

Himalaya Moms: A Taste of Tradition

Discover Himalayan Flavors

Experience the perfect blend of **Nepali and Indian flavors** in a warm and welcoming atmosphere that embraces our heritage and coastal charm. Enjoy our exquisite dishes made with love and passion.



Over 100 Delicious Dishes

Number of Menu Options

-  Pet-Friendly |  Wheelchair Accessible
-  Kids Menu
-  Vegan |  Gluten-Free
-  Vegetarian |  Non-Vegetarian

Join us for a delightful dining experience every day,
call us at [631 73 35 04](tel:631733504)



Himalaya Moms
Restaurant

himalayamomsnepaliindianrestaurant.com
info@himalayamomsnepaliindianrestaurant.com

URB. PUEBLO NUEVO - EDF. VALPARAÍSO BAJO
CP 29750 - ALGARROBO COSTA
MÁLAGA (ESPAÑA)

Soups / Sopas / Suppen

1. **Dal Soup:** Lentil soup prepared with herbs and spices served with lemons / Sopa de lentejas preparada con hierbas y especias servida con limones / Mit Kräutern und Gewürzen zubereitete Linsensuppe, serviert mit Zitronen 4,95
2. **Creamy Tomato Soup:** Fresh tomato prepared with aromatic spices and cream / Tomate fresco preparado con especias aromáticas y crema / Frische Tomaten mit aromatischen Gewürzen und Sahne zubereitet 4,95
3. **Manchow Soup (Veg/Chicken/Shrimp):** Fine chopped vegetables, garlic, salt, pepper, cooking oil, our signature spices / Verduras finamente picadas, ajo, sal, pimienta, aceite de cocina, nuestras especias exclusivas/ Fein gehacktes Gemüse, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Speiseöl, unsere hauseigenen Gewürze 4,95/5,10/5,20
4. **Hot & Sour Soup (Veg/Chicken/Shrimp):** Chopped mixed vegetables, salt, pepper, and our special hot & sour spices for a perfect balance of heat and tang./ Verduras mixtas picadas, sal, pimienta y nuestras especias especiales agridulces para un equilibrio perfecto de picante y acidez./Gehacktes Mischgemüse, Salz, Pfeffer und unsere speziellen süß-sauren Gewürze für eine perfekte Balance aus Schärfe und Säure 4,95/5,10/5,20

Salads / Ensaladas / Salat

5. **Himalaya Super Chicken Salad:** Grilled marinated chicken breast served with mixed greens, pepper, lime, a touch of sugar, olive oil, and signature sauces./Pechuga de pollo marinada a la parrilla, servida con ensalada mixta, pimienta, lima, un toque de azúcar, aceite de oliva y salsas especiales./Gegrillte marinierte Hähnchenbrust, serviert mit gemischtem Salat, Paprika, Limette, einer Prise Zucker, Olivenöl und hausgemachten Saucen 8,95
6. **Green Salad:** Mix fresh lettuce, cucumber, and tomato with olive oil, lemon juice, salt, and pepper/Mezcla lechuga fresca, pepino y tomate con aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta/Mische frischen Salat, Gurke und Tomate mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer. 6,95



Starter vegetables Entrantes veg



7. **Veg Samosa:** Spiced mashed potato & green peas filled with triangle pastry deep fried. /Puré de patata con especias y pepitas verdes rellenas de masa triangular frita/Mit Gewürzen zubereiteter Kartoffelbrei und grünen Erbsen gefüllt und in einem frittierten Dreiecksgebäck serviert 5,95
8. **Samosa Chat:** Crush samosas, top with yogurt, chutneys, spices, onions, tomatoes, and sev/Tritura samosas, cubre con yogur, chutneys, especias, cebolla, tomate y sev./Zerkleinere Samosas, garniere mit Joghurt, Chutneys, Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Sev 6,95
9. **Onion Bhaji:** Deep fried onion with gram flour, spices and herbs. /Cebolla frita con harina de garbanzo, especias y hierbas/Frittierte Zwiebeln mit Kichererbsenmehl, Gewürzen und Kräutern 4,95
10. **Mix Veg Pakora:** Mixed vegetables, deep fried with gram flour, spices & herbs/Verduras mixtas, fritas con harina de garbanzos, especias y hierbas./Gemischtes Gemüse, frittiert mit Kichererbsenmehl, Gewürzen und Kräutern. ofen gegrillt und dann mit unseren Spezialsaucen zubereitet 4,95
11. **Chana Chat:** Chickpeas, chopped tomatoes, & onion in a chat masala sauce/Mezcla bolas fritas de verduras con salsa de soja, salsa de chile, vinagre y ajo, cebolla y pimienta salteados/Kichererbsen, gehackte Tomaten und Zwiebeln in einer Chat-Masala-Sauce 5,95

12. **Veg Manchuren Dry:** Mix fried vegetable balls with soy sauce, chili sauce, vinegar, and sautéed garlic, onions, and capsicum. /Bolas fritas de verduras variadas con salsa de soja, e c hili, vinagre y ajos y cebollas salteadas con pimiento/Mische frittierte Gemüse- mit Sojasauce, Chilisauce, Essig sowie angebratenem Knoblauch, Zwiebeln und Paprika6,95
13. **Golden Fried Paneer Pakora:** Crispy, deep-fried paneer fritters coated in a spiced gram flour batter, served with chutney./Crujientes buñuelos de paneer rebozados en una masa de harina de garbanzo con especias, servidos con chutney/Knusprige, frittierte Paneer-Stückchen in gewürztem Kichererbsenmehlteig, serviert mit Chutney.....8,95
14. **Papadam & Pickle Tray:** Papadam, a crispy Indian flatbread, is often served with a variety of pickles and chutneys. / El papadam, una crujiente torta india, se suele acompañar con una variedad de encurtidos y chutneys/Papadam, ein knuspriges indisches Fladenbrot, wird oft mit verschiedenen Pickles und Chutneys serviert.3,50
15. **Raita:** Mix yogurt with chopped cucumber, cumin, salt, and fresh coriander for a refreshing raita/Mezcla yogur con pepino picado, comino, sal y cilantro fresco para un raita refrescante/Mische Joghurt mit gehackter Gurke, Kreuzkümmel, Salz und frischem Koriander für ein erfrischendes Raita3,50

