



HERZLICH
WILLKOMMEN

HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT



Inhaber: Jujhar Singh

DIE HIMALAYA

Bedeutung, Die Bezeichnung Himalaya hat ihren Ursprung im Sanskrit. Es handelt sich um die Wortteile "Hima" für Schnee und "alaya" für Wohnsitz/Ort. Der Himalaya gilt als gewaltigster Gebirgszug dieses Planeten und befindet sich in Asien.

Beim Himalaya handelt es sich um das höchste und größte Gebirge der Welt. Insgesamt zehn von 14 Bergen weltweit, die mehr als 8.000 Meter hoch sind, gehören zum Himalaya, einschließlich dem Mount Everest, welcher mit 8.848 Metern der höchste Berg der Erde ist.

Insgesamt ist der Himalaya rund 3.000 Kilometer lang und an einigen Stellen bis zu 350 Kilometern breit.

Demzufolge befinden sich viele Länder im Umkreis um den Himalaya, als die Staaten im Himalaya werden für gewöhnlich Bhutan, Tibet und Nepal benannt.

Bhutan und Nepal befinden sich direkt an den Südhängen des Himalaya im Vorgebirge und liegen daher durchschnittlich auf mehr als 2.000 Metern über dem Meeresspiegel.

Der Himalaya beginnt an der Grenze von Afghanistan zu Pakistan, außerdem liegt das Gebirge an der Grenze zu Indien, Myanmar und China.

 www.himalaya-dresden.de





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

NEUE IDEEN AUS DER KÜCHE



15,50 €

Shahi Bengen Mango
(enthalt Laktose, Cashewnüsse, Mandeln)

Aubergine, gefüllt mit einem Mus aus Blumenkohl, Kartoffeln und indischem Rahmkäse in fruchtiger Mango-Cashew-Sauce mit Rosinen, Mandeln und Kokosnüssen



15,50 €

Mango Chicken

(enthalt Laktose, Cashewnüsse, Mandeln)
Hähnchenfilet in fruchtiger Mango-Cashew-Sauce



13,90 €

Channa Paneer
(enthalt Laktose)

Würziges Kichererbsencurry mit indischem Rahmkäse



13,90 €

Mix Sabji Paneer
(enthalt Laktose)

Verschiedenes Gemüse mit indischem Rahmkäse in würziger Currykräutersauce



13,90 €

Channa Palak
Kichererbsencurry in würzigem Spinat; vegan



16,50 €

Chicken Paneer Tikka
(enthält Laktose, Senfiaat)

Mariniertes, gegrilltes Hähnchenfilet mit indischem Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert auf heißer Grillplatte



16,90 €

Sabji Paneer Tikka
(enthält Laktose, Senfiaat)

Heiße Grillplatte Verschiedenes Gegrilltes Gemüse mit indischem Rahmkäse, serviert auf

Wir bereiten alle Speisen gern nach Ihren Wünschen zu:
scharf , mittelscharf oder original indisch scharf





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

NOCH MEHR NEUE IDEEN



5,30 €

Cheese Onion Naan
(enthält Laktose, Weizenmehl)
Mit Goudakäse und Zwiebeln gefülltes Fladenbrot



4,90 €

Knoblauch-Zwiebel-Naan
(enthält Laktose, Weizenmehl)
Fladenbrot mit Knoblauch und roten Zwiebeln



15,90 €

Bathak Sabji
(enthält Senfsaat)

Entenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten in würziger Currykräutersauce

15,90 €

Bathak Korma

(enthält Laktose, Cashewnüsse, Mandeln)
Entenbrustfilet mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen in Cashew-Currysauce

15,90 €

Bathak Masala
(enthält Senfsaat)

Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch

Bathak Sabji Tikka
(enthält Senfsaat)

Mariniertes, gegrilltes Entenbrustfilet mit Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert auf heißer Grillplatte

17,50 €

Bathak Paneer Tikka
(enthält Laktose, Senfsaat)

Mariniertes, gegrilltes Entenbrustfilet mit indischem Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert auf heißer Grillplatte

17,50 €

Wir bereiten alle Speisen gern nach Ihren Wünschen zu:
scharf , mittelscharf oder original indisch scharf

www.himalaya-dresden.de





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

Vorspeisen

(mit Salat und 3 verschiedenen Dips)^{G, K}

1.	Gobi Pakora	6,40 €
	Blumenkohlstücke mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
2.	Bengen Pakora	6,40 €
	Auberginenscheiben mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
3.	Panir Pakora ^G	6,90 €
	Indischer Rahmkäse mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
4.	Murgh Pakora ¹	6,90 €
	Hähnchenfleischstücke mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
5.	Onion Pakora	6,40 €
	Zwiebelringe mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
7.	Samosas ^A	6,90 €
	zwei gefüllte Teigtaschen mit Erbsen, Rosinen und Kartoffeln	
8.	Snack Platte gemischt	11,90 €
	Fisch, Hähnchen, Kartoffeln	
9.	Mix Pakora Vegetarisch	8,90 €
	verschiedene vegetarische Pakoras	

