



# EVEREST MASALA CASA

## Indian & Nepali Restaurant

### Where Flavor Climbs to New Heights

Discover the soul of Indian and Nepali cuisine—from rich, creamy Tikka Masala to fragrant biryanis and oven-baked naans.

At Everest Masala Casa, every dish is a celebration of spice, color and culture.

Enjoy warm hospitality, fresh ingredients, and unforgettable taste—right here on the Costa del Sol.

**Bold Spices. Timeless Recipes. Truly Himalayan.**



SPECIAL LUNCH DEALS!



SMALL LUNCH MENU  
ONLY €10.95



LARGE LUNCH MENU  
JUST €16.95



PARTY BOOKINGS WELCOME  
EXCLUSIVE GROUP MENU  
AT €16.95



KIDS LUNCH MENU JUST €7.50  
(FOR CHILDREN ONLY)



VEGAN DISHES

ENJOY **10% OFF**  
ON ALL TAKEAWAY  
ORDERS

## Suppen & Salate

### 4.50 €



1. **Mulligatawny-Suppe:** Linsen, Zwiebeln, Karotten, Kokosmilch, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Garam Masala, Gemüsebrühe
2. **Tomaten-Shorba:** Tomaten, Zwiebeln, Kreuzkümmelsamen, Korianderpulver, Kurkuma, Chilipulver, Gemüsebrühe
3. **Palak Shorba:** Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Garam Masala, Gemüsebrühe
4. **Hühnersuppe (Nepalesischer Stil):** Huhn, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Kurkuma, grüne Chilis, Koriander
5. **Methi Malai Murg Suppe:** Huhn, Zwiebeln, Tomaten, Bockshornkleeblätter, Sahne, Hühnerbrühe.
6. **Gemüsesuppe:** Gemischtes Gemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen), Zwiebeln, Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Gemüsebrühe
7. **Mixed Veg Raita Salat:** Naturjoghurt, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, geröstetes Kreuzkümmelpulver, Salz, frischer Koriander
8. **Nepalesischer Gartensalat:** Gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, Rettich, Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer

## Vegetarische Vorspeisen

### €4.95



9. **Gemüse-Samosa:** Knuspriger, goldener Teig gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Erbsen
10. **Onion Bhaji:** Dünn geschnittene Zwiebeln in gewürztem Kichererbsenteig, knusprig frittiert
11. **Samosa Chaat:** Knusprige Samosas mit Joghurt, Chutneys und würzigen Gewürzen – ein perfektes Geschmackserlebnis
12. **Gemischte Gemüse-Pakora:** Gemischtes Gemüse in gewürztem Kichererbsenteig frittiert – ein knuspriger Favorit
13. **Pilz-Pakora:** Frische Pilze in gewürztem Kichererbsenteig frittiert, bis sie goldbraun und knusprig sind.
14. **Zwiebelringe Pakora:** Zwiebelscheiben in gewürztem Kichererbsenmehl frittiert – knusprig und aromatisch
15. **Papadam & Pickle-Platte:** Knuspriges indisches Fladenbrot mit verschiedenen Pickles und Chutneys serviert

## Nicht-vegetarische Vorspeisen

### €5.95



16. **Chicken Tikka:** Zartes, entbeintes Hähnchen in Joghurt und Gewürzen mariniert und perfekt gegrillt.
17. **Chicken Malai Tikka:** Zarte Hähnchenstücke, mariniert in Sahne, Käse und Kräutern – besonders cremig.
18. **Lamm-Tikka:** Zarte Lammstücke, in gewürztem Joghurt mariniert und im Tandoor gegrillt.
19. **Seekh Kebab:** Spieße aus gewürztem Hackfleisch mit traditionellen Kräutern – saftig und aromatisch.
20. **Fisch-Pakora:** Knusprig gebratener Fisch, mariniert in indischen Gewürzen und Kichererbsenteig.
21. **Garnelen-Pakora:** Saftige Garnelen in gewürztem Kichererbsenteig, knusprig frittiert.
22. **Chicken Pakora:** Knusprig frittierte Hähnchenstücke, gewürzt mit indischen Gewürzen.
23. **Garnelen Puri:** Garnelen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce auf frittiertem Brot serviert.
24. **Tandoori-Hähnchen (Halb):** Klassisches Hähnchen mit Knochen, über Nacht in Joghurt und Tandoori-Masala mariniert und rauchig geröstet.
25. **Chili Chicken (Trocken):** Indo-Chinesischer Klassiker – knuspriges Hähnchen mit Sojasauce, Knoblauch und Paprika.
26. **Chicken Chhola (Geräucherter Hähnchensalat):** Nepalesisches gegrilltes Hähnchen mit Senf, Knoblauch, Chili und Gewürzen – leicht warm serviert.
27. **Keema Samosa:** Knuspriger Teig gefüllt mit würzigem Hackfleisch – perfekt mit Chutney.
28. **Tandoori-Mixplatte (Für 2):** Eine Auswahl aus Chicken Tikka, Seekh Kebab, Tandoori Wings und Fisch Tikka – ideal zum Teilen.....

