



KULAYAN

NEPALI CUISINE

SPEISEN



Europa-Allee 121, 60486 Frankfurt



Namaste und herzlich willkommen bei KULAYAN Nepali Cuisine

wir laden Sie herzlich ein, die reiche Vielfalt der nepalesischen Aromen, Kultur und Tradition im Restaurant Kulayan zu erleben.

Unser Restaurant trägt den Namen des nepalesischen Wortes "Kulayan", was kulturelle Ahnenverehrung bedeutet.

Nepal entfaltet sich als Land von überwältigender Schönheit und reichem Kulturerbe. Bekannt als das Land der Tempel, Berge und Feste, fesselt Nepal Besucher mit seiner atemberaubenden Landschaft, einschließlich des höchsten Gipfels der Welt, des Mount Everest."

Unsere Speisen sind Zeugnis unseres Engagements für Authentizität und Qualität.

Jedes Gericht wird sorgfältig mit den feinsten und frischesten Zutaten zubereitet.

Durch die Verwendung einer Vielzahl aromatischer Gewürze erfassen unsere kulinarischen Kreationen die wahre Essenz Nepals, unserer geliebten Heimat.

Während Sie jeden Bissen genießen, machen Sie sich auf ein sinnliches Abenteuer, das von unseren traditionellen Vorfahren und der anhaltenden Liebe zu unserer kulinarischen Erbe erzählt. Ob Sie ein Kenner der nepalesischen Küche sind oder sich zum ersten Mal an ihren köstlichen Aromen erfreuen, wir sind hier, um Sie durch eine unvergessliche kulinarische Erfahrung zu begleiten.

Kulayan Nepali Cuisine ist nicht nur ein Restaurant, es ist eine Feier unseres kulturellen Erbes, eine Einladung, das Herz und die Seele Nepals durch seine Aromen zu entdecken.

Öffnungszeiten:

Di. - Fr. = 12:00 - 15:00 Uhr

17:00 - 23:00 Uhr

Sa. - So. = 13:00 - 23:00 Uhr

Küche bis: 22:00 Uhr & Montag Ruhetag

Tel.: 069.67866688

info@kulayan.de | www.kulayan.de

Kulayan - Nepali Cuisine

Europa-Allee 121, 60486 Frankfurt



Tanka Lamsal (Geschäftsführer)

Mithonepali GmbH | Wolbecker Str. 31, 48155 Münster | Amtsgericht Münster

AYURVEDISCH, GESUND UND LECKER



Koriandersamen



Kreuzkümmel



Grüner Kardamom



Zimt



Chili



Knoblauch



Nelken



Koriander



Kurkuma



Lorbeerblatt



Ingwer



Ajwain-Samen



Schwarzer Kardamom



Lauchzwiebel



Cashew



Bockshornkleesamen



Vegetarisch



Vegan



Piro (scharf)



Aago (sehr scharf)

In unserer Speise- und Getränkekarte finden Sie alle Preise in Euro, inklusive MwSt. Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne eine detaillierte Tabelle der verwendeten Zusatzstoffe sowie umfassende Informationen zu Allergien zur Verfügung.

VORSPEISEN

AUF NEPALESISCH BESTELLEN? LOS GEHT'S
MALAI DINUS NA !

Vegan

A1 Samosa

Eine frittierte Teigtasche gefüllt mit mild gewürzten Kartoffeln, grünen Erbsen und Cashewnüssen.

3,00



Vegan

A4 Veg Pakauda

Gemischtes Gemüse, mariniert in Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert.

4,50



Vegan

A2 Papad Masala

Knusprige Linsenmehl Papad, mit aromatischen Gewürzen, gehackten Zwiebeln, Tomaten, frische Chilis & frischem Koriander.



3,90



A5

Chicken Sekuwa

mit Koriandersamen & Chiliflocken mariniertes Hähnchen, gegrillt



8,50



A3 Starters Mix (V)

Gemischter Teller mit Papad, Samosa, hausgemachtem Käse, Pakauda, Hühnchen, Kartoffel und Naan.

