



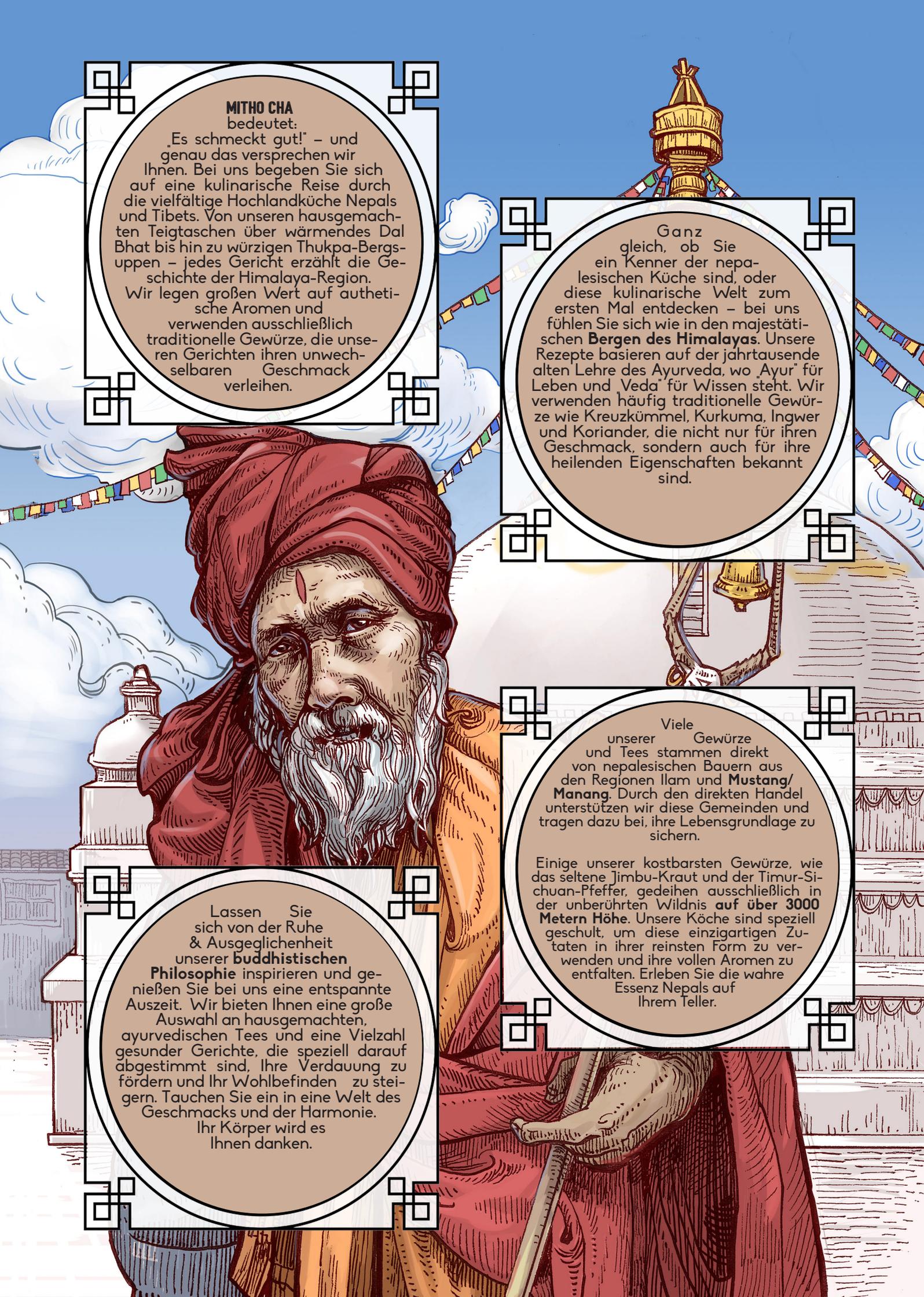
AUTHENTIC NEPAL & TIBET KITCHEN

P  **BERG**

NAMASTE & TASHI DELEK

**WELCOME TO THE HIDDEN GEM
OF BERLIN PRENZLAUER BERG!**





MITHO CHA
bedeutet:

„Es schmeckt gut!“ – und genau das versprechen wir Ihnen. Bei uns begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die vielfältige Hochlandküche Nepals und Tibets. Von unseren hausgemachten Teigtaschen über wärmendes Dal Bhat bis hin zu würzigen Thukpa-Bergsuppen – jedes Gericht erzählt die Geschichte der Himalaya-Region. Wir legen großen Wert auf authentische Aromen und verwenden ausschließlich traditionelle Gewürze, die unseren Gerichten ihren unwechselbaren Geschmack verleihen.

Ganz gleich, ob Sie ein Kenner der nepalesischen Küche sind, oder diese kulinarische Welt zum ersten Mal entdecken – bei uns fühlen Sie sich wie in den majestätischen **Bergen des Himalayas**. Unsere Rezepte basieren auf der jahrtausende alten Lehre des Ayurveda, wo „Ayur“ für Leben und „Veda“ für Wissen steht. Wir verwenden häufig traditionelle Gewürze wie Kreuzkümmel, Kurkuma, Ingwer und Koriander, die nicht nur für ihren Geschmack, sondern auch für ihre heilenden Eigenschaften bekannt sind.

Viele unserer Gewürze und Tees stammen direkt von nepalesischen Bauern aus den Regionen **Ilam** und **Mustang/Manang**. Durch den direkten Handel unterstützen wir diese Gemeinden und tragen dazu bei, ihre Lebensgrundlage zu sichern.

Einige unserer kostbarsten Gewürze, wie das seltene Jimbu-Kraut und der Timur-Sichuan-Pfeffer, gedeihen ausschließlich in der unberührten Wildnis auf **über 3000 Metern Höhe**. Unsere Köche sind speziell geschult, um diese einzigartigen Zutaten in ihrer reinsten Form zu verwenden und ihre vollen Aromen zu entfalten. Erleben Sie die wahre Essenz Nepals auf Ihrem Teller.

