



NAMASTE

INDIAN & NEPALESE CUISINE

MENU



SHARING IS CARING

€80,00 FOR TWO PEOPLE

STARTER

Tandoori Chicken Tikka
Mini Loempia
Tandoori Seekh Kebab

MAIN COURSE

Chicken Tikka Masala
Tandoori Lamb Tikka
Mixed Vegetable Jalfrezi

DESSERT

Dame Blanche with Coffee or Tea



GORKHA MENU

€36,00

STARTER

Chicken Soup
or Samosa

MAIN COURSE

Butter Chicken
or Lamb Madras

SERVED WITH RICE OR NAAN

Koffie or thee

ROYAL MENU

€46,00

STARTER

Fish Soup
or Tandoori Lamb tikka

MAIN COURSE

Prawn Jalfrezi or
Tandoori Fish Tikka

SERVED WITH RICE OR NAAN

Koffie or thee

CHEF'S SUGGESTION



SUGGESTIE VAN DE CHEF

Starters | Voorgerechten

Prawn Chilly €12,00

stir-fried prawns with peppers and aromatic spices.
gebakken scampi met paprika , uien en aromatische kruiden.

Chili Momo €10

5 pcs Nepalese dumplings in sweet chili sauce.
NL: 5 stuks Nepalese dumplings met paprika uien en zoete chilisaus.

Jhol Momo €10

5 pcs Nepalese dumplings served in warm spiced soup.
5 stuks Nepalese dumplings geserveerd in warme gekruide soep.

MAIN COURSES | HOOFDGERECHTEN

Fried Rice (Chicken / Scampi / Veg) €20,00 / €22,00 / €18,50

Stir-fried rice with fresh vegetables and your choice of chicken, scampi, or vegetarian.
Gebakken rijst met verse groenten en keuze uit kip, scampi of vegetarisch.

Kathmandu Noodles (Chicken / Scampi / Veg) €20,00 / €22,00 / €18,50

Nepali-style stir-fried noodles with vegetables and your choice of chicken, scampi, or vegetarian.
Nepalese gebakken noedels met groenten en keuze uit kip, scampi of vegetarisch.

APERITIEVEN

Aperitif Namaste €9,50

Kir €7,50

Kir royale €9,00

Ricard €8,50

Campari €8,50

Porto Red €7,50

Porto White €7,50

Martini red €8,50

Martini white €8,50

Bombay Gin €10,50

Hendricks Gin €11,50

Cava glas €8,50

COCKTAILS

Aperol spritz €12,50

Mojito met alcohol €13,00

Kathmandu Spice €13,50

(Spiced rum, limoen, hazelnoot, chili, five spice,
geroosterde amandel & ginger beer)

Lazy Red Cheeks €13,00

(Wodka, Framboos, violet, limoen & rietsuiker)

Pornstar Martini €13,50

(Wodka, passievrucht, vanille & limoen)

MOCKTAILS NON ALCOHOLIC

Mojito zonder alcohol €11,50

Lazy Red Cheeks 0,0% €12,00

(Framboos, violet, bruis water)

Everest 0,0% €12,00

Passievrucht, limoen & ginger beer



FRUITSAPPEN

Minute Maid Appelsap (apple juice) €4,00

Minute Maid Appelsiensap (orange juice) €4,00

Mango Lassi (fresh mango yogurt drink) €5,50

Sweet Lassi (sweet yogurt drink) €4,50

Salty Lassi (salty yogurt drink) €4,50

SOFT DRINKS

Coca Cola €3,50

Cola Zero €3,50

Fanta €3,50

Plat water €3,50

Bruis water €3,50

Plat of bruis water (1L) €8,50

Tonic €3,70

Fuzetea €3,70

Sprite €3,50

Agrum €4,00

Gini €4,00

Cécémel €4,00

HOT DRINKS

Koffie €3,50

Espresso €3,50

Koffie verkeerd €4,30

Deca Koffie €3,50

Cappucino €4,00

Latte Macchiato €4,50

Caramel Latte €4,80

Chai latte €4,80

Ierse Koffie (Ierse Whiskey) €10,00

Italiaanse Koffie (Amaretto) €10,00

French Koffie (Cognac) €10,00

Thee natuur €3,50

Groene thee €3,50

Masala thee €4,00

Pot Masala thee €7,50

Earl grey thee €3,50

Verse munt thee €4,00

Verse Gember thee €4,00

Warme chocomelk €4,00





BEERS

Cobra indian bier 33cl €5,00
Kingfisher indian bier 33cl €5,00
Duvel €5,50
De koninck €4,50
Hoegaarden €4,00
Cornet €5,50
Westmalle dubbel / tripel €5,50
Kriek €4,50
Leffe bruin / blond €5,30
Stella Artois 0% €3,70

