



KULAYAN

NEPALI

CUISINE

**SPEISEN &
GETRÄNKE**



NAMASTÉ

HERZLICH WILLKOMMEN IM KULAYAN

Treten Sie ein in eine Welt voller Farben, Aromen und lebendiger Traditionen. In unserer nepalesischen Heimat steht das Wort „Kulayan“ für die feierliche Verehrung unserer Ahnen. Für uns ist dieser Name mehr als nur eine Bezeichnung; er ist das Herzstück unseres Restaurants und ein Versprechen an Sie. Wir laden Sie ein, die Seele Nepals zu spüren – ein Land, das nicht nur durch die majestätischen Gipfel des Mount Everest und seine heiligen Tempel besticht, sondern vor allem durch seine tiefe kulturelle Herzlichkeit.

Unsere Küche ist ein lebendiges Zeugnis dieses Erbes. Jedes Gericht wird mit echter Leidenschaft, den feinsten Gewürzen und frischesten Zutaten zubereitet, um die wahre Essenz unserer Heimat einzufangen. Inspiriert von den Rezepten unserer Vorfahren, erzählen unsere kulinarischen Kreationen von der Schönheit der Berge und der lebendigen Freude unserer Feste.

Begeben Sie sich mit uns auf ein sinnliches Abenteuer. Ob Sie ein Kenner der nepalesischen Küche sind oder diese heute zum ersten Mal entdecken: Wir freuen uns darauf, Sie durch eine unvergessliche Erfahrung zu begleiten.

Lassen Sie den Alltag vor der Tür, entdecken Sie das Herz Nepals und genießen Sie die Zeit bei uns.



VOM HERZEN DES HIMALAYA NACH DEUTSCHLAND:

DIE VISION DES TANKA LAMSAL

Die Seele Nepals auf dem Teller. In Nepal ist Essen weit mehr als nur eine Mahlzeit – es ist das schlagende Herz unserer Kultur. Wenn wir uns an den Tisch setzen, teilen wir Geschichten, schenken uns Zeit und feiern die Gemeinschaft. Es ist diese tiefe Verbundenheit und die Herzlichkeit unserer Heimat, die wir in jedem Gewürz für Sie spürbar machen.

Die Reise eines Botschafters. Alles begann in einem kleinen Dorf in Syangja, inmitten der majestätischen Kulisse des Himalaya. Hier wuchs Tanka Lamsal mit den unverfälschten Aromen der Bergküche auf. Vor über 24 Jahren brachte er diesen Schatz an Erinnerungen nach Deutschland. Seine Mission: Ein Fenster zu seiner Heimat zu öffnen und die nepalesische Küche in all ihrer Pracht und Ehrlichkeit zu präsentieren.

Eine Vision, die Wurzeln schlägt. Was 2010 mit dem **Mero Buddha** in Münster begann, wurde zu einer Reise der Leidenschaft. Nach der Expansion nach Frankfurt setzte Tanka Lamsal 2023 mit dem **Kulayan Nepali Cuisine** einen neuen Meilenstein: Ein Ort gehobener Gastlichkeit, der die kulinarische Exzellenz Nepals auf ein neues Niveau hebt.

Unser Versprechen: Authentizität ohne Kompromisse. Wachstum bedeutet für uns, die eigene Identität zu bewahren. Damit Sie in jedem unserer Häuser die gleiche Magie erleben, garantieren wir:

Echte Expertise: In unseren Küchen wirken ausschließlich nepalesische Chefköche, die die Seele unserer Tradition verstehen.

Unverwechselbarer Geschmack: Über Generationen verfeinerte Rezepturen sorgen für ein Erlebnis, so authentisch wie in den Gassen von Kathmandu.

Wir laden Sie ein, Teil unserer Geschichte zu werden. Lassen Sie sich von der Wärme Nepals verzaubern und genießen Sie eine Küche, die mit Liebe zubereitet und mit Stolz serviert wird.

Namaste – Willkommen bei Tanka Lamsal.





ÖFFNUNGSZEITEN

Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf Google und unserer Webseite.

Tel.: 069.67 86 66 88

info@kulayan.de | www.kulayan.de

Kulayan - Nepali Cuisine
Europa-Allee 121, 60486 Frankfurt

Tanka Lamsal (Inhaber | Manager)
Mithonepali GmbH | Wolbecker Str. 31, 48155 Münster
Amtsgericht Münster

SYMBOLBEDEUTUNG



Piro (scharf)



Aago (sehr scharf)



Highlight



vegan



vegetarisch



HALAL

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Uns ist wichtig, dass Sie Ihr Essen unbeschwert genießen können: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer separaten Übersicht für Sie bereit – sprechen Sie uns einfach an!



