WELCOME

स्वागतम्

Kathmandu Kitchen

Elandsgracht 36, 1016TW Amsterdam

020-370-3962

email: info@kathmandukitchen.nl

website:www.kathmandukitchen.nl

Kathmandu Kitchen



Kathmandu Kitchen

We hebben onze restaurant de naam Kathmandu Kitchen gegeven, niet alleen omd
het de hoofdstad van Nepal is, maar het is een vallei die bekend staat als de stad v
tempels, een metropool, een vruchtbare groene kom in het midden van de Himalay
een osae van prachtige kunst, en de thuisbasis van de oude en verfijnde cultuur.
Kathmandu beslaat 218 vierkante mijl van het land en is 4400ft boven de zeespieg
gelegen met drie historische, artistieke en culturele steden genaamd Kathmandu,
Bhakatpur en Patan.
We zijn gevestigd in het hart van Amsterdam. Met Langer dan 10jaren ervarend
Nepalese chef-kok gaan we u authentiek eten serveren met thuisgeveoel service.



We have given the name Kathmandu Kitchen to our restaurant, not o
because it is the capital of Nepal, but it is a valley which is known as
city of tempels in the middle of the Himalayas, an oasis beautiful a
and the home of the ancient and sophisticated culture. Kathmandu co
218 squares miles of the land and is 4400ft above sea level with thr



Kathmandu Kitchen

Voorgerechten
Starters

1. Onion Bhaji **€3,90**
Gefrituurde uienringen in gekruide kikkererwtenmeel.
Deep fried onionrings in spiced chickpea flour.

2. Samosa (2 stuks) **€4,50**
Gefrituurde bladerdeeg gevuld met gekruide aardappelen en doperwten.
Deep fried pastry with a savory stuffing of spiced potatoes, onion and green peas.

3. Veg Pakora **€4,50**
Gefrituurde groenten in gekruide kikkererwtenmeel .
Fried vegetables in spiced chickpea flour.

4. Paneer Pakora **€5,90**
Zelfgemaakte Nepalese kaas gemarineerd met gekruide beslag en vervolgens gefrituurd.
Homemade Nepalese cheese marinated with spiced batter and then deep fried.

5. Chicken Chat **€5,90**
Gegrilde kipfilet geserveerd met rode uien, tomaat, komkommer en verse citroen.
Grilled chicken breast served with red onions, tomato, cucumber and fresh lemon.

6. Spicy Chicken Wings **€6,50**
Kippenvleugels gemarineerd in pittige kruiden en gegrild in de kleioven.
Chicken wings marinated in spicy spices and griled in clay oven.

7. Chicken Tikka Starter **€6.60**
Gegrilde stukjes kipfilet gemarineerd in kruiden.
Marinated and grilled chicken with Indian spices.

8. Seekh Kabab **€5,90**
Gegrilde rolletjes lamsgehakt gekruid met knoflook, gember, ui en koriander.



Voorgerechten
Starters

10. Prawn Purie **€8,50**
Garnalen bereid met verse uien, tomaten, knoflook en kruiden en wordt geserveerd op een verse gefrituurd deegpasteitje (de Purie).
Prawns cooked with fresh onions, tomato, garlic and herbs and served on a fresh deep fried Indian bread (de Purie).

11. Loempia (3 stuks) **€5,20**
Vegetarisch loempia.
Vegetable springroll.

12. Sekuwa **€7,20**
Lamsvlees bereid met rode uien, gember, koriander, knoflook en Nepalese kruiden.
Lamb meat cooked with red onion, ginger, coriander, garlic and Nepalese spices.

13. Kathmandu Mix Starter (Veg) (voor 2 gasten) **€12,50**
Combinatie van Onion Bhaji, Samosa, Veg Pakora en Paneer Pakora.
Combination of Onion Bhaji, Samosa, Veg Pakora and Paneer Pakora.

14. Kathmandu Mix Starter (Non Veg) (voor 2 gasten) **€13,90**
Combinatie van Seekh Kabab, Chicken Tikka, Lamb Tikka en Spicy Chicken Wings.
Combination of Seekh Kabab, Chicken Tikka, Lamb Tikka and Spicy Chicken Wings.

15. Dal Soep **€4,50**
Linzensoep.
Lentil soup.

16. Chicken ChauwChauw Soep **€5,90**
Speciale Nepalese Noedel soep bereid met Nepalese kruiden.
Special Nepalese Noodle soup cooked with Nepalese spices.

17. Veg Momo **€7,00**
Gestoomde dumplings gevuld met groenten.
Steamed dumplings stuffed with mixed vegetables.

18. Chicken Momo **€7,50**



Kathmandu Kitchen

Hoofdgerechten
Main Dishes

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

Curry:

is bereid in een milde gekruide currysaus met verse knoflook, tomaten en coriander.
is cooked in mildly spiced curry saus with fresh garlic, tomatoes and coriander.