Ab 2 Personen 5,90 p.P



2 x A3

Highlight !



S1 Mustang Aalu



S2 Samosa Chaat



S3 Chicken Choila



S4 Paneer Pakauda



S10 Fish Soup

SMALL BITES



S1 Mustang Aalu



5,50

frittierte Kartoffeln mit Koriandersamen, Mehl und Chiliflocken.



S2 Samosa Chaat



7,50

kombination aus knusprigen Samosas, würzigen Chutneys, Joghurt und Gewürzen, eine Explosion des Geschmacks



S4 Paneer Pakauda

frittierte Paneer (hausgemachter Käse) mit Mehl & Gewürzen



S5 Aalu Chop

frittierte Kartoffelstampf mit Gewürzen, Mehl & Kräutern



S6 Raita

gewürzter Joghurt gemischt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

SUPPEN



S7 Daal Soup

5,90

eine nahrhafte Mischung aus Linsen und aromatischen Gewürzen



S8 Gundruk Soup

6,50

fermentierter Spinat mit würzigem & leicht säuerlichem Geschmack

S9 Chicken Soup

6,90

zartes Hühnchen mit aromatischen Kräutern

S10 Fish Soup

9,90

köstliche Fusion aus Fisch und aromatischen Kräutern



S11 Aalu Chana Soup



6,90

mischung aus Kartoffeln und Kichererbsen mit Gewürzen



T1 Timur Chicken



T6 Khaja Set



T2 BBQ Chicken



T4 Mix Sizzler



T7 Sekuwa Set



T5 Taas Set

SEKUWA (BBQ / TANDOORI)

mischung aus aromatischen Gewürzen, Himalaya-Kräutern & mit Joghurt mariniert, das Fleisch wird im Tandoor-Ofen perfekt gegrillt

T1 Timur Chicken



15,50

Hähnchen mariniert & gegrillt mit pikanten Nepali Pfeffer (Timur) & mit Grevy gekocht, serviert mit Reis und Salat

T2 BBQ Chicken boneless

15,50

frisches gegrilltes Hähnchenfilet serviert mit Reis, Salat und Grevy (Currysoße)

T3 BBQ Lamb boneless

19,50

Lammrückenfilet gegrillt & serviert mit Reis, Salat und Grevy (Currysoße)

T4 Mix BBQ Sizzler



24,50

Lammrückenfilet, Hähnchenfilet & Garnelen gegrillt, serviert mit Reis, Salat und Grevy (Currysoße)

T5 Taas set



15,90

mariniertes und gewürztes Lammfleisch gegrillt, gemischten gewürzten frittierte Linsen (Bhujiya) mit Erdnüssen, geschlagenem Reis, Kartoffelpickle, Tomatenchutney, eingelegter Rettich und Salat

T6 Newari Khaja Set



15,50

schmackhafte Kombination aus Choila (kalt mariniertes gegrilltes Hühnchen), gemischten gewürzten frittierte Linsen (Bhujiya) mit Erdnüssen, geschlagenem Reis, Ei, schwarzaugen Bohnen Kartoffelpickle, Tomatenchutney, eingelegter Rettich, frittierte gewürzte Kartoffeln und Salat

T7 Sekuwa Set



15,50

mariniertes und gewürztes Hähnchen gegrillt, gemischten gewürzten frittierte Linsen (Bhujiya) mit Erdnüssen, geschlagenem Reis, Kartoffelpickle, Tomatenchutney, eingelegter Rettich und Salat

KIDS



BHUTI MAM REIS MIT BUTTER & BROKOLLI GEBRATEN 4,90

BUBU MAM REIS MIT MILCH GEKOCHT 4,90

CHICKEN NUGGETS + POMMES 6,50



M2 Chicken Momo



M3 Veg chili Momo



M6 Chicken Jhol Momo



M11 Veg Thukpa

MOMO & CHOWMEIN

Momo

Gedämpfte Teigtaschen mit gewürzter Füllung & Tomaten-Sesam Dip



M1 Veg 13,00

M2 Chicken 13,00

*M1 o. M2 halbe Portion ? 7,50€

Chili Momo



Gedämpfte Teigtaschen mit gewürzter Füllung in aromatischer scharfer süßsauer Chili-Soße & Tomaten, Zwiebel, Paprika



