

# Köhinöör

RISTORANTE INDIANO

VICENZA



Corso S. Felice Fortunato 344  
36100 VICENZA  
TEL. 0444 1933426  
CEL. 3337887695

# ***Menù Non Vegetariano***

*Per 2 persone € 45,00  
(Non vegetarian menù for 2 persons)*

## ***Antipasti - Starters***

### ***Meat Samosa***

*Involtino di carne  
(Meat roll)*

### ***Chicken Pakora***

*Misto di verdure fritte con pastella di farina di ceci  
(Deep fried mixed vegetable with chick peas batter)*

## ***Secondi Piatti - Main Course***

### ***Tandoori Chicken***

*Pollo marinato con erbe e spezie indiane  
(Chicken marinated with oriental herbs and spices)*

### ***Chicken curry***

*bocconcino di pollo con salsa di curry  
boneless chicken cooked in curry sauce*

### ***Chicken Tikka Masala***

*Pollo preparato con salsa di erbe orientali fresche e spezie  
(Chicken prepared with fresh oriental herbs, spices and gravy)*

### ***Ubla Chawal***

*Riso Bollito  
(Plain rice)*

### ***Naan***

*Focaccia semplice  
(Plain flat loaf)*

## ***Dolce – Dessert***

*Gelato Indiano a Scelta  
oppure  
Gulab Jamun*

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati*

# ***Menù Vegetariano***

***Per 2 persone € 40.00***  
***(vegetarian menù for 2 persons)***

## ***Antipasti Starters***

### ***Samosa***

***Involtino vegetariano con patate e piselli***  
***(vegetable roll with potatoes and peas)***

### ***Subzi Pakora***

***Misto di verdure fritte con pastella di farina di ceci***  
***(Deep fried mix vegetables with chick peas batter)***

## ***Secondi Piatti – Main Course***

### ***Baighan Bharta (nostra specialità)***

***Purea di melanzane cotte nel forno di terracotta e condite con spezie***  
***(Eggplants cooked in a clay oven and dressed with spices) allergia latte***

### ***Veg Korma***

***Misto di verdure cucinato con salsa delicata di frutta secca***  
***(Mixed vegetables cooked in a delicate sauce of nuts)***

### ***Dal Tadka***

***Lenticchie con spezie e un po' di cipolla, aglio e cumino***  
***(Lentils cooked with spices and a hint of onion, garlic and cumin)***

### ***Ubla Chawal***

***Riso Bollito***  
***(Plain rice)***

### ***Naan***

***Focaccia semplice ( Plain flat loaf)***

## ***Dolci – Dessert***

***Gelato Indiano a Scelta***

***Oppure***

***Gulab Jamun***

***Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati***

## *Antipasti-Starters*

<b><i>Samosa (2 pezzi)</i></b>	<b>€ 4,00</b>
<i>Involtino vegetariano con patate e piselli (Vegetable roll with potatoes and peas) (vegano)</i>	
<b><i>Meat Samosa (2 pezzi)</i></b>	<b>€ 5,00</b>
<i>Involtini di carne con piselli Meat roll with peas (allergia :Glutine)</i>	
<b><i>Chicken Pakora (4 pezzi)</i></b>	<b>€ 5,00</b>
<i>Bocconcini di pollo fritti con farina di ceci e spezie indiane (Chicken nuggets deep fried)</i>	
<b><i>Subzi Pakora (4 pezzi)</i></b>	<b>€ 4,00</b>
<i>Misto di verdure fritte con pastella di farina di ceci (Deep fried mix vegetables with chick peas batter) (vegano)</i>	
<b><i>Jhinga Pakora (5 pezzi)</i></b>	<b>€ 5,50</b>
<i>Gamberoni fritti in pastella con farina di ceci Fried prawns with chickpeas flour (allergia : crostacei)</i>	
<b><i>Paneer Pakora (4 pezzi)</i></b>	<b>€ 4,00</b>
<i>Cubetti di formaggio fresco fritti con pastella di farina di ceci (4 pz) (Fresh cheese cubes deep fried in chick peas batter – 4 pcs) (allergia : Latte)</i>	
<b><i>Onion Baji (4 pezzi)</i></b>	<b>€ 3,50</b>
<i>Cipolle e zenzero fritte con farina di ceci e spezie (Onion and zenzere fried in chick peas batter and spices)</i>	
<b><i>Mixed Vegetarian Starter</i></b>	<b>€ 12,00</b>
<i>Antipasto vegetale misto per 2 persone (Vegetable mix snacks for two persons) (allergia :Glutine)</i>	
<b><i>Non Vegetarian Mixed Starter</i></b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Antipasto non vegetale misto per 2 persone (Non vegetable mix snacks for two persons) (allergia :Glutine)</i>	

