



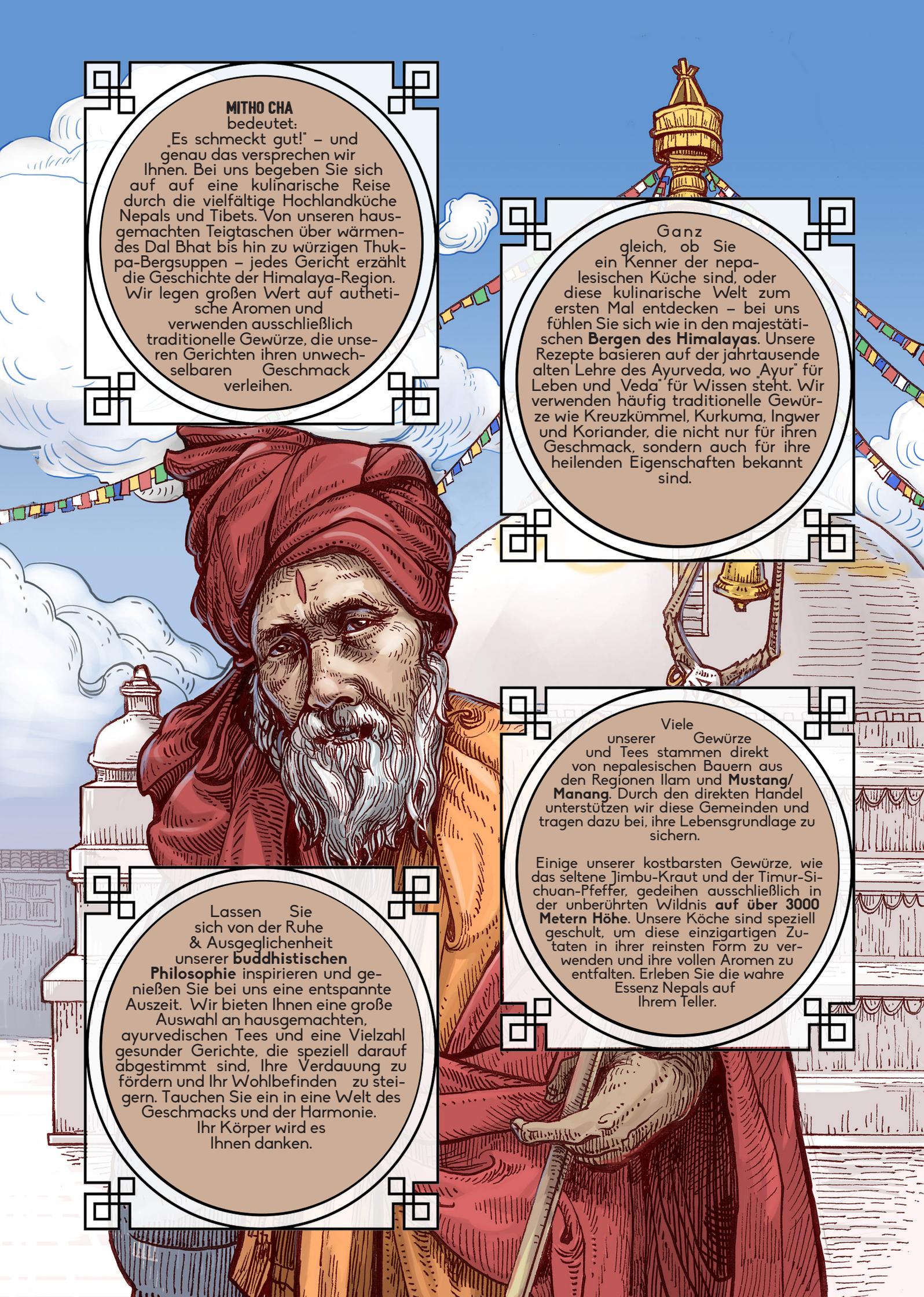
AUTHENTIC NEPAL & TIBET KITCHEN

NEUK  LLN

NAMASTE & TASHI DELEK

**WELCOME TO THE HIDDEN GEM
OF BERLIN NEUKOELLN!**





MITHO CHA
bedeutet:

„Es schmeckt gut!“ – und genau das versprechen wir Ihnen. Bei uns begeben Sie sich auf auf eine kulinarische Reise durch die vielfältige Hochlandküche Nepals und Tibets. Von unseren hausgemachten Teigtaschen über wärmeres 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 --- 5.9 €

2. SHA PHALEY AFEGKCL

Tibetische Teigtaschen, knusprig frittiert
mit Veggies & Paneer Füllung --- 7.5 €