Lassen Sie sich von der Ruhe & Ausgeglichenheit unserer **buddhistischen Philosophie** inspirieren und genießen Sie bei uns eine entspannte Auszeit. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an hausgemachten, ayurvedischen Tees und eine Vielzahl gesunder Gerichte, die speziell darauf abgestimmt sind, Ihre Verdauung zu fördern und Ihr Wohlbefinden zu steigern. Tauchen Sie ein in eine Welt des Geschmacks und der Harmonie. Ihr Körper wird es Ihnen danken.

STARTERS खाजा

1. CHICKEN SATÉ EKFL

Chicken-Spieße mit
Erdnuss-Chutney --- 7.5 €

2. TARKARI KO BURRY AFEGKCL

Tibetische hausgemachte Bällchen
mit Veggie Füllung --- 7.5 €

3. BHANTA TAREKO FEKL

In Kichererbsenteig ausgebackene
Auberginenscheibchen --- 7.5 €

4. EVEREST BITES AFKLE

Mit roter & lilaner Kartoffel gefüllte
Reispapier-Röllchen --- 7.5 €

5. ALU CHOP FKEL

Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen
--- 7.5 €

6. VEGAN PRAWNS AFKEL

Vegane Zitronengras Gambas --- 7.5 €

MIXED STARTERS

Einre reiche Zusammenstellung
unserer Vorspeisen
mit Saucen und Salat.
(Für 3-4 Personen)

7. Vegetarisch --- 18.5 €

8. Gemischt --- 20.9 €

AFEKGCHJL

9. PAPAD FKG

5 Stück Papadam mit Joghurt Dip --- 3.5 €

SUPPEN सूप

14. DAAL VE

Linsensuppe.
Das Grundnahrungsmittel im Himalaya --- 5.9 €

THUKPA AEFK

Traditionelle Tibetische Nudelsuppe mit geröstetem
Kreuzkümmel, saisonales Gemüse & Szechuan Pfeffer
(große Schale) wähle aus: Weizen- oder Reismudeln

15./ TOFU-VEG. THUKPA VE --- 13.9 €

16./ LAMM THUKPA --- 15.9 €

SALATE

MIT AGAVEN-SESAM DRESSING

17. CRUNCHY TOFU SALAD AFKEHJL

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,
Baby Mangold & crunchy Chili-Tofu --- 9.9 €

18. CRISPY CHICKEN SALAD AEFKHJL

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,
Baby Mangold & Chicken Saté --- 11.9 €

 = scharf  = vegan

Das Salatdressing beinhaltet Senf, Agavendicksaft, Oliven- und Sesamöl, Apfelessig.



= MITHO CHA'S FAVORITES



In jeder tibetischen Familie wird großer Wert darauf gelegt, den Herd und die Woks stets makellos sauber zu halten. Es ist strengstens untersagt, einen Fuß auf den Herd zu setzen oder ins Feuer zu spucken, da man fest daran glaubt, dass in jedem Herd und jedem Feuer eine göttliche Präsenz wohnt. Sie gilt nicht nur als Hüter der Flamme, sondern auch als Symbol für Mitgefühl und Treue.

In der tibetischen Weisheit wird der **Herd als das Herz** des Hauses betrachtet, ein heiliger Ort, an dem nicht nur Nahrung, sondern auch Segen bereitet werden. Wer den Herd mit Liebe und Hingabe pflegt und jede Speise mit Sorgfalt zubereitet, lädt den Segen des Herdes in sein Leben ein. Diese Göttliche Präsenz, die über den Wohlstand und die Gesundheit der Familie wacht, belohnt jene, die ihm ehrfürchtig und aufmerksam dienen, mit Fülle und Glück.

Diese tiefe Verbundenheit zwischen Mensch, Natur und dem Göttlichen erinnert uns daran, dass das Alltägliche – das Zubereiten einer Mahlzeit, das Pflegen des Haushalts – durch Achtsamkeit und Hingabe zu einem Akt der Verehrung werden kann. In jedem Herd, in jeder Flamme, liegt die Möglichkeit, Harmonie und Frieden zu nähren, sowohl im eigenen Herzen als auch in der Welt um uns herum. Die Weisheit dieser Tradition lehrt uns, dass wahres Glück und Wohlstand aus der liebevollen Pflege der Dinge entstehen, die wir täglich tun.

Bereits im 14. Jahrhundert fanden **MoMo** ihren Weg aus dem alten Tibet nach Kathmandu. Diese köstlichen Teigtaschen, deren Name „momo“ übersetzt so viel wie „kochen durch Dämpfen“ bedeutet, erfreuten sich in der lokalen Küche Nepals schnell großer Beliebtheit. Die Zubereitungsweise der MoMo, ursprünglich gefüllt mit herzhaftem Yakfleisch, erfuhr in Nepal eine bemerkenswerte Verwandlung: Nepalesische Köche begannen, die Teigtaschen mit einer Vielzahl lokaler Zutaten zu füllen – von Kartoffeln und Käse bis hin zu Büffel- oder Hähnchenfleisch. Dabei veredelten sie die Füllungen mit den reichhaltigen, in Nepal beheimateten ayurvedischen Gewürzen wie Kurkuma und Kreuzkümmel, die den MoMo eine unverwechselbare Geschmacksnote verliehen.

Heute sind MoMo nicht mehr aus der nepalesischen Küche wegzudenken und haben sich zu einem wahren Liebling der Streetfood-Kultur entwickelt – sowohl bei Einheimischen als auch bei Touristen. Sie verkörpern nicht nur den kulinarischen Reichtum des Landes, sondern auch die Verschmelzung von Tradition und Innovation. Traditionell werden die MoMo mit einem schmackhaften Tomaten-Sichuan-Koriander-Chutney serviert, das die feinen Aromen der Teigtaschen perfekt ergänzt und sie zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis macht.

