**KING CURRY**

**079 469.24.91, Claude**

**Précisez que vous êtes aveugle/malvoyant et ami de Gowri**

**(si besoin, 022 733.82.48)**

**Route de Meyrin 4, 1202 Genève**

**mailto : info@kingcurry.ch**

**Entrées**

**Momos de poulet, CHF 14**

**Boulettes de poulet cuite à la vapeur à la népalaise**

**Boeuf Momos, CHF 16**

**Boulettes de boeuf cuites à la vapeur à la népalaise**

**Momos végétariens, CHF 12**

**Boulettes de légumes cuites à la vapeur à la népalaise**

**Momos mélangés, CHF 18**

**Momos de poulet, de boeuf et de légumes**

**Momos frits mélangés, CHF 18**

**Momos frits de poulet, boeuf et légumes**

**Mélangé pakora, CHF 10**

**Oignons frits à la farine de gram,**

**brinjals et beignets de pommes de terre**

**Samosa chaat, CHF 10**

**plat salé avec samosa écrasé, yogourt, légumes et épices**

**Légumes samosa, CHF 8**

**Légumes salés enveloppés dans une pâte frite croustillante**

**Agneau samosa, CHF 10**

**Agneau haché salé enveloppé dans une pâte frite croustillante**

**Takora aux oignons, CHF 6**

**Beignets à l'oignon dans la farine de pois chiches**

**Paneer tikka, CHF 12**

**Fromage mariné grillé au tandoor**

**Kofta aux légumes, CHF 9**

**Boulettes salées de pois chiches, pois verts, carottes, maïs et poivrons**

**Poulet tikka, CHF 14**

**Morceaux de poulet désossé mariné et grillé**

**Sheekh kebab, CHF 16**

**Côtelette d'agneau avec menthe, corriandre, gingembre et ail**

**Gambas tandoori, CHF 29**

**Gambas marinées grillées**

**Poulet tandoori, CHF 14**

**Morceaux de cuisse de poulet mariné aux épices et grillé**

**Assiette de mélange, CHF 28**

**Poulet tikka, sheekh kebab, crevettes, ailes de poulet et pakoras**

**Légumes Raita au yogourt, CHF 4**

**Salade indienne, CHF 4**

**Oignons, piments et citron**

**BOEUF**

**Boeuf jalfrezi, CHF 28**

**Avec des oignons et des poivrons, très épicé**

**Boeuf karahi, CHF 29**

**Cuit avec échalote, poivrons, tomates, oignons, épices et herbes fraîches**

**Boeuf madras, CHF 28**

**Cuit au curry moyennement épicé**

**Boeuf vindaloo, CHF 28**

**Curry avec sauce vindaloo et pommes de terre bien épicées**

**Boeuf au gingembre et curry, CHF 28**

**Boeuf en sauce aux oignons, gingembre et tomates**

**POULET**

**Poulet korma, CHF 26**

**Avec de la crème fraîche et des fruits secs sans épices**

**Poulet mangue, CHF 27**

**En sauce à la mangue avec tomates et beure**

**Poulet tikka massala, CHF 26**

**Grillé au tandoor et préparé avec une sauce traditionnelle**

**Poulet au beurre, CHF 26**

**Avec du beurre, de la sauce tomate et de la crème**

**Poulet jalfrezi, CHF 27**

**Préparé désossé avec crème d'oignons et poivrons, très épicé**

**Poulet madras, CHF 26**

**Cuit au curry moyennement épicé**

**Poulet vindaloo, CHF 26**

**Curry de Goa spécial , avec sauce vindaloo épicée, très piquante**

**Poulet daal, CHF 26**

**Cuit aux lentilles**

**AGNEAU**

**Agneau korma, CHF 29**

**Avec de la crème fraîche et des fruits secs, sans épices**

**Agneau jalfrezi, CHF 29**

**Avec des oignons et des poivrons, très épicé**

**Curry d'agneau, CHF 29**

**Cuit avec oignons, gingembre, sauce à l'ail, épices et herbes fraîches**

**Agneau karahi, CHF 30**

**Agneau de printemps cuit avec échalotte, poivrons, tomates, oignons, épices et herbes fraîches**

**Agneau madras, CHF 29**

**Cuit au curry, moyennement épicé**

**Lamb vindaloo, CHF 29**

**Spécialité de goa, préparé avec sauce vindaloo épicée**

**Agneau rogan josh, CHF 29**

**Préparé dans une sauce tomate extra-légèrement épicée**

**Agneau aux épinards, CHF 30**

**CREVETTES ET POISSONS**

**Crevettes massala, CHF 28**

**Préparées avec sauce traditionnelle**

**Crevettes de goa au curry, CHF 28**

**A la sauce traditionnelle, épicée à la