3. BHANTA TAREKO VE FEKL

In Kichererbsenteig ausgebackene
Auberginenscheibchen --- 4.9 €

4. EVEREST BITES VE AFKLE

Mit roter & lilaner Kartoffel gefüllte
Reispapier-Röllchen --- 6.5 €

5. ALU CHOP VE FKEL

Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen
--- 5.9 €

6. CHICKEN 65 AFKEL

In Kurkuma & Ingwer marinierte Hähnchenstücke mit einer
scharfen Chilli-Soja Reduktion im Wok geschwenkt --- 8.9 €

MIXED STARTERS

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

7. Vegetarisch --- 16.9 €

8. Gemischt --- 18.9 €

AFEKGGCHJL

SUPPEN सूप

14. DAAL VE

Linsensuppe.
Das Grundnahrungsmittel im Himalaya --- 4.5 €

THUKPA AEFK

Traditionelle Tibetische Nudelsuppe mit geröstetem
Kreuzkümmel, saisonales Gemüse & Szechuan Pfeffer
(große Schale) wähle aus; Reisnudeln/Weizennudeln

15./ TOFU-VEG. THUKPA VE --- 11.9 €

16./ LAMM THUKPA --- 13.9 €

SALATE

MIT AGAVEN-SESAM DRESSING

17. CRUNCHY TOFU SALAD VE AFKEHJL

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,
Cherry-Tomaten & crunchy Tofu --- 8.9 €

18. CRISPY CHICKEN SALAD AEFKHJL

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,
Cherry-Tomaten & Chicken Saté --- 9.9 €