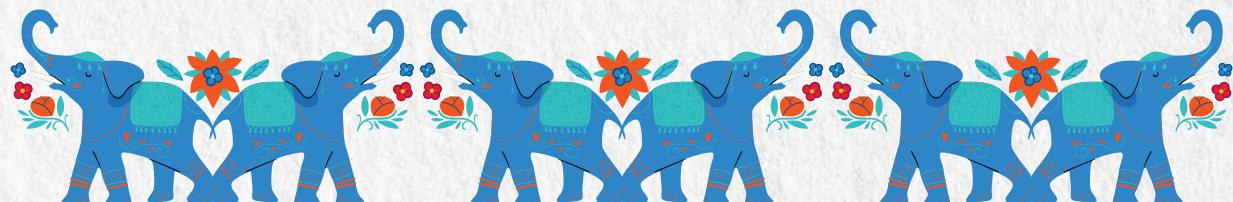


Creme-Suppe

21.	Chicken Soup ^{A,G,2}	6,40 €
	fein gewürzte Hühnersuppe mit Fleischstückchen	
22.	Daal Soup ^{A,G,4,2}	6,40 €
	gehaltvolle rote Linsensuppe, nach nordindischer Art	
23.	Sabji Soup ^{A,G,2}	6,40 €
	Suppe mit verschiedenen Gemüsesorten	
24.	Lasan Soup ^{A,G,2}	6,40 €
	Knoblauchsuppe	
26.	Tomato Soup ^{A,G}	6,90 €
	mit feinen Kräutern, Kokos und Gewürzen abgeschmeckt	
27.	Sauer-Scharf Suppe ^{A,G,2}	6,90 €
	fein cremige Suppe mit Lamm und Huhn (scharf)	



www.himalaya-dresden.de





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT



Salate

(mit Kräuter-Joghurtsosse)^G

31. Himalaya Salat	grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, Zwiebeln und Möhren	8,50 €
32. Chicken Salat	grüner Salat mit gebratenem Hähnchenfleisch und Fladenbrot	9,90 €
34. Kleiner gemischter Salat		5,90 €

Vegetarische Gerichte

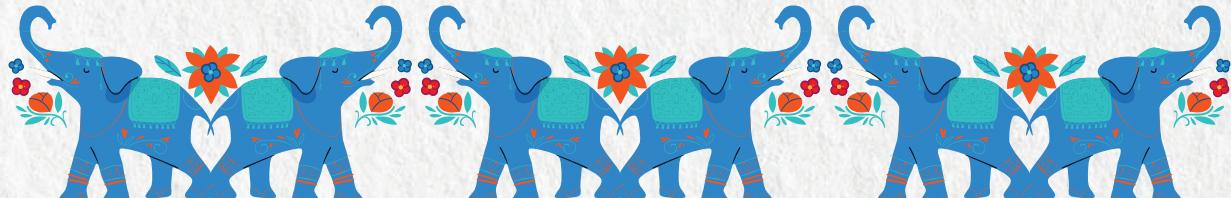
41. Mix Sabji (Vegan) 	verschiedene Gemüsesorten in feiner Curry-Kräutersosse	13,90 €
42. Saag Paneer ^G	indischer Rahmkäse in fein gewürztem Spinat	13,90 €
43. Daal Tarka (Vegan) 	rote Linsen gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in Curry-Kräutersosse	13,90 €
44. Aloo Channa ^G (Vegan) 	Kichererbsen und Kartoffeln im fein gewürzter Curry kräuter soße	14,50 €
45. Paneer Butter Masala ^{G,H}	indischer Rahmkäse mit Curry, Kräutern, Ingwer, Knoblauch und Butter in Cashewsoße	13,90 €
46. Krahi Paneer ^G	indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Curry-kräutersosse	13,90 €
47. Matar Paneer ^G	indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen fein gewürzt in Curry-kräuter-Sahnesoße	13,90 €
48. Aloo Gobi (Vegan) 	Blumenkohl und Kartoffeln im fein gewürzter currysoße	14,50 €
49. Malai Kofta ^H	zwei Gemüsekegel aus einem Mus aus Blumenkohl, Kartoffeln und Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Kokos in Curry-Sahnesoße	14,50 €
50. Shahi Bengen ^{1,2}	(Aubergine,) ^{G,H,4} gefüllt mit einem Mus aus Blumenkohl, Kartoffeln und Rahmkäse in Rosinen, Mandeln und Kokos in Curry-Sahnesoße	14,90 €
51. Aloo Palak (Vegan) 	Kartoffeln in fein gewürztem Spinat	13,90 €
52. Daal Palak (Vegan) 	rote Linsen in fein gewürztem Spinat	13,90 €
53. Chole Bhature (Vegan) 	Kichererbsen gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und ingwer in Curry-Kräutersosse	13,90 €
54. Sabji Vindaloo ^I (Vegan) 	verschiedene Gemüsesorten in fein gewürzter Sauer-Scharfer-Soße	13,90 €