SOFT DRINKS – KULAYAN

Lassi nach Wahl (*chose your Lassi*) 0,4 L **6,50**
Mango | süß | würzig (salty) | Kokos

Mohi 0,4 L **5,50**
leicht säuerliches Joghurt-Getränk ohne Zucker

Saft | Saftschorle (*juice*) 0,4 L **6,50**
Mango | Apfel | Litschi | Maracuja

Orangensaft (frisch gepresst) 0,2 L **6,50**

Kulayan-Limonade 0,4 L **6,90**
erfrischende Hauslimo mit Zitrone, Minze und Eiswürfel
(gern auch Zuckerfrei)

Erdbeer-Limonade 0,4 L **7,50**

Eistee Kulayan 0,4 L **7,50**
erfrischend und lecker | hausgemachte Basis aus
Gold-Tee-Blättern und Himalaya-Kräutern, in
3 Geschmacksrichtungen Zitrone | Pfirsich
Maracuja-Mango (frische Früchte)

COLD DRINKS UNIVERSAL

Cola | Cola Zero 0,4 L **4,90**

Fanta | Sprite | Spezi 0,4 L **4,90**

Ginger Ale | Bitter Lemon Zero 0,4 L **6,90**

Tonic Water 0,4 L **6,90**

Flasche Wasser 0,75 L **6,50**
Taurusquelle mit Kohlensäure | ohne Kohlensäure

Tafel-Wasser 0,5 | 1 L **2,90 | 4,90**
aus der Zapfhahn mit Kohlensäure | ohne Kohlensäure

APERITIFS

Aperol Spritz **8,50**

Limoncello Spritz **8,50**

Hugo **8,50**

Lillet Berry **8,50**

Tonic Rose Spritz **8,50**

Erdbeer Spritz **8,50**

Orangen Lillet Spritz **8,50**

Gin Tonic **11,50**

COCKTAILS

Mojito Rum **9,50**

Cuba Libre Rum **8,50**

Dry Martini Vodka, Martini **8,90**

Espresso Martini **9,90**

Himalaya Sunrise **9,50**

Rum, Orangensaft, Ingwer und Limette

Sherpa Mule **10,50**

8848 Vodka, Ginger Beer, Limettensaft,
frischer Ingwer, Eis

Everest Breeze **10,50**

Holunderblütenlikör, 8848 Vodka, Prosecco,
frischer Zitronensaft



MOCKTAILS

Himalayan Garden Gurkensaft, Limette, Honig, Minze	8,50
Mojito Alkoholfrei	8,50
Kathmandu Spice Lemonade Zitronensaft, Ingwer, Honig, Soda, Eis	8,50
Annapurna Mango Cooler Mangosaft, Limettensaft, Zucker, Soda, Eis, frische Minze	8,50
Terai Nepal Sunset Wassermelone, Limettensaft, Minze, Zucker, Eis, Soda	8,50

BIERE

Bier vom Fass 0,5 L Augustiner Lagerbier Hell	5,90
Nepal Ice 0,33 L Bier aus Nepal	4,90
 Barahsinghe 0,65 L Bier aus Nepal - Best Seller	7,90
Hefeweizen 0,5 L Schöfferhofer	6,50
Alkoholfreies Bier 0,5 L Clausthaler Pils Schöfferhofer Weizen	6,50
Radler 0,5 L Bier mit Sprite	6,50
Diesel 0,5 L Bier mit Cola	6,50





KULAYAN-HAUSWEINE

Rotwein 0,2 L	8,50
Primitivo	
Spätburgunder	
Weißwein 0,2 L	8,50
Chardonnay	
Grauburgunder	
Roséwein 0,2 L	7,50
Apfelwein 0,4 L	4,90
Prosecco 0,1 L	5,50

WEINFLASCHEN



Uno 1 Primitivo di Manduria **29,50**

unser Best-Seller, ein eleganter Rotwein, voll Duft nach roten Waldbeeren, Brombeeren, Kirschen, mit süßen Tannin – trocken

Shiraz GT Lazio **33,50**

Rotwein, Rebsorte: Syrah, intensives Rubinrot, reife rote Beeren, ausgeglichene Tannine, Waldbeernote – trocken

Lugana **33,50**

Weißwein, intensiv strohgelb mit grünlichen Reflexen, typisch und fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose, frisch und würzig – trocken

Salende Salento **28,50**

Weißwein, Rebsorte: Vermentino, Strohgelb, weiße wilde Blüten, kandierte Früchte, intensiv – trocken

Für weitere exklusive Weinsorten, fragen Sie unser Service-Personal.