*(alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati)*

**SPECIALITA' CARNE/PESCE TANDOORI**  
( cotto nel forno tandoor di terracotta a 350° allo spiedo )

<b>Chicken Tikka</b>	€ 11,00
<i>Pollo disossato marinato con erbe e spezie indiane, yogurt, ginger e aglio (Boneless chicken marinated in yogurt and spices (allergia : Latte))</i>	
<b>Tandoori platter</b>	€ 18,00
<i>Tandoori misto (pollo,abbacchio e pesce speziati con insalata tandoori) (Mixed spicy grilled chicken, lamb and fish with tandoori salad) (allergia : Latte)</i>	
<b>Chicken Tandoori</b>	€ 9,50
<i>Cosce di pollo marinato con spezie indiane servito con insalata tandoori (Legs of chicken marinated with indian herbs with tandoori salad)(allergia : Latte)</i>	
<b>Malai Tikka</b>	€ 11,00
<i>Pollo disossato marinato con salsa di anacardi e spezie, cucinato nel forno di terracotta (Charcoal grilled spiced pieces of boneless chicken with cashewnuts and spices) (allergia : Latte)</i>	
<b>Haryali Tikka</b>	€ 11,00
<i>Bocconcini di pollo alla menta e spezie cucinato nel forno tandoori guarnito con insalata (Charcoal grilled spiced pieces of boneless chicken with mint grilled with salad)</i>	
<b>Garlic Chicken Tikka</b>	€ 11,00
<i>Pollo disossato all'aglio e spezie cucinato nel forno di terracotta (Charcoal grilled spiced pieces of boneless chicken with garlic) (allergia : Latte)</i>	
<b>Seekh Kabab</b>	€ 11,50
<i>Abbacchio tritato marinato con erbe fresche e spezie con insalata tandoori (Minced mutton marinated with herbs and spices served with tandoori salad)</i>	
<b>Jhinga Tandoori</b>	€ 15,00
<i>Gamberi cucinati nel forno di terracotta marinati con spezie indiane (Prawns marinated cooked in tandoor with indian spices) (allergia : crostacei)</i>	
<b>Fish Tikka</b>	€ 14,50
<i>Pesce spada a pezzi marinato in erbe fresche e spezie (allergia : Pesce) cucinato nel forno di terracotta guarnito con insalata (Sword – fish marinated with fresh herbs cocked in tandoor and guarnished with salad)</i>	
<b>Tandoori Aloo</b>	€ 9,00
<i>Patate cucinate in umido ripiene di formaggio con sesamo e spezie,dorate nel forno di terracotta (Baked stewed potatoes stuffed with cheese and sisam and spices) (allergia : Latte)</i>	

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati*

## *Piatti di Pollo in salsa*

### *“Pollo al curry” (Chicken curries)*

<b><i>Chili Chicken</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Pollo con Peperoni ,cipolle e spezie indiane ( Chicken with onions peppers and Indian Spices)</i>	
<b><i>Chicken Peshawari</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Pollo preparato in stile Kashmir servito con erbe fresche orientali con peperoni, cipolle e pomodoro servito in casseruola (Kashmiri style chicken served with fresh oriental herbs, capsicums onions and tomatoes served in a sauce - pan)</i>	
<b><i>Butter Chicken</i></b> (allergia : Latte)	<b>€ 10,00</b>
<i>Petto di pollo impanato con burro e salsa di pomodoro (Charcoal grilled tender chicken enriched with butter - tomato gravy)</i>	
<b><i>Chicken Shahi Korma</i></b> (allergia : Latte e frutto di guscio)	<b>€ 10,00</b>
<i>Spezzatino di pollo disossato cucinato in salsa guarnito con frutta secca (Tender pieces of boneless chicken with dry fruits served in a sauce – pan)</i>	
<b><i>Chicken Palak</i></b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Spinaci cucinati con pollo disossato e spezie (A combination of fresh spinach and boneless chicken with spices)</i>	
<b><i>Madras Chicken</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Pollo al curry piccante, dell'India del sud (Chunks curry spicy specialties of the south of India)</i>	
<b><i>Chicken Mango</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Bocconcini di pollo coti in salsa piccante di mango, specialità del nord India (Chunks of chicken cooked with a spicy sauce of mango, specialties from nord India)</i>	
<b><i>Kadhai Chicken</i></b> (allergia : Latte)	<b>€ 10,00</b>
<i>Pollo disossato cucinato in stile nord indiano servito in casseruola (Boneless chicken cooked in north indian style served in a sauce - pan)</i>	
<b><i>Chicken Tikka Masala</i></b> (allergia : Latte)	<b>€ 10,50</b>
<i>Pollo preparato con salsa di erbe orientali fresche e spezie (Chicken prepared with fresh oriental herbs, spices and gravy)</i>	
<b><i>Chicken Vindaloo</i></b>	<b>€ 10,50</b>
<i>Pollo preparato in salsa vindaloo piccante. Una specialità di Goa (Chicken prepared with hot spicy vindaloo sauce. A Goan speciality Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati)</i>	