DAS DACH DER WELT SPEZIALITÄTEN DER TIBETISCHEN KÜCHE

MO:MO मःमः DUMPLINGS

DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND
KOMPLETT HAUSGEMACHT
UND ANSCHLIEßEND HANDGEROLLT.
SERVIERT MIT ERDNUSS
UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY.

Dämpfzeit min. 25 Minuten!
bei vollem Haus kann die Dämpfzeit länger ausfallen

8 STÜCK

35. VEGAN MOMO AFKEL

Gefüllt mit verschiedenem Gemüse ___ 12.9 €

37. GREEN MOMO AFKEGL

Gefüllt mit Käse und Spinat 12.9 €

39. LAMB MOMO AFKEL

Mit Lammfleischfüllung ___ 13.9 €

MIXED MOMO AFKHEGL

Lamm, Veg und Green Momos

41./ 9 Stück ___ 14.9 €



SZECHUAN

Spezialitäten mit wildem Szechuan Pfeffer (Timur),
der nur auf über 3000m Höhe im Himalaya zu finden ist.

69. KUNG PAO LAMM FAKGL

Lammfleisch zusammen mit Erdnüssen im Wok sautiert
und anschließend mit einer deftigen Soja-Knoblauch-Reduktion abgelöscht. Garniert mit frischen Frühlingszwiebeln,
Tomaten und Timur-Szechuan-Pfeffer ___ 21.9 €

70. KUNG PAO SOYA AFEKHJL

In typisch tibetischen Gewürzen marinierte vegane Soya-
Chunks mit Erdnüssen, Shiitake Pilzen, Frühlingszwiebeln
und Szechuan Pfeffer im Wok goldbraun sautiert ___ 16.9 €

SIZZLER

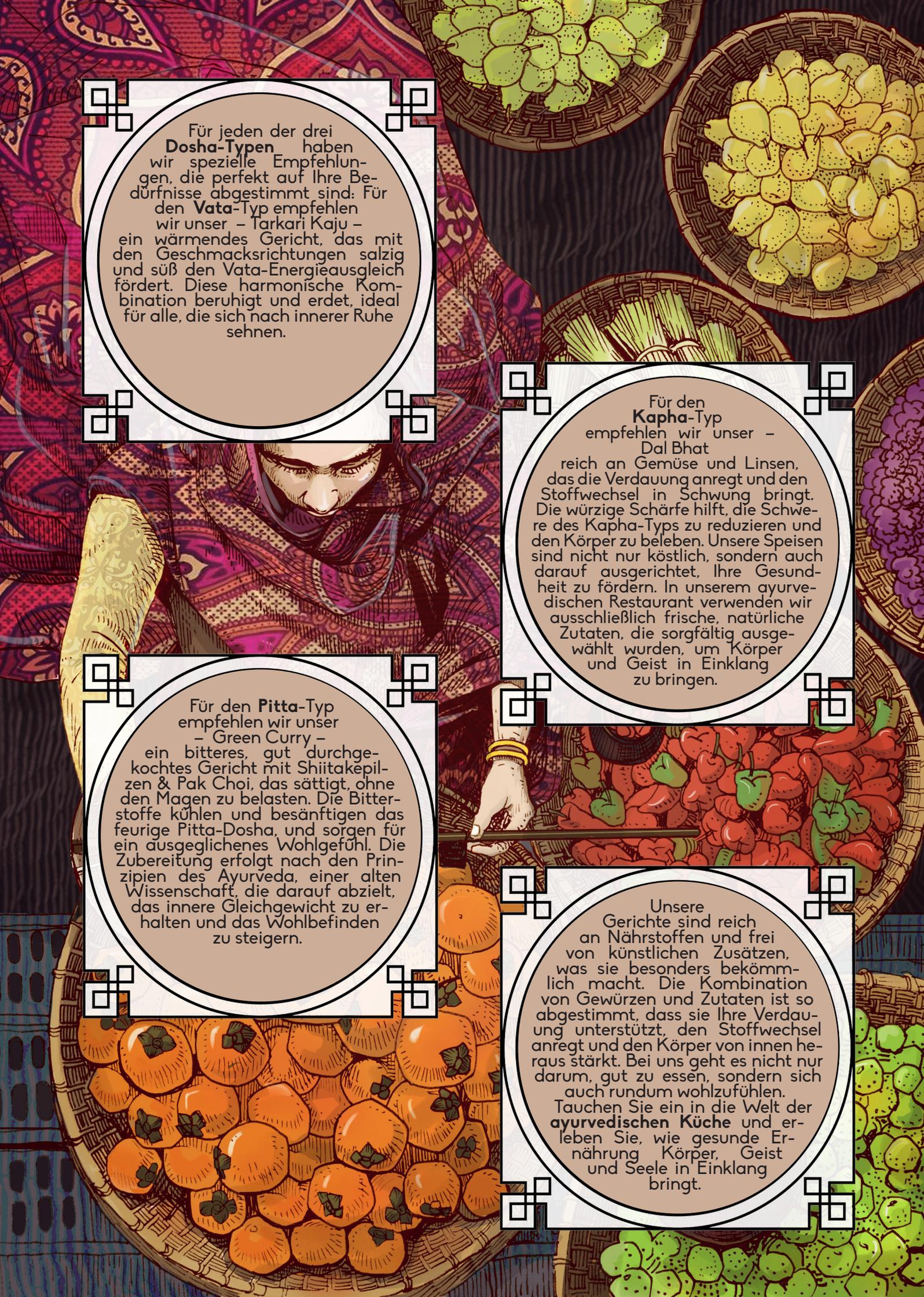
HEIßE PLATTEN
serviert mit Reis und Salat 

75. LAMM FRY AFKL

24 Std. mariniertes Lammfleisch
mit Paprika, Tomaten, Chilli & Zwiebeln
auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart ___ 19.9 €

77. CHICKEN SIZZLER FKL

In Himalayagewürzen mariniertes Hähnchenfleisch
mit Paprika, Champignons, Tomaten, Chilli & Zwiebeln
auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart ___ 18.9 €



Für jeden der drei **Dosha-Typen** haben wir spezielle Empfehlungen, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind: Für den **Vata-Typ** empfehlen wir unser – Tarkari Kaju – ein wärmendes Gericht, das mit den Geschmacksrichtungen salzig und süß den Vata-Energieausgleich fördert. Diese harmonische Kombination beruhigt und erdet, ideal für alle, die sich nach innerer Ruhe sehnen.