noix de coco**

**Crevettes madras, CHF 28**

**Cuites au curry spécial de madras , moyennement épicée**

**Spécial gambas, CHF 35**

**Crevettes tigrées à la coquille, spécialité du chef**

**Curry de poissons de goa, CHF 27**

**A la sauce traditionnelle épicée à la noix de coco**

**Bengal poisson bhuna, CHF 27**

**Cuit au curry spécial de madras, légèrement épicé**

**Poisson au massala, CHF 27**

**Avec tomates, coriandre, ail, gingembre, poivrons et jus de citron**

**Crevettes du bengal bhuna, CHF 28**

**Sautées au tomanto, oignons, herbes et épices légèrement épicés**

**Tendoori grill fish, pré-commande nécessaire, CHF 42**

**Poisson entier préparé aux épices et grillé au tandoor**

**LES LEGUMES**

**Mélange de légumes, CHF 16**

**Légumes variés cuits aux épices**

**Palak paneer, CHF 16**

**Epinards cuits avec du fromage cottage**

**Daal tarka, CHF 14**

**Lentilles avec oignons, tomates et épices**

**Bombay aloo, CHF 14**

**Pommes de terre avec oignons, tomates et épices**

**Massala aux champignons, CHF 16**

**Champignons cuits dans une sauce indienne traditionnelle**

**Aloo palak, CHF 15**

**Epinards cuits avec des pommes de terre**

**Bhindi bhaji, CHF 17**

**Okras préparé avec oignons et tomates au curry**

**Channa massala, CHF 16**

**Pois chiches avec du cumain et de la coriandre**

**Muttar paneer, CHF 16**

**Petits pois cuits avec du fromage cottage**

**Bainjun bhurta, CHF 17**

**Caviar d'aubergines aux tomates, oignons et coriandre**

**Légumes korma, CHF 17**

**Légumes à la crème fraîche et fruits secs, nonépicé**

**Paneer tikka massala, CHF 17**

**Fromage préparé avec cumain et corriandre**

**Salade de chili vert, CHF 4**

**Oignons, piment vert et citron**

**Raita, CHF 4**

**Concombres, carottes, oignons et herbes dans le yogourt**

**PAIN FAIT MAISON, FARINE BLANCHE**

**(appelé NAAN,comme une galette, une grande crêpe)**

**Naan ordinaire, pâte au levain, CHF 4**

**Naan au beurre, CHF 5**

**Naan à l'ail, CHF 6**

**Naan au fromage, CHF 6**

**Naan au piment vert, CHF 6**

**Naan au fromage et piment vert, CHF 6**

**Naan au piment et ail, CHF 6**

**Naan au fromage et à l'ail, CHF 6**

**King, Naan à l'ail, au piment et au fromage, CHF 7**

**Kheema, naan avec viande hachée et piment, CHF 9**

**PAIN FAIT MAISON, FARINE COMPLETE**

**Pain rôti de blé entier tandoori, CHF 5**

**Pain rôti de blé entier au beurre, CHF 5**

**BIRYANIS,PLATS TRADITIONNELS AVEC RIZ BASMATI ET EPICES**

**Agneau Biryanis, CHF 30**

**Poulet Biryanis, CHF 28**

**Crrevettes Biryanis, CHF 29**

**Boeuf Biryanis, CHF 29**

**Biryanis aux légumes, CHF 24**

**RIZ BASMATI**

**Riz nature, CHF 4**

**Riz cachemire, avec fruits secs et safran, CHF 7**

**Muttar pulao, avec petits pois, oignons et épices, CHF 8**

**Channa pulao, avec pois chiches, oignons et épices, CHF 8**

**Riz king curry, avec oignons, oeufs, safran et épices, CHF 8**

**THALIS MENUS TRADITIONNELS**

**Poulet Thalis, CHF 27**

**Salade, riz, naan nature, daal, poulet au curry et légumes**

**Agneau Thalis, CHF 30**

**Salade, riz, naan nature, daal, curry d'agneau et légumes**

**Boeuf Thalis, CHF 29**

**Salade, riz, naan nature, daal, boeuf au curry et légumes**

**Poisson Thalis, CHF 28**

**Salade, riz, naan nature, daal, curry de poisson et légumes**

**Crevettes Thalis, CHF 29**

**Salade, riz, naan nature, daal, curry de crevettes et légumes**

**Thalis aux légumes, CHF 24**

**Salade, riz, naan nature, daal et 2 légumes**

**Roi Thalis, CHF 34**

**Salade, riz, naan nature, daal, légumes, choix de 2 viandes/poisson**

**DESSERTS INDIENS**

**Mousse à la mangue maison, CHF 8**

**Gulab jamun, CHF 8**

**Pâtisserie maison khoya à base de lait dans son sirop de sucre, saveur cardomon**

**Nico, mai 2021**