

# MENU Z OZNAČENIMI ALERGENI



**Himalaya, nepalska restavracija**  
**Vodnikova 35**  
**1000 Ljubljana**

 **030 60 55 60**



**[www.maharaja.si](http://www.maharaja.si)**



**[restavracijahimalaya](https://www.facebook.com/restavracijahimalaya)**



**[info@maharaja.si](mailto:info@maharaja.si)**

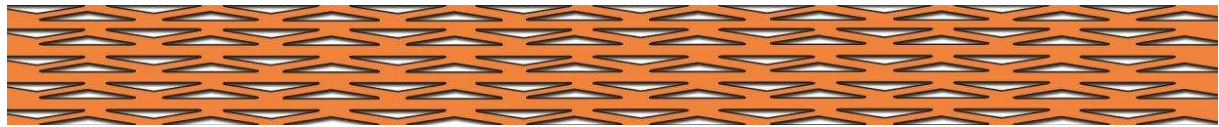


## JEDILNI LIST MENU SPEISEKARTE

### Uredba 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom.

Označba snovi ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti.

1. Žita, ki vsebujejo gluten - označujemo s črko - **G**.
2. Raki in proizvodi iz njih - označujemo s črkama - **Ra**.
3. Jajca in proizvodi iz njih - označujemo s črko - **J**.
4. Ribe in proizvodi iz njih - označujemo s črkama - **Ri**.
5. Arašidi (kikiriki) - **ne uporabljamo**.
6. Zrnje soje in proizvodi iz njega - označujemo s črko - **S**.
7. Mleko in mlečni proizvodi (vključno z laktozo) - označujemo s črko - **L**.
8. Oreški (mandlji, lešniki, orehi, ind. oreščki, pistacija) - označujemo s črko - **O**.
9. Listna zelena in proizvodi iz nje - **ne uporabljamo**.
10. Gorčično seme in proizvodi iz njega - označujemo s črko **Go**.
11. Sezamovo seme in proizvodi iz njega - označujemo s črkama - **SS**.
12. Žveplov dioksid in sulfiti, ki ga vsebuje kokosova moka - označujemo s črko - **Ž**.
13. Voljčji bob in proizvodi iz njega - **ne uporabljamo**.
14. Mehkužci in proizvodi iz njega - **ne uporabljamo**.



## **Juhe**

1. Thupka
2. Tarkariko Ras
3. Jhinge Machhako Ras (Ra)
4. Dalko Ras

### **162. Dodatne omake**

- Soya sauce (črna) (S)
- Mint sauce (zelena) (L)
- Nepali sauce (zelena) (SS)
- Nepali sauce (rdeča)
- Mango sauce (rjava)

## **Predjedi**

- 161. Assorted mix starter (G - samo samosi, vegetable pakora ne vsebuje alergenov)
- 5. Sekuwa (L)
- 6. Samosa (G)
- 7. Kukhurako Pakheta (G)
- 8. Chili Onion Bhajia
- 9. Papardam
- 10. Paneer Pakora (L)
- 11. Mixed tandoori starter (L)
- 12. Mixed Momo starter (G)
- 13. Mixed tandoori vegetarian starter (L)
- 14. Masala Papar

## **Nepalske specialitete**

- 15. Momo vegetarian (G)
- 16. Momo Chicken (G)
- 17. Momo Palak (G)
- 18. Mešana plošča (G)

## **Jedi z jagnjetino**

- 19. Khasiko Masu
- 20. Khasi alu Mishako
- 21. Khasiko Bhutua
- 22. Khasi Ra Sagmishako
- 23. Naram Khasiko Tarkari
- 24. Khasi Tareko
- 25. Himalaya Piro Khasi
- 26. Khasi Khosani

## **Piščančje jedi**

- 27. Kukhurako Bhutua
- 28. Kukhurako Masu
- 29. Tareko Kukhura
- 30. Kukhura Khosani
- 31. Naram Kukhurako Tarkari
- 32. Himalaya Piro Kukhura
- 33. Kukhura Kaju Nariwal (L, O, Ž)
- 34. Kukhura Ra Sagmishako
- 63. Kukhura Ko Achar (SS)