Non-vegetarian starters Entrantes no vegetarianos

16. **Meat Samosa:** Spiced minced meat & green peas filled with triangle pastry deep fried. /Carne picada especiada y guisantes verdes rellenos de masa triangular, fritos./Gewürztes Hackfleisch und grüne Erbsen gefüllt in frittiertem Dreiecksteig 5,95
17. **Chicken Tikka:** Succulent chicken breast marinated in our signature recipe and boiled to perfection in the tandoor. / Jugosa pechuga de pollo marinada en nuestra receta exclusiva y hervida a la perfección en el tandoor. /Saftige Hähnchenbrust, nach unserem Spezialrezept mariniert und im Tandoor perfekt gegart..... 5,95
18. **Lamb Tikka:** Marinated with ginger, garlic, Himalaya herbs and spices, grilled in tandoor. /Marinado con jengibre, ajo, hierbas del Himalaya y especias, asado en tandoor./Mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Himalaya-Kräutern und Gewürzen, im Tandoor gegrillt..... 6,95
19. **Tandoori Chicken:** Boned chicken leg marinated with herbs, yogurt and spices. /Muslo de pollo deshuesado marinado con hierbas, yogur y especias./Entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit Kräutern, Joghurt und Gewürzen.....6,95
20. **Chicken Pakora:** Chicken breast battered with gram flour, herbs, and deep-fried. /Pechuga de pollo empanada con harina de garbanzo, hierbas y frita./Hähnchenbrust in Kichererbsenmehl, Kräutern gewendet und frittiert 5,95
21. **Shekh Kebab:** Minced meat with onion, garlic, herbs, and spices, cooked on a skewer in the oven. /Carne picada con cebolla, ajo, hierbas y especias, cocinada en brocheta al horno./Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen, auf einem Spieß im Ofen gegart 5,95
22. **Prawn Puri:** Prawns cooked with tomato, onions, and spices, served on fried wheat flour bread. /Gambas cocinadas con tomate, cebolla y especias, servidas sobre pan frito de harina de trigo/Garnelen, gekocht mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen, serviert auf frittiertem Weizenmehlbrot 6,95
23. **CHICKEN CHOILA:** Grill or pan-fry chicken, then mix with spices, ginger, garlic, onions, tomatoes, and mustard oil/ Asa o fríe el pollo y luego mézclalo con especias, jengibre, ajo, cebollas, tomates y aceite de mostaza. /Grille oder brate das Hähnchen und mische es dann mit Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Senföl..... 8,95
24. **Chicken Chat:** Spicy, tangy shredded chicken with potatoes, onion, tomato & chaat masala. /Pollo desmenuzado picante y ácido con patatas, cebolla, tomate y chaat masala. /Würziges, säuerliches zerrupftes Huhn mit Kartoffeln, Zwiebel, Tomato & Chaat Masala 6,95

25. **MIX STARTER (1 Per/2 Per):** A combination of onion bhaji, chicken tikka, chicken pakora, vegetable pakora, and seekh kebab. /Combinación de bhaji de cebolla, pollo tikka, pollo pakora, pakora de verduras y seekh kebab./Eine Kombination aus Zwiebel-Bhaji, Chicken Tikka, Chicken Pakora, Gemüse-Pakora und Seekh Kebab. 6,95/10,50

Dumplings / Momos / Albóndigas

31. **Jhol Momo:** Filled with aromatic minced meat, served with a fragrant and spicy chutney sauce. /Rellenas de carne picada aromática, bañadas en una salsa chutney fragante y picante/Knödel mit aromatischem Hackfleisch gefüllt, serviert mit einer duftenden und scharfen Chutney-Soße 9,95
32. **Kur Kure Momo:** Crispy and crunchy dumplings filled with delicious stuffing/Dumplings crujientes y crujientes rellenos con un delicioso relleno./Krosse und knusprige Teigtaschen gefüllt mit leckerer Füllung 9,50
33. **Afghani Tandoori Chicken Momo:** Chicken momo marinated in Afghani spices, cooked in a tandoori and served sizzling. /Momo de pollo marinado en especias afganas, cocido en tandoori y servido en sizzler./Hähnchen Momo mariniert in afghanischen Gewürzen, im Tandoori gekocht und sizzler-serviert..... 11,50
34. **Chicken Momo:** Dumplings made from plain flour, filled with seasoned meat, onion, and our signature spices./Empanadillas de harina, rellenas de carne sazónada, cebolla y nuestras especias exclusivas./Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit gewürztem Fleisch, Zwiebeln und unseren speziellen Gewürzen..... 7,95
35. **Kothey Chicken Momo:** Pan-fried dumplings filled with chicken, onion, ginger, garlic, spring onion, and Himalayan spices, served with two signature sauces./Empanadillas fritas rellenas de pollo, cebolla, jengibre, ajo, cebollín y especias del Himalaya, servidas con dos salsas exclusivas./In der Pfanne gebratene Teigtaschen gefüllt mit Huhn, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Himalaya-Gewürzen, serviert mit zwei speziellen Saucen 8,95

Noodles / Fideos / Chowmin

36. **Garlic Noodles (Veg/Chicken):** Stir-fried noodles tossed with butter, garlic, soy sauce, and a hint of spice for a rich, savory flavor/Fideos salteados con mantequilla, ajo, salsa de soja y un toque de especias para un sabor intenso y delicioso/Gebratene Nudeln mit Butter, Knoblauch, Sojasoße und einer Prise Gewürze für einen herzhaften Geschmack 9,50/9,95
37. **Himalaya Noodles (Veg/Chicken):** Stir-fried noodles with vegetables, soy sauce, garlic, and tender meat bursting with bold flavors. /Fideos salteados con verduras, salsa de soja, ajo y carne tierna, llenos de sabor intenso/Gebratene Nudeln mit Gemüse, Sojasoße, Knoblauch und zartem Fleisch, voller kräftiger Aromen..... 9,50/9,95