# *Jhinga -fish curry*

*Gamberi e pesce al curry (Curry prawns and fish)*

<b><i>Jhinga Vindaloo</i></b>	<b>€ 13,50</b>
<i>Gamberi con patate in salsa Vindaloo (Prawns with potato in Vindaloo sauce)</i>	
<b><i>Jhinga Curry</i></b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Gamberi al curry (Curry prawns)</i>	
<b><i>Jhinga Tikka Masala (nostra specialità)</i></b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Gamberi con salsa di erbe orientali fresche e spezie (Prawns prepared with fresh oriental herbs, spices and gravy) allergia latte</i>	
<b><i>Fish Tikka Masala (allergia : pesce)</i></b>	<b>€ 14,00</b>
<i>Pesce spada a pezzi cucinato nel forno a terracotta, con salsa di pomodoro, peperoni, servito in casseruola (Swordfish cooked in tandoor with tomatoes, capsicums served in a sauce – pan)</i>	
<b><i>Jhinga Korma</i></b>	<b>€ 14,00</b>
<i>Gamberetti cucinati con salsa di anacardi (Shrimp cooked with cashews) (allergia : Latte e frutto di guscio)</i>	
<b><i>Kadhai Jhinga</i></b>	<b>€ 14,00</b>
<i>Gamberetti disossati cucinati in stile nord indiano serviti in casseruola (Prawns cooked in north indian style served in a sauce - pan) allergia latte</i>	
<b><i>Fish Curry</i></b>	<b>€ 14,00</b>
<i>bocconcini di pesce spada cucinati in salsa di pomodoro e cocco boneless fish marinated and cooked in tomato and coconut sauce allergia : pesce</i>	

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati*

# Lamb Curry

*Varietà di carni (Meats curry's)*

**Lamb Mango** € 11,50  
*Bocconcini di agnello cotti con salsa piccante di mango, specialità dell'India del nord  
(Chunks of lamb cooked with spicy mango sauce, a specialty of Nord India)*

**Lamb Madras** € 11,50  
*Bocconcini di agnello piccanti al curry, specialità dell'India del Sud  
(Chunks of spicy lamb curry, a specialty of South India)*

**Lamb Dopiaza** € 11,50  
*Boccincini di agnello cotti con cipolle, peperoni e pomodoro fresco (poco piccante)  
(Lamb delicacies baked with onions, peppers and fresh tomato slightly spicy) allergia latte*

**Gosht Shahi Korma** € 11,50  
*Spezzatino di abbacchio in salsa con frutta secca  
(Tender pieces of boneless lamb cooked in our chef's style) (allergia : Latte e frutto di guscio)*

**Rogan Josh** € 11,00  
*Abbacchio con erbe orientali, pomodoro e spezie  
(Lamb with oriental herbs, tomato and chef's masala)*

**Lamb Tikka Masala (nostra specialità)** € 11,50  
*Abbacchio con salsa di erbe orientali fresche e spezie  
(Lamb prepared with fresh oriental herbs, spices and gr allergia latte)*

**Saag Gosht** € 11,50  
*boconcino di agnello disossato cotti con aglio, zenzero e spinachi  
boneless lamb cooked with fresh ginger and garlic*