€10.95



## **Momos** (Nepalesische Teigtaschen)



- 29. **Chicken Momos:** Gemischtes Hackfleisch vom Huhn, Kohl-Karotten-Mix mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce & Pfeffer..... 6.95
- 30. **Gebratene Momos:** Wie oben zubereitet, zuerst gedämpft, dann goldbraun und knusprig frittiert oder gebraten..... 7.95
- 31. **Afghani Tandoori Momos:** Gedämpfte Momos in würziger Joghurt-Marinade (Tandoori Masala, Joghurt, Sahne, Chili, Zitrone) gewendet, gegrillt oder gebacken bis leicht angebrannt..... 8.95
- 32. **Jhol Momos (Nepalesischer Stil in würziger Suppe):** Gedämpfte Momos in einer pikant-scharfen Sesam-Tomaten-Chutney-"Jhol" (Brühe) mit Knoblauch, Senf und Chili serviert..... 8.95



## **Tandoori Sizzlers** (Heiß serviert auf einer brutzelnden Gusseisenplatte) **€11.95**

- 33. **Tandoori Hähnchen:** Hähnchen mit Knochen über Nacht in klassischen Tandoori-Gewürzen mariniert, rauchig und saftig gegrillt
- 34. **Chicken Tikka Sizzler:** Entbeinte Hähnchenstücke im Tandoor gegrillt, mit Zwiebeln und Paprika brutzelnd serviert
- 35. **Chicken Malai Tikka Sizzler:** Cremige und mild gewürzte Hähnchenstücke zart gegrillt – reichhaltig und fein
- 36. **Lamm Tikka Sizzler:** Zarte Lammwürfel in kräftigen Gewürzen mariniert und über offener Flamme gegrillt
- 37. **Seekh Kebab Sizzler:** Saftige Fleischspieße mit traditionellen indischen Gewürzen zubereitet
- 38. **Tandoori Königsgarnelen Sizzler:** Zarte Garnelen mit würzigem Masala gegrillt, auf brutzelnden Zwiebeln serviert
- 39. **Paneer Tikka Sizzler (Vegetarisch):** Gegrillter Hüttenkäse mit Paprika und Zwiebeln in Tandoori-Gewürzen – ein vegetarischer Favorit
- 40. **Tandoori Champignon Sizzler (Vegetarisch):** Saftige Pilze, gegrillt mit Kräutern, gemischtem Gemüse und Joghurtmarinade – perfekt für Vegetarier
- 41. **Chicken Afghani Tikka Sizzler:** Mildes, cremiges Tikka mit Cashew und Sahne – besonders zart & reichhaltig
- 42. **Chicken Tikka Shaslik:** Saftige Chicken-Tikka-Stücke mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten am Spieß, in würzigem Joghurt mariniert, perfekt gegrillt und heiß serviert
- 43. **Chicken Haryali Tikka:** Zartes Hähnchen in einer grünen Marinade aus Minze, Koriander, Spinat, grünen Chilis und gewürztem Joghurt, rauchig gegrillt und brutzelnd serviert
- 44. **Pahadi Tikka 🌶🌶🌶 (Scharf – Hähnchen/Lamm/Ente):** Saftiges Fleisch in Minze, Koriander und grüner Chili mariniert, im Gebirgsstil gegrillt – intensiv im Geschmack
- 45. **Mixed Tandoori Platte (Für 2):** Eine großzügige brutzelnde Mischung aus Chicken Tikka, Lamm-Kebab, Fisch-Tikka, Garnelen & Tandoori-Hähnchen ..... 15.95
- 46. **Pahadi Platte 🌶🌶🌶 (Scharf):** Eine feurige Grillplatte mit Ente, Lamm und Hähnchen in frischen Kräutern, grüner Chili und Himalaya-Gewürzen mariniert – voller Berggeschmack..... 16.95
- 47. **Royal Mix Grill Sizzler (Für 2-3):** Eine epische Mischung aller Tandoori-Favoriten – Hähnchen, Lamm, Garnelen, Paneer & mehr – Chef's Choice Grillplatte auf heißem Eisen serviert..... 16.95