SPIRITUOSEN

Black Label 0,6 cl	8,50
Double Black 0,6 cl	10,50
Jack Daniels 0,6 cl	8,50
Chivas 12 Years 0,6 cl	8,50
Baileys 0,6 cl	8,50
Vodka 8848 0,6 cl aus Nepal	8,50
Old Durbar 0,6 cl Black Chimney Whisky aus Nepal	8,50
Khukri 0,6 cl XXX Rum aus Nepal	8,50

HEISSGERÄNKE



Chai Tee Chiya	4,50
original nepalesischer Würz-Tee, gekocht mit Milch ohne Milch	

Espresso	2,90
-----------------	------

Kaffee	3,90
---------------	------

Tee	3,50
Minze, Kräuter, Grüner Tee, Kamille	

Kulayan Tee	4,50
mit frischem Ingwer und Orangenscheiben, Minze, wahlweise mit Zucker oder Honig	

Cappuccino Latte Macchiato	4,50
-------------------------------------	------

Heiße Kalte Schokolade	5,50
---------------------------------	------





A3 Starters Mix



A4 Veg Pakauda



A5 Chicken Sekuwa

VORSPEISEN

-  **A1 Samosa** 3,50
Teigtasche gefüllt mit mild gewürzten Kartoffeln, grünen Erbsen und Cashew
-  **A2 Papad Masala**  4,50
knuspriges Linsenmehl-Papad, mit aromatischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, frische Chilis und Koriander
-  **A3 Starters Mix** ab 2 Personen p. P. 7,50
gemischter Vorspeise-Teller Kulayan, ein Potpourri aus unseren Vorspeisen
-  **A4 Veg Pakauda** 5,50
fein geschnittenes Gemüse gewürzt in Kichererbsenmehlteig frittiert
- A5 Chicken Sekuwa**  9,50
saftige Hähnchenstücke mariniert mit aromatischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Zitronensaft, über Holzkohle gegrillt für ein intensives rauchiges Geschmackserlebnis.

KINDER-SPEISEN

-  **C1 Bhuti Mam** 5,90
Reis mit Butter und Brokkoli gebraten
-  **C2 Bubu Mam** 5,90
Reis mit Milch gekocht
- C3 Chicken Nuggets + Pommes** 6,90
- C4 Macaroni in Tomaten Creme Sauce** 6,90





S1 Mustang Aaloo



S3 Choila Chicken

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- vegan S1 Mustang Aaloo** 🔥 6,50
Kartoffeln mit Koriandersamen, Kichererbsenmehl und Chiliflocken mariniert und frittiert
- veget. S2 Samosa Chaat** 🔥 8,50
Kombination aus knusprigen Samosas, würzigen Chutneys, Joghurt und Gewürzen, eine Explosion des Geschmacks
- S3 Choila Chicken | Duck** 🔥 8,50 | 11,50
fein mariniertes und gegrilltes Hühnchen | Ente mit einer Mischung aus Gewürzen, einschließlich Senf, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Chili
- veget. S4 Paneer Pakauda** 6,50
hausgemachter Käse in würzigem Kichererbsenmehlteig gebacken
- vegan S5 Aaloo Chop** 5,50
weicher Kartoffelstampf in würzigem Kichererbsenmehlteig gebacken
- veget. S6 Raita** 4,50
gewürzter Dip aus Joghurt, mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

SUPPEN

- vegan S7 Daal Soup** 5,90
traditionelle Linsensuppe mit aromatischen Gewürzen
- vegan S8 Gundruk Soup** 6,50
authentischer fermentierter Spinat, in traditioneller Art serviert
- S9 Chicken Soup** 6,90
zartes Hühnchen mit aromatischen Kräutern
- S10 Fish Soup** 9,90
köstliche Fusion aus Fisch und aromatischen Kräutern
- S11 Jogi Soup** S 9,90 | M 12,90 | L 15,90
vegan | veget. | Chicken
super Mischung aus frischem Gemüse mit Daal, Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma, zubereitet mit frischen Kräutern und Gewürzen

Wir empfehlen Ihnen dazu Naan oder Reis.



