Naan bread and Raita.
Menu items are served in bowls so that everyone can select a combination of one's liking.



RYHMÄMENU 4 - GROUP MENU 4

HINTA 32 € / hlö – PRICE 32 € per person
10–30:lle hengelle - 10 to 30 persons

ALKURUOAT - STARTERS

MISMAS SABZI PAKAUDA

Friteerattuja kasviksia/Deep fried vegetables
tai / or

PANEER TIKKA

Marinoitua talon tuorejuustoa, sipulia ja paprikaa
Marinated Cottage Cheese, onion and capsicum

PÄÄRUOAT - MAIN COURSES

KUKHURAKO SEKUWA MASALA

Yrttijogurtissa marinoituja kanan rintapaloja masalakastikkeessa, **keskivahva**.
Tandoori marinated chicken tikka in masala sauce, **medium spiced**.

SHAHI PRAWN

Jättikatkarapuja manteli-cashew-kermakastikkeessa.
King prawns in an almond, Cashew cream sauce.

CHILI VEGETABLE KOFTA

Kasvispyöryköitä, paprikaa, sipulia, inkivääriä chilisoijakastikkeessa, **keskivahva**.
Vegetable balls, capsicum, onion, ginger in chili soy sauce, **medium spiced**.

JÄLKIRUOAT - DESSERTS

KULFI

Pistaasimantelista ja cashewpähkinästä valmistettu, saframilla maustettu jäädyke.
Nepalese sorbet made of pistachio and cashew, flavored with saffron.

tai / or

Inkiväärillä ja kardemummalla maustettua nepalilaista maitokahvia tai teetä tai jäätelöpallo.
Nepalese milk coffee spiced with ginger and cardamom or tea of a ball of ice cream.

Ryhmämenuun sisältyy alku- ja pääruokien lisäksi basmatiriisi ja naanleipä sekä raita.
Ruoka-annokset tarjoillaan kulhoissa joista jokainen voi valita lautaselleen mieleisensä ateriakokonaisuuden.
Group menu includes three main items, one starter and basmati rice, Naan bread and Raita.
Menu items are served in bowls so that everyone can select a combination of one's liking.