Für den **Kapha-Typ** empfehlen wir unser – Dal Bhat – reich an Gemüse und Linsen, das die Verdauung anregt und den Stoffwechsel in Schwung bringt. Die würzige Schärfe hilft, die Schwere des Kapha-Typs zu reduzieren und den Körper zu beleben. Unsere Speisen sind nicht nur köstlich, sondern auch darauf ausgerichtet, Ihre Gesundheit zu fördern. In unserem ayurvedischen Restaurant verwenden wir ausschließlich frische, natürliche Zutaten, die sorgfältig ausgewählt wurden, um Körper und Geist in Einklang zu bringen.

Für den **Pitta-Typ** empfehlen wir unser – Green Curry – ein bitteres, gut durchgekochtes Gericht mit Shiitakepilzen & Pak Choi, das sättigt, ohne den Magen zu belasten. Die Bitterstoffe kühlen und besänftigen das feurige Pitta-Dosha, und sorgen für ein ausgeglichenes Wohlfühlgefühl. Die Zubereitung erfolgt nach den Prinzipien des Ayurveda, einer alten Wissenschaft, die darauf abzielt, das innere Gleichgewicht zu erhalten und das Wohlbefinden zu steigern.

Unsere Gerichte sind reich an Nährstoffen und frei von künstlichen Zusätzen, was sie besonders bekömmlich macht. Die Kombination von Gewürzen und Zutaten ist so abgestimmt, dass sie Ihre Verdauung unterstützt, den Stoffwechsel anregt und den Körper von innen heraus stärkt. Bei uns geht es nicht nur darum, gut zu essen, sondern sich auch rundum wohlfühlen. Tauchen Sie ein in die Welt der **ayurvedischen Küche** und erleben Sie, wie gesunde Ernährung Körper, Geist und Seele in Einklang bringt.

AUTHENTIC NEPALESE

VEG शाकाहारी

FUSION OF ASIA

Serviert mit Reis, Salat und Kartoffelchutney

45. ALU SAG TAREKO FK

Blattspinat angebraten mit Kartoffeln und Knoblauch.
Verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma & Ingwer
--- 12.9 €

46. SAG PANEER FKG

Paneerkäse in püriertem Spinat
verfeinert mit Kurkuma und Ingwer --- 12.9 €

54. ALU BHANTA FEKHJ

Kartoffeln und geschmorte Auberginen in unserem hausgemachten Curry --- 13.9 €

56. CHANA MASALA FEKHJ

Kichererbsen-Zucchini-Curry --- 13.9 €

50. GREEN CURRY FEKHJ

Tofu & Gemüse im Kurkuma-gelbgrünem Kokos-Curry geköchelt & mit gehacktem Zitronengras, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Limettenblatt angerichtet (bitter, süß und scharf) --- 16.9 €

51. TARKARI KAJU FEKHJ

Saisonales Gemüse in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen --- 15.5 €

53. TOFU BADAM FEKHJ

Tofu in hausgemachtem Erdnuss-Curry mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 15.9 €

47. PANEER CHILLI FEKHJ

In Kurkuma und Chilli eingelegter Paneerkäse mit Paprika, Zwiebeln & Champignons im Wok geschwenkt. --- 15.9 €

NON VEG मांसाहारी

Serviert mit Reis, Salat und Kartoffelchutney

LAMM

68. KHASI SAAG FK

Lamm-Gulasch & Blattspinat verfeinert mit Borkshornkleblättern, Ingwer & Himalaya Gewürzen. --- 17.5 €

66. KHASI ALU FK

Ein typisches Bergbauerngericht vom Chef empfohlen
Lamm-Kartoffel-Gulasch
mit nepalesischen Gewürzen gegart --- 17.5 €

ENTE

71. HAANS NARIWAL AFKEHH2

Knusprige Ente mit Gemüse im Kokos-Curry.
Bestreut mit Cashewnüssen und Mandeln --- 17.9 €

73. HAANS BADAM FEKAHJH2

Knusprige Ente in hausgemachtem Erdnuss-Curry (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 17.9 €