Himalaya Mom's Specials Especialidades

38. **Bajiko Lamb Sekwa:** Tender pieces of lamb marinated with yogurt, fresh mint, garlic & Nepali herbs, grilled in clay oven then prepared with our signature sauces./Trozos de cordero marinados con yogur, menta fresca, ajo y hierbas nepalíes, asados en un horno de barro y preparados con nuestras salsas exclusivas./Endstücke vom Lamm, mariniert mit Joghurt, frischer Minze, Knoblauch und nepalesischen Kräutern, im Lehmofen gegrillt und dann mit unseren Spezialsaucen zubereitet (Mild/Medium/Hot)..... 13,95

39. **Palpali Lamb:** A delicacy of pokhareli-lamb chunks, minced meat and green peas, cooked with Nepali spices & herbs/ Un manjar elaborado con trozos de cordero pokhareli, carne picada y guisantes verdes, cocinados con especias y hierbas nepalíes./Eine Delikatesse aus Pokareli-Lammstücken, Hackfleisch und grünen Erbsen, gekocht mit nepalesischen Gewürzen und Kräutern. (Mild/Medium/Hot)..... 13,50
40. **Smoky Tikka Masala (Chicken/Lamb) :** Grilled marinated mix of meat and prawn s in a creamy, smoky tomato-spice sauce. /Mezcla marinada y asada de carne y langostinos en una cremosa y ahumada salsa de tomate y especias./ Gegrillte marinierte Fleisch- und Garnelenmischung in einer cremigen, rauchigen Tomaten-Gewürzsauc 15,95
41. **Royal Nepali Korma (Chicken):** Creamy saffron-nut curry with tender meat and mixed vegetables. /Curry cremoso de azafrán y frutos secos con carne tierna y verduras mixtas. /Cremiges Safran-Nuss-Curry mit zartem Fleisch und gemischtem Gemüse 14,50
42. **Pineapple Chicken:** Chicken cooked in a sweet and sour pineapple sauce with our signature spices. / Pollo cocinado en una salsa agridulce de piña con nuestras especias especiales. /Hähnchen in einer süß-sauren Ananassauce mit unseren speziellen Gewürzen gekocht.Gewürzen und Kräutern 13,95
43. **Chicken Jaipuri:** A mild fruity curry with pineapple, cashew nuts, cream, herbs, and spices./Un curry suave y afrutado con piña, anacardos, crema, hierbas y especias./Ein mildes, fruchtiges Curry mit Ananas, Cashewnüssen, Sahne, Kräutern und Gewürzen 13,95
-  44. **Garlic Chilly Chicken (Hot):** A spicy dish made with onion, red & green chili, garlic, coriander, and spices. /Un plato picante preparado con cebolla, chile rojo y verde, ajo, cilantro y especias/Ein scharfes Gericht mit Zwiebeln, rotem und grünem Chili, Knoblauch, Koriander und Gewürzen. 13,95
45. **Prawn Patiya:** Prawns cooked in a sweet and sour gravy with onion, tomato, capsicum, and exotic spices. /Gambas cocinadas en una salsa agridulce con cebolla, tomate, pimientos y especias exóticas/Garnelen in einer süß-sauren Soße mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und exotischen Gewürzen gekocht 13,95
-  46. **Goan Prawn Curry (Hot):** Made with rare Goan spices, cooked with Indian herbs and coconut milk. /Hecho con especias raras de Goa, cocinado con hierbas indias y leche de coco/Hergestellt mit seltenen Goan-Gewürzen, gekocht mit indischen Kräutern und Kokosmilch..... 13,95
47. **Rosemary Chicken Korma:** Creamy korma with rosemary, rich spices, and a smooth gravy. /Korma cremoso con romero, especias ricas y una salsa suave/Cremige Korma mit Rosmarin, reichen Gewürzen und einer glatten Soße 13,95
48. **Chicken Kali Mirch:** Chicken is cooked in a creamy yogurt gravy, flavored with freshly ground black peppe/Pollo se cocina en una cremosa salsa de yogur, aromatizada con pimienta negra recién molida. /Hähnchen in einer cremigen Joghurtsoße mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer zubereitet wird..... 13,95

Fish Dishes Platos De Pescado

49. **Grilled Fish:** Marinated with herbs, spices, and lemon, then perfectly grilled for a smoky, flavorful taste/ Marinado con hierbas, especias y limón, luego asado a la parrilla para un sabor ahumado y delicioso./ Fisch mit Kräutern, Gewürzen und Zitrone mariniert, dann perfekt gegrillt für ein rauchiges, aromatisches Geschmackserlebnis 13,95
50. **Nepali Coco Fish Curry:** Pan-fried fish slices cooked in a rich, aromatic gravy with Nepali herbs, coconut milk, butter, and spiced to perfection/Rodajas de pescado fritas en sartén, cocidas en una salsa aromática con hierbas epalesas, leche de coco, mantequilla y especias/Gebratene Fischeiben in einer aromatischen Sauce mit nepalesischen Kräutern, Kokosmilch, Butter und Gewürzen 13,95

Tandoori Specialties Especialidades Tandoori

All tandoori dishes are marinated overnight in olive oil, spices, yogurt, and herbs, then roasted in a tandoori oven to seal in the juices/Todos los platos tandoori se marinan durante la noche en aceite de oliva, especias, yogur y hierbas, luego se asan en un horno tandoori para sellar los jugos/Alle Tandoori-Gerichte werden über Nacht in Olivenöl, Gewürzen, Joghurt und Kräutern mariniert und dann in einem Tandoori-Ofen geröstet, um die Säfte zu versiegeln.