20. Veg	**€11,50**
21. Chicken	**€13,95**
22. Lamb	**€14,95**
23. Fish (zalm/panga)	**€16,50**
24. Prawn	**€17,00**
25. King Prawn	**€18,00**

Rogan Josh:

is bereid in een mild gekruide currysaus met knoflookpasta, verse tomaten en yoghurt.
is cooked in a mildly spiced curry saus with garlic, fresh tomatoes and yogurt.

26. Veg	**€11,90**
27. Chicken	**€14,95**
28. Lamb	**€15,95**
29. Prawn	**€17,95**
30. King Prawn	**€18,95**

Balti:

betekent emmer en het is bereid met verse tomaat, lente– ui, gember en koriander.
means bucket and it is cooked with fresh tomato, spring onion, ginger and coriander.

31. Veg	**€11,90**
32. Chicken	**€14,95**
33. Lamb	**€15,95**
34. Prawn	**€17,95**
35. King Prawn	**€18,95**

Saag:

betekent Spinazie en het is bereid met verse tomaat en currysaus



Hoofdgerechten
Main Dishes

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

Dhansak:
bereid met linzen, verse citroen en kruiden in drie verschillende smaken: zoet, zuur en heet.
cooked with lentils, fresh lemon and spices in three different flavour: sweet, sour and spicy.

40. Chicken	**€14,95**
41. Lamb	**€15,95**
42. Prawn	**€17,95**
43. King Prawn	**€18,95**

Karahi:
bereid met verse tomaat, uien, knoflook, gember, en Nepalese kruiden.
cooked with fresh tomato, onions, garlic, ginger and Nepalese spices.

44. Veg	**€11,90**
45. Chicken	**€14,95**
46. Lamb	**€15,95**
47. Prawn	**€17,95**
48. King Prawn	**€18,95**

Madras:
is pittig op smaak met verse citroen en peper en wordt bereid in unieke Zuid-indiase recept.
is spicy flavoured with fresh lemon and pepper, and it is prepared in unique south Indian recipe.

49. Veg	**€11,95**
50. Chicken	**€14,95**
51. Lamb	**€15,95**
52. Prawn	**€17,95**



Hoofdgerechten
Main Dishes

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

Vindaloo:

bereid in hele pittige currysaus met stukje aardappel, knoflook, gember en tomaat.
cooked in whole spicy curry sauce with a piece of potato, garlic, ginger and tomato.

54. Veg	***€12,25***
55. Chicken	***€14,95***
56. Lamb	***€15,95***
57. Prawn	***€17,95***
58. King Prawn	***€18,95***

Tikka Masala:

wordt eerst gemarineerd, daarna in de kleioven gegrild en vervolgens klaargemaakt in een romige saus met gemalen cashewnoten, kokos en rozijnen.
is first marinated, then grilled in clay oven and cooked in a creamy sauce with ground cashewnuts, coconut and raisins.

59. Chicken	***€15,95***
60. Lamb	***€16,95***
61. King Prawn	***€19,25***

Korma:

bereid met een zacht van smaak gebonden romige saus,kokos, rozijnen en amandelen.
cooked in a creamy sauce with coconut, raisins and almonds.

62. Veg	***€12,25***
63. Chicken	***€14,95***
64. Lamb	***€15,95***
65. Prawn	***€17,75***
66. King Prawn	***€18,95***

Kathmandu Special

Alle gerechten worden geserveerd met Basmati rijst.
These dishes are served with Basmati rice.

67. Butter Chicken — €17,95
Gegrilde kipfilet in tomaat en romige saus met boter en cashewnoot poeder.
Grilled boneless chicken cooked in a creamy sauce made with cream, coconut and cashewnut powder.

68. Chicken Tikka Badami — €16,95
Gegrilde Kipfilet in romige saus met diverse soorten noten.
Boneless grilled chicken tikka cooked in creamy sauce with varieties of nuts.

69. Lamb Chop Masala — €17,95
Marinated lamb chops, grilled and cooked in spiced curry sauce.
Gemarineerde lamskoteletten, gegrild en gestoofd in romige saus.

70. Karesabari Ko Tarkari — €12,95
Chef speciale vegetarisch gerecht bereid in een milde gekruide currysaus.
(Okra, champignons, brocolli, spinazie)
Chef special vegetarian dish cooked in mildly spiced curry sauce.
(Okra, mushroom, brocolli, spinach)

71. Paneer Special — €12,75
Zelfgemaakte kaas bereid in romige goudkleurige currysaus met cashewnoten.
Homemade cheese cooked in golden creamy sauce with cashewnuts.