= scharf

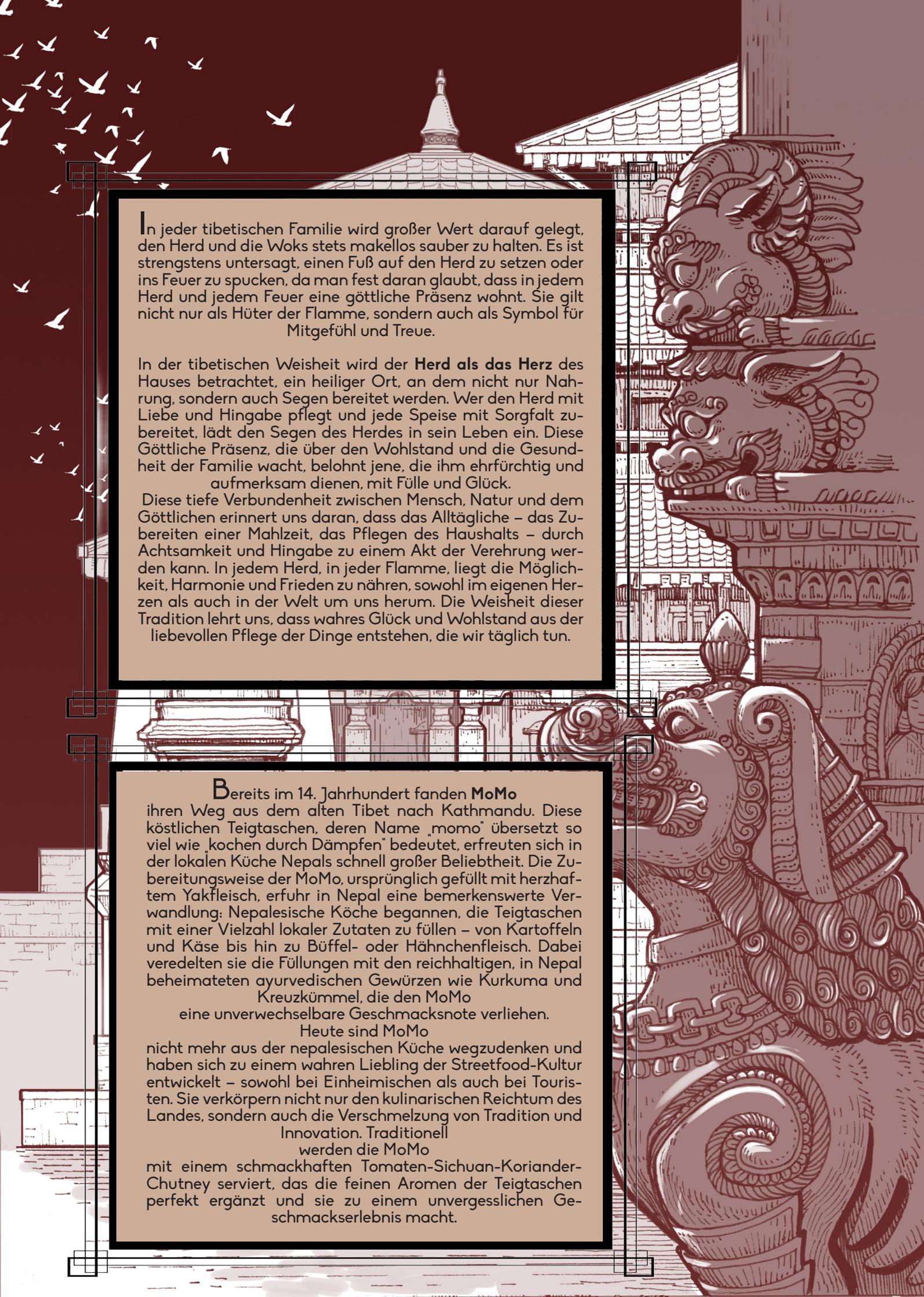


= vegan

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. 20 Minuten!

8 STÜCK

35. VEGAN MOMO AFKEL

Gefüllt mit verschiedenem Gemüse ___ 9.9 €

37. PANEER MOMO AFKEGL

Gefüllt mit Paneerkäse und Gemüse 9.9 €

43. CHICKEN MOMO AFKEL

Mit Hähnchenfleischmischung ___ 10.9 €

MIXED MOMO AFKHEGL

Chicken, Veg und Paneer Momos

41./ 9 Stück ___ 10.9 €



SZECHUAN

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

69. KUNG PAO LAMM FKGL

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' ___ 17.9 €

70. KUNG PAO SOYA FEKHJL

In typisch tibetischen Gewürzen marinierte vegane Soya-
Chunks mit Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Szechuan
Pfeffer im Wok goldbraun sautiert ___ 14.9 €

SIZZLER

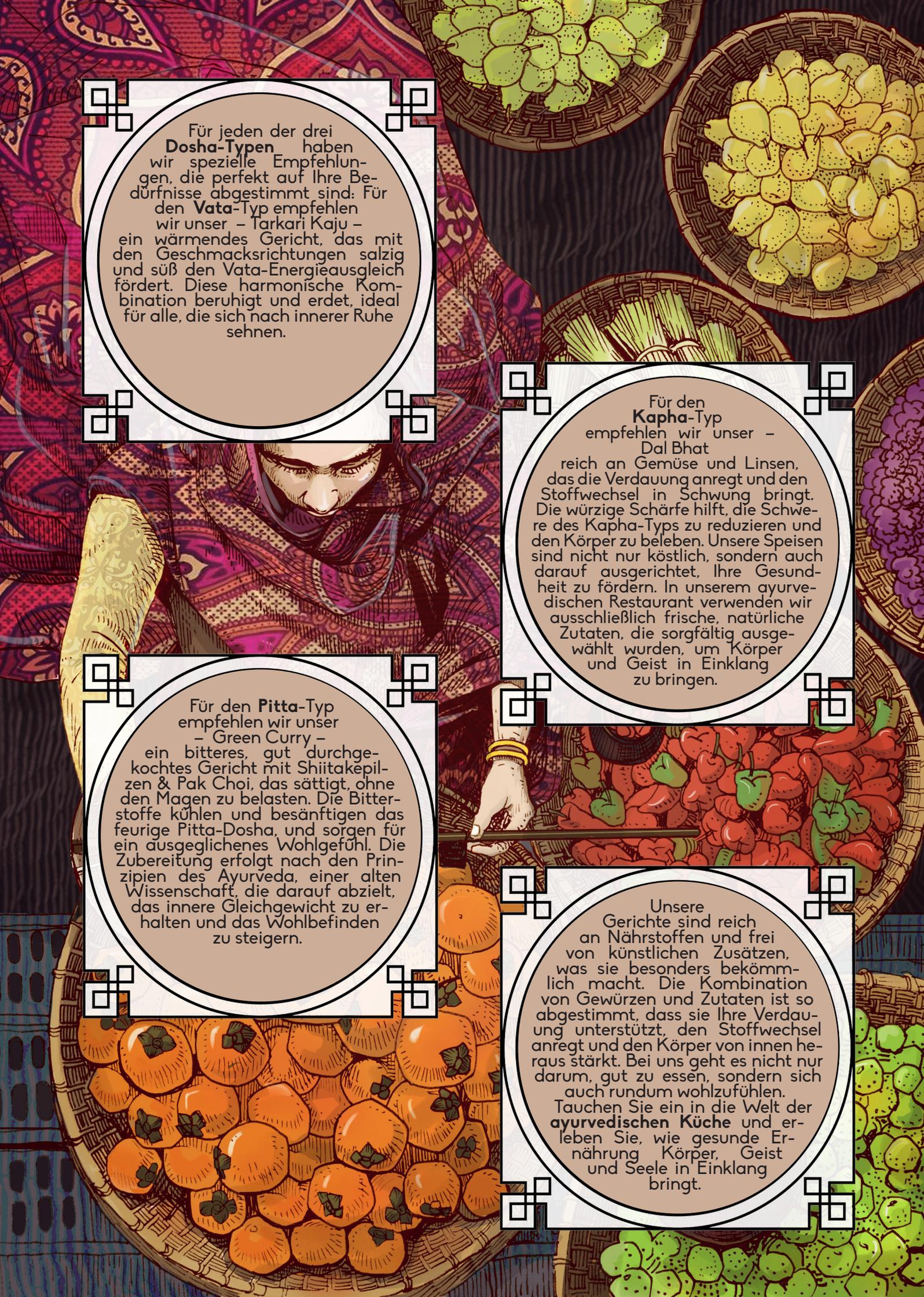
HEIßE PLATTEN
serviert mit Reis und Salat 

