

Yak & Yeti

Blücherstraße 1, 80634 muenchen
+49 89 16785838

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Chitwan Tiger Soup	6,90 €
Hausgemachte nepalesische Suppe mit Garnelen, Gemüse und frischem Koriander	
Soltee Soup (Vegan)	5,90 €
Hausgemachte nepalesische Linsen-Zitronen-Suppe mit frischem Koriander	
Rara Soup	5,90 €
Hausgemachte nepalesische Hühnercremesuppe	
Himchuli Soup	5,50 €
Hausgemachte nepalesische Gemüsesuppe	
Tato Piro Soup	8,50 €
Hausgemachte nepalesische Sauer-scharf-Suppe mit Hühnerbrust, Gemüse & Ei	

| TIPAN-TAPAN (WARME VORSPEISEN)

Jeera – Papad	3,90 €
In Öl ausgebackene hauchdünne gewürzte Linsenfladen mit zwei verschiedenen Dips, vier Stück	
Tarkari ko Paukauda	6,90 €
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse mit zwei verschiedenen Dips	
Kukhura ko Paukauda	7,50 €
In Kichererbsenmehl gebackenes Hähnchenfleisch mit zwei verschiedenen Dips	
Vegetarische Samosa	7,90 €
Zwei Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt	
Alu Chop	8,50 €
In Kichererbsenmehl gebackene Kartoffeln und Zwiebeln, Minze Dip	
Mix-Masch Platte Muglin	15,50 €
Gemischte Platte für zwei Personen Mit Samosa, Alu Chop, Kukhura ko Paukauda & Tarkari ko Paukauda mit zwei verschiedenen Dips	

| SITTAN

- Mo:Mo Sahili** 8,25 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch, Lammhackfleisch oder Gemüsefüllung (Gemischte Teigtaschen auch möglich), 5 Stück
-
- Choila Chiura** 13,50 €
gegrilltes mariniertes Fleischstück gemischt mit scharfer und würziger Tomatensauce, Frühlingszwiebeln, Koriander & Reisflocken
-
- Sukutti Chiura** SCHWEIN 12,90 €
Sehr typische kleine Zwischenmahlzeit, getrocknetes Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch in Pfanne gebraten, mit Reisflocken
-
- Sekuwa** 12,90 €
Saftig marinierte fleischstücke gegrillt mit zwei dips (Minze und Würziger Tomaten dip) & Zitronen
-
- Sadeko Badam** 7,50 €
Geröstete Erdnüsse in hausgemachter Gewürzmischung, pikant
-
- Alu Sadeko** 7,90 €
Nepalischer kartoffeln-salat mit zwiebeln, sesam, frischer Koriander, Gewürzmischung, leicht scharf
-
- Yak & Yeti Khaja Set** SCHWEIN 15,50 €
Sadeko Bhatmas, Bhuteko Chiura, Alu Sadeko, getrocknetes Hähnchen- oder Schweinefleisch
-

| SALATE

- Salat Deurali** 8,90 €
Gemischter Salat mit gebratenem Hühnerbrustfilet Streifen, frischen Tomaten, Gurken, Kräuter-Joghurt-Dressing, Sonnenblumenkernen, Pinien und Kürbiskernen
-
- Salat Himali** 6,90 €
Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten, Gurken, Mais, dazu hausgemachten Käse und Olivenöl-Essig-Dressing
-

| NEPALI THALI ODER DAAL-BHAT SET

Pokhereli Tarkari Daal-Bhat	21,50 €
Serviert mit Gemüse-Curry, ausgedünsteten Blattspinat, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar	
Chitwane Kukhurako Daal-Bhat	22,50 €
Serviert mit einem Hähnchen-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar	
Mustange Bheda ko Daal-Bhat	23,50 €
Serviert mit einem Lamm-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar	
Daal-Bhat Thali	54,90 €
Serviert auf einem typischen Nepali-Teller aus Messing. 4 Stück Mo:Mo als Vorspeise, Hauptgang serviert mit Lamm-Curry, Hähnchen-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad, ayurvedischen Achaar, und Naan. Mango-Creme als Dessert	

| THAKALI THALI SET

Marfa Thakali Thali Set	23,50 €
Serviert in rundem Messingteller mit Kalo Daal, Gemüse-Curry, Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten	
Jomsom Thakali Thali Set	24,50 €
Serviert in rundem Messingteller mit Kalo Daal, Hähnchen-Curry (mit Knochen), Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten	
Tukuche Thakali Thali Set	25,50 €
Serviert in rundem Messingteller mit Kalo Daal, Lamm-Curry, Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten	

| HÄHNCHEN-CURRY (KHUKURAKO MASU GRAVY)