72. Dal Makhani — €13,95
Linzen met boter, verse uien, knoflook en gember
Mixed lientils with butter, fresh onions, garlic and ginger.

MOMO
Momo's zijn gemaakt van een eenvoudige deeg van bloem met water en is gevuld met gehakt of groenten. Het is bereid met gember, uien, knoflook, koriander en speciale Nepalese kruiden. Ze worden vervolgens gestoomd. Deze gerechten worden geserveerd met zelfgemaakte tomaat en sesamsaus vermengd met kruiden.
Momo's are made from a simple dough of flour with water and is filled with minced meat or vegetables. It is cooked with ginger, onion, garlic, coriander and special



Kathmandu Kitchen

Vegetarisch Gerechten
Vegetarian Dishes

Deze gerechten worden geserveerd met Basmati rijst.
These dishes are served with Basmati rice.

76. Saag Paneer **€12,95**
Zelfgemaakte kaas met spinazie in currysaus.
Homemade cheese with spinach cooked in curry sauce.

77. Matter Paneer **€11,95**
Zelfgemaakte kaas en doperwten bereid in currysaus.
Homemade cheese and green peas cooked in curry sauce.

78. Bengan Bharta **€12,95**
Geroosterde aubergine bereid met milde kruiden.
Roasted eggplant cooked with mild spices.

79. Bhindi Masala **€12,25**
Gekruide okra met uien.
Spices okra with onions.

80. Chana Masala **€11,25**
Kikkererwten bereid in dikke kerriesaus met uien.
Chickpeas cooked in thick curry sauce with onions.

81. Aloo Tama Bodi **€13,25**
Bamboe-scheut bereid in een curry saus met aardappelen en wittebonen.
Bamboo shoots cooked in a curry sauce with potatoes and white beans.

Bijgerechten
Side Dishes

82. Saag Bhaji **€9,50**
Spinazie bereid in kerrie kruiden.
Spinach cooked with curry spices.

83. Gobhi Bhaji **€8,95**
Bloemkool bereid in kerrie kruiden.
Cauliflower cooked with curry spices.

84. Saag Aloo **€8,95**
Spinazie en aardappelen bereid in kerriesaus.
Spinach and potatoes cooked in curry sauce.

85. Dal Tarka **€8,95**
Linzen met boter, tomaten en kruiden.
Lentils with butter, tomatoes and spices.

86. Kathmandu Aloo **€9,00**
Licht gekruide aardappelen.
Light spiced potatoes.

87. Aloo Gobhi **€8,95**
Aardappelen en bloemkool bereid met verse tomaat en kruiden.
Potatoes and cauliflower cooked with fresh tomatoes and spices.

88. Mushroom Bhaji **€8,95**
Champignons bereid in milde kerriesaus.
Mushrooms cooked in mild curry sauce.



Kathmandu Kitchen

Tandoori Gerechten
Tandoori Dishes

Alle Tandoorigerechten worden geserveerd met
All Tandoori dishes are served with naan aloo matter

89. Tandoori Chicken (Met Bot/With Bone) **€14,95**
Kip gemarineerd in yoghurt, knoflook, gember en kruiden en gegrild in klei oven.
Chicken marinated in yoghurt, garlic, ginger and spices and grilled in clay oven.

90. Tandoori Chicken Tikka (Zonder Bot/Without Bone) **€15,25**
Gegrilde stukjes kipfilet gemarineerd in yoghurt, knoflook en licht kruidenmengsel.
Grilled pieces of chicken, marinated with yoghurt, garlic and light spice mixture.

91. Tandoori Lamb Tikka (Zonder Bot/Without Bone) **€16,25**
Gegrilde stukjes lamsvlees, gemarineerd in yoghurt, knoflook en Nepalese kruiden.
Grilled pieces of lamb, marinated with yoghurt, garlic and Nepalese spices.

92. Tandoori Lamb Chop (Met Bot/With Bone) **€17,95**
Lamskoteletten met stukje ui en paprika gemarineerd en gegrild in de klei oven.
Lamb chop with onion and pepper marinated and grilled in clay oven.

93. Tandoori King Prawn **€19,50**
Gegrilde grote garnalen gemarineerd in kruiden en yoghurt.
Grilled king prawn marinated with spices and yoghurt.

94. Tandoori Salmon **€19,75**
Zalm gemarineerd in kruiden en gegrild in klei oven.
Salmon marinated with spices and grilled in clay oven.

95. Tandoori Fish Platter **€21,95**
Combinatie van Salmon, King Prawn & Queen Fish.
Combination of Salmon, King Prawn & Queen Fish.