## Traditionelle Nepalesische Spezialitäten

### €12.95



- 48. **Chicken oder Lamm Sekuwa:** Nepals Grill-Spezialität – Fleisch in Senföl, Knoblauch und Himalaya-Gewürzen mariniert, gegrillt oder im Ofen geröstet
- 49. **Nepalesisches Ziegen-Curry (Khasi Ko Masu):** Traditionelles nepalesisches Curry mit Knochen-in-Ziege, langsam gegart mit erdigen Kräutern und Gewürzen
- 50. **Everest Hähnchen-Curry:** Herzhaftes Curry im nepalesischen Stil mit Hähnchenstücken, Kartoffeln und kräftigen Himalaya-Gewürzen
- 51. **Nepalesisches Garnelen-Curry 🌶️:** Traditionelles Curry mit Garnelen, gekocht in Senföl und Gewürzen – mittelscharf
- 52. **Nepalesisches Enten-Curry 🌶️🌶️:** Traditionelles Curry mit Ente, geschmort in Senföl und kräftigen nepalesischen Gewürzen
- 53. **Nepalesisches Fisch-Curry 🌶️:** Würziges und aromatisches Curry mit frischem Fisch und Senföl, mild gewürzt

## Casa Signature Platos

### €11.50



- 54. **Butter Chicken (Murgh Makhani):** Zart gegrilltes Fleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce – mild, geschmeidig und aromatisch
- 55. **Chicken Malai Curry:** Zartes, cremiges Curry mit Kardamom, Pfeffer und Sahne – reichhaltig und mild
- 56. **Mango Chicken:** Hähnchenstücke in einer fruchtigen Mango-Sahne-Sauce mit aromatischen Gewürzen und Kräutern
- 57. **Ente in Mango-Curry:** Würziges, fruchtig-scharfes Curry mit zarter Ente in einer Mango-basierten Sauce
- 58. **Chicken Shahi Korma:** Ein königliches Curry mit Sahne, Joghurt und gemahlenen Nüssen – mild, edel und vollmundig
- 59. **Lamm Shahi Korma:** Luxuriöses Lammcurry mit Sahne, Cashewpaste und aromatischen Gewürzen – mild und geschmackvoll
- 60. **Chicken Jaipuri:** Mildes, fruchtiges Curry mit Ananas, Cashewnüssen und Sahne
- 61. **Chicken Methi Malai Murg:** Cremiges Curry mit Bockshornklee – harmonisch zwischen herber Frische und sahniger Fülle
- 62. **Prawn Malai Curry:** Garnelen in cremiger Tomaten-Masala-Sauce – mild und aromatisch
- 63. **Chicken Kali Mirch 🌶️:** Zartes Hähnchen in Joghurt-Curry mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer
- 64. **Chicken Makhani (Scharf) 🌶️🌶️:** Die pikante Version des Klassikers – cremig, würzig und mit kräftiger Schärfe
- 65. **Goan Prawn Curry 🌶️🌶️ (Heiß):** Garnelen in einer cremigen Kokosmilchsauce mit traditionellen Goan-Gewürzen



**66. Tikka Masala** Zubereitet mit Tomatensauce, Mandeln, Kokosnuss und frischer Sahne – ein klassisches, cremiges und aromatisches Curry

• Hähnchen 9.95 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Fisch 12.50 • Garnelen 12.50

**67. Korma** Mildes, cremiges Curry mit Kokos, weißem Pfeffer und Sahne – sanft im Geschmack

• Hähnchen 9.95 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**68. Pasanda** Ein edles Curry mit Safran, Trockenfrüchten, milden Gewürzen und cremiger Cashew-Sauce

• Hähnchen 10.95 • Lamm 11.95 • Ente 12.95 • Garnelen 13.00

**69. Lababdar** Cremiges Tomaten-Nuss-Curry mit Butter, Gewürzen und einer Prise Bockshornklee

• Hähnchen 10.95 • Lamm 11.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**70. Rogan Josh** Zartes Fleisch in reichhaltiger, joghurtbasierter Kashmiri-Tomatensauce mit intensiven Gewürzen

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**71. Karahi** Gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Paprika in einer kräftigen Sauce

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**72. Balti** Fleisch Ihrer Wahl mit Paprika, Zwiebeln, frischem Koriander und aromatischer Balti-Sauce – kräftig gewürzt und würzig

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**73. Handi** Mit gebräunten Zwiebeln, grünem Chili, Koriander und Sahne im traditionellen Tontopf auf niedriger Hitze gegart

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**74. Saag** Spinatcurry mit Kreuzkümmel, Knoblauch und Ingwer – erdig, gesund und aromatisch

