



THE FAMOUS  
**KOHINOOR OF INDIA**  
Indiase specialiteiten restaurants



# MENU

**Our motto:**

*Best Food, best service, good atmosphere*



## Tandoori Starter

### Tandoori voorgerechten

1. MIXED KABAB € 7,95  
*verschillende gemarineerde gerechten die in de Tandoori klei oven worden bereid*
2. TANDOORI MURGH € 6,95  
*beroemde gemarineerde, gegrilde rode Indiase kip uit de Tandoori oven*
3. MURGH TIKKA € 7,25  
*de beste stukjes van een gemarineerde kip in een geurig kruidenmengsel*
4. BOTI KABAB € 7,25  
*een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees, extra pittig van smaak, bijzonder lekker*
5. JHINGA TIKKA € 9,95  
*een Indiaas feestgerecht, grote garnalen uit de golf van Bengalen gemarineerd met verse kruiden, daarna gegrild in de klei oven*
6. PANEER TIKKA € 6,95  
*huis gemaakte Indiase kaas gemarineerd met Indiase kruiden, daarna gegrild in de tandoori oven*
7. MUSHROOM TIKKA € 6,95  
*gemarineerde champignons uit de klei oven, een bijzonder vegetarisch voorgerecht*
8. SHEEK KABAB € 6,95  
*gegrilde rolletjes lamsofs gehakt met verse kruiden, een Noord Indiase specialiteit uit de Tandoori oven*
9. SHABJI PLATTER € 6,95  
*een samenstelling van alle vegetarische gerechten*

## Starter/Appetizers

### Voorgerechten uit de Curry keuken

10. DAL SOEP € 5,00  
*een smakelijke linzen soep uit Noord-India, gekruid met vers koriander blad en citroensap*
11. MULIGATWANY SOEP € 5,00  
*pittige soep uit Zuid-India, getrokken van specerijen uit Madras en op smaak gebracht met kokosnoot, citroen en verse kruiden*
12. ONION BHAJI € 5,00  
*gebakken balletjes ui met peper, erwtenmeel, ei en Indiase kruiden, heel apart van smaak*
13. MURGH CHAAT € 7,25  
*kleine stukjes gekruide malse kip, zoet-zure smaak van curry*
14. PRAWN MALABAR € 6,95  
*u zult genieten van de fijne smaak van deze gemarineerde kleine garnalen. Het is een Indiase versie van een garnalen cocktail*
15. BHUNA PRAWN PUREE € 6,95  
*fijn gekruide, kleine garnalen met zacht brood, een speciaal voorgerecht*
16. JHINGA PRAWN PUREE € 9,95  
*fijn gekruide, grote garnalen uit de Golf van Bengalen met zacht brood*
17. FISH KABAB € 6,50  
*gekruide gefrituurde visbolletjes met komijn, koriander en verse kruiden, een heerlijk verrassend gerecht*
18. GARLIC MUSHROOMS € 6,50  
*champignons met knoflooksaus, gewoon heerlijk*





## De Thalies

*een traditionele manier van Indiaas eten. Een unieke kans voor introductie met de 'eetkunst' uit het noorden en zuiden van India. Indiase invulling van de rijsttafel, dit moet u proeven.*

### 19. Mougel-e-Khas

soep naar keuze  
\*  
mixed tandoori kabab  
\*  
shahi murgh kurma (mild)  
ghost bhuna joy puri (medium)  
allo matar/raitha  
verse salade/Nan brood  
basmati safran rijst  
\*  
verrassing van de ijschef  
\*  
koffie/thee

menu € 33,50 p.p.

### 20. Momtaj-e-Khas

soep naar keuze  
\*  
murgh tikka en T. murgh  
\*  
sag ghost (medium) met spinazie  
kasmiri murgh (mild)  
allo matar/raitha  
basmati safran rijst  
verse salade/Nan brood  
\*  
verrassing van de ijschef  
\*  
koffie/thee

menu € 33,50 p.p.

### 21. Kohinoor-e-Khas

soep naar keuze  
\*  
Murgh Kasmiri Curry (mild)  
Mushroom Ghost bhuna (medium)  
Shabji curry/Raitha/Pillaw rice  
Mixed salad/Nan brood  
\*  
koffie/thee

menu voor 1 pers. € 26,50

### 22. Bengal-e-Khas

Shabji Kabab (Veg. gerecht)  
\*  
Bhuna Curry speciaal/Dall Tarka  
Mushroom Massala/Pillaw rice  
Mixed salad/Nan brood  
\*  
koffie/thee  
Dit menu is naar keuze kip/lam of  
veg. hoofdgerecht  
menu voor 1 pers. € 23,50

## From the traditional Clay Oven

*Uit de traditionele tandoori klei oven (onze gegrilde keuken, medium gekruid)*

23. TANDOORI MURGH € 17,50  
*malse kip gemarineerd in verschillende verse kruiden, bereid in de beroemde tandoori oven  
Een lievelingsgerecht van vele Indiers.*