75. LAMM FRY AFKL

24 Std. mariniertes Lammfleisch mit Paprika,
Tomaten, Chilli & Zwiebeln auf einer heißen
Gußeisen-Platte gegart ___ 17.9 €

77. CHICKEN SIZZLER AFKL

In Himalayagewürzen mariniertes Hähnchenfleisch
mit Paprika, Champignons, Tomaten, Chilli & Zwiebeln
auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart ___ 15.9 €



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 _L und Kartoffelchutney

46. SAG PANEER _{FKG}

Paneerkäse in püriertem Spinat
verfeinert mit Kurkuma und Ingwer --- 10.9 €

54. ALU BHANTA _{VEG FEKHJ}

Kartoffeln und geschmorte Auberginen in unserem hausgemachten Curry --- 11.9 €

56. CHANA MASALA _{VEG FEKHJ}

Kichererbsen-Zucchini-Curry --- 11.9 €

47.

PANEER CHILLI _{VEG}

In Chilli mariniertes
Paneer scharf
gebraten

_{AFEKHJ}
--- 13.9 €

51. TARKARI KAJU _{VEG FEKHJ}

Saisonales Gemüse in Curry-Kokosmilch
mit Mandeln und Cashewnüssen --- 12.9 €

50. GREEN CURRY _{VEG FEKHJ}

Tofu & Gemüse im Kurkuma-gelbgrünem Kokos-Curry geköchelt & mit gehacktem Zitronengras, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Limettenblatt angerichtet (bitter, süß und scharf) --- 13.9 €

53. TOFU BADAM _{VEG FEKHJ}

Tofu in hausgemachtem Erdnuss-Curry
mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 11.9 €

NON VEG मांसाहारी

Serviert mit Reis, Salat _L und Kartoffelchutney

60. CHICKEN CURRY _{FK}

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene
Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry --- 12.9 €

68. KHASI SAAG _{FK}

Lamm-Gulasch & Blattspinat verfeinert mit Borkshornkleeblättern, Ingwer & Himalaya Gewürzen. --- 15.9 €

66. KHASI ALU _{FK}

Ein typisches Bergbauerngericht vom Chef empfohlen
Lamm-Kartoffel-Gulasch
mit nepalesischen Gewürzen gegart --- 15.9 €

61. COCOS CHICKEN _{FEKHJ}

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen
und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch --- 13.9 €

71. HAANS NARIWAL _{AFKEHH2}

Knusprige Ente mit Gemüse im Kokos-Curry.
Bestreut mit Cashewnüssen und Mandeln --- 15.9 €

73. HAANS BADAM _{FEKAHJH2}

Knusprige Ente in hausgemachtem Erdnuss-Curry
(leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 15.9 €