T4 Mix Sizzler



T8 Timur Chicken



T7 Sekuwa Set



T6 Newari Khaja Set



T5 Taas Set

TANDOORI-SIZZLER

Alle Sizzler-Gerichte werden serviert mit Beilagensalat, Reis und hausgemachter Sizzler-Soße.



T1 Veg Sizzler 17,90

saftig gegartes Gemüse und hausgemachter Käse

T2 Chicken Sizzler 17,90

saftiges mariniertes Hähnchenfilet aus dem Tandoori-Ofen

T3 Lamb Sizzler 21,90

fein mariniertes Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen



T4 Mix Sizzler 25,90

zart mariniertes Lammfleisch, Hähnchenfilet, und Garnelen aus dem Tandoori-Ofen



T5 Taas Set 16,90

mariniertes und gewürztes Lammfleisch gebraten, gemischte gewürzte frittierte Linsen (Bhujia) mit Erdnüssen, geschlagenem Reis, Kartoffelpickle, Tomatenchutney, eingelegter Rettich und Salat

T6 Newari Khaja Set 16,90

traditionell mariniertes gegrilltes Hähnchen mit knusprigen geschlagenen Reis, Ei, Bohnen, Kartoffel und verschiedenen leckeren Pickels

T7 Sekuwa Set 16,90

saftige Hähnchenstücke mariniert mit aromatischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Zitronensaft, über Holzkohle gegrillt für ein intensives rauchiges Geschmackserlebnis, knusprig geschlager Reis und verschiedenen leckeren Pickels

T8 Timur Chicken 16,90

mariniertes Hähnchenfilet, vollendet in einer aromatischen Grevy mit pikantem Timur-Pfeffer, serviert mit duftendem Reis und einem frischen Marktsalat





M2 Momo Chicken



M6 Jhol Momo Chicken



M4 Chicken



N2 Chow Mein Chicken



N7 Thukpa Garnelen

MOMO मःमः

Gedämpfte Teigtaschen aus einem einfachen Weizenmehlteig sind das beliebteste Gericht im Himalaya. Genießen Sie die Wahl zwischen einer herzhaften Fleischfüllung oder fein abgestimmtem Saisongemüse, verfeinert mit frischem Ingwer und Koriander. Dazu reichen wir traditionelle würzige Momo-Dips.

Momo klassisch

mit Tomaten-Sesam Dip

halbe Portion



M1 Veg 13,50 7,50

M2 Chicken 13,50 7,50

Chili Momo 🔥🔥

mit aromatischer scharfer süßsauer Chili-Soße



M3 Veg 15,90

M4 Chicken 15,90

Jhol Momo

in duftender Tomaten-Sesam Suppe



M5 Veg 15,00

M6 Chicken 15,00

Chow Mein | Nudeln

gewürzte gebratene Nudeln mit einer frischen feingeschnittenen knackigen Gemüse Mischung (Spitzkohl, Zucchini, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zwiebeln) und Sojasoße



N1 Veg 15,50

N2 Chicken (Sekuwa) 18,50

N3 Lachs 21,50

N4 Garnelen 🔥 21,50

Thukpa

seelenwärmende Nudelsuppe mit einer frischen feingeschnittenen knackigen Gemüse Mischung (Spitzkohl, Zucchini, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zwiebeln) und intensiven Aromen



N5 Veg 15,50

N6 Chicken 17,50

N7 Garnelen 19,50



G10 Butter Chicken



G1 Tarkari Mix



G6 Matar Paneer



G8 Lamm Saag



GREVI – CURRY

Eine harmonische Kulayan-Komposition aus erlesenen Kräutern und Gewürzen. Sanft gegart mit einer Basis aus Ingwer, Knoblauch und goldgelbem Kurkuma, abgerundet mit frischem Koriander und Kreuzkümmel in einer fruchtigen Tomaten-Zwiebel-Reduktion. Serviert mit lockerem duftenden Basmatireis.

