

Entrées

Momos..... 6,90 €

Popular Nepalese Meat or Veg dumpling, steamed and served with tangy medium spicy sauce

Typisch Nepalese gestoomde knoedel met vlees of groenten en licht pikante saus

Viande népalaise populaire ou boulette végétarienne, cuite à la vapeur et servie avec une sauce moyennement piquante

Onion Bhaji..... 5,90 €

The secret is to cook them fresh and quickly in authentic spiced batter

Het geheim? De verse bhaji kort frituren in een traditioneelbeslag met kruiden.

Le secret réside dans le fait de les faire cuire rapidement lorsqu'ils sont frais dans une bonne pâte à frire épicée

Tandoori Chicken or Chicken Tikka..... 7,90 €

Traditional appetizer of chicken marinated in herbs and spices cooked over the coals in of our tandoori ovens

Traditioneel voorgerecht met kip, gemarineerd in kruiden en specerijen en boven houtskool gebakken in onze tandoori-ovens

Entrée traditionnelle à base de poulet mariné dans des fines herbes et des épices et cuit au charbon de bois dans nos fours tandoori

Vegetable or Meat Samosa..... 5,90 €

Triangular dumpling of meat or vegetable marinated with herbs and deep-fried

Gefrituurde driehoekige knoedel met groenten of vlees, gemarineerd in kruiden

Boulette de forme triangulaire farcie de viande ou de légumes, marinée dans des fines herbes avant d'être frite

L' Everest Pakoras..... 7,90 €

Marinated and dipped in spice batter and deep fried- Chicken and vegetable

Gemarineerde kip en groenten gefrituurd in een gekruid beslag

Poulet et légumes marinés et enrobés de pâte à frire épicée avant d'être frits

Paneer Saslik 7,90 €

Skewed paneer, onion, bell pepper, marinated in ginger, garlic and spices, cooked in tandoor oven

Scheve paneer, ui, paprika, gemarineerd in gember, knoflook en kruiden, gekookt in tandoori-oven

Paneer asymétrique, l'oignon, le poivron, le gingembre mariné dans, l'ail et les épices, cuits au four tandoor

L 'Everest Parikar..... 9,90 €

Mixed with King Prawn, chicken tikka and onion bhaji

Met scampi's, kip tikka en bhaji van ui

Préparation de gambas, poulet tikka et bhaji à l'oignon

Soups

Veg / Daal / Meat / Fish soup..... 6,90

Groenten / dahl / vlees / vis

Légumes / Dahl / Viande / Poisson

Tandoori Main Courses (sizzlers)

The secret is fresh quality marinated in tandoori spices and cooked on order in our famous tandoori oven serve in sizzler with chief's special sauce

Het geheim? Vlees van topkwaliteit, gemarineerd in tandoorikruiden en vers gebakken in onze bekende tandoori-oven. Deze gerechten worden opgediend in een sizzler en met een speciale saus van de chef.

Le secret réside dans des aliments de première fraîcheur marinés dans de épices tandoori et cuisinés sur commande dans notre célèbre four tandoori servi dans un plat métallique très chaud avec la sauce spéciale du chef

Chicken Tikka / Tandoori chicken (leg piece on bone)..... 13,90 €

Traditional grill dish of chicken marinated in herbs and spices cooked over the coals in our tandoori ovens

Kip tikka / Kip tandoori (kippenbout) Poulet Tikka /

Poulet Tandoori (cuisse de poulet avec os)

Poleko Haas (roasted duck / eend / canard)

Traditional grill dish of duck marinated in herbs and spices cooked over the charcoal in our tandoori ovens

Himali Chicken tikka / Himali Fish (hot)..... 14,90 €

Himali kip tikka/ Himali vis (pikant)

Poulet Himali Tikka/ Poisson Himali (épicé)

King Prawn Tandoori..... 18,90 €

Scampi tandoori Gambas Tandoori

Everest Mixed Grill..... 18,90 €

Combination of an excellent way of sampling our tandoori treasure

De ideale manier om onze lekkernijen uit de tandoori-oven te ontdekken.

La meilleure façon de goûter un assortiment de notre trésor qu'est le tandoori

Special House Sizzlers (Sekuwas)

Traditional dish from rural Himalayan region with ginger, lemon grass, garlic, onion, bell papers and spices

Chicken Sekuwa..... 15,90 €

Prawn Sekuwa..... 17,90 €

Everest Special Mixed Sekuwa..... 18,90 €

*(with chicken prawn and lamb **Highly recommended**)*

Korma

Chicken..... 13,50 €

Lamb..... 14,50€

Prawn..... 15,90€

In thick sauce with almond, cashew nuts and coconut cream in authentic taste

Een dikke saus met amandelen, cashewnoten en kokosmelk. Typische, authentieke smaak.

Une sauce épaisse aux amandes, noix de cajou et crème de noix de coco au goût authentique

Chicken tikka masala 13,50 €

The ultimate Anglo –Indian dish, breast of chicken, freshly cooked in a mild creamy sauce

Het ultieme Brits-Indiase gerecht: kippenborst in eenzachte, romige saus

Le plat anglo-indien par excellence, poitrine de poulet cuite dans une sauce douce et crémeuse

Jalfrezi

Chicken..... 13,50 €

Lamb..... 14,50 €

King Prawn..... 15,90 €

Cooked with fresh green chillies, onion tomatoes and capsicums

Met verse groene Spaanse peper, ui, tomaat en paprika

Cuit avec des piments verts frais, de l'oignon, des tomates et des poivrons

Madras

Chicken..... 13,50 €

Lamb..... 14,50 €

King Prawn..... 15,90 €

Onze chef bereidt dit typisch Zuid-Indiase gerecht met veel plezier!