FRIED RICE & NOODLES

Serviert mit Salat _L

55. VEG CHAU MIN _{AFEKHJ}

Gebratene Nudeln mit Gemüse & Tofu
im Wok geschwenkt --- 11.9 €

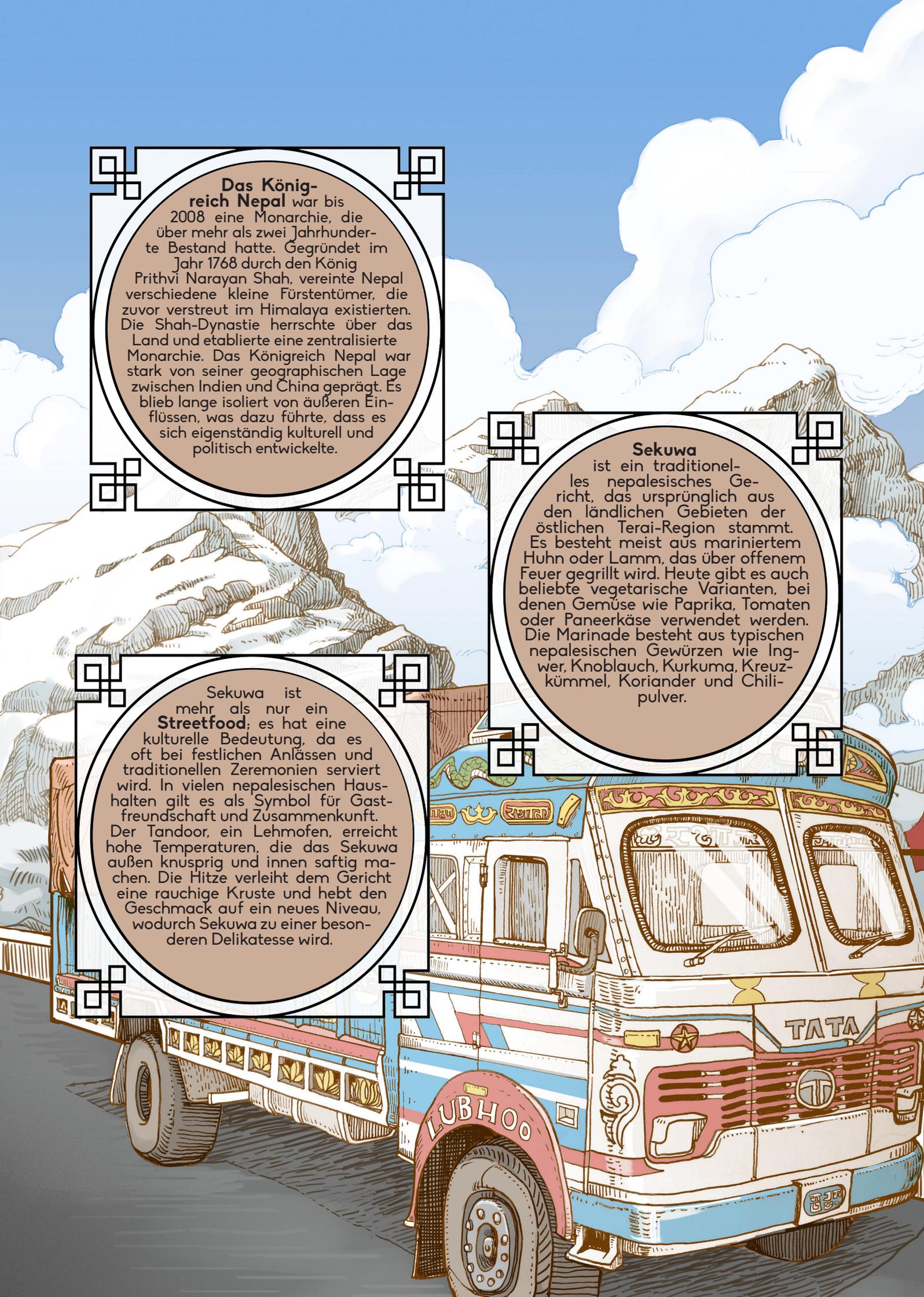
57. PAD THAI _{AFEKHJ}

Reisbandnudeln zusammen mit Ei, Sprossen, Pak Choi & Erdnüssen im Wok geschwenkt --- 11.9 €

49. YOGI BHAT _{EFKG}

Paneerkäse & Gemüse mit gebratenem Reis --- 11.9 €





Das Königreich Nepal war bis 2008 eine Monarchie, die über mehr als zwei Jahrhunderte Bestand hatte. Gegründet im Jahr 1768 durch den König Prithvi Narayan Shah, vereinte Nepal verschiedene kleine Fürstentümer, die zuvor verstreut im Himalaya existierten. Die Shah-Dynastie herrschte über das Land und etablierte eine zentralisierte Monarchie. Das Königreich Nepal war stark von seiner geographischen Lage zwischen Indien und China geprägt. Es blieb lange isoliert von äußeren Einflüssen, was dazu führte, dass es sich eigenständig kulturell und politisch entwickelte.

Sekuwa ist ein traditionelles nepalesisches Gericht, das ursprünglich aus den ländlichen Gebieten der östlichen Terai-Region stammt. Es besteht meist aus mariniertem Huhn oder Lamm, das über offenem Feuer gegrillt wird. Heute gibt es auch beliebte vegetarische Varianten, bei denen Gemüse wie Paprika, Tomaten oder Paneerkäse verwendet werden. Die Marinade besteht aus typischen nepalesischen Gewürzen wie Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander und Chilipulver.