BIEREN VAN 'T VAT

Stella Artois €3,50
Stella Artois 33cl €4,50
Stella Artois 50cl €6,00

STRONG DRINKS

Jack Daniels €8,50 Smirnoff Vodka €8,50 Amaretto €7,50
Baccardi €8,00 Cognac €8,50
Red level / J.B €8,00 Black label €9,00

WINES

Witte wijn / Rose wijn / Rode wijn		
wijn per glas	wijn per karaf	wijn per fles
€5,50	€17,00	€26,00

STARTERS

Chicken soup €10,00

Lichte pikante kip soep met groentjes
Light spicy chicken soup with vegetables

Lentil soep €10,00

Linzensoep met fijne kruiden en selderij
Lentil soup with herbs and celery

Fish Soup €11,00

Vers Vis soep verrijkt met allerlei ingrediënten
Fresh Fish soup enriched with various ingredients

Mini Loempia €9,50

Smakelijk klein vegetarische loempias
Small tasty vegetarian spring rolls

Loempia kip €10,50

Samosa (veg) €9,50

Groenten en specerijen , gefrituurd in een deegje
Vegetables and spices, fried in a dough

Samosa (kip) €10,50

kip, groenten en specerijen , gefrituurd in een deegje
Chicken, vegetables and spices, fried in a dough

Onion bhajee €8,50

Fijngesneden uien gemengd met Indiase kruiden, in kikkererwtenmeel gedoopt en goudbruin gefrituurd
Finely sliced onions mixed with Indian spices, coated in gram flour and deep-fried until golden and crispy

Mix pakora €9,00

Mix van fijn gesneden uien, mix van groenten en specerijen gemengd in bloem
A mix of finely cut onions, mixed vegetables, and spices mixed in gram flour



Tandoori chicken tikka €11,00

Stukjes kipfriet uit de klei-oven

Tandoori lamb tikka €12,00

Stukjes lamsvlees uit de klei-oven
Pieces of lamb from the clay oven

Tandoori chicken €11,00

Beroemde Indiase kippenbout uit de klei-oven
Famous Indian chicken leg roasted in the traditional clay oven

Tandoori sheekh kebab €11,00

Lamsgehakt gemarineerd met Indiase kruiden
Minced lamb marinated with Indian spices

Tandoori hot wings €10,50

Kippenvleugels gemarineerd met kruiden en geroosterd in tandoor
Chicken wings marinated with spices and roasted in tandoor

Mix voorgerecht (2 personen) €20,00

Vaste mix van verschillende voorgerechten
Fixed mix of different starters

CHICKEN CURRIES

Wordt geserveerd met witte rijst / plain naan / frietjes

Chicken korma €20,50

Wordt geserveerd met witte rijst of plain naan

Stukjes kipfilet in currysous op basis van kokosnoot, room en boter
Pieces of chicken fillet in curry sauce based on coconut, cream and butter

Chicken bhuna €20,00

kipfilet bereid met veel uien, tomaten, gember en knoflook
chicken fillet cooked with lots of onions, tomatoes, ginger and garlic

Chicken saag €20,00

Kipfilet met spinazie
Chicken with spinach

Chicken balti €20,00

Gemarineerde kipfilet bereid met een traditioneel speciaal mengsel van kruiden
Marinated chicken cooked with a special blend of traditional herbs

Chicken chilli (medium hot) €21,00

Kip in kerriesaus met verse paprika, tomaten, groene pepers, gember en knoflook
Chicken curry sauce with peppers, tomatoes, green peppers, ginger and garlic