*Indischer Rahmkäse:

Frischmilchkäse, der den Geschmack der Soßen und Gewürze aufnimmt.

www.himalaya-dresden.de





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

Hähnchenfleischgerichte

- | | |
|--|---------|
| 61. Chicken Curry | 14,50 € |
| Hähnchenfleisch in würziger Currysauce | |
| 62. Murgh Saag ^G | 14,90 € |
| Hähnchenfleisch in fein gewürztem Spinat | |
| 63. Murgh Korma ^{G, H} | 14,90 € |
| Hähnchenfleisch mit Rosinen, Mandeln, Kokos in Cashew-Curry-Sahnesoße | |
| 64. Murgh Vindaloo ^I (scharf) | 14,90 € |
| Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und Pflaumen in leicht sauer-scharfer Currysoße | |
| 65. Murgh Khumb ^{G, H} | 14,90 € |
| Hähnchen mit Pilzen in fein cremiger Cashew ^H -Curry-Sahnesoße ^G | |
| 66. Butter Chicken ^{G, H, 4} | 14,90 € |
| Hähnchenfleisch in Tomaten-Cashewsoße | |
| 67. Murgh Krahi | 14,90 € |
| Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Curry-kräutersoße | |
| 68. Murgh Spezial ^{G, H} | 14,90 € |
| Hähnchen mit verschiedenen Gemüsesorten in milder Curry-Sahne-Soße | |
| 72. Murgh Do Piazza (scharf) ^G | 14,90 € |
| Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysoße mit feiner Chilinote | |

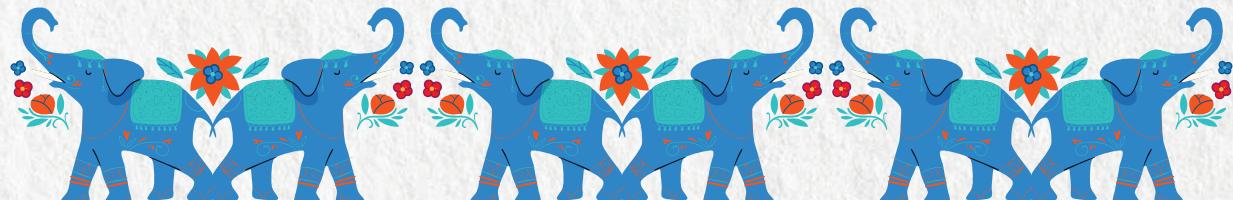


Lammspezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 92. Mutton Do Piazza (scharf) ^{G, J} | 15,90 € |
| Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysoße mit feiner Chilinote | |
| 93. Mutton Saag ^{G, J} | 15,90 € |
| Lammfleisch in fein gewürztem Spinat | |
| 94. Mutton Curry ^I | 15,90 € |
| Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Curry-kräutersoße | |
| 95. Mutton Rogan Josh ^I | 15,90 € |
| Lammfleisch mit einer fein abgeschmeckten Ingwer-Curry-kräuter-Soße | |
| 96. Mutton Vindaloo (scharf) ^I | 15,90 € |
| Lammfleisch mit Kartoffeln und Pflaumen in leicht sauer-scharfer Currysoße | |
| 97. Mutton Korma ^{G, H, J} | 15,90 € |
| Lammfleisch mit Rosinen, Mandeln, Kokos, in Cashew-Curry-Sahnesoße | |
| 98. Mutton Sabji ^{G, J} | 15,90 € |
| Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in feiner kräutersoße ^G | |



• • • • • www.himalaya-dresden.de • • • • •





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

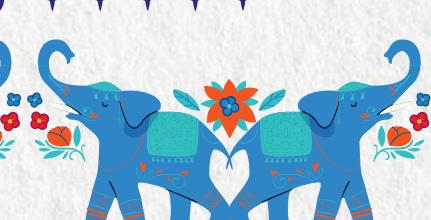
Tandoori Spezialitäten

(serviert auf einer heißen Platte)

