

Dinner Choices དགོང་ཟས་ཟ་ཐོ།

Khampa Nomad Ecolodge is a lodge, not exactly a restaurant. We encourage our guests to eat together, and get to know each other at the table, and (almost) everything is made from scratch each day.

Please let us know by 5 PM of your top two dinner choices; we will make a plan for the whole house (and attempt to satisfy everyone!). Please let us know if you have any eating restrictions or requirements, or special requests!

Full Meal with sides, dessert and drinks: Y110 per person དགོང་ཟས་ཆེན་པོ།

ཟ་རྒྱ་རྒྱུ་རྒྱུ་། མངར་ཟས། བུང་རྒྱ། མི་གཅིག་ལ་¥110།

Main Dish Only: Y60 per person དགོང་ཟས་རྒྱུ་བ། མི་གཅིག་ལ་¥60།

**All options include lunch, served here, packed to go, or with nearby nomad yak-herding families **དགོང་ཟས་ཀྱི་
འདེམས་བྱ་ཚང་མ་ཉིན་དགུང་ཟ་མའི་རིན་གོང་ལ་གཏོགས་ཡོད། ཉིན་དགུང་ཟ་མ་ལ་འདེམས་བྱ་གསུམ་ཡོད་དེ། རྒྱུ་དུ་ཟའམ། འབྲོག་ལྷི་དུ་ཟ་བ། ཟ་མ་འཁྱེར་ནས་འགྲོ་བ་བཅས་ཡོད།

**We make one meal for all guests each evening; each person can choose Full or Main Dish Only. **དགོང་མི་རེ་རེ་
མགོན་པོ་ཚང་མ་ལ་དགོང་ཟས་གཅིག་ལས་བཞིན་ཡོད། མི་རེ་རེ་ཡིས་ཟ་རྒྱ་མང་ལུང་འདེམས་ཆོག

MAIN DISH
Choose one
 ཟ་མ་གཙོ་ཤོ།
 གཅིག་འདེམས་རོགས་གནང་།

FULL MEAL ** always includes your choice of beer or house wine** དགོང་ཟས་ཆེན་པོ།
 ཆང་གི་དམ་པེ་གཅིག་གསུམ་ཆང་གི་ཇ་ཕོར་གཅིག་འདེམས་རུང་།

INDIAN ུ་གར་ཟ་མ།
1 or both curries for the house

Vegetable Curry: with potatoes, peas, broccoli, and eggplant ཚོད་མ་གྲུ་ལི། ཞོག་ཞོག་དང་། ལྷན་ལྷང་། མེ་ཏོག་པད་ཚལ་ཕྱོན་པོ། ཆེ་ཅི།
Yak Curry: savory rich yak curry with coconut milk. ཟོག་ཤ་གྲུ་ལི། བེ་ཏ་ལོ་མའི་ཟོག་ཤ་གྲུ་ལི་བྲོ་བ་ཅན།

Served with brown or white rice, and fresh tomato and onion, plus Indian pickles and chutneys འབྲས་དཀར་པོ་ལམ་མེར་པོ། དམ་གོང་དང་ཚོང་། རྒྱ་གར་གྱི་སྦྱར་ཅི་སྒྲ་ཚོགས་ཀྱིས་མཉམ་སྦྲེབ་བྱས་ཡོད།

Both curries plus གྲུ་ལི་དེ་རིགས་གཉིས་དང་།
 • Dahl Soup རྟ་ལི།
 • Raita (cucumber and yogurt salad) ཞོ
 དང་ཚོད་མ་གྲུ་ལི།
 • Homemade Coriander Chutney འུ་སྤུ་ལྷུར་ཅི།
 • Sweet Chai Tea ཇ་མངར་མོ།

YAK MEAT SPECIALTIES
 ཟོག་ཤ་འདི་ཟས་རིགས་ལྷུང་ཚོས་ལྟན།

We can make both steak and burgers on one night for a group. Yak Roast stands alone.