51. **Paneer Tikka Sizzler:** Grilled spiced paneer served on a sizzling platter with sautéed vegetables and flavorful sauces./ Paneer especiado a la parrilla, servido en una plancha caliente con verduras salteadas y salsas sabrosas. / Gewürzter, gegrillter Paneer auf einer heißen Platte mit gebratenem Gemüse und würzigen Soßen..... 13,95
52. **Afghani Tandoori Chicken Sizzler (Mild/Medium/Hot):** Juicy, creamy Afghani-style tandoori chicken served on a sizzling platter with sautéed vegetables/Jugoso pollo tandoori al estilo afgano, servido en una plancha caliente con verduras salteadas/Zartes, cremiges afghanisches Tandoori-Hähnchen auf einer heißen Platte mit gebratenem Gemüse 13,95
53. **Special Mix Grilled:** Tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, duck tikka, and seekh kebab, served with curry sauce/Pollo tandoori, pollo tikka, cordero tikka, pato tikka y seekh kebab, servidos con salsa de curry/ Tandoori-Hähnchen, Chicken Tikka, Lamm Tikka, Enten Tikka und Seekh Kebab, serviert mit Currysauce 17,50
54. **Pahadi Tikka Platter (Hot):** Chicken tikka, lamb tikka, duck tikka, fresh broccoli, and tasty potatoes with hot curry sauce/Pollo tikka, cordero tikka, pato tikka, brócoli fresco y papas sabrosas con salsa de curry picante/ TandHähnchen-Tikka, Lamm-Tikka, Enten-Tikka, frischer Brokkoli und leckere Kartoffeln mit scharfer Currysauce. 17,50
55. **Chicken Tandoori:** Chicken leg marinated with herbs, yogurt, and spices/Muslo de pollo marinado con hierbas, yogur y especias/Hähnchenbein mariniert mit Kräutern, Joghurt und Gewürzen 11,50
56. **Tandoori Chicken Tikka:** Boneless chicken breast marinated in our special recipe and broiled to perfection. / Pechuga de pollo sin hueso marinada con nuestra receta especial y asada a la perfección/Knochenlose Hähnchenbrust, mariniert mit unserem speziellen Rezept und perfekt gegrillt 11,95
57. **Chicken Tikka Saslik:** Marinated chicken fillet grilled with red and green capsicum, fresh tomatoes, onion, and garlic/Filete de pollo marinado a la parrilla con pimientos rojos y verdes, tomates frescos, cebolla y ajo/Mariniertes Hähnchenfilet gegrillt mit rotem und grünem Paprika, frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch 12,50
58. **Safari Chicken Tikka:** Chicken breast marinated with fresh mint, mild spices, soft cheese, and almond powder, cooked to perfection in the tandoor/Pechuga de pollo marinada con menta fresca, especias suaves, queso remoso y polvo de almendra, cocida a la perfección en el tandoor/Hähnchenbrust mariniert mit frischer Minze, milden Gewürzen, Frischkäse und Mandelpulver, perfekt im Tandoor gegart 11,95
-  59. **Pahadi Murg Hot:** Chicken fillet marinated with green chili, garlic, ginger, and spicy herbs, roasted to perfection/ Filete de pollo marinado con chile verde, ajo, jengibre y hierbas picantes, asado a la perfección/Hähnchenfilet mariniert mit grünem Chili, Knoblauch, Ingwer und würzigen Kräutern, perfekt geröstet..... 12,95
-  60. **Pahadi Duck Tikka (Hot):** Duck fillet marinated with green chili, garlic, ginger, and spicy Himalayan herbs, roasted to perfection/Filete de pato marinado con chile verde, ajo, jengibre y hierbas picantes del Himalaya, asado a la perfección/Entenfilet mariniert mit grünem Chili, Knoblauch, Ingwer und würzigen Himalaya-Kräutern, perfekt geröstet..... 14,95
61. **Tandoori Duck Tikka:** Selected duck fillet marinated in garlic, yogurt, coriander, and cumin, grilled in the tandoori/ Filete de pato seleccionado marinado en ajo, yogur, cilantro y comino, asado en el tandoor. /Ausgewähltes Entenfilet mariniert in Knoblauch, Joghurt, Koriander und Kreuzkümmel, im Tandoor gegrillt 13,95

62. **Tandoori Lamb Tikka:** Soft lamb pieces marinated in garlic, yogurt, herbs, and spices, roasted in the tandoori/Tiernos trozos de cordero marinados en ajo, yogur, hierbas y especias, asados en el tandoor/Zarte Lammstücke mariniert in Knoblauch, Joghurt, Kräutern und Gewürzen, im Tandoor geröstet..... 12,95
-  63. **Pahadi Lamb Tikka (Hot):** Tender lamb marinated with chili, garlic, ginger, and spicy Himalayan herbs, roasted in a clay oven/Cordero tierno marinado con chile, ajo, jengibre y hierbas picantes del Himalaya, asado en un horno de barro/Zartes Lamm mariniert mit Chili, Knoblauch, Ingwer und würzigen Himalaya-Kräutern, im Lehmofen geröstet..... 13,95
64. **Tandoori Garlic Prawn:** Prawns marinated in fresh garlic and herbs, delicately grilled in a clay oven, and served on a sizzling tandoori platter/Gambas marinadas con ajo fresco y hierbas, delicadamente asadas en un horno de barro, y servidas en una bandeja sizzler tandoori/Garnelen mariniert in frischem Knoblauch und Kräutern, zart im Lehmofen gegrillt und auf einem heißen Tandoori-Platte serviert..... 17,50
- 64A. **Tandoori Garlic King Prawn:** Jumbo prawns marinated in garlic, yogurt, lemon juice, herbs & mild spices, grilled in a clay oven and served sizzling on a tandoori platter / Gambones jumbo marinados con ajo, yogur, zumo de limón, hierbas y especias suaves, asados en horno de barro y servidos en bandeja sizzler tandoori / Riesengarnelen mariniert in Knoblauch, Joghurt, Zitronensaft, Kräutern & milden Gewürzen, im Lehmofen gegrillt und auf heißer Tandoori-Platte serviert 22,95