- | | |
|--|---------|
| 81. Mutton Tikka ^{1,4}
eingelegtes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 17,90 € |
| 82. Sabji Tikka ^{1,4} (Vegan)
eingelegtes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons und Kartoffeln) mit Tomate, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 16,50 € |
| 83. Murgh Tikka ^{1,4, G}
eingelegtes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer u. Knoblauch | 16,90 € |
| 85. Tikka Spezial
mariniertes gerilltes Hähnchen- und Entenbrustfilet mit mildem Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in würziger Masala-Soße | 19,00 € |
| 86. Fisch Tikka ^{1,2, D, 4}
eingelegter Fish mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Ingwer u. Knoblauch | 17,90 € |
| 87. Mix Tikka ^{1, G, B, 4}
Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Käse und 2 Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch | 18,50 € |
| 88. Mutton Murgh Masala ^{1, G, 4}
eingelegtes Hähnchenfleisch und eingelegtes Lammfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Masala-Soße | 18,50 € |
| 89. Tandoori Chicken ^{G, 4}
eingelegtes Hähnchenfleisch mit Knochen, gewürzt mit feinem Tandoorigewürz Paprika, Tomaten, Zwiebeln Ingwer und Knoblauch | 16,90 € |
| 100. Scampi Tikka
6 gegrillte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 18,90 € |
| 101. Murgh Tikka Masala ^{1, G, 4}
eingelegtes Hähnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Weißkohl, Ingwer und Knoblauch in Masala-Soße | 16,90 € |

Scampispezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 125. Scampi Masala ^B
6 Garnelen ^B mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Masala-Soße | 17,90 € |
| 126. Scampi Butter Masala ^{G, B, H}
6 Garnelen ^B mit Ingwer, Knoblauch und Butter in Cashew-Kräutersoße | 17,90 € |



Tandoori:

Ist eine typische indische Gewürzmischung, die als Marinade verwendet wird.

Unsere Tandoori-Gerichte werden teilweise im hauseigenen Tandoori-Ofen (indischer Tonofen, der mit Holzkohle betrieben wird) gegrillt.





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

Fischspezialitäten

- 123 Fisch Makchni^{G, D, H, 4}
Fisch in cremiger roter Cashew-Curry-Tomaten
Sahne-Soße^G
124. Punjabi Fisch (scharf)^D
Fischfilet^D mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
Tomaten und Weißkohl in Currysoße mit feiner Chilinote

15,90 €

15,90 €



Wählen Sie Ihre Speisen:

*scharf
Stufe 1

*mittelscharf
Stufe 2

*indisch scharf
Stufe 3

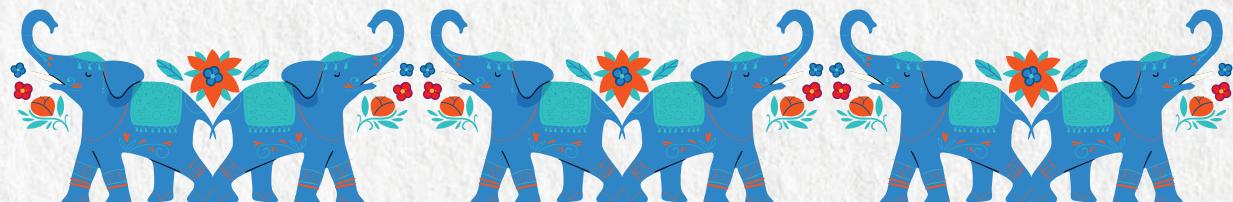
Spezialitäten mit gebratenem Reis

(dazu Raita)^G

131. Murgh Biryani^{E, H}
gelber Reis mit zartem Hähnchenfleisch,
Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Mandeln,
Erdnüsse und Cashewkernen
132. Sabji Biryani^{E, H}
gelber Reis mit verschiedenem Gemüse,
Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Mandeln,
Erdnüssen und Cashewkernen
133. Mix Biryani^{E, H}
gelber Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch,
Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Rosinen,
Kokos, Erdnüsse und Mandeln
134. Mutton Biryani^{E, H}
gelber Reis mit zartem Lammfleisch, Zwiebeln,
Paprika, Rosinen, Mandeln, Erdnüssen und
Cashewkernen



***** www.himalaya-dresden.de *****





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT



Desserts

149. Mangocreme**	mit Mandeln ^h und Sahne ^g	6,50 €
150. Kheer	warmer indischer Milchreis ^g mit Kardamom, Zimt und Mandeln	6,50 €

Beilagen

Bhatura	Fladenbrot ^{A, G} in Öl gebacken	2,50 €
Papardam	hauchdünnes Knusperbrot aus Kichererbsenmehl (scharf)	1,90 €
Chapatti	Vollkornbrot ^A aus dem Tandoori-Ofen	2,50 €
Naan	Fladenbrot ^{A, G} aus dem Tandoori-Ofen	2,50 €
Basmatireis	mit Nelken und Kardamom gekocht	2,50 €

