

ACCOMPAGNEMENTS ·

Bengan Sabzi ♦

Caviar d'aubergines, préparé avec tomates fraîches, oignons | 6,50 €

Palak Panir ♦

Epinards préparés dans un curry aux épices et au fromage | 6,50 €

Bombay Aloo ♦

Quartiers de pommes de terre préparés avec tomates fraîches, oignons et épices | 6,50 €

Dal Massala ♦

Fameux plat de lentilles préparées avec du gingembre, ail, tomates, épices | 6,50 €

Naan Fromage

Galette de farine de blé au fromage, cuite au Tandoor | 2,50 €

Garlic Naan

Galette de farine de blé à l'ail, cuite au Tandoor | 2,50 €

Peshwari Naan

Galette de farine de blé aux fruits secs, cuite au Tandoor | 3 €

Kashmir's mix naan

Galette de farine de blé au fromage et à l'ail | 3,50 €

Naan

Galette de farine de blé traditionnelle nature | 2 €

Kashmiri Pilao

Riz basmati avec morceaux de fruits frais, oignons frits, épices | 4 €

Riz Basmati 2,50 €

DESSERTS ·

Kheer

Crème de riz parfumée à la cardamome | 3,50 €

Kashmir's Halwa

Gâteau de semoule au safran | 3,50 €

Kulfi

Glace traditionnelle indienne à la pistache et amandes, parfumée aux épices | 5 €

Salade de fruits frais

Mangue, kiwi, ananas | 3 €

BOISSONS ·

SODAS

Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Oasis, Ice Tea, Fanta orange, Schweppes agrum 33 cl | 2 €

Red Bull 25 cl | 3 €

EAUX

San Pellegrino, Evian 1l | 3 €

BIÈRES INDIENNES

Kingfisher, Cobra 33 cl | 4 €

VINS 37,5cl | 75cl

Madiran rouge 9 € | 15 €

Côtes du Rhône rouge | 15 €

Cabardès rouge | 16 €

Faugères rouge | 15 €

Château Bellevue la Forêt rouge 10,50 € | 18 €

Côtes de Provence rosé 8 € | 14 €

Tavel rosé 10,50 € | 18 €

Pic Saint-Loup rosé | 16 €

Gaillac blanc perlé ou sec | 14 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
Prix nets, service compris, TTC.



KASHMIR
RESTAURANT INDIEN

sur place | à emporter | livraisons

05 61 59 89 79

2, place de l'Estrapade, 31300 Toulouse
Ouvert du lundi au samedi midi et soir
Livraisons uniquement le soir

MODES DE PAIEMENTS :

Espèces - Tickets restaurant
Chèques vacances - Carte bleue

MONTANT MINIMUM :

St Cyprien, Patte d'Oie, Arènes = 20 €
Autres = 25 €

www.restaurant-kashmir.fr

LES ENTRÉES ·

Pakora

Beignets d'aubergines, pomme de terre et oignons | 3,50 €

Samosa Viande

Feuilleté à la viande hachée et fines herbes | 4,50 €

Samosa Légumes

Feuilleté aux légumes et fines herbes | 4 €

Seek Kebab

Viande hachée d'agneau en brochette, préparée avec épices et fines herbes, cuit au Tandoor | 4,50 €

Raïta

Yaourt frais préparé avec concombre et tomates, épices et fines herbes | 3,50 €

Assortiment d'entrées

Pakora, Samosa viande, seek kebab | 6 €

LES SPÉCIALITÉS TANDOORI ·

Poulet Tandoori ♦

Morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt, épices et jus de citron vert, gingembre, grillé au Tandoor | 11 € |

Poisson Tandoori ♦

Filets de poisson marinés dans un mélange de yaourt, épices, gingembre et jus de citron vert, grillé au Tandoor | 13 €

Kashmir's Mix Tandoori ♦

Agneau, poulet, crevettes marinés dans un mélange de yaourt, épices et jus de citron vert, gingembre, grillé au Tandoor | 15 €

Gambas Tandoori ♦

Crevettes, marinées dans un mélange de yaourt, épices et jus de citron vert, gingembre, grillé au Tandoor | 18 €



LES PLATS

Tous nos produits sont fait maison



AGNEAU

Mughlai ♦

Viande d'agneau préparée dans une sauce aux noix de cajou, pistaches, amandes, crème fraîche, plat très parfumé | 13 €

Karahi ♦

Agneau cuit dans un plat spécial avec oignons, tomates, poivrons et gingembre | 13 €

Roganjosh ♦

Viande d'agneau préparée dans un curry légèrement pimenté | 13 €

Madras ♦♦

Viande d'agneau préparée dans une sauce pimentée avec jus de citron vert | 14 €

Biryani ♦

Plat très populaire, agneau préparé avec du riz, servi avec du raïta (yaourt épicé avec morceaux de tomates et concombres) | 15 €

POULET

Korma ♦

Poulet cuit dans une sauce aux amandes, coco et crème fraîche, très parfumé | 11 €

Karahi ♦

Plat cuit dans un plat spécial avec tomates, oignons, poivrons verts, gingembre | 11 €

Madras ♦♦

Morceaux de poulet préparés dans une sauce pimentée avec du jus de citron vert | 12 €

Jalfrazi ♦♦

Plat préparé avec piments verts frais et moulus, jus de citron vert, plat très pimenté | 13 €

Tikka madras ♦♦

Grillé, puis préparé dans une sauce pimentée | 12 €

Tikka Masala ♦

Grillé, puis préparé dans une sauce à base de tomates fraîches riche en saveurs | 12 €

Biryani ♦

Plat très populaire, poulet préparé avec du riz, servi avec du raïta (yaourt épicé avec morceaux de tomates et concombres) | 14 €

POISSON

Poisson au curry ♦

Filets de lieu noir, préparé dans une sauce aux tomates, poivrons, oignons et jus de citron vert | 13 €

Crevettes kashmir ♦

Plat préparé dans une sauce aux amandes, coco, pistaches, crème fraîche, épices | 13 €

Gambas vindaloo ♦♦♦

Plat préparé dans une sauce très pimentée | 14 €

Gambas karahi ♦

Cuites dans un plat en terre, avec tomates, oignons, poivrons vert, gingembre et épices | 14 €

VÉGÉTARIEN

Veg biryani ♦

Plat très populaire préparé avec du riz, livré avec du raïta (Yaourt préparé avec morceaux de tomates et concombres, épices et fines herbes) | 11 €

Un plat épicé n'est pas forcément pimenté (épices = parfums, saveurs couleurs):

Pas pimenté : ♦ Peu pimenté : ♦♦ Moyennement pimenté ♦♦♦
Très pimenté : ♦♦♦♦