

## ENTREES

<b>Pachadi</b>	3.50
<i>Salade à base de yaourt et de légumes (oignon rouge, concombre, tomate, carotte et ananas)</i>	
<b>Oignon bhaji</b>	4.00
<i>Beignets croustillants à base d'oignons épicés</i>	
<b>Aubergines bhaji</b>	4.00
<i>Tranches d'aubergines sautées avec des épices aromatiques</i>	
<b>Samossa de légumes</b>	4.00
<i>Des chaussons frits, farcis de légumes épicés</i>	
<b>Samossa de Viande</b>	4.50
<i>Des chaussons frits, farcis de viande épicés, (poulet)</i>	
<b>Roll (légumes ou viandes)</b>	4.50
<i>Préparation roulée farci aux légumes ou à la viande, panée</i>	
<b>Dhall Soup</b>	5.00
<i>Préparation à base de lentilles cuites et d'épices</i>	
<b>Salade de crevettes</b>	5.50
<i>entrée associant des crevettes cuites, des légumes croquants et une sauce à la mangue.</i>	
<b>Poisson bhaji</b>	7.50
<i>Tranches de poisson frites à la farine de pois chiche et aux épices</i>	
<b>Chicken 65</b>	9.00
<i>plat épicé d'origine Indienne, composé de morceaux de poulet marinés dans des épices, puis frits pour obtenir une texture croustillante et savoureuse</i>	
<b>Crevettes bhaji</b>	8.50
<i>Beignets de crevettes à la farine de pois chiche et légèrement épicés</i>	

## Salade du Kohinoor 8.50

*Salade composée de maïs, tomate, oignon, accompagnée de poulet et l'agneau, servie avec une sauce maison*

## Assortissement d'entrée royale 10.50

*Rolls légumes, samossas de viandes, aubergines bhaji, oignons bhaji, crevettes bhaji.*

## ACCOMPAGNEMENTS

Riz basmati parfumé	3.00
Lemon rice	3.50
Riz épinard	3.50
Riz sauté	4.00
Kashmiri Pulao	5.00

## NAANS

Naan nature	2.50
Naan fromage	3.50
Garlic naan	3.50
Sindhi naan (ail et fromage)	4.00
Peshwari	4.50
Parrotta (galette feuilleté)	4.00

## MENU MDI 15.90

Lundi au vendredi (hors jours fériés)

### ENTREES

Samossa viande, légumes ou aubergine bhaji

### PLATS

poulet curry ou dhall curry + riz parfumé

### DESSERTS

crème de mangue ou glace vanille

## PLATS

### Korma

*Une sauce douce et crémeuse qui marie les épices avec la douceur fruitée de la mangue*

Poulet	14.50
Agneau	15.50
Bœuf	15.00
Poisson	15.00
Gambas	16.00

### Tikka Masala

*Une sauce onctueuse et douce composée de tomate, de crème et diverses épices,*

Poulet	14.00
Agneau	16.00
Bœuf	15.00
Poisson	15.00
Gambas	16.50

### Curry

*Sauce élaborée selon la tradition de notre chef, la sauce curry prend des formes diverses selon les provinces de l'Inde*

Poulet	13.00
Agneau	15.00
Bœuf	14.00
Poisson	14.00
Gambas	16.00

### Chettynad

*Sauce riche en épices et légèrement relevée*

Poulet	14.00
Agneau	16.50
Bœuf	15.00
Poisson	14.50
Gambas	16.50

### Rogan Josh

*Un curry aromatique et relevé mijoté dans une sauce onctueuse à base de yaourt, poivrons, tomates, citron et des épices*

Poulet	13.90
Agneau	15.90
Bœuf	14.90
Poisson	14.50
Gambas	15.90

## Karahi

Une sauce épicée et acidulé, parfumée à base de tomates, poivrons, gingembre, ail et épices, avec des morceaux de citrons, offrant un goût riche et piquant

Poulet	14.00
Agneau	15.90
Bœuf	14.90
Poisson	15.00
Gambas	16.00

## L'Andhra Chili

Un plat épicé et intense connu par ses chaleurs prononcées préparé avec piments verts