Extra Beilagen

Raita	indischer Joghurt ^g mit Gurken und Tomaten	4,90 €
Butter - Naan ^{A, G}		2,90 €
Käse - Naan ^{A, G}		3,90 €
Knoblauch-Naan ^{A, G}		3,90 €
Jeerareis	mit Erbsen und Kreuzkümmel	5,90 €
Mango Chutney ^{3, J}	Mangopaste aus zerkleinerten Früchten mit Gewürzen	3,90 €
Achar ^{3, J}	eingelegte Früchte und Gemüse, sauer-scharf	3,90 €
Cheese Onion Naan ^G	gefülltes Fladenbrot mit Goudakäse und Zwiebeln	5,90 €
Knoblauch-Zwiebel-Naan		4,90 €

Zusatzstoffe:

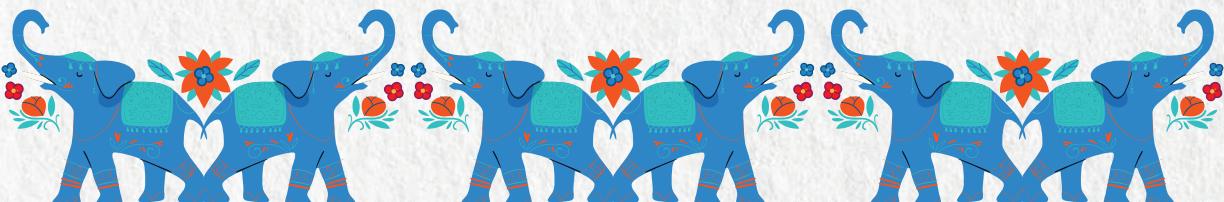
- | | | | |
|----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------|
| 1. mit Konservierungsstoff | 2. mit Geschmacksverstärker | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Farbstoff |
| 5. mit Phosphat | 6. mit Süßungsmittel | 7. koffeinhaltig | 8. chininhaltig |
| 9. geschwärzt | 10. enthält Phenylalaninqualle | | |

**Enthält Farbstoff E102. Kann in seltenen Fällen die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

Allergene

- | | | | | | |
|---|-------------------|---------------|----------|---------------|---------|
| A. glutenhaltiges Getreide | B. Krebstiere | C. Eier | D. Fisch | E. Erdnüsse | F. Soja |
| G. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | H. Schalenfrüchte | I. Sellerie | J. Senf | K. Sesamsamen | |
| L. Schwefeloxid und Sulfite | M. Lupinen | N. Weichtiere | | | |

• • • • • www.himalaya-dresden.de • • • • •





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

Aperitif

Hausaperitif	0,1l	6,90 €
Sekt mit Mango oder Litschilikör		
Martini Bianco	5 cl	6,90 €
Martini Rosso	5 cl	6,90 €
Sherry dry	5 cl	6,90 €
Sherry medium	5 cl	6,90 €
Campari Orange	0,1l	7,40 €
Campari pur	5 cl	6,50 €



Sekt

(enthalten Sulfite)

Hausmarke Brut	trocken	0,1l	6,90 €
Hausmarke Brut	trocken	0,7l	22,00 €
Hausmarke	halbtrocken	0,1l	6,90 €
Hausmarke	halbtrocken	0,7l	22,00 €
Sekt	mit indischen Säften	0,1l	6,90 €



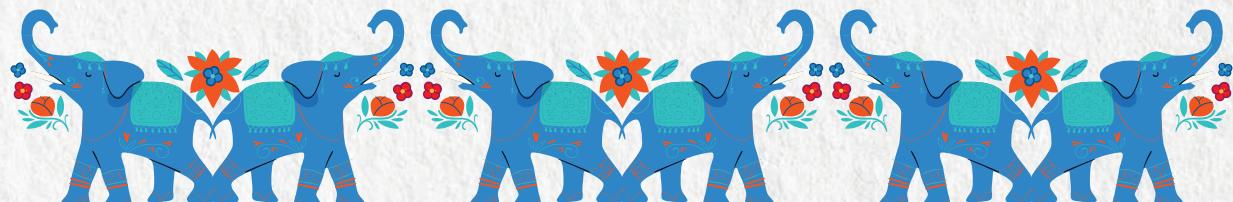
Digestif

Jägermeister	4 cl	5,90 €
Ramazotti	4 cl	5,90 €
Malteser Aquavit	4 cl	5,90 €
Grappa	4 cl	5,90 €
Absolut Vodka	4 cl	5,90 €
Bombay Sapphire Dry Gin	4 cl	6,50 €
Ballentines	4 cl	6,90 €
Chivas Regal	4 cl	6,90 €
Johnny Walker Red Label	4 cl	6,90 €

