



Kohinoor of India Menukaart

Verrassing van de Chef

Vegetarisch: € 30,00

Vlees: € 32,50

Vis: € 34,50

Voorgerecht

Een samenstelling van verrassende voorgerechten

Hoofdgerecht

Een reis door de Indiase Keuken, beleef de smaken van India!

Nagerecht

Indiaas ijs of koffie/thee





Voorgerechten

Vlees

MIXED KABAB	€ 7,50
Verschillende gemarineerde gerechten die in de tandoori klei oven worden bereid	
TANDOORI MURGH	€ 7,50
Beroemde gemarineerde, gegrilde rode kippenpoten uit de tandoori klei oven	
MURGH MIRCHI	€ 7,50
De beste stukjes van een gemarineerde kip in een geurig kruidenmengsel, extra pittig van smaak	
BOTI KABAB	€ 8,00
Een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees, extra pittig van smaak, bijzonder lekker	
SHEEK KABAB	€ 7,50
Gegrilde rolletjes lamsgehakt met verse kruiden, een Noord Indiase specialiteit uit de tandoori klei oven	

Vis

BUTTERFLY	€ 9,00
Een krokant voorgerecht van grote gemarineerde garnalen in een bijzonder deegbeslag van kikkererwten	
FISH PAKORA	€ 8,00
Gemarineerde stukje vis, gefrituurd en geserveerd met salade en saus	
BHUNA PRAWM PUREE	€ 8,50
Fijne gekruide, kleine garnalen met zacht brood, een speciaal voorgerecht	

Vegetarisch

DAL SOEP	€ 5,50
Een smakelijke linzen soep uit Noord India, gekruid met verse koriander en citroensap	
MULIGATWANY SOEP	€ 5,50
Pittige soep uit Zuid India, getrokken uit specerijen uit Madras en op smaak gebracht met kokos, citroen en verse kruiden	
BAINGAN MASALA	€ 5,50
Aubergine bereid met verse specerijen, geserveerd met een yoghurt raitha	
ONION BHAJI	€ 5,50
Gebakken balletjes ui met peper, erwtenmeel en Indiase kruiden	
SAMOSA	€ 5,75
Driehoekjes van zelfgemaakt deeg gevuld met groenten en kruiden	
GHANA PUREE	€ 5,50
Kikkererwten gekruid met verse specerijen met heerlijk zacht brood	

Vegetarische gerechten

PALLAK PANNEER	€ 16,00
Een gerecht van spinazie en zelfgemaakte Indiase kaas	
ALOO GOBI	€ 15,50
Een medium pittig gerecht met aardappel en bloemkool bereidt met verse specerijen	
BHINDI MASALA	€ 16,00
Vers gebakken okra bereidt met uien, tomaten, kruiden en specerijen	
MUSHROOM MUTTAR	€ 15,50
Gebakken champignons en groene erwten bereidt in een kruidige ui-tomaten saus	
PANNER KORMA	€ 16,00
Een zoet gerecht gemaakt met zelfgemaakte Indiase kaas, roomsaus met cashewnoten, amandelen, het gerecht heeft een fijne licht zoete maar kruidige smaak	
KOLHAPURI	€ 15,50
Een beroemde pittige curry, het gerecht is een semi-droge groenteschotel gekookt met kruiden als basis voor de saus, samen met rode chili en kokos	
AUBERGINE BALTI	€ 16,00
Een curry van aubergine met zelf gemaakte balti pasta, geeft een pittige maar zachte smaak aan dit vegetarisch gerecht	
CHANA MASALA	€ 15,50
Een beroemd gerecht uit Punjab, India. Een kruidige en verleidelijke curry van witte kikkererwten bereid met tomaten, koriander en uien	





A traditional Indian thali meal served on a large silver platter. The platter contains a variety of dishes including white rice, yellow lentil soup (dal), green chutney, yellow chutney, and several small bowls of curries and vegetables. A large, golden-brown roti is placed on the right side of the platter.

€ 16,50

Gerechten uit de Tandoori oven

Uit de traditionele tandoori klei oven, deze stoken wij nog ouderwets op houtskool. Voordat het vlees of de vis in de tandoori klei oven is geroosterd heeft een marinade haar speciale aroma aan het vlees of de vis meegegeven door verse kruiden. De gerechten worden geserveerd met basmati rijst en een groente curry.

