




Vorspeisen

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Alu Roll
Gebackene Teigtaschen mit Kartoffelfüllung | 5,00€ |
| 2. | Kauli Pakora
Blumenkohl im Kichererbsenteigmantel ausgebacken | 5,00€ |
| 3. | Paneer Pakora
Frischer hausgemachter Rahmkäse mit in Kichererbsenteig frittiertem Gemüse | 5,00€ |
| 4. | Samosa
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse | 5,00€ |
| 5. | Masu Roll
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit würzigem Schweinehackfleisch | 5,50€ |
| 6. | Chicken Pakora
In Kichererbsenteig frittiertes Hähnchenfleisch und Gemüse | 6,00€ |
| 7. | Choila (Bitte wählen Sie: Hähnchenbrust oder Schweinekotelett)
Gegrilltes Fleisch in pikant fruchtiger Soße aus Koriander, Tomate und Zitrone | 8,50€ |
| 8. | Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen)
Paneer Pakora, in Linsenteig gebackenes Gemüse und Choila | 13,50€ |

Suppen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 9. | Tomatensuppe | 5,50€ |
| 10. | Hühnersuppe | 5,50€ |
| 11. | Gemüsesuppe | 5,50€ |
| 12. | Linsensuppe | 5,50€ |
| 13. | Piro Amilo Jhol
Vegetarische Suppe (süß-sauer)  | 5,50€ |



Salate

- | | |
|---|---------------|
| 14. Himalaya Salat | 10,50€ |
| Hähnchenbrustfiletstreifen auf knackigem, wilden Salatbouquette | |
| 15. Güner Salat | 6,00€ |
| An Mango Vinaigrette und Sesam | |
| 16. Gurken Salat | 6,00€ |
| Verfeinert mit Limetten und Chili | |
| 17. Tomaten Salat | 6,00€ |
| Mit einem Dressing aus Tomaten, schwarzem Pfeffer und bestem Olivenöl | |
| 18. Gemischter Salat | 6,50€ |
| Frischer Grüner Salat kombiniert mit Gurken, Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Karotten | |
| 19. Momo Salat | 11,50€ |
| Knusprige Momos auf einem knackigen Salatbett aus frischem grünen Salat, würzigen Zwiebeln, mildem Joghurt, pikanter Chili und saurer Zitrone | |






Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert

Kukhura Ko Masu - Hähnchencurry

- | | | |
|---|--|---------------|
| 20. Kukhura Masala | | 12,00€ |
| Zartes Hähnchenfilet in einer Curry Soße mit Tomaten und Zwiebeln | | |
| 21. Kukhura Annapurna | | 13,00€ |
| Zartes Hähnchenfilet mit knackigem Gemüse in Kokosmilch  | | |
| 22. Kukhura Saag | | 13,00€ |
| Zartes Hähnchenfilet in einer Curry-Creme Soße verfeinert mit Spinat | | |
| 23. Kukhura Sekuwa | | 13,00€ |
| Gegrilltes Hähnchenfilet dazu eine Kombination aus knackiger Paprika und frischer Tomate | | |
| 24. Kukhura Mitho | | 13,00€ |
| Zartes Hähnchenbrustfilet in einer süß-sauren Mango Soße mit Bambussprossen und Brokkoli | | |

Khasi Ko Masu - Lammcurry

- | | | |
|---|--|---------------|
| 25. Khasi Ko Kabab | | 13,50€ |
| Lammfleisch in pikanter Joghurt-Curry Soße mit frischen Tomaten  | | |
| 26. Khasi Ko Tarkari | | 14,00€ |
| Lammfleisch mit frischem Mischgemüse verfeinert mit Erdnüssen | | |
| 27. Khasi Saag | | 14,00€ |
| Lammfleischwürfel mit Spinat an einer Curry-Creme Soße | | |
| 28. Khasi Alu | | 14,00€ |
| Lammfleisch mit Kartoffeln und knackigen Erbsen | | |
| 29. Khasi Masala | | 14,00€ |
| Lammfleisch an Mandeln und Cashewkernen dazu eine Curry-Creme Soße | | |



Mittagsbuffet

all-you-can-eat

Dienstag bis Freitag von 11:30 – 15:00 Uhr außer an Feiertagen

Auf Sie warten die folgenden Speisen:

Täglich wechselnde Vorspeisen, knackige Salate und verschiedene
Fleischgerichte.