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati*



# Vegetable

## Verdure e legumi (Vegetarian selection)

<b>Dal Tadka</b>	€	7,00
<i>Lenticchie con spezie e un po' di cipolla, aglio e cumino (Lentils cooked with spices and a hint of onion, garlic and cumin)</i>		
<b>Navratan Korma</b>	€	8,00
<i>Misto di verdure cucinato con salsa delicata di frutta secca (Mixed vegetables cooked in a delicate sauce of nuts (allergia : Latte e frutto di guscio))</i>		
<b>Mix Veg</b>	€	7,00
<i>Vegetali misti alle spezie (Mix vegetables with spices) allergia latte</i>		
<b>Aloo Matar</b>	€	7,00
<i>Patate e piselli cucinati con salsa di verdure e spezie indiane (Potatoes and peas cooked in vegetable gravy and indian spices)</i>		
<b>Saag Aloo</b>	€	7,00
<i>Spinaci e patate al curry (Spinach and potatoes with curry sauce)</i>		
<b>Jira Aloo</b>	€	7,50
<i>Patate stufate con semi di cumino (Stewed potatoes with cumin seeds)</i>		
<b>Palak Paneer</b>	€	8,50
<i>Formaggio fresco in cubetti con purea di spinaci e spezie (Cubes of fresh cottage cheese and spicy spinach puree) allergia latte</i>		
<b>Kadhai Paneer</b>	€	8,50
<i>formaggio indiano cucinato con cipolla e pomodoro fresco indian cheese cooked with fresh tomato and capsicum allergia latte</i>		
<b>Matar Paneer</b>	€	8,50
<i>Formaggio fresco in cubetti e piselli con salsa di verdure e spezie (Cubes of fresh cottage cheese with peas cooked in vegetable gravy) allergia latte</i>		
<b>Paneer Tikka Masala</b>	€	8,50
<i>Formaggio fresco in cubetti con salsa di peperoni, cipolle e pomodoro (Cubes of fresh cottage cheese with capsicums, onions and tomatoes) allergia latte</i>		

***Malai Kofta*** € 9,00

*Polpette di formaggio fresco in salsa di anacardi, frutta secca e panna  
(Cottage cheese rissoles with cashewnuts sauce, dry fruits and milk cream) allergia latte*

***Baighan Bharta (nostra specialità)*** € 9,50

*Purea di melanzane cotte nel forno di terracotta e condite con spezie  
(Eggplants cooked in a clay oven and dressed with spices) allergia latte*

***Kadhai Chana*** € 7,00

*Ceci in salsa di pomodoro, spezie ed erbe fresche  
(Chick peas with fresh tomato sauce, spices and herbs) allergia latte*

***Shahi Paneer*** € 10,50

*Formaggio fresco con sugo di anacardi  
(Fresh chesse with cashew sauce) allergia latte*



*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati*

# Chawal

## *Riso Basmati (Basmati rice)*

<b><i>Kashimiri Pulao</i></b> <i>Riso stile Kashmir con piselli e frutta secca</i> <i>(Kashmir style rice with peas and dry fruit)</i>	€	6,00
<b><i>Veg Biryani</i></b> <i>Riso con verdure e spezie</i> <i>(Rice and vegetables with spices)</i>	€	7,00
<b><i>Mashroom Pulao</i></b> <i>Riso con funghi, cipolle e spezie indiane</i> <i>(Rice with mushrooms, onions and indian spices)</i>	€	5,00
<b><i>Gosht Biryani</i></b> <i>Riso con abbacchio secondo la ricetta di Hyderabad</i> <i>(Rice with mutton according to Hyderabad style)</i>	€	11,50
<b><i>Chicken Biryani</i></b> <i>Riso con pollo e spezie</i> <i>(Rice with chicken and spices)</i>	€	9,50
<b><i>Jhinga Biryani</i></b> <i>Riso con gamberi e spezie</i> <i>(Rice with prawns and spices)</i>	€	13,50
<b><i>Jeera Pulao</i></b> <i>Riso cotto con semi di cumino</i> <i>(Rice with cumin seeds)</i>	€	5,00
<b><i>Lemon Rice</i></b> <i>Riso con limone fresco e spezie</i> <i>(Rice with fresh lemon and spices)</i>	€	5,00
<b><i>Riso Curry</i></b> <i>Riso con curry e spezie</i> <i>(Rice with curry and spices)</i>	€	6,00
<b><i>Riso</i></b> <i>Riso bollito</i>	€	4,00