Kukhurako Masu	16,90 €
Zartes Hähnchenfleisch mit frischem Koriander zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Himalayan-Kräuter-Curry	
Kukhura Nariwal	17,50 €
Saftiges Hähnchenfleisch in einem sahnigen Kokos-Cashew-Curry mit Erbsen	
Kukhurako Masu Tarkari	17,50 €
Zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse, Himalyan-Kräuter-Curry, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander	
Chicken-Curry	16,90 €
Saftiges Hähnchenfleisch mit kräftiger Curry-Soße	
Chicken Saag	17,50 €
Zartes Hähnchenfleisch mit Blattspinat, Ingwer, frischem Koriander und mildem nepalesischen Curry mit Kräutern	
Chicken Chili	17,50 €
Gebackenes Hähnchenfleisch geschwenkt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer scharfen Soße	

| LAMM-CURRY (BHEDAKO MASU GRAVY)

Bheda ko Masu	17,50 €
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Himalayan-Kräuter Curry	
Bheda ra Alu	17,90 €
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, frischem Koriander und Joghurt-Currysoße, leicht scharf	
Bheda ra Saag	17,90 €
Zartes Lammfleisch mit Blattspinat, Ingwer, frischem Koriander und mildem nepalesischen Curry mit Kräutern	
Lamm Curry	17,50 €
Lammfleisch in kräftiger Currysauce	

| GEMÜSE-CURRY (TARKARIKO GRAVY)

Jhaneko Daal	15,50 €
Gelbe Linsengericht mit Himalayan-Kräutern, Ingwer, Knoublauch & frischem Koriander	
Alu Curry	15,90 €
Kartoffeln mit Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma, ayurvedischer Curry-Soße & frischem Koriander	
Alu Tama Bodi	16,50 €
Typisches nepalesisches Gericht aus dem Kathmandu Tal, Kartoffeln, Bambus & weiße Sojabohnen mit pikantem Curry	
Alu ra Saag	16,50 €
Blattspinat mit Kartoffeln in cremigem Curry	
Alu Chana Masala	16,50 €
Kartoffeln, Kichererbsen, Ingwer und Zwiebeln in kräftiger Currysoße	
Mix-Masch Tarkari	16,50 €
Gemischtes Gemüse mit würzigem nepalesischem Curry	
Tarkari ko Jhol Kathmandu	16,90 €
Verschiedenes Gemüse mit Haselnüssen und einem cremigen Kokos-Cashew-Curry	
Saag Paneer (Palak Paneer)	16,90 €
Blattspinat mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch) und Curry Soße	
Paneer Butter Masala	16,90 €
Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit gemahlenden Cashewnüssen in Buttercreme-Tomaten-soße	
Paneer Chili	16,90 €
Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, chili-Soße	

| KNUSPRIGE ENTE (TAREKO HAANS)

Tareko Haans Meghauli 18,50 €

Knusprige Ente mit Verschiedenes Gemüse in Chili Soße

Tareko Haans Sauhara 18,90 €

Knusprige Ente mit Mango-Cashew-Curry und Mandeln

| CHAU-MIN (GEBRATENE NUDELN)

Kukhurako ko Chau-min 15,90 €

Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Eiern und Himalaya-Kräutern

Tarkari ko Chau-min (vegetarisch) 15,50 €

Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse, Eiern und Himalaya-Kräutern

Keema Nudeln 16,50 €

Gekochte Nudeln mit Hähnchenhackfleisch & Ei in einer speziellen Soßenmischung von Chef Koch

| BHUTEKO BHAT (GEBRATENER REIS)

Khukhurako Bhuteko Bhat 15,90 €

Gebratener Reis zubereitet mit Hähnchenfleisch, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Eiern und Himalaya-Kräutern

Tarkari ko Bhuteko Bhat (vegetarisch) 15,50 €

Gebratener Reis zubereitet mit Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Eiern und Himalaya-Kräutern

| KINDER MENÜ - FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes mit Nuggets 7,90 €

Chicken Korma 9,50 €

Hähnchenfleisch in sahniger Cashew-Kokos-Curry

Chicken Vindaloo 9,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Curry

| SEKUWA – GRILLSPEZIALITÄTEN (TANDOORI)