Yak T-bone Steak: 100 grams. Served with mashed potatoes and green salad རི་ཕུ་མེད། 100ལེད། ཟོག་ཤ། ཞོག་ཞོག་དང་མ་དང་གྲུ་ལི་གཉིས་ཀྱིས་མཉམ་སྦྲེབ་བྱས་ཡོད།

Yak Burger: our famous burger, fresh chopped yak meat and homemade whole wheat bun. Veggie burger with spouted grains also available. ཟོག་ཤ་ཏམ་པོ་པོ། ང་ཚོའི་ཏམ་པོ་པོ་སྐད་གྲགས་ཅན། ཟོག་ཤ། ལྷོ་ལག་གི་སྐོར་རེ། ཤ་མེད་ཏམ་པོ་པོ་ཡང་ཡོད།

Yak Roast: with grilled vegetables ཟོག་ཤ་སྦྲེག་པ། ཚོད་མ་སྦྲེག་པས་མཉམ་སྦྲེབ་བྱས་ཡོད།

Yak T-bone Steak, 250 grams. Served with mashed potatoes and green salad. Followed by dessert. 250ལེད། རི་ཕུ་མེད། ཞོག་ཞོག་དང་མ་དང་གྲུ་ལི་གཉིས་ཀྱིས་མཉམ་སྦྲེབ་བྱས་ཡོད། ཟ་ཚར་དུས་མངར་ཟས་ལྷུང་ཡོད།

Includes:
 • Roasted potatoes and herbs
 • Fresh green salad
 • Pie or cookies བ་རྒྱ་རུང་རུང་ལ།
 • ཞོག་ཞོག་དང་ཚོད་མ་སྐམ་པོ།
 • གྲུ་ལི་ཕྱོན་པོ།
 • སའི་འམ་སྐོར་རེ་དངར་མོ།

Includes བ་རྒྱ་རུང་རུང་ལ།
 • Tibetan Potato Gratin (with local yak cheeses) ཞོག་ཞོག་དང་ཆིས་སོ།
 • Green Salad གྲུ་ལི་ཕྱོན་པོ།
 • Pie སའི།

MAIN DISH
Choose one
ཟས་གཙོ་པོ།
གཅིག་འདེམས་རོགས་གནང།

**FULL MEAL ** always includes
your choice of beer or house
wine**** དགོང་ཟས་ཆེན་པོ།
**ཆང་གི་དམ་པེ་གཅིག་གམ་རྒྱན་ཆང་གི་ཇ་པོར་གཅིག་
འདེམས་རུང།**

ONE-DISH PARTIES
**(Full meal only, whole
house!)**
མི་མང་གི་ཟ་རྒྱ་ཆེན་པོ།
(དགོང་ཟས་ཆེན་པོ།)

Artisanal Pizza: Homemade in wood oven, with thin whole-wheat crust and locally sourced ingredients and cheeses. Served with green salad. Served as it comes out, as much as you can eat. ལག་བཟོས་ཕིས་ལྷོ་གོ་ནག་གི་སྒོར་རེ་དང། རང་སའི་ཚོད་མ། ཆིས་སི་སོགས་ཀྱིས་ལས། ཤིང་གི་ཐབ་ཁ་རུང་དུ་སྲེག་བཞིན་ཡོད། ཤུ་ལྡེ་ཡིས་མཉམ་སྡེ་བ་བྱས་ཡོད། གང་མང་ཟ་ཐུབ་ན་དེ་འདྲ་ལས་བཞིན་ཡོད།

Tibetan Style Hotpot: with local vegetables and yak meat, less spicy than Sichuan version. Big party style. བོད་ཀྱི་རྒྱ་ཁོག་ ཟོག་ཤ་དང་ཚོད་མ་སྒྲ་ཚོགས་ཀྱིས་བཟོས། སི་ཁྲོན་རྒྱ་ཁོག་དང་ཁ་མི་ཚ། མི་མང་པོའི་ཟ་རྒྱ་རེད།