Creamy/Mild Sweet Dishes Platos Cremosos/Dulces/Suaves

65. **Malai Chicken:** Tender chicken marinated in cream and mild spices, cooked to perfection/Pollo tierno marinado en crema y especias suaves, cocinado a la perfección./Zartes Hähnchen mariniert in Sahne und milden Gewürzen, perfekt gekocht..... 12,95
66. **Butter Chicken:** Boneless tandoori chicken cooked in tomato sauce, butter, and cream. /Pollo tandoori sin hueso cocinado con salsa de tomate, mantequilla y crema. /Knochenloses Tandoori-Hähnchen, gekocht in Tomatensauce, Butter und Sahne..... 12,95
67. **Mango Chicken:** Chicken pieces in a rich mango cream sauce with aromatic spices and herbs/Trozos de pollo en salsa cremosa de mango con especias aromáticas y hierbas./Hähnchenstücke in einer reichhaltigen Mango-Cremesauce mit aromatischen Gewürzen und Kräutern..... 12,95

TIKKA MASALA PLATOS: Prepared with tomato sauce, almonds, coconut, and fresh cream in a traditional sauce/ reparado con salsa de tomate, almendras, coco y crema fresca en una salsa tradicional/Zubereitet mit Tomatensauce, Mandeln, Kokosnuss und frischer Sahne in einer traditionellen Sauce.

- | | |
|--|----------------------------------|
| 68. Chicken/Pollo/Hühnchen 10,95 | 69. Duck/Pato/Ente 12,95 |
| 70. Prawn/Gamba/Garnelen 13,50 | 71. Lamb/Cordero/Lamm..... 12,95 |

KORMA PLATOS: Cooked in a mild sauce with coconut, white pepper, and fresh cream/Cocinado en una salsa suave con coco, pimienta blanca y crema fresca. /Zubereitet mit Tomatensauce, Mandeln, Kokosnuss und frischer Sahne in einer traditionellen Sauce.

- | | |
|--|----------------------------------|
| 72. Chicken/Pollo/Hühnchen 10,95 | 73. Duck/Pato/Ente 12,95 |
| 74. Prawn/Gamba/Garnelen 13,50 | 75. Lamb/Cordero/Lamm..... 12,95 |

PASANDA PLATOS: Cooked with saffron, dry fruits, mild spices, and cashew nut sauce/Cocinado con azafrán, frutos secos, especias suaves y salsa de anacardos/ZGekocht mit Safran, Trockenfrüchten, milden Gewürzen und Cashew-Nuss-Sauce.

- | | |
|--|----------------------------------|
| 76. Chicken/Pollo/Hühnchen 10,95 | 77. Duck/Pato/Ente 12,95 |
| 78. Prawn/Gamba/Garnelen..... 13,50 | 79. Lamb/Cordero/Lamm..... 12,95 |

LABABDAR PLATOS: Prepared with onions, tomatoes, cream, ginger, butter, mustard oil, cumin seeds, and a blend of Mughal spices. /Preparado con cebollas, tomates, nata, jengibre, mantequilla, aceite de mostaza, semillas de comino y una mezcla de especias mogolas./Zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Sahne, Ingwer, Butter, Senföl, Kreuzkümmelsamen und einer Mischung aus Mughal-Gewürzen.

80. Chicken/Pollo/Hühnchen	11,50	81. Duck/Pato/Ente	12,95
82. Prawn/Gamba/Garnelen	13,50	83. Lamb /Cordero/Lamm	12,95

Mild / normal dishes Suaves / Picantes normales

CURRY PLATOS: Cooked with traditional herbs, onions, tomatoes, and aromatic spices in our homemade curry sauce. / Cocinado con hierbas tradicionales, cebolla, tomate y especias aromáticas en nuestra salsa de curry casera. /Gekocht mit traditionellen Kräutern, Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen in unserer hausgemachten Currysauce.

84. Chicken/Pollo/Hühnchen	10,50	85. Lamb /Cordero/Lamm	11,50
86. Duck/Pato/Ente	12,50	87. Prawn/Gamba/Garnelen	13,50

ROGAN JOSH PLATOS: Prepared with traditional herbs, fresh tomatoes, garlic, ginger, and rich Rogan Josh sauce. /Preparado con hierbas tradicionales, tomate fresco, ajo, jengibre y nuestra rica salsa Rogan Josh. /Zubereitet mit traditionellen Kräutern, frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und reichhaltiger Rogan-Josh-Sauce.

88. Chicken/Pollo/Hühnchen	10,50	89. Lamb /Cordero/Lamm	11,50
90. Duck/Pato/Ente	12,50	91. Prawn/Gamba/Garnelen	13,50

KARAHİ PLATOS: Cooked with fresh peppers, onions, tomatoes, ginger, garlic, and special Karahi spices in a thick sauce. /Cocinado con pimientos frescos, cebolla, tomate, jengibre, ajo y especias especiales Karahi en una salsa espesa. / Gekocht mit frischen Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen Karahi-Gewürzen in einer dicken Sauce.

92. Chicken/Pollo/Hühnchen	10,50	93. Lamb /Cordero/Lamm	11,50
94. Duck/Pato/Ente	12,50	95. Prawn/Gamba/Garnelen	13,50

SAAG PLATOS: Cooked with spinach, cumin, ginger, garlic, and spices. /Cocinado con espinacas, comino, jengibre, ajo y especias./Gekocht mit Spinat, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen.

96. Chicken/Pollo/Hühnchen	10,50	97. Lamb /Cordero/Lamm	11,50
98. Duck/Pato/Ente	12,50	99. Prawn/Gamba/Garnelen	13,50

BALTI PLATOS: Cooked with red and green capsicum, onion, coriander, homemade Balti sauce, and aromatic spices. / Cocinado con pimientos rojos y verdes, cebolla, cilantro, salsa Balti casera y especias aromáticas./Gekocht mit roten und grünen Paprika, Zwiebeln, Koriander, hausgemachter Balti-Sauce und aromatischen Gewürzen.

100. Chicken/Pollo/Hühnchen	10,50	101. Lamb /Cordero/Lamm	11,50
102. Duck/Pato/Ente	12,50	103. Prawn/Gamba/Garnelen	13,50

BHUNA PLATOS: A tasty dry dish cooked with chopped onion, fresh tomatoes, green coriander, garlic, ginger, and spices. / Un plato seco y sabroso cocinado con cebolla picada, tomates frescos, cilantro verde, ajo, jengibre y especias./Ein schmackhaftes, trockenes Gericht mit gehackten Zwiebeln, frischen Tomaten, grünem Koriander, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen.