ROYAL TANDOORI MIXED GRILL

€ 19,50

Voor liefhebbers van gegrild eten. Een combinatie van kabab gerechten uit de Noord Indiase tandoori grillkeuken

TANDOORI MURGH

€ 16,75

Malse kip gemarineerd in verschillende verse kruiden. Een lievelingsgerecht van vele Indiërs

MURGH TIKKA

€ 17,50

De beste stukjes van de kip, gemarineerd in een geurig kruidenmengsel

LAMB TIKKA

€ 18,75

Gerecht van zacht lamsvlees, gemarineerd in een geurig kruidenmengsel

JHINGA TANDOORI

€ 21,50

Grote garnalen uit de Golf van Bengalen, smaken voortreffelijk. Na een bad van fijne kruiden zijn deze licht geroosterd in de tandoori klei oven

PANNEER SHABJI TIKKA

€ 17,50

Huisgemaakte Indiase kaas en verse groenten, gemarineerd met verse specerijen, daarna gegrild in de tandoori klei oven





Curry

De Indiase curries worden op smaak gebracht door een mengsel van specerijen, dit mengsel heet een masala. De curries kennen een grote variatie van zoet, mild, medium tot heet. Iedere curry kan naar keuze bereid worden met vlees, vis of groente. De curry gerechten worden geserveerd met basmati rijst, salade en raitha.

1) Maak eerst een keuze uit vlees of vis:

Vlees

KIPFILET	€ 16,75
LAMSVLEES	€ 17,75
RUNDVLEES	€ 17,75

Vis

GROTE GARNALEN	€ 21,00
ZALMFILET	€ 19,00
PANGAFILET	€ 16,75

Vegetarisch

GEMENDE GROENTEN	€ 16,00
PANNEER (INDIASE KAAS)	€ 17,00

2) Maak vervolgens een keuze uit onderstaande curries:

TIKKA MASALA

Zeer beroemd zoet gerecht, bereid met een speciale masala saus. De masala saus wordt bereid uit zorgvuldig geselecteerde ingrediënten zoals verse koriander, tandoori-pasta en gebakken garam masala

KORMA

Een romige curry bereid met kokos, cashewnoten en amandelen

MARCO POLO

Een combinatie van de tandoori klei oven en een zoet curry. Het aroma dankt dit gerecht aan kardamon, kaneel, vruchten, cashewnoten, amandelen en garam masala, een beroemd kruidenmengsel

BUTTER CURRY 🌶️

Een romige Indiase curry met komijn, fenegriek bladeren, tomaten, roomboter en cashewnoten

TAWA 🌶️

Een mild gerecht, een gebonden curry met gebakken ui, gember, knoflook en verse komijn

METHI CURRY 🌶️

Een mild gerecht bereid met fenegriek bladeren, garam masala, tomaat en ui

Curry

KARAI 🌶️

Mild gerecht met tomaat, paprika en verse kruiden, geserveerd in een speciaal braadpannetje

RAZALA 🌶️

Een romige medium curry, gekookt met garnalen, kardamon, knoflook, gember mix, fijn gesneden ui, room en noten

TIKKA PATIA 🌶️

Een combinatie van de tandoori klei oven en een medium pittige curry, zoet zuur van smaak met kokos en citroensap

ROGAN JOSH 🌶️

Een medium curry uit Kashmir bereid met gebakken knoflook en verse tomaten

BALTI 🌶️

Een spicy curry bereid in een bijzondere balti kruidenpasta, met ui, paprika, groene peper en verse koriander

JALFREZI 🌶️

Beroemd curry gerecht, medium tot heet, met groene peper, tomaten, ui en paprika

MADRAS 🌶️🌶️

Een gerecht bereid met een pittige currysaus, met tomaat, verse citroen en koriander

VINDALOO 🌶️🌶️🌶️

Een gerecht bereid met een zeer hete currysaus, aardappelen, koriander en verse chili

🌶️ = mild 🌶️🌶️ = medium 🌶️🌶️🌶️ = pittig 🌶️🌶️🌶️🌶️ = zeer pittig

Staat uw favoriete curry niet op de kaart, vraag dan naar de mogelijkheden.



Bijgerechten

Voor de Indiase keuken spelen bijgerechten een bijzondere rol, voor uitgebreid eten zijn er verschillende groenten of brood die goed bij de gerechten smaken.