Kathmandu Kitchen

Rijst
Rice

97. Basmati Rijst **€3,50**

98. Pulaw Rice: **€4,50**
Met doperwten en wortel.
With green peas and carrots.

99. Egg Fried Rice: **€5,95**
Met eieren
With eggs.

100. Vegetable Fried Rice: **€6,50**
Met gemengde groenten.
With mixed vegetables.

101. Mushroom Fried Rice: Met Champignons. **€6,95**
With mushrooms

102. Keema Fried Rice: **€7,25**
Met lamsgehakt.
With minced lamb.

Biryani
Deze gerechten worden geserveerd met Aloo matter of Raita.
These dishes are served with Aloo matter or Raita.

Speciale Basmati rijst met als basis: Kruiden, amandelen, cashewnoten, rozijnen en kardemom.
Special Basmati rice as a base: Spices, almonds, cashewnuts, raisins en cardemom.

103. Veg €14,50
104. Chicken €15,50
105. Lamb €16,50
106. Prawn €18,50
107. King Prawn €19,50



Kathmandu Kitchen

Naan/Roti

109. Naan: €2,75
Indiaase zachte brood uit kleioven.
Indian soft bread from clayoven.

110. Butter Naan: €3,75
Met boter.
With butter.

111. Cheese Naan: €3,75
Met kaas.
With cheese.

112. Garlic Naan: €3,75
Met knoflook en kruiden.
With garlic and herbs.

113. Keema Naan: €3,95
Gevuld met lamsgehakt.
Stuffed with minced lamb.

114. Peswari Naan: €3,75
Gevuld met amandelen, rozijnen,cashewnoten, Kokos en suiker.
Stuffed with almonds, raisins,cashewnuts, coconut and sugar.

115. Kulcha Naan: €3,75
Gevuld met ui en koriander.
Stuffed with onion and Coriander.

116. Tandoori Roti: €2,50
Nepalese bruine brood gemaakt met volkorenmeel.
Nepalese brown bread made of whole-wheat flour.

117. Paratha: €3,25
Bruine brood met boter.
Brown bread with butter.

118. Aloo Paratha: €3,50
Gevuld met aardappel.
Stuffed with potato.

119. Methi Paratha: €3,75



Nepalees menu
Nepalese Set Menus

121. Dal Bhat Tarkari (veg) **€18,50**
Basmati rijst met Linzen, groentencurry, Saag paneer, Raita en Mix pickle.
Basmati rice with Lentils, Vegetable curry, Saag paneer, Raita and Mix pickle.

122. Daal Bhat ra Kukhura ko Masu **€20,50**
Kipfilet bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en Knoflook. Geserveerd met Basmati rijst, groente curry, Linzen, Raita en Mix Pickle.
Boneless Chicken cooked in Nepali style with fresh tomatoes, onion,ginger and garlic. Served with Basmati rice, Lentils, Veg curry, Raita and Mix Pickle.

123 Dal Bhat ra Khasi ko Masu **€21,50**
Lamsvlees bereid op de traditionele Nepalese manier met verse tomaten, ui, gember en Knoflook. Geserveerd met Basmati rijst, groente curry, Linzen, Raita en Mix Pickle.
Boneless Lamb cooked in Nepali style with fresh tomatoes, onion,ginger and garlic. Served with Basmati rice, Lentils, Veg curry, Raita and Mix Pickle.

Extra's

124. Raita: **€2,95**
Yoghurt met komkommer, tomaat en kruiden
Yoghurt with cucumber, tomato and coriander leaves.

125. Mix Pickle: **€1,95**

126. Mango Chutney **€1,50**

127. Kuchumbar Salade: **€3,50**
Rode uien, verse groene peper en citroensap.
Mixed salad with red onions, cucumber, green pepper, argula, lettuce and fresh lemon juice.

128. Kathmandu Mix Salade: **€4,95**
Combinatie van tomaat, komkommer, Rode uien en ei.



Nagerechten
Desserts

129. Kheer: **€4,95**
Rijstpudding met kokos, amandelen en pistache.
Ricepudding with coconut, almonds and pistachio.

130. Kulfi: **€5,95**
Zelfgemaakte ijs met melk en noten.
Homemade ice with milk and nuts.

131. Gulab Jamun: **€5,50**
Bolletjes van melkpoeder ingedikt in warm suikersiroop.
Balls of milkpowder soaked in sugarsyrup.

132. Ice Cream: **€4,95**
Drie bolletjes. Keuzes:
Three scoopd. Choices:
Vanille
Kaneel
Kokos
Chocola


नेपाल
NEPAL
Kathmandu
Kitchen








Mahakali
Seti
Karnali
Silghadi
Jumla
Mahendranagar
Bheri
Birendranagar
Rapti
Dhawalagiri
Gandaki
Baglung
Pokhara
Tulsipur
Bagmati
Lumbini
Kathmandu