HUHN

60. CHICKEN CURRY FK

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry --- 15.5 €

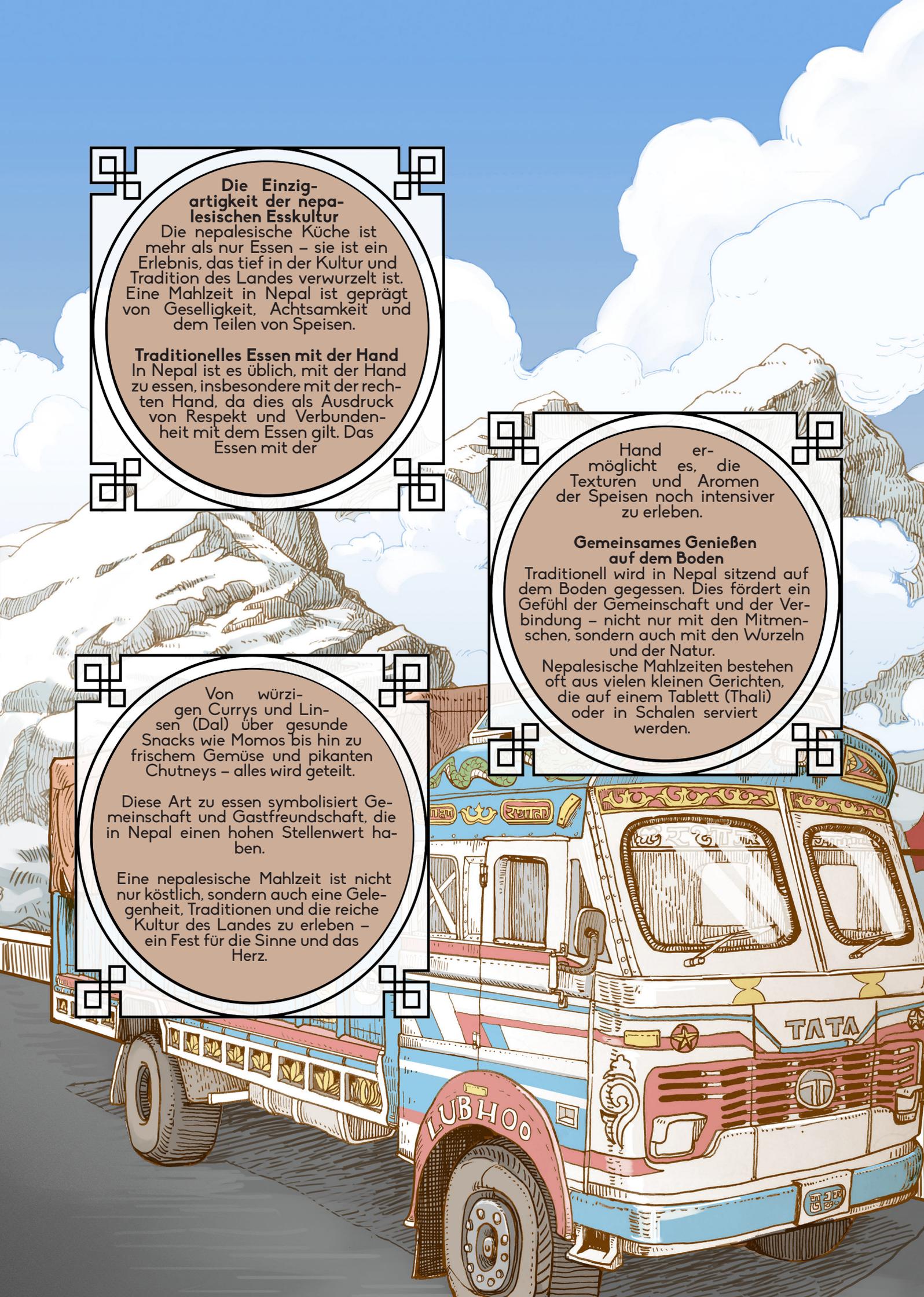
61. COCOS CHICKEN FEGKHJ

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch --- 15.9 €

62. CHICKEN CHILI FEKHJ

In Kurkuma und Chili eingelegte Hühnerstücke mit Zwiebeln, Paprika & Champignons in einer Tomaten-Koriander-Reduktion. --- 16.5 €





Die Einzigartigkeit der nepalesischen Esskultur

Die nepalesische Küche ist mehr als nur Essen – sie ist ein Erlebnis, das tief in der Kultur und Tradition des Landes verwurzelt ist. Eine Mahlzeit in Nepal ist geprägt von Geselligkeit, Achtsamkeit und dem Teilen von Speisen.

Traditionelles Essen mit der Hand

In Nepal ist es üblich, mit der Hand zu essen, insbesondere mit der rechten Hand, da dies als Ausdruck von Respekt und Verbundenheit mit dem Essen gilt. Das Essen mit der

Hand ermöglicht es, die Texturen und Aromen der Speisen noch intensiver zu erleben.

Gemeinsames Genießen auf dem Boden

Traditionell wird in Nepal sitzend auf dem Boden gegessen. Dies fördert ein Gefühl der Gemeinschaft und der Verbindung – nicht nur mit den Mitmenschen, sondern auch mit den Wurzeln und der Natur.

Nepalesische Mahlzeiten bestehen oft aus vielen kleinen Gerichten, die auf einem Tablett (Thali) oder in Schalen serviert werden.

Von würzigen Currys und Linsen (Dal) über gesunde Snacks wie Momos bis hin zu frischem Gemüse und pikanten Chutneys – alles wird geteilt.

Diese Art zu essen symbolisiert Gemeinschaft und Gastfreundschaft, die in Nepal einen hohen Stellenwert haben.

Eine nepalesische Mahlzeit ist nicht nur köstlich, sondern auch eine Gelegenheit, Traditionen und die reiche Kultur des Landes zu erleben – ein Fest für die Sinne und das Herz.



FRIED RICE & NOODLES

Serviert mit Salat

55. VEG CHAU MIN AFCEKHJ

Gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei & Tofu
im Wok geschwenkt --- 12.9 €

57. PAD THAI AFCEKHJ

Reisbandnudeln zusammen mit Ei, Sproßen, Pak Choi & Erd-
nüssen im Wok geschwenkt --- 13.9 €

49. YOGI BHAT EFGK

Paneerkäse & Gemüse mit gebratenem Reis --- 11.9 €

BEILAGEN

21. BHAT ✓

Kleine Schale Basmati Reis --- 3.5 €

30. GEMISCHTER SALAT FKLE ✓

Kleiner Beilagen Salat mit Agaven-Sesam Dressing --- 4.9 €

23. RAÍTA EGK

Mit geröstetem Jeera, Gurken, Koriander, Honig &
schwarzem Salz angerührter Joghurt --- 3.9 €

31. MUSTANG ALU ✓

Mit Knoblauch & Borkshornkleeblättern
gewürzte Kartoffelecken --- 5.9 €

24. ROTI ✓ A

Vollkorn-Weizen Fladenbrot --- 3.3 €

32. SAAG FE ✓

In Knoblauch & Ingwer angeschwitzter
nepalesischer Spinat --- 4.9 €

25. PLAIN NAAN --- 3.9 €

26. BUTTER NAAN --- 4.2 €

27. GARLIC NAAN --- 4.5 €

AGC

34. PAPAD FK ✓

Stück Papadam
aus Uridlinsen- und Reismehl --- 0.70 €
(glutenfrei)