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**75. Bhuna** Trockenes Curry mit langsam geschmorten Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen – intensiv im Geschmack

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**76. Dansak** Herzhaftes Linsencurry mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Koriander und Gewürzen

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**77. Jalfrezi** Mariniert und scharf angebraten mit roter und grüner Paprika, Zwiebeln, Tomaten und kräftigen Gewürzen

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**78. Madras** Würziges, aromatisches Curry mit kräftigen Gewürzen, Tomaten und Kräutern – für ein scharfes, herbes Geschmackserlebnis

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**79. Vindaloo** Scharfes Curry mit Kartoffeln, Chili, Knoblauch und Zitronensaft – intensiv, würzig und feurig

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**80. Phall** Extrem scharfes Curry mit Chili, Ingwer, Knoblauch und kräftiger Tomatensauce – für Liebhaber von extremer Schärfe

• Hähnchen 9.50 • Lamm 10.95 • Ente 11.95 • Garnelen 12.95

**Note:** Für alle Currys mit Tikka-Fleisch berechnen wir einen Aufpreis von €1

## Fisch-Currys

81. **Fisch-Curry (Goan-style)** : Ein würziges Curry auf Kokosbasis mit zarten Fischstücken – aromatisch und leicht scharf
82. **Fisch-Malabar-Curry** : Ein Curry aus Kerala mit Fisch in Kokosmilch und gerösteten Gewürzen – cremig und pikant
83. **Fisch-Amritsari-Curry** : Frittierte Fischfilets in einer kräftigen Tomatensauce – intensiv im Geschmack und würzig



## Signature Biryani-Gerichte

84. **Gemüse-Biryani** : Ein buntes, duftendes Biryani mit gemischtem Gemüse, Basmatireis und milden Gewürzen. 9.95
85. **Garnelen-Biryani** : Zarte Garnelen mit aromatischem Reis und einer reichhaltigen Gewürzmischung und Safran. 13.95
86. **Hähnchen-Biryani** : Aromatischer Basmatireis mit zartem Hähnchen, Safran und Gewürzen – ausgewogen und würzig. 11.95
87. **Mutton-Biryani** : Herzhaftes Biryani mit saftigem Lammfleisch, duftendem Reis und ausgewählten Gewürzen. 12.50
88. **Everest Masala Biryani** : Königliches Biryani mit Lamm, Huhn und Garnelen, verfeinert mit Paprika, Zwiebeln, Trockenfrüchten und Himalaya-Gewürzen. Serviert mit Currysauce. 14.50



## Vegetarische Currys

€5.95/ €9.95

89. **Paneer Butter Masala**: Weiche Paneer-Würfel in cremiger Tomaten-Buttersauce – mild und luxuriös.
90. **Palak Paneer**: Frischer Spinat mit Paneer, gewürzt mit Knoblauch und Kreuzkümmel – gesund und aromatisch
91. **Chana Masala**: Kichererbsen in einer pikanten Zwiebel-Tomaten-Sauce mit nordindischen Gewürzen.
92. **Dal Tadka**: Gelbe Linsen mit Knoblauch, Chili, Kreuzkümmel und Ghee – einfach, herzhaft und traditionell.
93. **Vegetable Korma**: Gemischtes Gemüse in cremiger Cashew-Sauce mit milden Gewürzen – nussig und samtig.
94. **Aloo Gobi**: Kartoffeln und Blumenkohl in Tomaten und Gewürzen gebraten – klassisch und herzhaft.
95. **Bombay Aloo**: Würzige Kartoffeln mit kräftiger Gewürzmischung – scharf und lecker.
96. **Matar Paneer**: Paneer mit grünen Erbsen in milder Tomaten-Zwiebelsauce.
97. **Nepali Style Mixed Veg Curry**: Saisonales Gemüse in Senföl mit Himalaya-Gewürzen – hausgemacht und herzhaft
98. **Kadai Paneer**: Paneer mit Paprika in würziger Tomatensauce – kräftig und aromatisch.
99. **Malai Kofta**: Vegetarische Bällchen aus Paneer und Kartoffeln, serviert in einer milden Cashew-Tomaten-Sahnesauce
100. **Dal Makhani**: Schwarze Linsen und Kidneybohnen langsam gekocht mit Butter, Tomaten und Sahne – cremig und tief im Geschmack