Alles wie gewohnt mit exotischen Zutaten, frischem Gemüse und leckeren
Beilagen!

Machen Sie Ihre Mittagspause zu einer kulinarischen Reise!

Preis pro Person: nur 8,90€

Partyservice

Sie sind von unserem Essen begeistert und planen eine private oder geschäftliche
Veranstaltung?

Sie wollen Ihre Familie, Freunde und Gäste mitnehmen auf eine kulinarische Expedition?

Sprechen Sie uns an!

Das Buddha's Eye Restaurant erstellt mit Ihnen zusammen ein persönliches Angebot für
Ihren Anlass.



Bangur Ko Masu - Schweinecurry

- | | |
|---|---------------|
| 30. Bangur Masala | 11,00€ |
| Saftiges Schweinefleisch mit Tomate und Zwiebeln in Curry Soße | |
| 31. Bangur Poleko | 12,00€ |
| Gegrilltes Schweinefleisch mit Champignons und Kräutern in Kokos Soße | |
| 32. Bangur Gulio | 12,00€ |
| Saftiges Schweinefleisch in einer süß-sauren Bambus-Ananas Soße | |
| 33. Bangur Piro Mitho | 12,00€ |
| Saftiges Schweinefleisch an süß-saurer Mango-Chili Soße | |
| 34. Bangur Sadheko | 12,00€ |
| Saftiges Schweinefleisch mit knackigem Gemüse  | |

Haans Ko Masu

- | | |
|---|---------------|
| 35. Haans Piro | 15,90€ |
| Knusprige Entenbrust in ausgefallener Soße mit feinen nepalesischen Gewürzen und Gemüse | |
| 36. Haans Gulio | 15,90€ |
| Pikante Entenbrust in fruchtiger Mangocreme | |





Tarkari - Vegetarische Gerichte

- | | |
|--|---------------|
| 37. Pahelo Dal | 9,50€ |
| Gelbe Linsensuppe verfeinert mit Tomaten, Koriander und fruchtigem Ingwer | |
| 38. Jhaneko Dal | 10,00€ |
| Raffinierte Linsensuppe aus gebratenen Linsen mit frischem Ingwer | |
| 39. Alu Kauli | 11,50€ |
| Kombination aus Kartoffeln und Blumenkohl abgeschmeckt mit exotischen Gewürzen | |
| 40. Alu Simi | 11,50€ |
| Kartoffeln auf grünen Bohnen und knackigem Gemüse | |
| 41. Paneer Masala | 12,00€ |
| Diverse frische Gemüsesorten dazu cremiger Weichkäse in raffiniertes Currysoße | |
| 42. Paneer Saag | 11,50€ |
| Hausgemachter Weichkäse in ausgefallener Currysoße dazu grüner Spinat | |
| 43. Alu Tama Bodi | 10,50€ |
| Junge Bambussprossen an Kartoffeln und Bohnen in einer pikanten Soße | |
| 44. Rajmah | 10,00€ |
| Currygericht aus kräftigen roten Bohnen, Tomaten und fruchtigem Ingwer | |
| 45. Chana Tarkari | 10,00€ |
| Ausgefallene Kombination aus Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten und Koriander in Curry Soße | |
| 46. Kwati | 10,50€ |
| Traditionelles Bohnencurry mit frischen Tomaten, Koriander und Ingwer | |

Bhuteko Bhat - gebratener Reis

- | | |
|---|---------------|
| 47. Vegetarisch, mit feinem Gemüse | 11,50€ |
| 48. mit Hähnchenfleisch und Gemüse | 12,50€ |
| 49. mit Lammfleisch und Gemüse | 13,50€ |



Tibetische Momo's - Traditionelle gefüllte Teigtaschen

Alle Momos werden von Hand geformt und gefüllt - ganz wie in Tibet!