104. Chicken/Pollo/Hühnchen	10,50	105. Lamb /Cordero/Lamm	11,50
106. Duck/Pato/Ente	12,50	107. Prawn/Gamba/Garnelen	13,50

DANSAK PLATOS: A tasty dry dish cooked with chopped onion, lentils, fresh tomatoes, green coriander, garlic, ginger, and aromatic spices/Un sabroso plato seco cocinado con cebolla picada, lentejas, tomates frescos, cilantro verde, ajo, jengibre y especias aromáticas/Ein schmackhaftes, trockenes Gericht, zubereitet mit gehackten Zwiebeln, Linsen, frischen Tomaten, frischem Koriander, Knoblauch, Ingwer und aromatischen Gewürzen.

108. Chicken/Pollo/Hühnchen	10,50	109. Lamb /Cordero/Lamm	11,50
110. Duck/Pato/Ente	12,50	111. Prawn/Gamba/Garnelen	13,50

DOPIAJA PLATOS: Tender meat cooked with extra onions, cumin, ginger, garlic, tomatoes, and aromatic spices. / Dopiazza: Carne tierna cocinada con cebolla extra, comino, jengibre, ajo, tomate y especias aromáticas. / Dopiazza: Zartes Fleisch, gekocht mit extra Zwiebeln, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und aromatischen Gewürzen.

112. Chicken/Pollo/Hühnchen.....	10,50	113. Lamb /Cordero/Lamm.....	11,50
114. Duck/Pato/Ente	12,50	115. Prawn/Gamba/Garnelen.....	13,50

JALFREZI PLATO: Marinated and sautéed with red and green capsicum, garlic, tomatoes, onion, and spices. /Marinado y salteado con pimientos rojos y verdes, ajo, tomates, cebolla y especias./Mariniert und sautiert mit roten und grünen Paprika, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen.

116. Chicken/Pollo/Hühnchen.....	10,50	117. Lamb /Cordero/Lamm.....	11,50
118. Duck/Pato/Ente	12,50	119. Prawn/Gamba/Garnelen.....	13,50

NOTE: For all curry dishes, there is an additional charge of €1 if you choose tikka meat / Para todos los platos de curry hay un cargo adicional de 1€ si elige carne tikka / Für alle Currygerichte wird ein Aufpreis von 1€ berechnet, wenn Sie Tikka-Fleisch wählen

Spicy Dishes / Picantes/Scharf

PHALL PLATOS (Spicy ++): Cooked with chilies, coriander, ginger-garlic paste, tomato & onion gravy, spices, salt, oil. / Cocinado con chiles, cilantro, pasta de ajo y jengibre, salsas de tomate y cebolla, especias, sal, aceite./Gekocht Chilis, Koriander, Ingwer-Knoblauch-Paste, Tomaten- & Zwiebelsauce, Gewürze, Salz, Öl

120. Chicken/Pollo/Hühnchen.....	10,50	121. Lamb /Cordero/Lamm.....	11,50
122. Duck/Pato/Ente	12,50	123. Prawn/Gamba/Garnelen.....	13,50

VINDALOO PLATOS (Spicy +): Cooked with potatoes, chillies, garlic, fresh lemon juice, and tomato-based hot sauce./ Cocinado con papas, chiles, ajo, jugo de limón fresco y salsa picante a base de tomate/Gekocht Chilis, Koriander, Ingwer-Knoblauch-Paste, Tomaten- & Zwiebelsauce, Gewürze, Salz, Öl/Gekocht mit Kartoffeln, Chilischoten, Knoblauch, frischem Zitronensaft und tomatenbasierter, scharfer Sauce.

124. Chicken/Pollo/Hühnchen.....	10,50	125. Lamb /Cordero/Lamm.....	11,50
126. Duck/Pato/Ente	12,50	127. Prawn/Gamba/Garnelen.....	13,50

MADRAS (Spicy): Popular South Indian dish cooked with tomatoes, coconut, ginger, onion, coriander, and spices/Plato popular del sur de India cocinado con tomates,coco,jengibre,cebolla, cilantro y especias/GBeliebtes südindisches Gericht mit Tomaten, Kokosnuss, Ingwer, Zwiebeln, Koriander und Gewürzen.

128. Chicken/Pollo/Hühnchen.....	10,50	129. Lamb /Cordero/Lamm.....	11,50
130. Duck/Pato/Ente	12,50	131. Prawn/Gamba/Garnelen.....	13,50

Note: For all curry dishes, there is an additional charge of €1 if you choose tikka meat/Para todos los platos de curry, hay un cargo adicional de 1€ si elige carne tikka/Für alle Currygerichte wird ein Aufpreis von 1€ berechnet, wenn Sie Tikka-Fleisch wählen.

Vegetables Dishes / Verduras / Gemüse

132. PANEER TIKKA/BUTTER MASALA: Marinate paneer cubes in yogurt, spices, and grill; cook in a rich tomato-based curry with cream./Marina cubos de paneer en yogur y especias, ásalos y cocíalos en un curry de tomate con nata/Marinieren Sie Paneerwürfel in Joghurt und Gewürzen, grillen Sie sie und kochen Sie sie in einer Tomatensauce mit Sahne	11,95
--	-------