Notre chef se fera un plaisir de vous préparer ce plat authentique originaire du sud de l'Inde

Saag ghosh..... 14,90 €

Lamb infused with spices and cooked in fresh spinach the best rich healthy tradition.

Gebakken lamsvlees met kruiden en verse spinazie, klaargemaakt volgens de rijke, gezonde culinaire traditie.

Agneau mariné aux épices et cuit avec des épinards frais. Un plat sain et délicieux

Kanti

Chicken..... 13,50 €

Lamb..... 14,50 €

Prawn..... 15,90 €

Cooked in a rich spicy sauce with ginger garlic onion mustard seeds bell papers and fresh herbs. A rural dish from Northern Nepal

In een rijke, pittige saus met gember, look, ui, mosterdzaad, paprika en verse kruiden. Een typisch plattelandsgerecht uit Noord-Nepal.

Cuit dans une sauce onctueuse épicée avec du gingembre, de l'ail, de l'oignon, des graines de moutarde, des poivrons et des herbes fraîches. Plat de la région rurale du nord du Népal

Everest Chicken..... 14,50 €

Chef's selection, origin from Himalayan region with green chilli, ginger and fresh Himalayan herbs

Suggestie van de chef. Een typisch gerecht uit de Himalaya, met groene Spaanse peper, gember en verse kruiden uit de Himalaya.

La sélection du chef, originaire de la région de l'Himalaya, préparée avec des piments verts, du gingembre et des herbes fraîches de l'Himalaya

Prawn Chilli..... 15,90 €

Chef's selection, origin from southern Nepal region with green chilli, ginger and fresh Himalayan herbs

Suggestie van de chef. Een typisch gerecht uit de Himalaya, met groene Spaanse peper, gember en verse kruiden uit de Himalaya

La sélection du chef, originaire de la région de l'Himalaya, préparée avec des piments verts, du gingembre et des herbes fraîches de l'Himalaya

Safari

Chicken..... 13,50 €

Lamb..... 14,50 €

Prawn..... 15,90 €

Cooked with pineapple, chunky peppers, onions, honey, lemon juice and fresh spices. Simple and delicious, represents southern Nepal

Met ananas, pepers, ui, honing, citroensap en verse kruiden. Een eenvoudig en lekker gerecht uit Zuid-Nepal.

a Préparé avec de l'ananas, de gros morceaux de poivrons, des oignons, du miel, du jus de citron et des épices fraîches. Simple et délicieux, typique du sud du Népal

Thalis

The best way is to present different tastes at once

Vegetable thali..... 18,90 €

Non veg thali..... 22,90 €

L' Everest(Maharaja) thali..... 25,90 €

(include small portion of mix grill)

Verschillendesmaken in ééngerecht

Rien de tel que de vous faire goûter à toutes les saveurs réunies dans le même plat

Biriyanis

Chicken..... 13,90 €

Lamb..... 14,90 €

Vegetable..... 12,90 €

Everest Biriyani(with lamb prawn and chicken) 18,90 €

Indian traditional rice cooked with vegetables or chicken or lamb garnished with Kasmiri nuts (All Biriyani dishes served with chef's sauce)

Traditionele Indiase rijst met groenten, kip of lamsvlees, afgewerkt met kemirienoten Alle biriyani gerechten worden opgediend met een hariyali groentemengeling

Riz traditionnel indien cuit avec des légumes, du poulet ou de l'agneau - garni de noix Kasmiri Tous les plats de Biriyanis sont servis avec la sélection du chef de légumes hariyali

Vegetarian Dishes

Bindi (Okra)..... 8,50 €

Jeera Aloo..... 8,50 €

Potato and roasted cumin with ginger and fresh coriander

Aardappel en geroosterde komijnzaadjes met gember en verse koriander

Pommes de terre et cumin grillé au gingembre et à la coriandre fraîche

Tarka dhal..... 8,50 €

Mixtures of lentils

Verschillende soorten linzen

Mélange de lentilles

Dhal makhani 8,50 €

Very rich traditional concept of lentil

Zeer rijk en traditioneel linzengerecht

Plat très savoureux à base de lentilles

Hariyali bari 8,50 €

Seasonal mixed vegetables cooked in a rich spicy sauce with ginger, garlic, onion, mustard seeds and fresh herbs (A rural Northern Nepalese feeling)

Verschillende seizoensgroenten In een rijke, pittige saus met gember, look, ui, mosterdzaad en verse kruiden. Een typisch plattelandsgerecht uit Noord-Nepal.

Légumes de saison Cuits dans une sauce onctueuse épicée avec du gingembre, de l'ail de l'oignon, des graines de moutarde, des poivrons et des herbes fraîches. Pour vous transporter dans la région rurale du nord du Népal

Saag Aloo 8,50 €

Spinach and potato

Spinazie en aardappel. Épinards et pommes de terre

Saag Paneer..... 8,50 €

Spinach and cottage cheese

Spinazie en plattekaas Épinards et fromage frais

Tandoori breads

Plain naan, Roti, Aloo Paratha..... 3 €

Cheese naan, Cheese and garlic naan, Cheese and veg naan..... 4 €

Everest mixed dry fruits naan..... 4 €

Pilau rice, Plain rice..... 2,50 €

Mixed vegetable and dried fruits fried rice..... 6 €

Child menu

Princess (Chicken tikkka masala with rice and naan)..... 9 €

Tom and Jerry (Chicken korma with rice and naan)..... 9 €

Lion King (Chicken tikka with rice and naan)..... 10 €