Poulet	14.00
Agneau	16.00
Bœuf	15.00
Poisson	15.90
Gambas	16.90

## Biriyani

Riz mijoté avec des épices savoureuses

Poulet	15.50
Agneau	16.50
Bœuf	15.50
Gambas	17.50
légumes	13.50
mx biriyani (poulet, agneau, bœuf, gambas)	19.00

## Vindaloo

Spécialité du nord, à base de piments rouges relevés

Poulet	13.00
Agneau	15.50
Bœuf	14.00
Poisson	13.80
Gambas	15.00

## SPECIALITES TANDOORI

viande mariné et grillé dans un four traditionnelle

Poulet (1cuisse)	9.50
Poulet Tikka (filet)	13.00
Agneau	15.00
Bœuf	14.00
Gambas	15.50
Assortiment	20.00
(poulet, bœuf, agneau, gambas)	

## Népal

Une sauce douce et crémeuse qui marie les épices avec la douceur fruitée de la mangue, avec des morceaux de fruits exotiques

Poulet	14.50
Agneau	15.90
Bœuf	15.00
Poisson	15.00
Gambas	16.00

## PLATS VEGETARIENS

### Paneer butter masala 12.00

Un curry doux et crémeux à base de tomates, beurre et d'épices dans lequel mijotent des cubes de paneer (fromage indien)

### Palak Paneer 10.00

Plat végétarien à base de fromage cuit dans une sauce crémeuse à base d'épinard

### Dhall curry 9.00

Plat traditionnel préparé à partir de lentilles cuites, assaisonnées avec des épices

### Chana Masala 9.00

Un plat Indien à base de pois chiches cuits dans une sauce épicée et parfumée

### Epinard au lait de coco 9.00

Un plat végétarien où des épinards sont cuits dans une sauce crémeuse à base de lait de coco

### Aloo Bombay 9.00

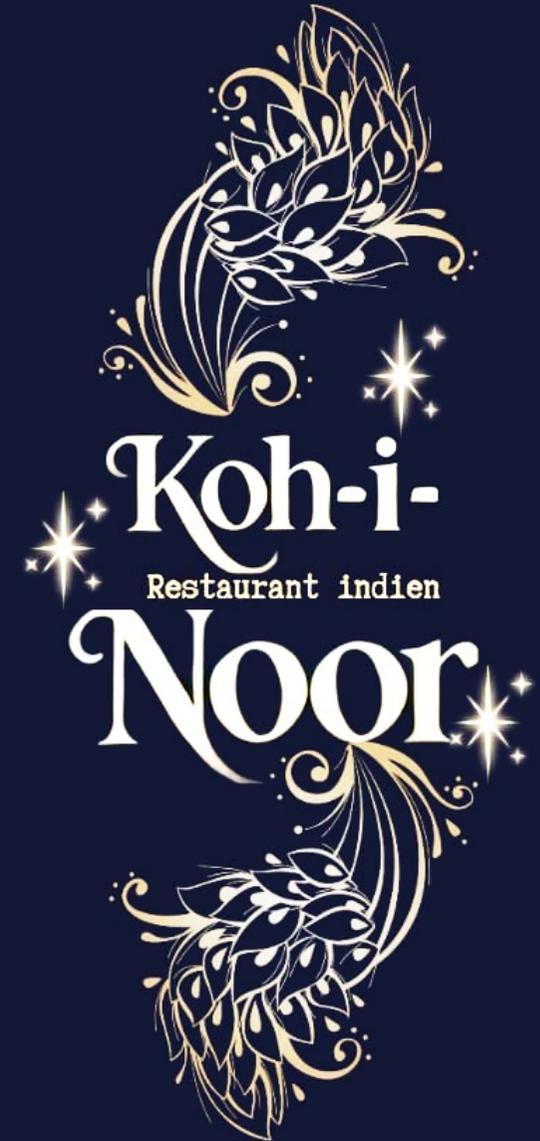
Un plat Indien à base de pommes de terre cuites dans une sauce épicée et savoureuse

## DESSERTS

Gulab jamun	4.00
Kheer	4.00
Gateau de semoule	3.50
Crème de mangue	3.00
Colonel	6.00
Glaces	1 boule : 2.50 2 boules 3.00

Sur place et à emporter

Ouvert de 8h à 23h



20 avenue Roger Tissandié

31600 Muret

Tel : 0666893770