Spezialitäten aus Sachsen

Radeberger Bitter	4 cl	6,90 €
Meissner Apfelbrand	4 cl	7,50 €
Meissner Williamsbirnenbrand	4 cl	7,50 €
Meißner Himbeergeist	4 cl	7,50 €

***** www.himalaya-dresden.de *****





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT



Indische Getränke

Tee - Yoghitee^G 4,20 €

hausgemadter indisher schwarztee
mit gewürze und Milch

Joghurtgetränke

Mangolassi ^{G, 1**}	3,50 €
Litschilassi ^G	3,50 €
Kokoslassi ^G	3,50 €
Lassi süß ^{G, 1}	3,30 €
Lassi salzig ^G	3,30 €

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Mangosoft	3,10	5,50 €
Guavensaft ¹	3,10	5,50 €
Litschisaft	3,10	5,50 €
Gua-Litschisaft ¹	3,10	5,50 €
ausch als Schorle	2,40	3,90 €

Weine

(enthalten Sulfite)

	0,20 l	0,50 l	0,70 l
Indischer Weißwein ^{L, M}	6,90 €	13,90 €	17,70 €
Indischer Rotwein ^{L, M}	6,90 €	13,90 €	17,70 €

Biere

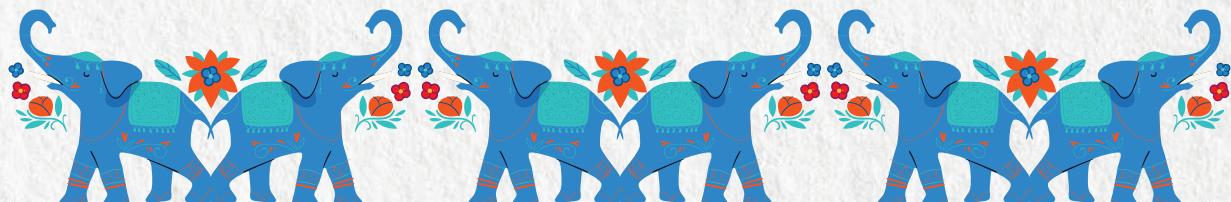
indischer Biere vom Fass

	0,30 l	0,50 l
	3,90 €	5,20 €

Spirituosen

Mangolikör ¹	4 cl	5,90 €
Litschilikör ¹	4 cl	5,90 €
Klarer Mangoschnaps	4 cl	5,90 €
Rum ¹	4 cl	5,90 €
Whiskey ¹	4 cl	5,90 €
Paan Likör ¹	4 cl	5,50 €
Ingwer Likör ¹	4 cl	5,50 €
Kardamom Likör ¹	4 cl	5,50 €

***** www.himalaya-dresden.de *****





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

Wasser

Gerolsteiner	Sprudel, Medium, Naturell	0,25 l 2,90 €
Gerolsteiner	Sprudel, Medium, Naturell	0,75 l 5,90 €
Oppacher	Spritzig, Medium, Pur	0,25 l 2,90 €
Oppacher	Spritzig, Medium, Pur	0,75 l 5,90 €



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2,4}		0,33 l	4,20 €
Coca Cola light ^{1,2,4}		0,33 l	4,20 €
Cola Zero ^{1,2,4}		0,33 l	4,20 €
Fanta ^{1,2,3}		0,33 l	4,20 €
Sprite ²		0,33 l	4,20 €
Mezzo Mix ^{1,2,3}		0,33 l	4,20 €
		0,25 l	0,4 l
Oppacher Ginger Ale ¹		3,20 €	5,20 €
Oppacher Bitter Lemon ⁵		3,20 €	5,20 €
Oppacher Tonic ⁵		3,20 €	5,20 €



Safte/Nektar

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,90 €	5,50 €
Orangensaft	2,90 €	5,50 €
Sauerkirschnektar	2,90 €	5,50 €
Bananennektar	2,90 €	5,50 €
Pfirsichsaft	2,90 €	5,50 €
Ananassafa	2,90 €	5,50 €
Roter Traubensaft	2,90 €	5,50 €
Grapefruitsaft	2,90 €	5,50 €
Tomatensaft	2,90 €	5,50 €
Alle Säfte auch als Schorle	2,70 €	4,90 €