DESSERTS मिठाई

90. SHIKARNI AKGFHJ

Joghurt angerührt mit Zimt & Kardamom.
Gulab Jamun, Cashewnüssen & Mandeln --- 6.5 €

92. MYSTIC MOUNTAIN AKEGFHJ

Ein „Berg“ aus gebratener Banane, Vanilleeis und Oreos.
Bestreut mit Nüssen & Schokolade --- 6.5 €

PANNA COTTA

Vegane Vanille-Kokos Panna Cotta

93. mit Mangocrème ✓ --- 6.5 €

94. mit Erdbeerpüree ✓ --- 6.5 €

95. GULAB JAMUN AKGFHJ

zwei Milchbällchen --- 3.9 €



DAAL BHAT THALI थाली

DAS NATIONAL GERICHT NEPALS

80. DAAL BHAT MASU FKE L

Der Klassiker:
Chicken-Curry

Khasi Saag:
In Himalaya Gewürzen gekochtes
Lamm-Spinat-Gulasch

Mustang Alu :
Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu
gewürzte Kartoffelspalten

Daal:
Linsensuppe - Das Grundnahrungsmittel im Himalaya

Dazu: Papad, Salat, Reis und
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 21.9 €



82. DAAL BHAT TARKARI FEKL

Chana Masala:
Kichererbsen-Curry

Saag Tareko:
Frischer Pak Choi - mit Kurkuma & Jeera
im Wok geschwenkt

Mustang Alu:
Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu
gewürzte Kartoffelspalten

Daal:
Linsensuppe - Das Grundnahrungsmittel im Himalaya

Dazu: Papad, Salat, Reis und
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 18.5 €



Genießen Sie eine kostenlose Tasse Tee, wenn Sie nach nepalesischer Esskultur mit den Händen speisen!



THE MITHO CHA EXPERIENCE

3-Gänge Menü für 2 --- 48.9 €



Vorspeise **Mixed Momo**

jeweils 2 Stück
Vegan-, Green- und Lamm Momo
mit 2 verschiedenen Chutneys

Hauptgang **Mitho Cha - Thali** Eine Zusammenstellung unserer **Daal Bhat Thalıs.**

Chicken Curry, Khasi Saag,
Mustang Alu, Chana Masala,
Veg. Curry, Daal, Spinat

Dazu Salat, Reis und Papadams

Dessert **Shikarni**

2 kleine Schalen - Johhurt mit Zimt, Karda-
mom und Nelken angerührt
und mit Nüssen und einem
Gulab Jamun garniert

AFL EKH2G



TEA SELECTION 0,35L KANNE 5.5€

SPECIAL HOUSE BLACK TEA

Sherpa Tee Vegan

Hausgemachter Hafer-Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept.

(enthält Hafermilch & Zucker) 1

Nepali Hochland Tee

Schwarzer nepalesischer Tee, frisch gepresster Zitronensaft, Ingwer, Honig, Kardamom & Nelken 1

FRESH HERBAL TEA

Ingwer Minze

Ingwer-Minze-Zitrone
Ingwer Kamille
Kurkuma



WHITE & GREEN TEA

Dosha Balance

Jasmin Tee maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten

Zen Infusion

Japanischer Genmaicha Grün-Tee mit gepufften und gerösteten Reiskörnern

White Monkey

Der hohe Anteil an Polyphenolen macht dieses chinesischen weißen Tee besonders kostbar.

Inner Glow

Nepal Kanchanjunga Grün-Tee aus dem höchsten Anbaugebiet der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.

AYURVEDIC TEA

Surya Sip

Frischer Kurkuma, Zimt, Ingwer

Shanti Shakti

Ajowan-, Fenchel- und Koriandersamen, Kardamom, Nelken, Zimt, Ingwer

Tulsi Tapasya

Kardamom, Nelken, Zimt, Fenchel, Ingwer, Pfefferkörner, Tulsi (indisches Basilikum)

Herbal Nirvana

Zitronengras, Zitronenverbena, Melisse und Rosenblüten

Raab Ga Yangzin

Ayurvedischer Beutel-Tee, der nach alter tibetischer Wissenschaft die Gesundheit fördert und die Körper Energien ausgleicht. Direkt bezogen von Mönchen des Dalai Lamas in Indien. Enthält Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer und Himalaya Moschus Rose.

SOFTDRINKS

Stilles Wasser	1,90 / 0,2l 3,50 / 0,4l
Mit Kohlensäure	1,90 / 0,2l 3,50 / 0,4l
Römerquelle Mineralwasser	6,40 / 0,75 Fl.
Naturell / Classic	
Fritz Kola	2,90 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Kola 1 2 12 / Kola Zero 12 9 / Orange 2 11 12 13 / Zitrone 12	
Thomas Henry	2,90 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Spicy Ginger 12 / Ginger Ale 12 2	
Pink Grapefruit 12 2 / Tonic Water 3 11 12	
Säfte	2,90 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Apfelsaft / Orangensaft / Ananassaft 11 13	
Fruchtsaftgetränke	
Guave 2 12 13 / Lychee 11 12 13 / Mango 12 13	
Nektare	
Maracuja Nektar	
Saftschorle	2,70 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Rhababerschorle	5,50 / 0,33l
Basilikum Soda 11 12 2	5,50 / 0,33l

CAFE 1

Caffè Crema	3,60
Espresso doppio	2,90 3,60
Cappuccino G	4,50
Milchkaffee G	4,70

(mit Hafermilch ohne Aufpreis)

FRESH DRINKS 0,35l

MANGO LASSI G	5,5
DETOX LIME SODA	5,9
Limetten, Gurke und Soda (zuckerfrei)	
GINGER-MINT- ICED-TEA	6,9
Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	
RASPBERRY LEMONADE	7,5
pürierte sowie frische Himbeeren, Limettensaft, Soda	



BIER ^(A)

Warsteiner Pils vom Fass	4,20 / 0,3l 5,90 / 0,5l
Augustiner Augustiner München Bräu vom Fass	4,20 / 0,3l 5,90 / 0,5l
Radler ¹²	3,90 / 0,3l 5,50 / 0,5l
Nepali Bier Je nach Verfügbarkeit: Sherpa Bier / Lukla Bier / Barasinghe Pale Ale / Nepal Ice / Everest	5,50 / 0,33 Fl 8,90 / 0,65 Fl
Erdinger Weißbier Dunkel / Hell / Alkoholfrei	5,70 / 0,5l
Lammsbräu alkoholfrei	4,90 / 0,33 Fl.