Sekuwa ist mehr als nur ein **Streetfood**; es hat eine kulturelle Bedeutung, da es oft bei festlichen Anlässen und traditionellen Zeremonien serviert wird. In vielen nepalesischen Haushalten gilt es als Symbol für Gastfreundschaft und Zusammenkunft. Der Tandoor, ein Lehmofen, erreicht hohe Temperaturen, die das Sekuwa außen knusprig und innen saftig machen. Die Hitze verleiht dem Gericht eine rauchige Kruste und hebt den Geschmack auf ein neues Niveau, wodurch Sekuwa zu einer besonderen Delikatesse wird.



SEKUWA GRILL सेकुवा

serviert mit Julienne Salat & Sriracha-Kreuzkümmel-Aioli
wähle eine Gratis-Beilage dazu aus

96. CHICKEN SEKUWA

Gegrillter Hähnchenspieß ___ 18.9 €



95. PANEER VEG SEKUWA

Gegrillter Paneerkäse & Gemüsespieß ___ 16.9 €

97. LAMM SEKUWA

Gegrillter Lammspieß ___ 19.9 €

BEILAGEN

21. BHAT

Kleine Schale Basmati Reis ___ 2.9 €

22. CHUTNEYS AEFKGHH2

4 verschiedene Chutneys ___ 2.9 €

30. GEMISCHTER SALAT FKLE

Kleiner Salat mit Agaven-Sesam Dressing ___ 3.9 €

31. MUSTANG ALU

Mit Jimbu & Meethi gewürzte Kartoffelecken ___ 4.9 €

32. SAAG FE

In Knoblauch & Ingwer angeschwitzter nepalesischer Spinat ___ 4.9 €

FRISCHES BROT AUS DEM LEHMOFEN AG

25. PLAIN NAAN ___ 3.3 €

26. BUTTER NAAN ___ 3.5 €

27. GARLIC NAAN ___ 3.5 €

28. CHEESE NAAN ___ 3.7 €

24. ROTI A

Vollkorn-Weizen Fladenbrot ___ 3.3 €

34. PAPAD FK

5 Stück Papadam
aus Uridlinsen- und Reismehl ___ 2.9 €
(glutenfrei)

23. RAÍTA EGK

Mit geröstetem Jeera, Gurken, Koriander,
Honig & schwarzem Salz
angerührter Joghurt
___ 2.9 €

DESSERTS मिठाई

90. SHIKARNI AKGFHJ

Joghurt angerührt mit Zimt & Kardamom.
Darin ein Milchbällchen, Cashewnüsse & Mandeln ___ 4.5 €

92. MYSTIC MOUNTAIN AKEGFHJ

Ein „Berg“ aus gebratener Banane, Vanilleis und Oreos.
Bestreut mit Nüssen & Schokolade ___ 5.9 €

93. PANNA COTTA

Vegane Vanille-Kokos Panna Cotta
mit einer süßlichen Mangocrème ___ 4.5 €



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

--- 19.9 €



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

--- 16.9 €



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



THE MITHO CHA EXPERIENCE

3-Gänge Menü für 2 --- 44.9 €

Vorspeise Mixed Momo

jeweils 2 Stück
Vegan-, Paneer- und Chicken 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 - Joghurt mit Zimt,
Kardamom und Nelken angerührt
und mit Nüssen und einem
Gulab Jamun garniert

AFL EKH2G



TEA SELECTION 0,3L KANNE - 4,90€

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

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 diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.

Black Dragon

Oolong Tea - „schwarzer Drache“ einzuordnen zwischen Grünen & schwarzen Tee (koffeinhaltig) 1

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.

FRESH HERBAL TEA

Ingwer
Minze
Ingwer-Minze-Zitrone
Ingwer Kamille
Kurkuma



FRESH 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

Dhania Dhyana
Koriandersamen, Kreuzkümmel, Agavendicksaft

SOFTDRINKS

Stilles Wasser	1,90 / 0,2l 3,50 / 0,4l
Mit Kohlensäure	1,90 / 0,2l 3,50 / 0,4l
Selters Mineralwasser	6,40 / 0,75 Fl.
Naturell / Classic	
Coca Cola	2,70 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Cola 12/13 / Cola Zero 12/9 / Fanta 2 11/12/13 / Sprite 12	
Thomas Henry	2,70 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Spicy Ginger 12 / Ginger Ale 12/2 / Bitter Lemon 3 11/12	
Pink Grapefruit 12/2 / Tonic Water 3 11/12	
Säfte	2,70 / 0,2l 4,50 / 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
Rixdorfer Fassbrause 12	3,20 / 0,2l 4,50 / 0,4l