*(Plain rice)*

## *Rotiyan & Naan*

*Focaccia Indiana cotta nel Tandoor  
(Flat loaves indian style)*

<b><i>Roti</i></b> <i>Focaccia di farina integrale (Flat loaf made with whole wheatflour)</i>	€	<b><i>1,50</i></b>
<b><i>Aloo Parantha</i></b> <i>Focaccia imbottita di patate (Fine flour flat loaf stuffed with potatoes)</i>	€	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Aloo Kulcha</i></b> <i>Focaccia imbottita con patate e cavolfiori (Fine flour flat loaf with potatoes and cauliflowers)</i>	€	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Pudina Parantha</i></b> <i>Focaccia con burro e menta fresca (Fine flour flat loaf with fresh mint and butter)</i>	€	<b><i>2,00</i></b>
<b><i>Lacha Parantha</i></b> <i>Focaccia imbottita e burro (Fine flour flat loaf with butter)</i>	€	<b><i>2,00</i></b>
<b><i>Jeera Parantha</i></b> <i>Focaccia con burro e semi di cumino (Cumin seeds flavoured flat loaf spread with butter)</i>	€	<b><i>2,00</i></b>
<b><i>Naan</i></b> <i>Focaccia semplice (Plain flat loaf)</i>	€	<b><i>2,00</i></b>
<b><i>Butter Naan</i></b> <i>Focaccia con burro (Flat loaf with butter)</i>	€	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Peshawari Naan</i></b> <i>Focaccia con frutta secca (Flat loaf with dry fruits)</i>	€	<b><i>3,00</i></b>

**Keema Naan** € 3,50  
*Focaccia con carne macinata (Minced meat flat loaf)*

**Cheese Naan** € 3,50  
*Focaccia con formaggio fuso  
(Fresh cheese flat loaf)*

**Garlic Naan** € 3,00  
*Focaccia con aglio  
(Flat loaf with garlic)*

## **Dolce** (Dessert)

**Pistachio Kulfi (Nostra specialità)** € 3,00  
*Gelato indiano con pistacchi  
(Indian ice cream with pistachios)*

**Mango Kulfi** € 3,00  
*Gelato indiano di mango  
(Indian style mango ice-cream)*

**Coconut Kulfi** € 3,00  
*Gelato indiano di cocco  
(Indian style coconut ice-cream)*

**Gulab Jamun** € 3,00  
*Piccoli babà indiani con sciroppo di zucchero  
(Soft semolina roud sweet in sugar syrup)*



## ***Pina*** Bevande (Drinks)

<i><b>Lassi Mango</b></i> <i>Bevanda a base di yogurt e mango</i>	€	<b>3,00</b>
<i><b>Lassi Rossa</b></i> <i>Bevanda a base di yogurt e fiori di rosa</i>	€	<b>3,00</b>
<i><b>Lassi (dolce o salato)</b></i> <i>Bevanda a base di yogurt frullato dolce o salato</i> <i>(Sweet or salted shaken curd)</i>	€	<b>3,50</b>
<i><b>Lemon Soda</b></i> <i>Acqua tonica con succo di limone, pepe nero e sale</i> <i>(Soda with fresh lemon juice, black pepper and salt)</i>	€	<b>3,00</b>
<i><b>Coca Cola – Sprite – Fanta (Lattina)</b></i>	€	<b>3,00</b>
<i><b>Acqua Minerale (Mineral water)</b></i>	€	<b>2,00</b>



## *Birre Indiane* (Indian Beers)

**King Fisher 66 cl (4,8%)** € 6,00  
*(La birra indiana più venduta al mondo)*

**King Fisher 33cl (4,8%)** € 3,50  
*(La birra indiana più venduta al mondo)*

**Cobra 66cl (5,0%)** € 6,00  
*(La birra che morde)*

**Kamasutra 66cl (4,8%)** € 6,00  
*(Accendi la tua passione)*

**King Cobra 75cl (7,5%)** € 10,00



## *Vini Indiani* (Indian Wines)

*“Bianco” (White)*

*Kamasutra (12,5%)*

€ 19,00

*“Rosso” (Red)*

*Kamasutra (12,5%)*

€ 19,00



**KAMASUTRA**  
*Wines*

**SHIRAZ**

*Made 100% from the Syrah grape, this wine boasts a rich purple colour with a full fruit aroma of black cherries and black currants combined with a hint of pepper. This is a genuine product of India with vines grown and nurtured in the Solapur district, South of Pune under the expert guidance and experience of Italian wine producers.*

**WINE WITH A FRESH SOUL**

The advertisement features two bottles of Kamasutra Shiraz wine and a glass of wine. The bottles are dark with a red decorative emblem and the text 'KAMASUTRA Red Wine SHIRAZ PRODUCT OF INDIA'. The glass is filled with a dark liquid and has a similar red emblem on it. The background is dark with a bokeh effect of light spots.