M3 Veg 15,00

M4 Chicken 15,00

Jhol Momo



Gedämpfte Teigtaschen mit gewürzter Füllung, in einer geschmacksreichen, duftenden Tomaten-Sesam Suppe



M5 Veg 15,00

M6 Chicken 15,00

Chowmein

Gewürzte gebratene Nudeln mit weißkohl, karotte, zwiebel & Sojasoße



M7 Veg 14,50

M8 Chicken 15,50

M9 Lachs 17,50

M10 Garnelen 18,50

Thukpa



Seelenwärmende Nudelsuppe mit weißkohl, karotte, zwiebel & intensiven Aromen



M11 Veg 13,50

M12 Chicken 15,50

M13 Garnelen 18,50

GREVY (CURRY)

gekocht mit Gewürzen und Kräutern wie Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Ingwer-Knoblauch-Paste in hausgemachter Zwiebel-TomatenGrevy.



G1 Tarkari Grevy



G2 Chicken Grevy



G8 Saag Aalu



G7 Matar Paneer



G10 Butter Chicken



G9 Lamm Saag



G1 Tarkari Grevy

14,50

frisches gemischtes Gemüse

G2 Chicken Grevy

15,50

frisches Hähnchenbrustfilet

G3 Lamm Grevy

18,50

frisches Lammkeule ohne Knochen

G4 Fisch Grevy

18,50

Tilapia Fischfilet



G5 Aalu Gobi

14,50

Kartoffeln mit Blumenkohl



G6 Saag Paneer

15,50

Spinat und hausgemachter Käse, Cashew, Sahne



G7 Matar Paneer

15,50

grüne Erbsen und hausgemachter Käse, Cashew, Sahne



G8 Saag Aalu

14,50

Spinat mit Kartoffeln

G9 Lamm Saag

19,50

Spinat mit Lamm

G10 Butter Chicken

17,50

mariniert und gegrilltes Hähnchenfilet, Cashew, Sahne



G11 Butter Paneer Masala

17,50

hausgemachte Käsewürfel, Cashew, Sahne

*Wählen Sie zwischen diesen beiden Schärfegraden bei Ihre Bestellung.
Wir sind hier, um das perfekte scharfe Erlebnis für Sie zu schaffen.*



Piro
(medium scharf)



Aago
(scharf)



B2 Chicken Biryani



G13 Chicken Nariwal Grevy



B6 Garlic Naan

Highlight !

NARIWAL GREVY



gekochte Zwiebel und Tomaten mit Cashewnüsse und Gewürze in Kokosmilch, scharf, serviert mit Reis



G12 Veg frisches Gemüse

17,90

G13 Chicken Hähnchenfilet

17,90

G14 Bheda Lammfleisch

19,90

JOGI BHAT (BIRYANI)

Aromatischer duftender Basmati Reis mit einer Mischung aus Viele Himalayan Gewürzen, gebraten & gedämpft gegart



B1 Veg Vegetarisch

15,90

B2 Chicken Hähnchen

16,90

B3 Bheda Lammfleisch

18,90

B4 Garnelen

19,90

BEILAGEN & EXTRAS



B5 Butter Naan

3,50

weiches Brot aus dem Tandoor-Ofen, mit Butter bestrichen



B6 Garlic Naan

3,90

Brot mit Knoblauch aus dem Tandoor-Ofen, mit Butter bestrichen



B7 Cheese Naan

4,30

Brot mit Käse aus dem Tandoor-Ofen, mit Butter bestrichen



B8 Tandoori Roti

3,30

Fladenbrot aus Tandoor-Ofen mit neutralem Geschmack



B9 Portion Rice

3,30



K3 Chicken Khana Set



K1 Daal Bhat



K9 Paneer Chili

KULAYAN'S EXCLUSIVE



K1 Daal Bhat

11,50

warme und duftende Linsen (Daal) mit einer feinen Mischung aus Gewürzen und Kräutern, serviert mit Reis (Bhat)

