



EVEREST SPICE

— BRASSCHAAT — NEPALESE EN INDISCHE KEUKEN

Wij zijn een team van gepassioneerde koks met als doel mensen te laten genieten van authentieke Indische en Nepalese gerechten.

We bereiden dagelijks verse maaltijden met traditionele kruiden en recepten uit India en Nepal. Onze gerechten zijn ontworpen voor klanten in Brasschaat die op zoek zijn naar smaakvol eten, snelle levering of eenvoudig afhalen.

3-gangen openings menu

Samengesteld door ons, om u te laten proeven van het beste wat wij te bieden hebben.

3-gangen vlees menu.....€24,50

Voorgerecht: Everest Chicken Dumplings

Hoofdgerecht: Chicken Tikka Masala of Crispy Duck Sizzler geserveerd met basmatirijst

Dessert: Gajar Halwa Cheesecake

3-gangen vegetarische menu..€23,50

Voorgerecht: Everest Vegan Dumplings

Hoofdgerecht: Paneer Tikka Masala of Palak Paneer geserveerd met basmatirijst

Dessert: Gajar Halwa Cheesecake

Voorgerecht

Een selectie van lichte en smaakvolle gerechten om de eetervaring mee te starten.

Chicken MoMo..... € 7,00

Traditionele Nepalees dumplings gevuld met sappige kip en aromatische kruiden, gestoomd en geserveerd met huisgemaakte tomatensaus.

Chicken Choila..... €10,00

Pittig Nepalees gerecht met gegrilde kip, knoflook en gember afgewerkt met verse kruiden

Scampi Pakora.....€ 10,00

Krokant gefrituurde scampi in een kruidig kikkererwtenbeslag vol van smaak.

Vegan MoMo..... €6,00

Gestoomde dumplings gevuld met verse groenten en kruiden, geserveerd met huisgemaakte tomatensaus.

Samosa.....€ 6,00

Knapperig deeg gevuld met gekruide aardappelen en een vleugje specerijen.

Alu Chop..... €6,00

Knapperig gefrituurde aardappelkroket met een zachte, smeùige vulling.

Paneer Pakora.....€ 8,00

Zachte blokjes paneer in een krokant, goudbruin jasje. Romig van binnen, knapperig van buiten.

Veg Pakora..... €6,00

Krokant gefrituurde groenten in een licht beslag.

Curries (Geserveerd met basmatirijst)

Keuze uit kip, lam of scampi. Traag gegaard gerecht waarbij groenten hun smaken vrijgeven, bereid met aromatische kruiden voor een rijke, warme smaak.

Lams

€ 19,90

Scampi

€ 20,90

Kip

€ 18,50

Tikka Masala.....

Gemarineerd vlees in onze unieke blend van verse groene kruiden, bereid in de tandoor oven en afgewerkt in een romige masalasaus.

Korma.....

Een romige cashew saus met amandel, kokosmelk en room.

Bhuna.....

Bereid met uien, tomaten, gember en knoflook

Jalfrezi.....

Een medium pikante roerbak met een rijke variatie aan groenten, tomaat, paprika en specerijen.

Madras.....

Curry op basis van tomaat en ui, kruidig en duidelijk pittiger met een warme, volle smaak

Vindaloo.....

Pittige curry op basis van tomaat, krachtig, fris en intens van smaak afgewerkt met aardappel en citroen. Sterk beïnvloed door de Portugese keuken

Biryani

Keuze uit **kip**, **lam** of **scampi**. Smaakvol gerecht van malse stukjes vlees en aromatische basmatirijst, langzaam gegaard met traditionele biryani-spice

Afgewerkt met noten en goudbruin gefrituurde uien voor extra diepte en een warme, volle smaakbeleving. Geserveerd met raita.

Lams

€ 19,90

Scampi

€ 20,90

Kip

€ 18,50

Everest Speciaal (Geserveerd met basmatirijst)

Selectie van onze chef en huisgerechten, met zorg samengesteld voor een unieke en verfijnde smaakbeleving.

Crispy Duck Sizzler.....€ 19,90

Knapperige eend heerlijk roergebakken in een zoet-zure saus, vol smaak en perfect in balans, een echte smaakmaker.

Butter Chicken.....€ 19,50

Licht gekruide stukjes kipfilet , geroosterd in tandoor, gekookt in roomboter saus

Scampi Sizzler.....€ 21,90

Chicken Sizzler.....€ 19,00

Knapperige kip, roergebakken in een zoet-zure saus, vol smaak en heerlijk in balans.

Lamb Sizzler.....€ 20,50

Gemarineerde porties uit de tandoor roergebakken in zoet-zure saus

Vegetarische gerechten (Geserveerd met basmatirijst)

Palak Paneer.....€ 17,00

Zachte blokjes Indiase kaas(Paneer), bereid in fijn gemalen spinazie in een romige saus

Paneer Korma.....€ 17,00

Zachte blokjes Indiase kaas(Paneer), bereid in romige cashew saus met amandel, kokosmelk en room.