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | G0 Dal Bhat Chutney | 11,50 |
| | Linsen- und Reisgericht mit leckerem Tomaten-Chatney | |
|  | G1 Tarkari Mix | 15,50 |
| | frisches gemischtes Gemüse-Curry | |
| | G2 Chicken Grevy | 16,50 |
| | saftiges Hähnchenbrustfilet | |
| | G3 Lamm Grevy | 19,50 |
| | zartes Neuseeland-Lammfleisch | |
| | G4 Fisch Grevy | 21,50 |
| | butterweiches Lachsfilet aus Norwegen | |
|  | G5 Saag Paneer | 16,50 |
| | Spinat und hausgemachter Käse mit delikater Tomaten-Cashew-Cream-Soße | |
|  | G6 Matar Paneer | 16,50 |
| | hausgemachter Käse mit grünen Erbsen und einer delikaten Tomaten-Cashew-Cream-Soße | |
|  | G7 Saag Aaloo | 15,50 |
| | Spinat mit Kartoffeln und einer delikaten Tomaten-Cashew-Cream-Soße | |
|  | G8 Chicken Mango Curry | 19,50 |
| | frisches Hähnchenbrustfilet mit einer delikaten cremigen Soße, verfeinert mit frischen Mango-Stücken | |
| | G9 Lamm Saag | 21,50 |
| | Lamm mit Spinat und einer delikaten Tomaten-Cashew-Cream-Soße | |
| | G10 Butter Chicken | 18,50 |
| | mariniert und gegrilltes Hähnchenfilet mit einer delikaten Tomaten-Cashew-Cream-Soße | |
|  | G11 Butter Paneer Masala | 18,50 |
| | hausgemachte Käsewürfel und einer delikaten Tomaten-Cashew-Cream-Soße | |

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



Piro | scharf



Aago | sehr scharf



L1 Nariwal Grevy Veg



J2 Jogi Bhat Chicken

NARIWAL GREVY 🔥🔥

Ein aromatisches Erlebnis aus unserer Küche:
Sanft gegart in einer cremigen Basis aus Kokosmilch und
Cashewkernen, abgeschmeckt mit Zwiebeln, Tomaten und
traditionellen Gewürzen. Dezent scharf für ein harmonisches
Finish. Serviert mit lockerem duftenden Basmatireis.

- | | |
|---|-------|
|  L1 Veg | 18,50 |
| frisches gemischtes Gemüse | |
| L2 Chicken | 19,50 |
| Hähnchenbrustfilet | |
| L3 Bheda | 21,50 |
| Lammfleisch | |

JOGI BHAT – BIRIANI

Eine Komposition aus feinstem Basmati-Reis, gebraten
und in einem Sud aus erlesenen Himalaya-Kräutern und
Gewürzen gegart. Ein duftendes Geschmackserlebnis.

- | | |
|--|-------|
|  J1 Veg | 16,90 |
| frisches gemischtes Gemüse | |
| J2 Chicken | 18,90 |
| Hähnchenbrustfilet | |
| J3 Bheda | 19,90 |
| Lammfleisch | |
| J4 Garnelen | 19,90 |
|  J5 Super Jogi All Mix | 23,90 |

BEILAGEN UND EXTRAS

- | | |
|--|------|
|  B0 Naan | 3,50 |
| Brot frisch aus dem Tandoori-Ofen | |
|  B1 Butter Naan | 3,90 |
| Naan mit Butter bestrichen | |
|  B2 Garlic Naan | 4,50 |
| Naan mit Knoblauch und Butter bestrichen | |
|  B3 Cheese Naan | 4,90 |
| Naan gefüllt mit Käse | |
|  B4 Portion Reis | 3,50 |



K3 Khana Set Chicken



K11 Gorkhali Fitness Plate

KULAYAN EXKLUSIV MENÜ KHANA SET थकाली सेट

Verschiedene nepalesische Spezialitäten auf einer Platte vereint: Herzhaftes Linsengericht, würziger Rayo-Spinat und buntes Saisongemüse, verfeinert mit regionalen Kräutern. Dazu reichen wir pikante Chutneys und Ihre Wahl aus klassischem Reis (Bhat) oder dem traditionellen nepalesischen Buchweizen (Dhido).