Khana Set (Thali)

Highlight!

verschiedene nepalesische Spezialitäten wie Linsen (Daal), Rayo Spinat, gemischtes Gemüse, Chutneys usw., serviert mit Reis (Bhat)



K2 Veg Vegetarisch

17,50

K3 Chicken Hähnchen

18,50

K4 Bheda Lammfleisch

19,50

K5 Machha Tilapia Fisch

20,50

Dhido Set (Dhido Thali)

verschiedene nepalesische Spezialitäten wie Linsen, Rayo Spinat, gemischtes Gemüse, Chutneys usw., serviert mit Buchweizen (Dhido)

K6 Chicken Hähnchen

21,50

K7 Bheda Lammfleisch

21,50

K8 Machha Tilapia Fisch

21,50



K9 Paneer Chili



17,50

leicht frittiertes hausgemachtes Käse (Paneer) mit köstlicher Chili-Sauce, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, serviert mit Naan Brot

K10 Chicken Chili



17,50

mariniert & frittiertes Hähnchen mit köstlicher Chili-Sauce, Ei, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, serviert mit Naan Brot

K11 Salmon Tawa

21,50

gegrilltes Lachsfilet mit Beilagen wie Gemüse, Naan Brot & Salat



D2 Kulayan Premium Salat



D3 Salmon Salat



D7 Gajar ko Haluwa



D8 Mango Makhamali



Zitronen



Kokos



Orange

SALAT

frisch zubereitet mit einer bunten Mischung aus knackigen Blattsalaten, roten Zwiebeln, Karotten, Gurken, Mais und saftigen Tomaten



D0 Start up Salat

gemischter Salat

8,50

D1 Kukhura Salat

Hähnchenbrustfilet gegrillt

16,50



D2 Kulayan Premium Salat



Paneer (hausgemachtem Käse), frischer Avocado und Palmenherzen

17,50

D3 Salmon Salat

Lachsfilet gegrillt

20,50

D4 Jhinge Machha Salat

Black Tiger Garnelen gegrillt

21,50

zusätzliche Topping: Käse 3,50 / gekochtes Ei 2,50 / Omelette 3,90 / Spiegel Ei 3,90 / Avocado 3,90

DESSERT



D5 Gulab Jamun

frittierte Teigkugeln aus Milch und Weizen in Zuckersirup eingeweicht

5,90



D6 Rasbari

weiche und luftige Paneer (Käse kugeln), schonend gekocht und in Zuckersirup eingeweicht

5,90



D7 Gajar ko Haluwa

Karotten mit Milch, Butter & Zucker gekocht, aromatischer Pudding

6,90



D8 Mango Makhamali



mischung aus cremiger Mango, Kokosnuss, veg Gliermittel & Cashew

6,90



D9 Eis in echter Schale

Kokos / Orange / Zitronen

6,50



Mit jedem Besuch erleben Sie unsere Kultur, Gastfreundschaft und die Aromen der Himalaya-Küche.

Jomsom, Nepal



Lassen Sie uns die Aromen Nepals zu Ihren unvergesslichen Momenten bringen.
Die Besonderheit einer Veranstaltung spiegelt sich auch in der Auswahl des Essens wider.

Bitte zögern Sie nicht, uns für Catering, Geburtstagsfeiern oder
besondere Anlässe zu kontaktieren.
Gemeinsam werden wir Ihre besonderen Anlässe zu unvergesslichen Erlebnissen formen.
info@kulayan.de

नमस्ते / नमस्कार !
Namaste / Namaskar !
Hallo / Grüße

शुभ भोजन !
Suva Bhojan !
Guten Appetit

धन्यवाद !
Danyabaad !
Dankeschön



kulayanfrankfurt



Digitale Speisekarte



kulayan.de