APERITIF ²

Aperol Spritz ^{2 8} Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	6,90
Rhabarber Spritz ⁸ Likör 43, Rhabarberschorle, Prosecco	6,90
Basil Spritz ⁸ Prosecco, Basilikum-Soda, Minze	6,90
Pink Spritz ² Aperol, Thomas Henry Pink Grapefruit	6,90
Lychee Spritz ²⁸ Prosecco, Lycheesaft, Lychees, Soda, Minze	6,90
Hugo ⁸ Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	6,90
Campari ²	3,90 / 5cl
Negroni ² 2cl Campari, 2cl Roter Wermut, 2cl Gin	6,90

LONGDRINKS ²

Campari Soda / Orange	7,50
Kuba Libre ^{12 12}	7,50
Vodka Limone ¹²	7,50
Whiskey Kola ^{12 12}	7,50
Gin Tonic (different gins available)	7,50
Lychee & Love ^{11 12 13} Vodka, Lycheej Juice, Sprite	7,50
Monkey Temple ¹² Monkey47 Gin, Limetten, Sprite	9,90
Himalayan Salt Bae ^{2 12} Tequila, Pink Himalayan Salt, Pink Grapefruit	7,50

FROM NEPAL

Ruslan Nepal. Vodka	3,90 / 2cl
Khukri Nepal. Rum	3,90 / 2cl
Reisschnaps 54% vol	3,90 / 2cl

SHOTS

Vodka	2,5 € / 2cl
Tequila	2,5 € / 2cl
Amaretto	2,5 € / 2cl
Jägermeister	2,5 € / 2cl
Sambuca	2,5 € / 2cl
Ramazotti	2,5 € / 2cl
Grappa	2,5 € / 2cl
Mango Shot	2,5 € / 2cl
Guava Shot	2,5 € / 2cl
Likör 43 mit Milch +1€	2,5 € / 2cl
Berliner Luft	2,5 € / 2cl
Bailey's	2,5 € / 2cl

SHOOTER

B52 Kahlua, Bailey's, 73% Rum	4,9 €
Orgasmus Sambuca, Bailey's	4,9 €

WHISKEY

Chivas Regal 12J. Blended Scotch	3,90 / 2cl 6,90 / 4cl
Old Durbar Eine Mischung aus englischem Getreidebrand und 8 Jahre altem schottischen Malt Whisky, kombiniert mit Quellwasser aus dem Himalaya, gereift in europäischen Eichenfässern, die zuvor Oloroso Sherry enthielten, in Nepal veredelt.	3,90 / 2cl 6,90 / 4cl
Old Durbar Black Chimney	4,90 / 2cl 8,90 / 4cl
Jack Daniels Tennessee	3,90 / 2cl 6,90 / 4cl
Jameson Irish Whiskey	3,90 / 2cl 6,90 / 4cl





COCKTAILS

SIGNATURE & CLASSIC

KATH-MANDU MULE
Nepali Vodka | Spicy Ginger | Ingwer homemade iced tea

9.9€



CLASSIC / ERDBEER MARGARITA
Tequila | Lime Juice | Triple Sec | Himalaya Salz | Erdbeerpüre

8.9€

ERDBEER / PINA COLADA
Ananas Saft | Kokospüree | Kokossyrup | Rum

8.9€

MOSKOW MULE
Vodka | Spicy Ginger | Limetten | Gurke

7.9€

WHISKEY / VODKA SOUR
Whiskey or Vodka | Lime Juice | Egg White | Zucker Syrup

8.9€

CLASSIC MOJITO
Weißer Rum | Lime-Wedges | Minze | Rohrzucker

8.9€

HIMBEER MOJITO
Weißer Rum | Lime-Wedges | Minze | Rohrzucker | Himbeeren

8.9€

LYCHEE GIN MOJITO
Gin | Lime-Wedges | Minze | Lycheelikör | Lychees

9.9€

ANNA-PURNA SUNSET
Vodka | Peach Tree Grenadine | O-Saft Ananas Saft

8.9€

HIMALAYAN HONEY
Gin | Maracujasyrup | O-Saft | wild honey

9.9€

HIMALAYAN SOUR
Nepalese Whiskey | Lime Juice | Egg White | Ingwer Shot

10.9€

MANANG MELON MAGIC
Weißer Rum | Lime-Wedges | Minze | Watermelonsyrup

8.9€

LUMBINI LYCHEE SLING
Gin | Limetten | Minze | Lychees | Basilikum Soda

8.9€

AILA MA RAILA
Rum | lime juice | Agavendicksaft | Chhyang (Reiswein)

8.9€



LOVE FROM NEPAL
Dark Rum | Lychee Saft | Pfirsichlikör Lychees

8.9€

SUMMER IN LHASA
Nepali Vodka | Mangosyrup | Sprite Orangenlikör | Mint | Soda

9.9€

MUSTANG MANGO MADNESS
Pitu do Brasil Mangopüree | Limetten | Rohrzucker

8.9€

MAI TAI
Dark & White-Rum | Ananassaft | Triple Sec | Lime Juice | Mandel Syrup

10.9€

RESHAM FIRIRI (HOT)
Homemade Sherpa Tea (vegan) | 4cl Amaretto

6.9€

EVEREST ELIXIR (HOT)
Nelken | Dark Rum | Lime Juice | wild honey | Kardamom

7.9€

ESPRESSO MARTINI
Vodka | Kaffee-likör | Zuckersyrup | Espresso

7.9€

IPANEMA
Maracujasaft | Ginger Ale | Minze Rohrzucker | Limetten

6.9€

MOUNTAIN BREEZE
Ginger Ale | Minze Soda | Limetten

6.9€

COCONUT KISS
Kokospüree | Ananassaft | Grenadine

6.9€

WEINE ⁸

WEISSWEIN

Hausmarke Weiß
trocken

6,90 / 0,2l | 17,20 / 0,5l

Weißburgunder

7,90 / 0,2l | 28,90 / 0,75 Fl.

trocken - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil

Weich und harmonisch, gut geeignet zu veganen Speisen.