## Reisgerichte



- 101. **Basmatireis (Natur):** Fluffiger, aromatischer Reis – ideal zu Currys..... 2.50
- 102. **Jeera-Reis:** Basmatireis mit Kreuzkümmel – mild und duftend ..... 2.60
- 103. **Gemüse-Pulao:** Würziger Reis mit gemischtem Gemüse und Gewürzen..... 4.00
- 104. **Zitronenreis:** Reis mit Zitronensaft, Senfsamen und Curryblättern – frisch und fruchtig ..... 2.60
- 105. **Safranreis:** Basmatireis mit Safran – duftend und leicht süßlich..... 2.90
- 106. **Kashmiri-Pulao:** Süß-herzhaft mit Trockenfrüchten, Nüssen und Safran ..... 4.00
- 107. **Kokosreis:** Reis mit frischer Kokosnuss und milden Gewürzen – cremig und exotisch ..... 3.95
- 108. **Pilz-Fried Rice** Gebratener Reis mit Pilzen, Knoblauch und nepalesischen Gewürzen ..... 4.00
- 109. **Eier-Fried Rice:** Gebratener Reis mit Ei, Frühlingszwiebeln und leichter Sojasauce ..... 3.95
- 110. **Keema-Reis:** Reis mit gewürztem Hackfleisch, Zwiebeln und Kräutern – herzhaft und würzig ..... 4.00
- 111. **Masala Casa Reis:** Basmatireis mit Ei, Mandeln, Rosinen und grünen Erbsen gebraten – süß-pikant..... 4.50



## Naans & Brote



- 112. **Käse-Naan:** Weiches Naan mit geschmolzenem Käse – cremig und sättigend..... 3.80
- 113. **Knoblauch-Käse-Naan:** Mit Käse gefülltes Naan, getoppt mit Knoblauchbutter und Kräutern ..... 3.95
- 114. **Zwiebel-Käse-Naan:** Naan mit geschmolzenem Käse und Zwiebeln – herzhaft und goldbraun ..... 3.95
- 115. **Peshwari-Naan:** Süßes Naan mit Kokosnuss, Rosinen und Mandeln – ideale Beilage..... 3.95
- 116. **Keema-Naan:** Naan mit gewürztem Hackfleisch – saftig und würzig..... 3.80
- 117. **Paratha (Natur):** Vielschichtiges Fladenbrot aus Vollkornmehl – knusprig und lecker..... 3.00
- 118. **Pommes Frites:** Knusprig frittierte Kartoffelstäbchen mit Salz..... 3.50
- 119. **Roti (Chapati):** Einfaches Fladenbrot aus Vollkornmehl – leicht und gesund..... 2.50
- 120. **Natur-Naan:** Weiches, fluffiges Naan – perfekt zu Currys..... 2.50
- 121. **Knoblauch-Naan:** Mit geröstetem Knoblauch – intensiv und duftend ..... 3.00
- 122. **Butter-Naan:** Warmes Naan mit Butter bestrichen – weich und reichhaltig..... 3.00

## Kindermenü (nur für Kinder) €6.95 per meal



- 123. **Mini Chicken Korma/Tikka Masala:** Mildes, cremiges Hähnchencurry mit Reis – ideal für Kinder
- 124. **Butter Chicken (Mild):** Milder Tomaten-Hähnchencurry mit Reis – cremig und süßlich
- 125. **Chicken Tikka mit Pommes frites (Mild):** Zartes, mild gewürztes Hähnchen mit Pommes beliebt bei Kindern
- 126. **Knusprige Honigkartoffeln:** Frittierte Kartoffelstäbchen in süß-scharfer Honigsauce
- 127. **Omelette mit Pommes frites:** Einfaches Ei-Omelett mit Salz, Pfeffer und knusprigen Pommes
- 128. **Chicken Nuggets mit Pommes frites:** Knusprige Hähnchenstücke mit Pommes
- 129. **Käse-Naan mit Joghurt-Dip:** Naan mit Käsefüllung, serviert mit mildem Joghurt-Dip

## Desserts



- 130. **Safran-Milchkuchen:** Zarter, süßer Kuchen mit Safran und Milch – außergewöhnlich im Geschmack... 3.99
- 131. **Pista-Kulfi:** Indisches Pistazien-Eis – cremig und nussig..... 3.99
- 132. **Mango-Kulfi:** Mango-Eis auf traditionelle indische Art – fruchtig und kühl ..... 3.50
- 133. **Gulab Jamun:** Weiche Milchteigbällchen in Zuckersirup – süß und warm ..... 3.50
- 134. **Kokos-Kulfi:** Indisches Eis mit cremiger Milch und Kokos – tropisch und reichhaltig ..... 3.50
- 135. **Mango Lassi (Dessert-Version):** Süßes Joghurtgetränk mit frischem Mango – perfekt als Dessert .... 3.00
- 136. **Schokoladen-/Vanilleeis:** Klassisches Eis in Schokolade oder Vanille..... 2.95