1 = mit Farbstoffen

2 = mit Konservierungsstoffen

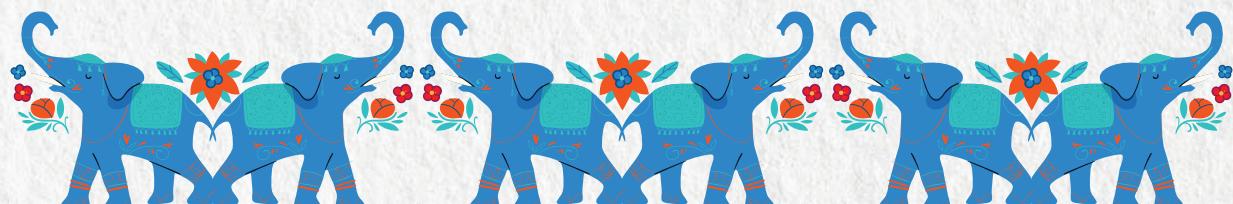
3 = mit Antioxidationsmitteln

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = Geschmacksverstärker

• • • • • www.himalaya-dresden.de • • • • •





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

Biere vom Fass

(enthält glutenh. Getreide, Gerste)

	0,3 l	0,5 l
Pils Hausmarke	3,90 €	5,20 €
Radler ²	3,60 €	4,90 €
Diesel ^{1,2,4}	3,60 €	4,90 €



Flaschenbiere

(enthält glutenh. Getreide, Weizen, Gerste)

Franziskaner Hefeweizen naturtrüb	0,50 l	5,20 €
Franziskaner Dunkel	0,50 l	5,10 €
Franziskaner Kristallweizen	0,50 l	5,10 €
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	5,10 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Malzbier	0,33 l	2,70 €
Köstritzer Schwarzbier	0,50 l	5,20 €

Wein (enthalten Sulfite)

Weißwein

(Enthalten Sulfite)

Bacchus Qualitätswein - halbtrocken
Deutschland - Nahe

Facettenreich im Duft mit blumig fruchtigen Noten macht er auf sich aufmerksam. Aromen von Birne, Holunderblüten, Johannisbeere mit einem Hauch von Minzblättern verzaubern die Geruchsknospen.

Kerner Spätlese - lieblich
Deutschland - Rheinhessenwein
Fein aromatischer nach Birne, Aprikose und Eisbonbon duftender Wein. Sehr saftig im Geschmack

Grauer Burgunder Qualitätswein - trocken
Deutschland - Nahelm
Geschmack zeigt er vollmundige, leicht nussige Noten gepaart mit einer frischen Säure.

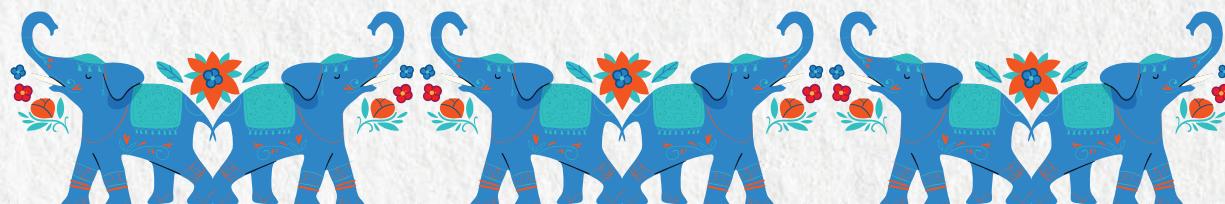
Cruse Sauvignon Blanc Pays d'Oc IGP - trocken
Frankreich - Languedoc
der Nase dominierender Duft von weißen Blüten, tropischen Früchten und Pfirsich.

Gut ausbalancierter Sauvignon mit Grapefruit- und Limettennote.

Chardonnay McPeterson - trocken
Australien - South Australia
Ein vollmundiger Chardonnay mit ausgewogenem Körper, Aromen von Grapefruit, Melone und tropischen Früchten begeistern



www.himalaya-dresden.de





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

Wein (enthalten Sulfite)

Roséwein

(Enthalten Sulfite)

Dornfelder Rosé Qualitätswein - halbtrocken

Deutschland - Rheinhessen

Ein fruchtiger halbtrockener Roséwein mit ausgeprägten Noten von Waldbeeren. Frischer, fruchtiger Sommerwein mit einer angenehmen Restsüße.

0,20 l 0,50 l 0,75 l

7,10 € 12,20 € 21,20 €

Cabernet Sauvignon Rosé Reserva - trocken

Santa Digna Chile - Valle Central

Verführerisches Bouquet von duftigen Erdbeeren und saftig gereiften Pflaumen mit herbfrischen Noten von Zitrusfrüchten (Grapefruit), am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikater Säure - vegan

7,80 € 16,20 € 22,30 €

Rotwein

(Enthalten Sulfite)

Dornfelder Qualitätswein - halbtrocken

Deutschland - Rheinhessen

Ein ausgewogener und vollmundiger Rotwein, der mit seiner intensiven Frucht von Kirschen und roten Beeren den Gaumen begeistert.