134. **MUTTER PANEER:** Tomato, peas, almonds, coconut & fresh cream in a traditional sauce / Tomate, guisantes, almendras, coco y crema fresca en salsa tradicional / Tomaten, Erbsen, Mandeln, Kokosnuss und frische Sahne in traditioneller Sauce 11,95
135. **PALAK PANEER:** Homemade cottage cheese cooked in a thick spinach gravy with Indian spices and herbs./Queso cottage casero cocinado en una salsa espesa de espinacas con especias y hierbas indias/Hausgemachter Hüttenkäse in einer dicken Spinatsauce mit indischen Gewürzen und Kräutern gekocht. 11,95
136. **MUTTER MUSHROOM MASALA:** Sliced fresh mushrooms and dry peas cooked with tomato, onion, cumin, spices, and herbs/Champiñones frescos en rodajas y guisantes secos cocinados con tomate, cebolla, comino, especias y hierbas./Frisch geschnittene Champignons und Erbsen gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Gewürzen und Kräutern 10,50
137. **VEGETABLE KOFTA:** Our homemade vegetable balls mixed with paneer and our signature spices/Kofta de verduras: nuestras albóndigas caseras de verduras mezcladas con paneer y nuestras especias exclusivas./Gemüse-Kofta – unsere hausgemachten Gemüsebällchen, gemischt mit Paneer und unseren speziellen Gewürzen 10,95
138. **CHANA MASALA:** Chickpeas cooked with onion, tomato, and ginger in a rich tangy sauce. /Garbanzos cocinados con cebolla, tomate, jengibre en una rica salsa ácida./Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer in einer reichhaltigen, würzigen Sauce 9,95
139. **TADKA DAL:** Delicious lentils prepared with cumin, garlic, tomato, coriander, and hot spices/Deliciosas lentejas preparadas con comino, ajo, tomate, cilantro y especias picantes./Köstliche Linsen zubereitet mit Kreuzkümmel, Knoblauch, Tomaten, Koriander und scharfen Gewürzen 9,95
140. **DAL MAKHANI:** Slow-cooked black lentils and kidney beans in a rich, creamy tomato sauce with butter and spices/ Lentejas negras y frijoles rojos cocidos a fuego lento en una rica salsa de tomate con mantequilla y especias./ Köstliche Linsen zubereitet mit Kreuzkümmel, Knoblauch, Tomaten, Koriander und scharfen Gewürzen 10,50
141. **BOMBAY ALOO:** Potatoes cooked with onion, tomatoes, spices, and herbs/Papas cocinadas con cebolla, tomates, especias y hierbas/Kartoffeln gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Kräutern 10,50
142. **ALOO SAAG/GOBI:** Potatoes cooked with spinach or cauliflower in fresh tomato, cumin, coriander & mild spices / Patatas con espinaca o coliflor en tomate fresco, comino, cilantro y especias suaves / Kartoffeln mit Spinat oder Blumenkohl in frischen Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander & milden Gewürzen 10,50

NOTE: We can prepare all our flavorful curry dishes as vegetarian options for just €10,50

Podemos preparar todos nuestros sabrosos platos de curry en versiones vegetarianas por solo 10,50€

Wir können all unsere aromatischen Currygerichte als vegetarische Optionen für nur 10,50€ zubereiten.

Nann Bread/Pan Naan/Brot Naans

143. **PLAIN NAAN:** White flour bread baked in a clay oven. /Pan de harina blanca horneado en horno de barro/ Weißbrot aus Weizenmehl im Lehmofen gebacken 2,95
144. **BUTTER NAAN:** Layered white flour bread baked in a clay oven and buttered. /Pan de harina blanca en capas, horneado en horno de barro y untado con mantequilla./In Schichten gebackenes Weißbrot im Lehmofen mit Butter bestrichen 3,95
145. **GARLIC NAAN:** Garlic white flour bread baked in a clay oven. /Pan de ajo de harina blanca horneado en horno de barro/Knoblauch-Weißbrot im Lehmofen gebacken 3,95
146. **ONION NAAN:** Onion, white flour bread baked in a clay oven/Pan de harina blanca con cebolla horneado en un horno de barro/Zwiebel-Weißmehlbrot im Lehmofen gebacken 3,95
-  147. **CHILLY NAAN:** White flour bread with chili in a clay oven/Pan de harina blanca con chile/Weißbrot mit Chili 3,95
148. **CHEESE NAAN:** Cheese-stuffed white flour bread baked in a clay oven. /Pan de harina blanca relleno de queso, horneado en horno de barro. /Mit Käse gefülltes Weißbrot im Lehmofen gebacken 4,00
149. **GARLIC CHEESE NAAN:** Cheese and garlic-stuffed white flour bread baked in a clay oven/Pan de harina blanca relleno de queso y ajo, horneado en horno de barro/Mit Käse und Knoblauch gefülltes Weißbrot im Lehmofen gebacken 4,95

-  **150. PESWARI NAAN:** White flour bread stuffed with coconut, almonds, and dried fruits./Pan de harina blanca relleno de coco, almendras y frutas secas./Weißbrot gefüllt mit Kokosnuss, Mandeln und Trockenfrüchten.....4,95
- 151. KEEMA NAAN:** White flour bread stuffed with spiced minced meat. /Pan de harina blanca relleno de carne picada especiada/Weißbrot gefüllt mit gewürztem Hackfleisch4,95
- 152. TANDOORI ROTI/CHAPPATI:** Whole wheat flatbread, cooked in a tandoor or on a griddle. /Pan plano de trigo integral, cocinado en tandoor o a la plancha/Vollkorn-Fladenbrot, im Tandoor oder auf der Grillplatte gebacken.....2,95
- 153. PARATHA's** (Plain/Mashed Potato/Onion) Whole wheat flatbread, cooked in a tandoor or on a griddle. / Pan plano de trigo integral, cocinado en tandoor o a la plancha/Vollkorn-Fladenbrot, im Tandoor oder auf der Grillplatte gebacken3,95
-  **154. FRENCH FRIES:** Potatoes deep-fried until golden and crispy, served with tomato ketchup/Patatas fritas hasta que estén doradas y crujientes, servidas con salsa de tomate/Goldbraun und knusprig frittierte Kartoffeln, serviert mit Tomatenketchup3,95