CAFE 1

Caffè Crema	3,40
Espresso doppio	2,40 3,40
Cappuccino G	3,90
Milchkaffee G	4,20

FRESH DRINKS 0,35l

MANGO LASSI G	4,5
DETOX LIME SODA	4,9
Limetten, Gurke und Soda (zuckerfrei)	
GINGER-MINT- ICED-TEA	5,9
Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	
RASPBERRY LEMONADE	5,9
pürierte sowie frische Himbeeren, Limettensaft, Soda	
DHANIA ICED TEA 	5,9
Hausgebrühter Koriander-Tee mit Bergkristallzucker	



BIER ^(A)

Berliner Kindl Pils vom Fass	3,80 / 0,3l 4,90 / 0,5l
Allgäuer Büble Büble Bayrisch Hell vom Fass	3,80 / 0,3l 4,90 / 0,5l
Radler ¹²	3,50 / 0,3l 4,50 / 0,5l
Nepali Bier Je nach Verfügbarkeit: Sherpa Bier / Lukla Bier / Barasinghe Pale Ale / Nepal Ice / Everest	5,50 / 0,33 Fl 7,90 / 0,65 Fl
Büble Edel Weissbier	4,90 / 0,5l
Schöffelhofer Weizen Dunkel / Kristall / Alkoholfrei	4,90 / 0,5l
Lammsbräu alkoholfrei	4,50 / 0,33 Fl.
Clausthaler alkoholfrei naturtrüb	4,50 / 0,33 Fl.

APERITIF ²

Aperol Spritz ^{2 8} Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	6,50
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
Prosecco ⁸	2,90 / 0,1l
Martini Bianco	3,90 / 5cl
Negroni ² 2cl Campari, 2cl Roter Wermut, 2cl Gin	5,90



LONGDRINKS ²

Campari Soda / Orange	6,50
Kuba Libre ^{12 12}	6,50
Vodka Limone ¹²	6,50
Whiskey Kola ^{12 12}	6,50
Gin Tonic (different gins available)	6,50
Lychee & Love ^{11 12 13} Vodka, Lycheejuice, Sprite	6,50
Monkey Temple ¹² Monkey47 Gin, Limetten, Sprite	9,90
Himalayan Salt Bae ^{2 12} Tequila, Pink Himalayan Salt, Pink Grapefruit	6,50
Vodka Energy	6,50

FROM NEPAL

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

SHOTS

Vodka	2 € / 2cl
Tequila	2 € / 2cl
Amaretto	2 € / 2cl
Jägermeister	2 € / 2cl
Sambuca	2 € / 2cl
Ramazotti	2 € / 2cl
Grappa	2 € / 2cl
Mango Shot	2 € / 2cl
Guava Shot	2 € / 2cl
Likör 43 mit Milch +1€	2 € / 2cl
B52 Kahlua, Bailey's, 73% Rum	3,9 €
Jäger Bomb Jägermeister, Red Bull	4,5 €
Orgasmus Sambuca, Bailey's	3,9 €
Berliner Luft	2 € / 2cl
Nepalese Shot  Come to our Bar	Soft: 1,5 € Strong: 3 €

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

SPECIAL OFFER



COCKTAILS SIGNATURE & CLASSIC

ALLE
COCKTAILS
6,90 €

KATH- MANDU MULE

Nepali Vodka |
Spicy Ginger | Ingwer
homemade iced
tea

CLASSIC OR STRAWBERRY MARGARITA

Tequila | Lime | Triple
Sec | Rohrzucker
Erdbeer | Salz

PINA COLADA

Ananas Saft |
Kokospüree |
Kokossyrup |
Rum

MOSKOW MULE

Vodka | Spicy
Ginger | Limetten |
Gurke

WHISKEY / VODKA SOUR

Whiskey or Vodka |
Lime Juice | Egg
White | Zucker
Syrup

CLASSIC MOJITO

Weißer Rum | Lime-
Wedges | Minze |
Rohrzucker

HIMBEER MOJITO

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

LYCHEE GIN MOJITO

Gin | Lime-
Wedges | Minze |
Lycheelikör |
Lychees

ANNA- PURNA SUNSET

Vodka | Peach Tree
Grenadine | O-Saft
Ananas Saft

HIMALAYAN HONEY

Gin |
Maracujasyrup |
O-Saft | wild
honey

HIMALAYAN SOUR

Nepalese Whiskey
| Lime Juice | Egg
White | Ingwer
Shot

MANANG MELON MAGIC

Weißer Rum | Lime-
Wedges | Minze |
Watermelonsyrup

LUMBINI LYCHEE SLING

Gin | Limetten |
Minze | Lychees |
Basilikum Soda

AILA MA RAILA

Rum | lime
juice | Agavendi-
cksaft | Chhyang
(Reiswein)