0,20 l 0,50 l 0,75 l

6,90 € 13,50 € 18,40 €

Mighty Red Qualitätswein - trocken

Deutschland - Pfalz

Diese Rotweincuvée ist vor allem eins - mächtig - oder wie der Name schon sagt: mighty. In der Nase spielen Aromen von Cassis und Brombeere mit Noten von Süßholz und Schokolade. Im Mund ist er geschmeidig, langanhaltend und mit gut eingebundenen Tanninen. Eine kräftige Cuvée aus Acolon und Cabernet Sauvignon. Vegan

7,20 € 15,50 € 22,30 €

Altos de Raiza Tempranillo Rioja DOC - trocken

Spanien - Rioja

In der Nase treten seine Aromen von Erdbeere, Himbeere und anderen Waldfrüchten hervor. Im Mund kommen sein fruchtiger Charakter und seine vorzügliche Konzentration zum Tragen; sein Abgang ist angenehm und abgerundet mit einer perfekt abgestimmten Säure.

7,40 € 15,60 € 22,20 €

Pleno Tempranillo Navarra D0 - trocken

Spanien - Navarra

Rebsortentypische Fruchtaromen von Spaniens Edelrebsorte Tempranillo, wie Erdbeeren und Himbeeren, aber auch Sauerkirschen und Gewürze bestimmen das Bukett; am Gaumen vollmundig.

7,90 € 15,90 € 22,30 €

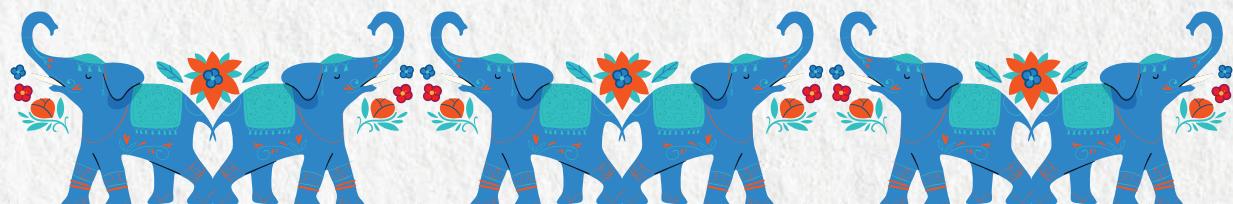
Shiraz - Cabernet Sauvignon

7,90 € 15,90 € 22,30 €

Crocodile Creek - trocken

Australien - South Eastern Australia Vollmundig, würziger Rotwein mit schönem Beerenaroma wie Brombeeren, Erdbeeren und reifen Kirschen. Harmonisch und samtig am Gaumen.

***** www.himalaya-dresden.de *****





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

Teespezialitäten

mit Kandiszucker im großen Pot: 4,20 €

Wellnessabteilung. Außergewöhnlich gut.

Pfefferminze*

Minziger, frischer Kräutertee.

Kamille*

Ausgewogener, milder Kräutertee.

Insel der Sinne

Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer.

Tulsi Harmonie*

Ayurvedischer Tulsitee mit Orange.

Polarnacht

Frischer Kräutertee
mit Lemongras.

Orancuja*

Früchtetee mit
Orangen-Maracuja-Aroma.

Darjeeling

Zartblümiger schwarzer Hochlandtee.

Chai Tee

Würziger schwarzer Tee nach Chai-Art.

Grüner Tee*

Kräuterfrischer grüner Tee aus China.

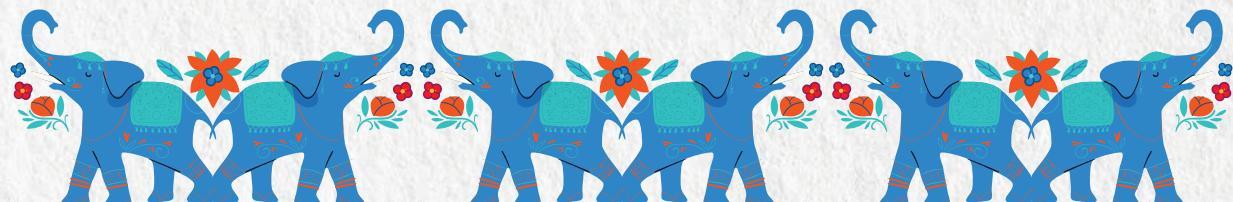
Sanddorn-Cranberry

Sanddorn und fruchtige Cranberries.



*nachhaltig angebaut

***** www.himalaya-dresden.de *****





HIMALAYA

INDISCHES RESTAURANT

Heißgetränke

Espresso	2.90	Cappuccino	4.10
Espresso Macchiato	3.40	Milchkaffee	4.10
Double Espresso	3.90	Pot Trinkschokolade	4.10
Tasse Kaffee	3.90		



www.himalaya-dresden.de