KOHINOOR SALADE	€ 3,75
Een verse Indiase salade, tomaat, komkommer, ui en verse specerijen	
PALLAK BHAJI	€ 5,00
Spinazie met kruiden gestoofd	
PALLAK PANNEER	€ 6,50
Spinazie met zelfgemaakte Indiase kaas	
PALLAK AALOO	€ 5,50
Spinazie met aardappelen	
BOMBAY AALOO	€ 5,00
Stukjes gekruide aardappel met ui, tomaat en verse koriander	
DAL TARKA	€ 5,00
Linzen met garam masala, komijn en chili	
DAL MAKHANI	€ 5,50
Populair Punjabi gerecht, gemaakt van urad dal	
MUSHROOM BHAJI	€ 5,50
Medium heet, gebakken met groene peper en koriander	
CHANA MASALA	€ 5,00
Kikkererwten in een overheerlijke masala	
AUBERGINE BHAJI	€ 6,00
Een mild gerecht bereid met verse specerijen en tomaten	
MIX VEGETABLES	€ 5,00
Gemengde groenten met een keur aan kruiden	





Rijst

PILAW RIJST	€ 2,50
EGG PILAW RIJST	€ 4,50
JEERA PILAW RIJST	€ 4,50

Brood

NAN Warm zacht brood met zwarte sesamzaad, gebakken in de tandoori oven	€ 2,50
GARLIC NAN Nan met knoflook	€ 3,75
CHEESE NAN Nan gevuld met kaas	€ 3,75
KULCHA NAN Nan gevuld met groenten	€ 3,50
PRESWARI NAN Nan gevuld met geraspte kokos, amandelen en rozijnen, geserveerd met honing	€ 4,00
KEMA NAN Nan gevuld met lamsgehakt	€ 4,50



Overige bijgerechten

PAPADAM Knapperige Indiase chips met mintsaus of mangosaus	€ 2,50
RAITHA Frisse kruidige yoghurtsaus met tomaten, komkommer en mosterdzaad	€ 2,50
MANGO PICKLE Mango in het zuur met chili (heet)	€ 0,75
LIME PICKLE Limoenen in het zuur (heet)	€ 0,75



Kohinoor of India

Indiase Specialiteiten Restaurant

Wie aan de Indiase keuken denkt, denkt aan Kohinoor of India, een van de beste Indiase restaurants in Gelderland. Al sinds 1981 een begrip in Arnhem, dat hebben wij te danken aan onze service, kwaliteit, gastvrijheid en uiteraard onze voortreffelijke keuken.

In ons sfeervolle restaurant kunt u genieten van traditionele Indiase gerechten bereid met verse kruiden en volgens authentieke Indiase receptuur. U kunt bij de Kohinoor of India gezellig met vrienden en/of familie uit eten gaan, tevens kunt u bij ons terecht voor uw verjaardagsfeest of bedrijfsuitje.

Website: www.kohinoorarnhem.nl, Email: info@kohinoorarnhem.nl

Adres: Oude oeverstraat 7, 6811 JX Arnhem, 026-3514513

Openingstijden ma t/m zo: Vanaf 17:00 uur
Keuken tot 22:00 uur geopend.

Dranken

Speciale Indiase Dranken

LASSI	€ 3,75
MANGO SAP	€ 3,25
INDIASE CHAY	€ 3,50

Bier

BAVARIA VAN DE TAP 0,2 L	€ 2,75
BAVARIA VAN DE TAP 0,3 L	€ 3,25
BAVARIA HALVE LITER VAN DE TAP	€ 5,50
INDIAAS BIER KINGFISHER/COBRA	€ 4,20
RADLER ALCOHOLVRIJ	€ 3,80
WITTE TRAPIST BIER	€ 4,20
MALT BIER	€ 3,80

Wijnen

HUISWIJN ROOD/WIT/WIT ZOET/ROSE	€ 3,90
WIJN KARAF	€ 12,50
FLES WIJN	€ 19,95
FLESJE WIJN ALCOHOLVRIJ ROOD/WIT/ROSE	€ 9,95

Frisdranken

FRISDRANKEN	v.a. € 2,90
-------------	-------------

Warme dranken

WARME DRANKEN	v.a. € 2,50
---------------	-------------

Gedistilleerd

BINNENLANDS GEDISTILEERD	v.a. € 4,25
BUITENLANDS GEDISTILEERD	v.a. € 4,80

Whisky/Cognac/Likeur/Aperitief

WISKEY	v.a. € 5,00
COGNAC	v.a. € 4,70
LIKEUR	v.a. € 4,80
APERITIEF	v.a. € 4,25