- | | | |
|---|---|--------------|
|  | K1 Vegan | 17,90 |
|  | K2 Veg
Vegetarisch | 17,90 |
| | K3 Chicken
Hähnchenbrustfilet | 18,90 |
| | K4 Bheda
Lammfleisch | 21,90 |
| | K5 Machha
saftiges Lachsfilet Stück | 21,90 |
|  | K9 Paneer Chili 🔥🔥
leicht frittierte hausgemachte Käse (Paneer) mit köstlicher Chili-Sauce, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, serviert mit Naan Brot | 17,90 |
| | K10 Chicken Chili 🔥🔥
mariniert & frittiertes Hähnchen mit köstlicher Chili-Sauce, Ei, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, serviert mit Naan Brot | 18,90 |
| | K11 Gorkhali Fitness Plate
gegrilltes saftiges Hähnchenfilet mit Gemüse und Beilage | 19,90 |





TL1 Kulayan Basic Salat + Chicken + Mango



D8 Mango Makhamali

IHR SALAT-ATELIER

Die frische Basis für Ihre Kreativität.
Eine marktfrische Komposition aus knackigen Blattsalaten, roten Zwiebeln, Karotten, Gurken, Mais und saftigen Tomaten, fruchtig abgerundet mit Obst der Saison. Unser leichtes, veganes Hausdressing sorgt für die perfekte Abstimmung.

Wählen Sie nun Ihre persönlichen Favoriten aus unseren Toppings und kreieren Sie Ihren ganz individuellen Lieblingssalat!



TL1 Kulayan Basic Salat 8,50

bunte Blattsalatmischung mit roten Zwiebeln, Karotten, Gurken, Mais und saftigen Tomaten

zusätzliche Toppings:

Käse „Schweizer Filet“ 3,50 | gekochtes Ei 2,50

2 Sunny Side up 3,90 | Avocado 3,90

Mango 3,50 | Oliven 2,50 | Gauda-Käse 2,50

Chicken Sekuwa 7,50 | Lachsfilet 11,50

Lammfleisch 9,50 | Garnelen 9,50



DESSERT



D5 Gulab Jamun 5,90

frittierte Teigkugeln aus Milch und Weizen
in Zuckersirup eingeweicht



D6 Kulayan Delux | Mix Dessert Plate 7,90



D7 Gajar ko Haluwa 6,90

Karotten mit Milch, Butter und Zucker gekocht,
aromatischer Pudding



D8 Mango Makhamali 6,90

Mischung aus cremiger Mango, Kokosnuss,
veg. Glimmermittel und Cashew



D9 Eis in echter Fruchtschale 6,50

Kokos | Orange | Zitrone



KULAYAN

NEPALI CUISINE

Holen Sie den Zauber Nepals auf Ihr Event

Ein besonderer Anlass verdient eine außergewöhnliche Kulinarik. Ob exklusives Business-Catering, private Geburtstagsfeier oder ein bedeutendes Jubiläum: Kulayan bringt die authentischen Aromen des Himalayas direkt zu Ihnen und Ihren Gästen.

Die nepalesische Küche ist ein faszinierendes Zusammenspiel aus indischer Würze und tibetischer Tradition. Von unseren handgefertigten Momos bis hin zu aromatischen Currys setzen wir Highlights, die weit über den Teller- und Teller hinausreichen.

Unser Versprechen an Sie:

Authentizität: Traditionelle Rezepte und handverlesene Gewürze.

Vielfalt: Individuelle Menüs – von vegan bis herzhaft.

Leidenschaft: Herzliche Gastfreundschaft und höchster Qualitätsanspruch.

Verwandeln Sie Ihr Event in ein unvergessliches Erlebnis. Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche individuell umzusetzen!

Jetzt unverbindlich anfragen:
info@kulayan.de

NEPALESISCH-DEUTSCHES LEXIKON

Deutsch	Nepali (Schrift)	Lautschrift
Hallo / Guten Tag	नमस्ते	Namaste
Danke	धन्यवाद	Dhanyabaad
Bitte	कृपया	Kripaya
Ja	हो	Ho
Nein	होईन	Hoina
Entschuldigung	माफ गर्नुहोस	Maf Garnuhos
Wie geht es?	सन्चै छ ?	Sanchai chha?
Mir geht es gut.	सन्चै छु	Sanchai chhu
Wasser	पानी	Pani
Essen	खाना	Khana
Tee	चिया	Chiya
Reis	चामल / भात	Chaamal / Bhat
Lecker	मिठो	Mitho
Ich habe Hunger.	मलाई भोक लाग्यो	Malai bhok laagyo
Auf Wiedersehen.	फेरि भेटौला	Feri bhetaula!

Für weitere Informationen rund um unser Restaurant laden wir Sie herzlich ein, unsere Website sowie unsere Profile in den sozialen Netzwerken zu besuchen.



kulayan.de



Instagram



Tik Tok



EUROPA-ALLEE 121
60486 FRANKFURT