## **Jedi z govedino**

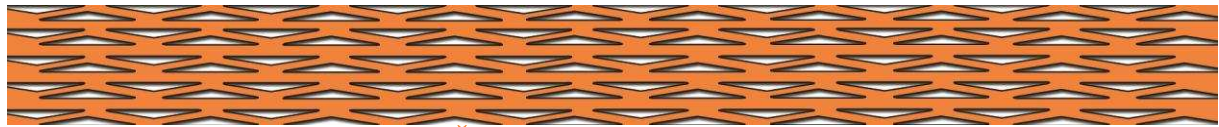
- 35. Goruko Bhutua
- 36. Goru Ma Sag Mishako
- 37. Goruko Masu
- 38. Goru alu Mishako
- 39. Naram Goruko Tarkari
- 40. Goru Tareko
- 41. Himalaya Piro Goru
- 42. Goru Khosani

## **Ribje jedi**

- 43. Macha Tarkari (Ri, J, G)
- 44. Macha Tareko (Ri, J, G)
- 45. Jhinga Machako Tarkari (Ri, J, G)
- 46. Tareko Jhinga (Ra)
- 47. Himalaya Piro Jhinga (Ra)

## **Vegetarijanske jedi**

- 68. Dal Ra Sagmishako
- 48. Aluko Achar (SS)
- 49. Royal Mishako Tarkari
- 50. Rayoko Saag
- 51. Alu Palak
- 52. Alu Bhindi Ko Tarkari
- 53. Alu Chanako Tarkari
- 54. Alu Dum
- 55. Dal Jhaneko
- 56. Paneer Ko Tarkari (L)
- 57. Baingun Bhurta
- 58. Kauli Ra Keau Mishako
- 59. Vegetable Kofta (L)
- 60. Malai Kofta (L)



61. Tarkari Kaju Nariwal (L, O, Ž)

62. Chaiu Koshani

### **Jogurtove solate**

103. Mix Vegetable Raita (L)

104. Alu Onion Raita (L)

105. Kheera Raita (L)

### **Tradicionalne Nepalske Pulao jedi**

108. Kathmandu Tarkari Pulao (O)

109. Kathmandu Kukhura Pulao (O, J)

110. Kathmandu Paneer Pulao (O, L)

111. Kathmandu Goru Pulao (O, J)

112. Kathmandu Khasi Pulao (O, J)

113. Kathmandu Jhinga Pulao (Ra, O, J)

### **Solate**

110. Fresh mixed salad

111. Spiced onion

153. Cucumber salad

154. Tomato salad

### **Solatni krožniki**

163. Maharaja Chicken Salad (Go, J, O)

164. Curry Chicken Salad (Go, J)

165. Benarsi Vegetarian Salad (Go, J)

166. Bombai Tuna Salad (Go, J)

### **Priloge**

114. Basmati rice

115. Basmati onion rice

116. Basmati lemon rice

117. Jeera (cumin) Rice

118. Yellow rice with peas

119. Matter Paneer Pulao (L)

120. Vegetable Pulao

121. Navratan Pulao (L, O)

122. Plain Pulao Rice

### **Krompirjeve priloge**

123. Buttered Potato (L)

124. Alu Jeera

## **Indijski domači kruh**

- 125. Plain Naan (G, J, L)
- 126. Garlic Naan (G, J, L)
- 155. Chili Naan (G, J, L)
- 127. Buttered Naan (G, J, L)
- 128. Keema Naan (G, J, L)
- 129. Peshawari Naan (G, J, L)
- 130. Paneer Naan (G, J, L)
- 131. Tandoori Roti - Chapati (G)
- 132. Tandoori alu Paratha (G)
- 133. Onion Kulcha (G, J, L)
- 134. Pudina Paratha (G)
- 135. Tandoori laccha Paratha (G)
- 136. Kashmiri Naan (G, J, L)

## **Sladice**

- 137. Burfi (L, O, Ž)
- 138. Gulab Jamun (L, O - dekoracija)
- 139. Mango Kulfi (L)
- 140. Pistachios Kulfi (L, O)
- 141. Mix fruit Raita (L, O)
- 142. Shikrani (L, Ž)
- 167. Indian fresh cake (O)
- 168. Indian muffin (O)

## **Indijske pijače**

- 143. Mango lassi (L)
- 144. Fruit Lassi (L)
- 145. Sweet Lassi (L)
- 146. Salty Lassi (L, O - dekoracija)
- 147. Indian Masala Tea (L)
- 148. Maharaja Mango Vodka