Rice/Arroz /Reis

-  **155. BASMATI RICE:** Steamed, natural Basmati rice. /Arroz Basmati natural al vapor. /Gedämpfter, natürlicher Basmati-Reis2,95
-  **156. PILAO RICE:** Fried rice with saffron and cloves. /Arroz frito con azafrán y clavo./Gebratener Reis mit Safran und Nelken3,50
- 157. EGG FRIED RICE / ARROZ FRITO CON HUEVO / GEBRATENER EIERREIS:** Rice fried with egg, onion, soy sauce & mild spices. / Arroz frito con huevo, cebolla, soja y especias suaves. / Reis gebraten mit Ei, Zwiebel, Sojasauce & milden Gewürzen3,95
-  **158. MUSHROOM FRIED RICE / ARROZ FRITO CON CHAMPIÑONES / GEBRATENER PILZREIS:** Rice fried with mushrooms, onion, soy sauce & mild spices. / Arroz frito con champiñones, cebolla, soja y especias suaves. / Reis gebraten mit Pilzen, Zwiebel, Sojasauce & milden Gewürzen3,95
-  **159. VEGETABLE FRIED RICE / ARROZ FRITO DE VERDURAS / GEBRATENER GEMÜSE-REIS:** Rice fried with mixed vegetables, onion, soy sauce & mild spices. / Arroz frito con verduras mixtas, cebolla, soja y especias suaves. / Reis gebraten mit Gemüse, Zwiebel, Sojasauce & milden Gewürzen.....3,95
- 160. KEEMA RICE:** Fried rice with spiced minced meat/Arroz frito con carne picada/Gebratener Reis mit Hackfleisch.....4,00
- 161. COCONUT RICE:** Aromatic Basmati rice cooked with coconut and signature spices. /Arroz Basmati aromático cocinado con coco y especias especiales./Aromatisierter Basmati-Reis mit Kokosnuss und speziellen Gewürzen gekocht4,00
- 162. HIMAL RICE:** Basmati rice fried with egg, almonds, peas, and raisins. /Arroz Basmati frito con huevo, almendras, guisantes y pasas./Gebratener Basmati-Reis mit Ei, Mandeln, Erbsen und Rosinen.....4,95

Biryani Dishes/Biryana Platos

BIRYANI PLATOS: Basmati rice with onion, green and red capsicum, tomato, fresh coriander, dry fruits, and curry sauce. Arroz basmati con cebolla, pimientos verdes y rojos, tomate, cilantro fresco, frutos secos y salsa de curry/Basmati-Reis mit Zwiebeln, grünen und roten Paprika, Tomaten, frischem Koriander, Trockenfrüchten und Currysauce. (Mild/Medium/Hot)

- 163.** Chicken/Pollo/Hühnchen 12,95 **164.** Duck/Pato/Ente 13,95
- 165.** Prawn/Gamba/Garnelen 14,95 **166.** Lamb /Cordero/Lamm 13,95
-  **167.** Vegetables/Verduras/Gemüse 10,95
- 168. HIMALAYA MOM'S SPECIAL BIRYANI:** Lamb, chicken, and prawns cooked with onion, capsicum, dry fruits, herbs, and spices, served with curry. /Cordero, pollo y gambas cocinados con cebolla, pimientos, frutos secos, hierbas y especias, servidos con curry/Lamm, Hähnchen und Garnelen gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Trockenfrüchten, Kräutern und Gewürzen, serviert mit Currysauce 15,50

Children Menu Menú infantil

- 169. CHICKEN TIKKA WITH POTATO CHIPS:** Pollo Tikka con patatas fritas
Hähnchen Tikka mit Pommes Frite 6,95
- 170. CHICKEN TIKKA/CHICKEN PAKORA WITH RICE:** Pollo Tikka/Pollo Pakora con Arroz
Hähnchen Tikka/ Hähnchen Pakora mit Reis 6,95
- 171. CHICKEN NUGGETS WITH POTATO CHIPS:** Pollo nuggets con patatas fritas
Hähnchen nuggets mit Pommes Frites 6,95
- 172. PLAIN OMELETTE WITH CHIPS:** Tortilla simple con patatas fritas
Einfache Omelettes mit Pommes Frites 6,95

Desserts/Postres

- 173. GAJAR KA HALWA:** Grated carrots simmered with milk, sugar, and ghee, garnished with nuts / Zanahorias ralladas cocidas con leche, azúcar y ghee, adornadas con frutos secos / Geriebene Karotten in Milch, Zucker und Ghee gekocht, mit Nüssen garniert..... 4,50
- 174. SEWAIYA:** A sweet dessert made by cooking vermicelli in milk, sugar, and ghee, garnished with nuts and cardamom / Un dulce preparado cocinando fideos de arroz en leche, azúcar y ghee, adornado con frutos secos y cardamomo / Geriebene Karotten in Milch, Zucker und Ghee gekocht, mit Nüssen garniert 4,50
- 175. GULAB JAMUN:** Soft fried milk dumplings soaked in saffron-flavored sugar syrup / Suaves bolitas de leche fritas, remojadas en almíbar con azafrán / Weiche frittierte Milchbällchen in Safran-Zuckersirup getränkt 4,50
- 176. PISTACHIO KULFI:** Homemade ice cream with exotic fruits and pistachio / Helado casero con frutas exóticas y pistacho/ Hausgemachtes Eis mit exotischen Früchten und Pistazien 4,50
- 177. MANGO KULFI:** Homemade mango ice cream / Helado casero de mango..... 3,95
- 178. RICE PUDDING:** Creamy rice pudding made with milk, sugar and a touch of cinnamon / Arroz con leche cremoso hecho con leche, azúcar y un toque de canela 4,50
- 179. MANGO LASSI:** A refreshing blend of mango, yogurt, and a hint of cardamom / Una refrescante mezcla de mango, yogur y un toque de cardamom / Eine erfrischende Mischung aus Mango, Joghurt und einem Hauch Kardamom..... 4,50
- 180. LASSI SWEET & SALTY:** A traditional yogurt drink, available in sweet or salty flavors / Una bebida tradicional de yogur, disponible en sabores dulce o salado / Ein traditionelles Joghurtgetränk, erhältlich in süßen oder salzigen Varianten 3,95
- 181. CHOCOLATE/VANILLA ICE CREAM:**
Chocolate/Vanilla Ice Cream / Helado de Chocolate/Vainilla / EiSchokoladen-/Vanilleeis 3,95