Daal Makhni.....€ 16,50

Zacht gegaarde gele linzen, op smaak gebracht met gebakken komijn, knoflook en ui. Een puur en smaakvol gerecht,

Vegetarisch Korma.....€ 16,00

Variatie van seizoensgroenten in romige cashew saus met amandel, kokosmelk en room.

Paneer Tikka Masala..... € 17,00

Zachte blokjes Indiase kaas(Paneer), bereid in onze unieke blend van verse groene kruiden, bereid in de tandoor oven en afgewerkt in een romige masalasaus.

Aloo Gobi.....€ 16,00

Klassieke aardappelcurry met bloemkool (Gobi) zacht gegaard

Vegetarisch Vindaloo.....€ 16,00

Variatie van seizoensgroenten in een pittige curry op basis van tomaat, vol en rijk van smaak.

Vegetarisch Jalfrezi.....€ 16,00

Variatie van seizoensgroenten, medium pikante roerbak met tomaat en paprika, vol smaak en heerlijk in balans.

Dessert

Zoete afsluiters om uw maaltijd perfect te beëindigen,
van fris en licht tot rijk en verleidelijk.

Gajar halwa cheesecake.....€ 6,50

Cheesecake met gajar halwa, een Indiase worteldessert van melk en suiker, gecombineerd tot een romige, rijke en verrassende zoete creatie

Gulab Jamun.....€ 5,00

Huisgemaakte zachte balletjes van melk, licht vergelijkbaar met smoutebollen, gefrituurd en gedrenkt in suikersiroop, warm en zoet.

Naan

Zacht en vers gebakken plat brood uit de tandoor, licht luchtig en warm geserveerd, ideaal om te combineren met curries en sauzen.

Garlic Naan.....€ 4,50

Afgewerkt met look

Butter Naan.....€4,00

Naan afgewerkt met gesmolten boter.

Kaas Naan.....€ 5,50

Gevuld met kaas, in de oven gesmolten

Kokos Naan.....€5,50

Gevuld met kokos licht zoet van smaak

Drinks

Cola.....€ 2,50

Fanta.....€ 2,50

Plat water.....€ 2,00

Mango Lassi.....€4,00

Frisse drank met mango, zacht, romig en licht zoet, perfect als verfrissende drank.

Cola Zero.....€ 2,50

Ice Tea.....€ 2,50

Bruis water.....€ 2,50

Supplement

Gebakken rijst.....€5,00

Gebakken rijst met groenten en ei

Pappad.....€1,00

Knapperige linzencracker, licht en luchtig

Rijst.....€3,00

Gekookt basmati rijst

Friet.....€3,50

KIDS

Gerechten speciaal voor kinderen

Chicken nuggets.....€ 4,00

6 stuks

Fish finger.....€ 5,00

6 stuks

Friet.....€ 3,00

Saus

Raita.....€ 3,50

Frisse yoghurtsaus met komkommer en kruiden, licht en verkoelend, perfect als aanvulling bij kruidige gerechten.

Mango Chutney.....€ 0,90

Zoete mangosaus met een frisse, fruitige smaak

Tomaat Chutney.....€ 0,80

Zoet-zure smaak, licht kruidig op basis van tomaat

Mayonaise.....€ 0,90

Ketchup.....€ 0,90

ALLERGENENINFORMATIE – EVEREST SPICE

Wettelijke kennisgeving

Volgens de Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 informeren wij u over de aanwezigheid van de 14 wettelijke allergenen in onze gerechten.

Kruisbesmetting kan niet volledig uitgesloten worden. Gelieve bij allergieën steeds ons personeel te informeren.

14 Wettelijke allergenen

1 Gluten | 2 Schaaldieren | 3 Eieren | 4 Vis | 5 Pinda's | 6 Soja | 7 Melk | 8 Noten | 9 Selderij | 10 Mosterd | 11 Sesam | 12 Sulfieten | 13 Lupine | 14 Weekdieren

Voorgerechten

Scampi Pakora → 1,2
Chicken MoMo → 1
Samosa → 1
Paneer Pakora → 1,7
Veg Pakora → 1
Vegan MoMo → 1
Alu Chop → 1

Specials

Scampi Sizzler → 2,6
Crispy Duck Sizzler → 1,6
Chicken Sizzler → 1,6
Butter Chicken → 7

Curries & Biryani

Biryani → 7,8 (+2 bij scampi)
Tikka Masala → 7
Bhuna → -
Madras → -
Jalfrezi → 6 (mogelijk)
Vindaloo → 10 (mogelijk)
Korma → 7,8

Naan

Alle naan → 1
Cheese Naan → 1,7
Butter Naan → 1,7

Vegetarisch

Palak Paneer → 7
Paneer Korma → 7,8
Paneer Tikka Masala → 7
Daal Makhni → 7
Vegetarisch Korma → 7,8
Aloo Gobi → -

Desserts

Gajar Halwa Cheesecake → 1,7,8
Gulab Jamun → 1,7

Belangrijke opmerking

Onze gerechten worden bereid in een keuken waar allergenen aanwezig zijn. Kruisbesmetting is mogelijk.