LOVE FROM NEPAL

Dark Rum | Lychee
Saft | Pfirsichlikör
Lychees

SUMMER IN LHASA

Nepali Vodka | Man-
gosityrup | Sprite
Orangenlikör |
Mint | Soda

MUSTANG MANGO MADNESS

Pitu do Brasil
Mangopüree | Li-
metten | Rohr-
zucker

MAI TAI

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

RESHAM FIRIRI (HOT)

Homemade Sherpa
Tea (vegan) |
4cl Amaretto

EVEREST ELIXIR (HOT)

Nelken | Dark Rum |
Lime Juice | wild
honey | Karda-
mom

ESPRESSO MARTINI

Vodka | Kaffee-
likör | Zuckersyrup |
Espresso

IPANEMA

Maracujasaft |
Ginger Ale | Minze
Rohrzucker |
Limetten

MOUNTAIN BREEZE

Ginger Ale | Minze
Soda | Limetten

COCONUT KISS

Kokospüree |
Ananassaft | Gre-
nadine

OFFENE WEINE 8

- Primitivo** 5,90 / 0,2l | 13,90 / 0,5l
trocken - Boncore - Italien - Apulien
Trocken & fruchtig, angenehm runde Fruchtsüße
- Rosé Chiaretto di Bardolino** 5,90 / 0,2l | 13,90 / 0,5l
trocken - Italien - Bardolino - Lenotti
helle Beerennoten, harmonisch & mild
- Grauburgunder** 5,90 / 0,2l | 13,90 / 0,5l
trocken - Schittler & Becker - Rheinhessen - Deutschland
fruchtige Birnen- und Quittennoten, leicht schmelzig
- Chardonnay** 5,90 / 0,2l | 13,90 / 0,5l
trocken - La Trigi - Italien - Venetien
Eine herrliche Aromatik, wirkt erfrischend und belebend.
- Weinschorle** 4,90 / 0,2l



AUSGEWÄHLTE WEINE 8

WEISSWEIN

- Riesling** 24,90 / 0,75 Fl.
feinherb - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil
Säurearm und vollfruchtig, ein klassischer Terrassenwein.
- Weissburgunder** 24,90 / 0,75 Fl.
trocken - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil
Weich und harmonisch, gut geeignet zu veganen Speisen.
- Sauvignon Blanc Parcival** 24,90 / 0,75 Fl.
trocken - Inurietta - Navarra - Spanien
exotische Fruchtnoten in lebendiger Säure
- Riesling Hochgewächs** 24,90 / 0,75 Fl.
trocken - Weingut Peifer - Mosel - Traben-Tarbach
Riesling pur, fruchtige Aromen von Pfirsich und Zitrus.

ROTWEIN

- Nero d'Avola** 26,90 / 0,75 Fl.
trocken - ITYNERA - Italien - Sizilien
Auf die fruchtigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.
- Pinot Noir** 29,90 / 0,75 Fl.
trocken - Weingut Peifer - Mosel - Traben-Tarbach
Unfiltriert, mit einem Hauch von Eichenholzaroma.
- Cotes du Rhone** 29,90 / 0,75 Fl.
trocken - Maison Sinnæ - Lirac Cotes du Rhone - Frankreich
Aromen reifer roter Beeren und Cassis, intensive Fülle
- Blanc de Blancs Vin Mousseux** 29,90 / 0,75 Fl.
Pfirsich-Mandelnote, lebendig & harmonisch - Frankreich





ALLERGENE

- 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

**FRAGEN SIE NACH UNSERER
KINDER KARTE**



visit
our places in
NEPAL
the birthplace of buddha

MANDALA BOUTIQUE HOTEL

**PAKNAJOL MARG 43/33,
KATHMANDU NEPAL**

VILLA KARMA

**ANADU, ACROSS FEWA LAKE
POKHARA NEPAL**

SUNDOWN RESORT BY KARMA

**6WHQ+5MP LAKESIDE
POKHARA NEPAL**

SWINGS BY KARMA

**6WHM+6J LAKESIDE
POKHARA NEPAL**

KARMA SKY BAR

**BARAHI CHOWK LAKESIDE
POKHARA NEPAL**

AQUA COKTAIL BAR BY KARMA

**44600
KATHMANDU NEPAL**

KARMA BAR & CLUB

**CHAKSIBARI MARG THAMEL
KATHMANDU NEPAL**

SILVER OAK BANQUET

**BETWEEN PM ROAD AND TUKUCHA MARG
KATHMANDU NEPAL**

SUGAR CLUB

**CHAKSIBARI MARG THAMEL
KATHMANDU NEPAL**

CABANA & CHINATOWN REST.

**LAZIMPAT RD 27
KATHMANDU NEPAL**