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 50. | Momos - gedämpft, mit Schweine- oder Hähnchenfleisch | 12,00€ |
| 51. | Momos - gebraten, mit Schweine- oder Hähnchenfleisch | 12,50€ |
| 52. | Vegetarische Momos - gedämpft | 12,00€ |
| 53. | Vegetarische Momos - gebraten | 12,50€ |
| 54. | Thee Momos (ohne Füllung) mit Hähnchencurry | 12,50€ |

Tibetan Thukpa - Kräftige Nudelsuppe mit Gemüse

- | | | |
|-----|----------------------------|---------------|
| 55. | Vegetarisch | 9,50€ |
| 56. | mit Hähnchenfleisch | 10,50€ |
| 57. | mit Schweinefleisch | 10,50€ |

Chow Mein - Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse

- | | | |
|-----|----------------------------|---------------|
| 58. | Vegetarisch | 9,50€ |
| 59. | mit Hähnchenfleisch | 10,50€ |
| 60. | mit Schweinefleisch | 10,50€ |

Reis - tibetische Art (süß)

- | | | |
|-----|---------------|---------------|
| 61. | Dresil | 13,50€ |
|-----|---------------|---------------|
- Süßer Basmati an Mandeln, Cashewkernen und Rosinen dazu Kokosnuss und Hähnchenfleisch



Beilagen

- | | |
|--|-----------------|
| 63. Sada Roti | 4,50€ |
| Nepalesisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | |
| 64. Alu Paratha | 4,50€ |
| In Butter gebratenes Brot aus dunklem Mehl mit Kartoffeln | |
| 65. Puri | 4,50€ |
| In Butter gebratenes Brot aus Weizenmehl | |
| 66. Paneer Naan | 4,50€ |
| Nepalesisches Brot aus Weizenmehl mit hausgemachtem Weichkäse | |
| 67. Lasun Naan | 4,50€ |
| Knoblauchbrot aus Weizenmehl | |
| 68. Sada Naan | 4,50€ |
| Brot aus Weizenmehl mit feiner Butter | |
| 69. Basmati Reis | 2,00€ |
| 70. Papadam | 4,00€ |
| Knuspriges Linsenbrot | |
| 71. Raffinierte Dips | je 1,00€ |
| Wählen Sie aus: Tomate, Sesam, Koriander, Mango, Chili und Mixed Pickles | |

Dessert

- | | |
|--|------------------------|
| 72. Lal Mohan | 4,00€ |
| 2 süße Bällchen aus Mehl, Butter und Milch in einem Honig Sud | |
| 73. Sujiko Haluwa | 4,00€ |
| Süßer Weizengriespudding mit Kardamom und Nüssen | |
| 74. Sikarni | 4,00€ |
| Ausgefallener Joghurt mit Zimt, Kokosraspeln, Kardamom und Mandeln | |
| 75. Vanilleeis mit Früchten | 4,00€ |
| 76. Kugel Eis | pro Kugel 1,00€ |
| Wählen Sie aus: Vanille, Schokolade und Erdbeere | |



Alkoholfreie Getränke

121.	Coca-Cola ^[1,3,4]	0,30 l	2,50 €
122.	Fanta ^[1,3]	0,30 l	2,50 €
123.	Sprite ^[1,3]	0,30 l	2,50 €
124.	Coca-Cola Light ^[1,2,3,4]	0,30 l	2,50 €
125.	Mineralwasser still	0,30 l	2,50 €
126.	Mineralwasser medium	0,30 l	2,50 €
127.	Mineralwasser (Flasche)	0,75 l	5,00 €
128.	Ginger Ale	0,20 l	2,50 €
129.	Bitter Lemon	0,20 l	2,50 €
130.	Tonic Water	0,20 l	2,50 €
131.	Fresh Lemon Soda	0,30 l	2,90 €
132.	Apfelschorle	0,30 l	2,90 €
133.	Orangensaft	0,30 l	3,00 €
134.	Apfelsaft	0,30 l	3,00 €
135.	Mangosaft	0,30 l	3,10 €
136.	Malzbier	0,33 l	3,10 €
137.	Fassbrause	0,33 l	3,10 €

Lassi hausgemachter Joghurtdrink

138.	Mango Lassi	0,30 l	3,00 €
139.	Süßes Lassi	0,30 l	3,00 €
140.	Salziges Lassi	0,30 l	3,00 €
141.	Mango Shake mit Milch statt Joghurt	0,30 l	2,90 €

Biere

142.	Reissdorf Kölsch (vom Fass)	0,20 l	2,50 €
		0,30 l	3,50 €
144.	Reissdorf alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
145.	Bitburger Pils (vom Fass)	0,20 l	2,50 €
		0,30 l	3,50 €
147.	Paulaner Hefeweizen	0,50 l	4,00 €
148.	Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
149.	Chyang (Nepalesisches Reisbier)	0,30 l	3,50 €
150.	Chyang (Nepalesisches Reisbier)	0,50 l	5,00 €