Riesling

7,90 / 0,2l | 28,90 / 0,75 Fl.

feinherb - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil

Säurearm und vollfruchtig, ein klassischer Terrassenwein.

Weißweinschorle

5,90 / 0,2l

ROTWEIN

Hausmarke Rot
trocken

6,90 / 0,2l | 17,20 / 0,5l

Nero d'Avola

7,90 / 0,2l | 28,90 / 0,75 Fl.

trocken - Itynera - Italien - Sizilien

Auf die fruchtigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.

ROSE

Haus Rosé

5,90 / 0,2l | 21,90 / 0,75 Fl.

trocken - Cassaigne - Südfrankreich - Côtes de Gascogne

Ein Rosé aus Tannat & Cabernet Sauvignon

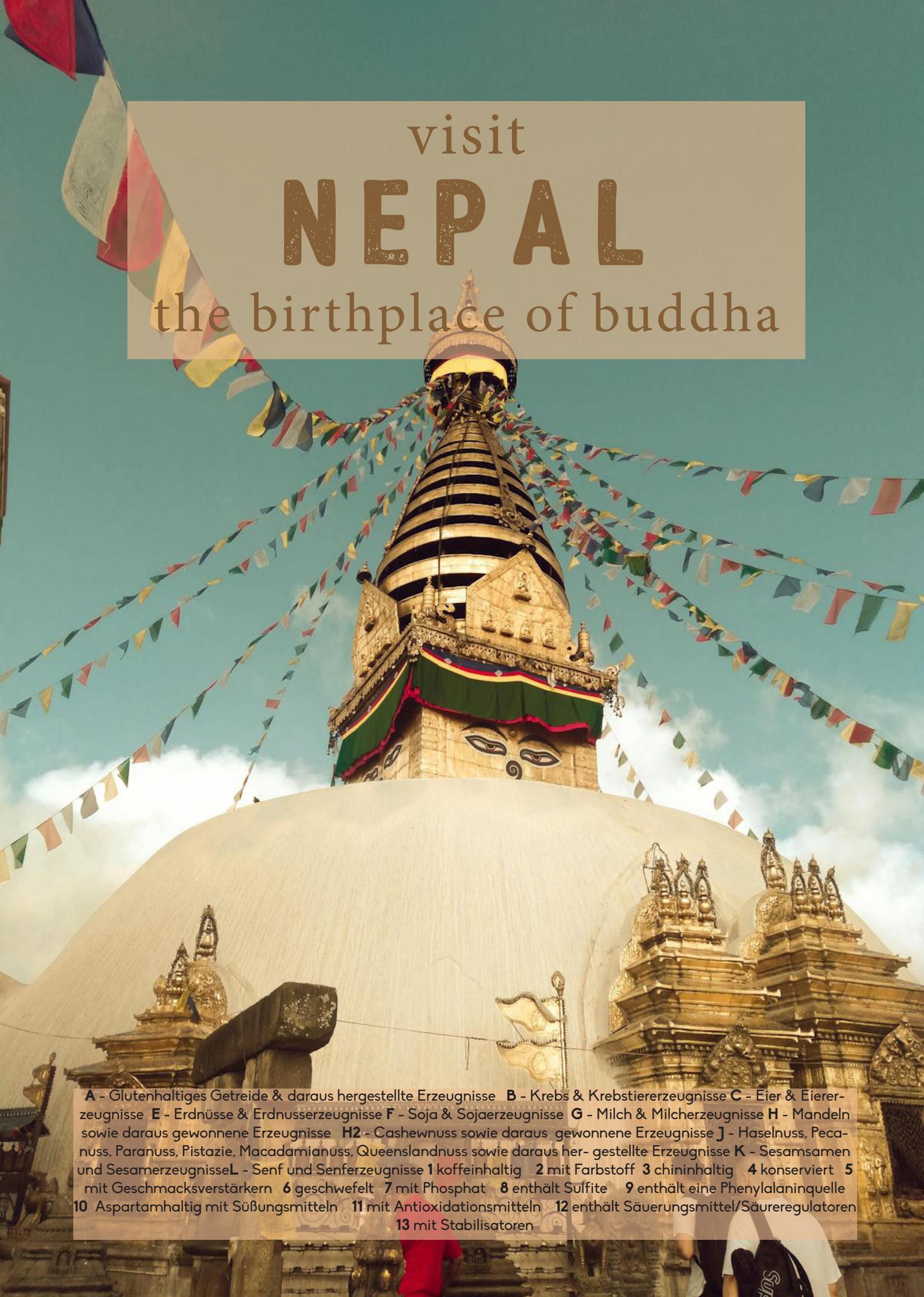
SEKT

Haussekt
Prosecco

23,90 / 0,75 Fl.

2,90 / 0,1l





visit
NEPAL
the birthplace of buddha

A - Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstiererzeugnisse **C** - Eier & Eiererzeugnisse **E** - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse **F** - Soja & Sojaerzeugnisse **G** - Milch & Milcherzeugnisse **H** - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H2** - Cashewnuss sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **J** - Haselnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse **K** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse **L** - Senf und Senferzeugnisse **1** koffeinhaltig **2** mit Farbstoff **3** chininhaltig **4** konserviert **5** mit Geschmacksverstärkern **6** geschwefelt **7** mit Phosphat **8** enthält Sulfite **9** enthält eine Phenylalaninquelle **10** Aspartamhaltig mit Süßungsmitteln **11** mit Antioxidationsmitteln **12** enthält Säuerungsmittel/Säureregulatoren **13** mit Stabilisatoren