Chicken Special Hot €22,00

Specialeit van Namaste Sint-Niklaas / Specialty of Sint-Niklaas

Butter Chicken / Chicken Tikka Masala €22,00

Creamy, rich curry with grilled chicken, full of flavor and our most popular dish. (Served with rice or naan)

Romige, rijke curry met gegrilde kip, vol van smaak en ons meest populaire gerecht.
(Geserveerd met rijst of naan)

Rara Chicken €20,00

Chicken with minced meat in a rich spiced gravy. (Served with rice or naan)
Kipfilet met gehakt in een rijke kruidige saus. (Geserveerd met rijst of naan)



GRILL

(Geserveerd met rijst of naan)

Tandoori Chicken Tikka €23,00

Een populair gerecht bestaande uit geroosterde kipfilet bereid met Indiase kruiden
A popular dish consisting of roasted chicken fillet marinated with Indian spices

Tandoori Malai Tikka €24,00

Kipfilet gemarineerd met kaas, room, citroensap en traditionele kruiden, gegrild
Chicken breast marinated with cheese, cream, lemon juice and traditional spices

Tandoori Chicken €22,00

Gemarineerde gegrilde kipstukken in tandoorikruiden
Grilled chicken marinated in tandoori spices

Tandoori Lamb Tikka €25,00

Een populair gerecht bestaande uit geroosterde lamsvlees bereid met Indiase kruiden
A popular dish consisting of roasted lamb marinated with Indian spices

Tandoori Mixed Grill €27,00

Een mix van alle Tandoori gerechten
A mix of all Tandoori dishes

Tandoori Paneer Tikka €23,00

Gemarineerde, gegrilde cottage kaas
Marinated, grilled cottage cheese

Tandoori Fish Tikka €25,50

Gemarineerde, gegrilde vis
Marinated, grilled fish

Tandoori King Prawn €27,00

Gemarineerde, gegrilde scampi's
Marinated, grilled king prawns

Tandoori Gambas €29,00

Grote garnalen gemarineerd met Indiase kruiden en gegrild in de tandoor
Jumbo prawns marinated with Indian spices and grilled in the tandoor

Tandoori Lamb Chops €27,00

Grilled lamb chops with smoky spices. (Served with rice or naan)
Gegrilde lamskoteletten met rokerige kruiden.



LAMB CURRIES

Lamb curry €21,00

Lamb jal frezi €22,00

Lamsvlees met tomaten, uien, paprika en pepersaus in curry saus,
Lamb with tomatoes, onions, peppers, and pepper sauce in curry sauce

Lamb vindaloo €22,00

Lamsvlees met aardappel in pikante curry saus
Lamb with potatoes in spicy curry sauce

Lamb madras €22,00

Lamsvlees gestoofd met indische specerijen op basis van cocossnot
Lamb stewed with Indian Herbs Based on Coconut

Lamb saag €22,00

Lamsvlees met spinazie
Lamb with spinach

Lamb tikka masala €23,00

Stukjes lamsvlees uit klei-oven, afgemaakt met speciale currysaus
Pieces of lamb in clay oven, topped with special curry sauce

Lamb special €22,00

Chef's special / Chef's special

Nepali Main Course

Momo Kip (10 pcc) €15,00

Chilly Momo €17,00

stir-fried dumplings with peppers and onions.
gebakken dumplings met paprika en ui.

Vegi Dal Bhat €23,00

Vegetarische Nepalese linzen, rijst en groentenschotel
Vegetarian Nepalese lentil, rice, and vegetable dish

Kip Dal Bhat €25,00

Nepalese rijst en linzenschotel met kipcurry
Nepalese rice and lentil dish with chicken curry

Dal bhat Lamb €26,00

Nepalese rijst en linzenschotel met lamscurry
Nepalese rice and lentil dish with lamb curry

Salade met kip €21,00

Salade met scampi €23,00

Salade van de chef €24,00



VEGETABLE CURRIES

Mixed vegetable jal frezi €15,00

Een mix van verschillende groenten A mix of different vegetables

Mushroom bhajee €15,00

Champignons met ui en Indiase specerijen
Mushrooms with onion and Spiced Indian aromatic spices

Bombay potatoes €14,00

Aardappels gebakken in tomaat en botersaus
Potatoes baked in tomato and butter sauce