Wein

151.	Chianti trocken	0,20 l	4,00 €
		0,50 l	8,50 €
153.	Weißwein	0,20 l	4,00 €
154.	Rosé halbtrocken	0,20 l	4,00 €
155.	Lambrusco	0,20 l	4,00 €
156.	Himalaya Wein Rot/Weiß	0,20 l	4,50 €
		0,75 l	15,00 €

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: koffeinhaltig, 5: geschwefelt



Aperitif / Sekt

156.	Hugo	0,20 l	5,00 €
157.	Aperol ^[1,6]	2 cl	3,00 €
158.	Aperol Spritz ^[1,6]	0,20 l	5,00 €
159.	Campari ^[1]	2 cl	3,00 €
160.	Campari Orange ^[1]	0,20 l	5,00 €
161.	Campari Soda ^[1]	0,20 l	5,00 €
162.	Prosecco	0,20 l	5,00 €
		0,75 l	16,00 €

Spirituosen

164.	Chivas Regal 12	4 cl	4,50 €
165.	Johnny Walker Black Label ^[1]	4 cl	4,50 €
166.	Jim Beam ^[1]	4 cl	4,50 €
167.	Jack Daniels ^[1]	4 cl	4,50 €
168.	Johnny Walker Red Label ^[1]	4 cl	4,50 €

Alle Whiskeys auch mit Coca-Cola + **0,50 €**

169.	Wodka	2 cl	3,50 €
170.	Dry Gin	2 cl	3,50 €
171.	Grappa	2 cl	3,50 €
172.	Ramazotti	2 cl	3,50 €
173.	Averna	2 cl	3,50 €
174.	Baileys	2 cl	3,50 €
175.	Tequila	2 cl	3,50 €
176.	Sambuca	2 cl	3,50 €
177.	Khukuri Rum	2 cl	3,50 €
178.	Nepalesischer Schnaps	2 cl	3,50 €

Warme Getränke

179.	Nepali Tee	0,20 l	2,50 €
180.	Nepali Tee grün	0,20 l	2,50 €
181.	Buddha Tee	0,20 l	2,50 €
182.	Yarchagumba Tee	0,20 l	3,00 €
183.	Zitronen Tee	0,20 l	2,50 €
184.	Cappuccino	0,20 l	3,00 €
185.	Latte Macchiato	0,20 l	3,00 €
186.	Kaffee	0,20 l	2,70 €
187.	Espresso	0,02 l	2,50 €
188.	Kakao	0,20 l	2,50 €

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: koffeinhaltig, 5: geschwefelt



Menüs

Alle Menüs mit Vorspeise, Hauptgang, Beilage und Dessert - **außer 101.**
Bitte wählen Sie zwischen vegetarisch, Hühner- und Schweinefleisch

- | | |
|--|---------------|
| 101. Dhal Bhat Tarkari | 16,50€ |
| Basmati Reis, Linsen, gemischtes Gemüse dazu Chutney und ein hausgemachtes Dessert | |
| 102. Nepali Thali (optional auch mit Lammfleisch) | 18,50€ |
| Basmati Reis und rote Linsen mit Ihrer gewählten Fleischsorte oder vegetarisch | |
| 103. Himalaya Thali (2 Personen) | 37,90€ |
| Rahmkäse mit Spinat an gelber Linsen Soße mit Ihrer gewählten Fleischsorte in einer Curry Soße | |
| 103. Himalaya Thali (4 Personen) | 69,90€ |
| Rahmkäse mit Spinat an gelber Linsen Soße mit Ihrer gewählten Fleischsorte in einer Curry Soße | |

Spezial Gerichte

- | | |
|--|---------------|
| 104. Lammcurry mit frischem Gemüse, Tomate und Ingwer | 14,50€ |
| 105. Fischcurry mit Koriander, Gemüse und Tomate | 13,50€ |



Buddha's Eye

R e s t a u r a n t



*Nepalesische & Tibetische
Spezialitäten*

www.buddhaseyes.de

Mariengartengasse 5
50667 Köln
Tel: 0221 - 16 85 90 99

Dienstag - Freitag: 11:30 – 22:30
Samstag - Sonntag: 12:00 – 22:30
Mobil: 0157 - 76 66 80 23