Kukhura ko Sekuwa	19,90 €
Gegrilltes, saftiges Hähnchenbrustfilet mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis	
Chicken Tikka Tandoori	20,90 €
Hähnchenfleischstücke mariniert in Joghurt, Zwiebeln, Weißkraut Salat, Zitronenscheiben, frischem Koriander, in einer Gusseisenpfanne serviert, dazu würzigen Curry und Reis	
Sungur ko Sekuwa SCHWEIN	21,90 €
Gegrillte, saftige Schweinefleischstücke mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis	
Jhenga ko Sekuwa	22,90 €
Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses, mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis	
Bheda Ko Sekuwa	23,90 €
Gegrillte, saftige Lammfleischstücke mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis	
Mixed Grill	24,90 €
Zusammenstellung aus verschiedenen Grillgerichten mit Zwiebeln, Weißkohl, Salat, Zitronenscheiben, serviert in einer Gusseisenpfanne, würzigem Curry und Reis	

| MIX – MASCH GERICHTE

Lokal Chicken Curry	16,90 €
Hausgemachtes Chicken Curry mit Knochen nach Art des Chefkochs	
Sungur ko Jhol Masu SCHWEIN	17,50 €
Hausgemachtes Schweinefleisch Curry nach Art des Chefkochs	
Chicken Mango	16,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Mango-Cashew-Curry und Mandeln	
Butter Chicken	17,50 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch in buttrigen und cremigen Curry auf Tomatenbasis	

| HIMALAYAN MO:MO BAZAAR

Everest Mo:Mo	16,50 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	
Gorkhali Mo:Mo	16,70 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Lammhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	
Darjeeling Mo:Mo SCHWEIN	16,70 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweine-Rindhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	
Anapurna Mo:Mo	15,90 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	
Mix - Masch Mo:Mo Thamel	16,50 €
Gedämpfte Hähnchen Mo:Mo und gedämpfte Gemüse Mo:Mo, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	
Tareko Mo:Mo Kanchi	16,90 €
Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen- oder Gemüsefüllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	
Lasha Chili Mo:Mo	18,50 €
Gebratene Teigtaschen mit Hähnchenhackfleischfüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, geschwenkt in einer scharfen Soße, 10 Stk	
Kasha Chili Mo:Mo	17,90 €
Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, geschwenkt in einer scharfen Soße, 10 Stk	
Khote Mo:Mo Kathmandu	17,50 €
In Butter angebratene Teigtaschen mit Hähnchen- oder Lammhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	
Jhol Achar Mo:Mo	17,50 €
Hausgemachter Jhol Achar mit gedämpften Teigtaschen und Frischem Koriander, 10 Stk	
Mo:Mo Chau-Tari	44,90 €
Zusammenstellung aus verschiedenen Mo:Mo: z.B. Hähnchen Mo:Mo, Lamm Mo:Mo, Gemüse Mo:Mo, frittierte Mo:Mo, dazu Achaar (Sesam-Chili-TomatenDip), 20 Stk	
Fewa Jhol Mo:Mo	15,50 €
Hausgemachter ayurvedischer Jhol (Suppe) mit gedämpften Teigtaschen und frischem Koriander, 8 Stk	

| THUKPA

Thukpa Namche vegetarisch 15,90 €

Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Gemüsebrühe) mit Spitzkohl, Karotten und Mo:Mo mit Gemüsefüllung, 5 Stk

Thukpa Solu mit Fleisch 16,50 €

Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Fleischbrühe) mit Spitzkohl, Karotten und Mo:Mo mit Hähnchenfleisch, 5 Stk

| BIRYANI

Lamm Biryani 18,50 €

Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln

Chicken Biryani 17,90 €

Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln

Vegetable Biryani 16,90 €

Gemischtes Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln

| BEILAGEN

Naan 3,50 €

Butter Naan 3,90 €

Knoblauch Naan 4,50 €

| EXTRA DIPS

Reis 2,50 €

Dips: Minze, Momo Achaar oder Kakroo ko Achaar 1,50 €

| NACHSPEISEN

Mango Creme	5,90 €
Köstliche Creme mit Mango Mus, Cahew, Mandeln, Rosinen und Sahne	
Shikarni	5,90 €
Nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamom, Mandeln, Kokosraspeln & Cashew	
Gulab Jamun	4,90 €
Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken, in Zucker Sirup	
Mango Creme mit Eis	7,90 €
Köstliche Creme mit Mango Mus und Vanille Eis	