Daal tadka €14,00

Linzen beried met boter en kruiden
Lentils cooked with butter and herbs

Palak paneer €15,00

Cottage kaas en Indiase kruiden en spinazie
Cottage cheese and spinach and Indian spices

Butter paneer €15,00

Blokjes zelfgemaakte (witte) kaas met boter in een currysaus
Diced homemade (white) cheese with butter in a curry sauce

Paneer jal frezi €15,00

Indiase kaas met gebakken uien, tomaten, paprika en veel verse kruiden Indian
cheese with fried onions, tomatoes, peppers and lots of fresh herbs

Baingan bharta €15,00

Geroosterde auberginepasta met ui, tomaat en specerijen
Smoky mashed eggplant cooked with onion, tomato, and spices

Chana Masala €15,00

Spiced chickpea curry, rich and hearty.
Kikkererwtencurry met kruiden, rijk en vullend.

Mattar Paneer €15,00

Paneer with peas in a mild creamy sauce.
Paneer met erwten in een milde romige saus.

Aloo gobi €15,00

Bloemkool met aardappel en kruiden
Cauliflower with potatoes and fresh herbs

SEAFOOD

Fish curry €20,00

Stukjes vis geserveerd in currysaus
Pieces of fish served in curry sauce

Fish Jal frezi €21,00

Stukjes vis gebakken met paprika, uien en tomaat
Pieces of fish cooked with peppers, onions and tomato

Fish masala €22,00

Stukjes vis met indische kruidensaus met room en boter
Pieces of fish with Indian herb sauce, cream and butter

Prawn curry €23,00

Scampi's in een romige currysaus met ui, koriander en speciale Indiase kruiden
King prawns in a creamy curry sauce with onions, cilantro and special Indian spices

Prawn jalfrezi €23,00

Scampi gebakken met paprika, uien en tomaat
Prawns fried with peppers, onions and tomato

Prawn madras €23,00

Scampi's in currysaus op basis van cocosnoot
Scampi served in a curry sauce based on coconut

Prawn korma €23,50

Scampi's in currysaus op basis van kokosnoot, room en boter
Shrimps with butter sauce, special indian spices

BIRYANI

Chicken biryani €20,00

Kipfilet bereid met geurige basmatirijst, kruiden en specerijen
Chicken breast cooked with fragrant basmati rice, herbs and spices

Lamb biryani €22,00

Lamsvlees bereid met geurige basmatirijst en traditionele Indiase kruiden
Lamb cooked with fragrant basmati rice and traditional Indian spices

King prawn biryani €23,00

Scampi's bereid met geurige basmatirijst en aromatische kruiden
King prawns cooked with fragrant basmati rice and aromatic spices

Vegetable biryani €18,00

Een mix van verse groenten bereid met geurige basmatirijst en Indiase kruiden
A mix of fresh vegetables cooked with fragrant basmati rice and Indian spices

INDIAN BREADS

Plain Naan €4,50

Beroemde indisch brood / Famous indian bread

Kulcha Naan €5,50

Naan gevuld met aardappel, koriander, en verschillende speciale kruiden
Naan stuffed with potato, coriander, and various special herbs

Peshawari Naan €5,50

Naan gevuld met cashew noten, rozijnen en kokos noten
Naan stuffed with cashew nuts, raisins and coconuts

Cheese Naan €5,50

Naan gevuld met kaas / Naan stuffed with cheese

Butter naan €5,00

Speciaal indiase brood met roomboter
Special Indian bread with butter

Garlic naan €5,50

Naan met knoflook / Naan with garlic

Koriander naan €5,00

Naan met koriander / Naan with coriander

RICE DISHES (SIDE DISHES)

Pillaw rice €6,00

Rijst met komijnzaad Rice with cumin

Plain rice €5,00

Basmati witte rijst Basmati white rice

Kashmiri pulao €6,50

Rijst met rozijnen, cashewnoten en noten
Rice with raisins, cashews and nuts

Frietjes €5,50

DESSERT

Vanilla ice / ijs €10,00 Mango ice / ijs €11,00

Gulab jamun(warm) €12,00 Namaste Ice cream €12,00

Brownie (warm) €11,00 Coconut ice / ijs €11,00

Malai Kulfi €11,00 Dessert van de chef €13,00