24. MURGH TIKKA € 17,50  
*de beste stukjes van de kip, gemarineerd in een geurig kruiden mengsel*

25. LAMB TIKKA € 19,50  
*een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees.  
Voordat het vlees in de tandoori oven is geroosterd, heeft een marinade haar speciale aroma aan het vlees meegegeven door verse kruiden*

26. TANDOORI LAM CHOP € 17,50  
*een heerlijk gemarineerde lamschop met witte kruiden en olijfolie, een speciaal gerecht van onze Tandoori chef*

27. JHINGA TANDOORI € 20,95  
*ook deze grote garnalen uit de Golf van Bengalen smaken voortreffelijk. Na een bad in fijne kruiden, licht geroosterd in de tandoori oven*

28. TANDOORI MIXED GRILL € 19,50  
*een combinatie van alle mixed kabab gerechten.  
Een specialiteit van de Kohinoor.  
Voor de liefhebbers van gegrild eten.*

Op alle meeneemgerechten 20% korting. Elke donderdagavond buffetavond.



## Curries

*De kunst van het mengen van specerijen en kruiden tot aan het tongstrelende is curry, die ingedeeld is in drie smaken: mild, medium en heet. (onze curry keuken)*

### *A feast from Chicken Specialities*

*(Murgh)/Kipgerechten een feestgerecht van malse kip*

29. MURGH SHAHI KURMA **N** € 17,50

*een verrassende specialiteit uit Noord-India, stukjes gegrilde kip bereid in een lichte curry met gemalen noten en vruchten*

30. MURGH TIKKA MASSALA **N** € 17,50

*licht gekruide stukje kip uit de tandoori oven met een speciale massala saus*

31. KASHMIRI MURGH **N** € 17,50

*een zeer zachte curry bereid met verse vruchten mango, lychee en verse room*

32. MURGH MUSHROOM € 17,50

*een mals kip gerecht met verse champignons, zeer lekker medium gekruid gerecht met verse herbs een mengsel van kruiden*

33. KARAI MURGH € 17,50

*een medium gerecht met tomaat, paprika en verse kruiden, gekookt en geserveerd in een speciaal braadpannetje*

34. MURGH JAL-FERIZI € 17,50

*een vrij pittig gerecht met aangefruite uitjes, tomaat, verse chilli en een keur van verse kruiden. Voor de liefhebber van pittig eten*

35. MURGH MADRAS € 17,50

*een gerecht uit Zuid-India, traditioneel gekookt met gember, knoflook, citroen en rode peper*

36. MURGH HYDARABADI € 17,50

*gegrillde malse kip tikka met zoet/zuur, hete currysous, met paprika en ui*

37. MURGH AALOO € 17,50

*een unieke samenstelling van kip en aardappel*

### *Ghost/Lamb Specialities/ Lamsvlees gerechten*

38. ELACHI GHOST € 18,50

*een heerlijk vleesgerecht met cardamon*

39. KASHMIRI LAMB € 18,50

*fijn van smaak is dit lamsgerecht met cashewnoten, rozijnen, amandelen, bereid met verse mango, lychee en verse room*

40. LAMB TIKKA MASSALA € 18,50

*in de tandoori gegrild zacht lamsvlees met een speciale massala saus, een zeer bekend gerecht in India*

41. SAG GOOSHT € 18,50

*een bijzondere combinatie van lamsvlees en verse spinazie met een aroma van knoflook, gember en verse kruiden, zeer populair in Noord-India*

42. AALOO GOOSHT € 18,50

*een bijzondere combinatie van lamsvlees en aardappelen*

43. KARAI GOOSHT € 18,50

*lamsvlees met tomaat, paprika en verse kruiden, gekookt en geserveerd in een speciaal braadpannetje*

44. GOOSHT JAL-FERIZI € 18,50

*een gerecht met aangefruite uitjes, tomaat, verse chilli en een keur van verse kruiden. Voor de liefhebber van pittig eten*

45. ROGAN JOSH € 18,50

*een specialiteit uit Kashmir, lamsvlees gekruid met verse kruiden en extra gebruik van knoflook en gember, bereid met gebakken tomaat*

46. GOOSHT MADRAS € 18,50

*een gerecht uit Zuid-India afkomstig, traditioneel gekookt met gember, knoflook, citroen en rode peper*

47. GOOSHT TIKKA BHUNA € 18,50

*in de tandoori gegrild zacht lamsvlees, gekookt met verse kruiden, iets droger dan gewone curry*

48. GOOSHT VINDALOO € 18,50



*een Goanisi specialiteit, het lijkt op madras curry, maar bevat meer knoflook, gember, zwarte en rode peper. Het heeft zijn naam, en ook gedeeltelijk zijn samenstelling te danken aan de eerste Portugese kolonisten*

*Alle curries worden geserveerd met de beste basmati pillaw rijst of a-la minuut gebakken tandoori brood 'Nan'. (Bij de curry gerechten kunt u verse salade/raitha of warme gekruide groenten apart bijbestellen naar uw eigen smaak.)*



## Treasures from the sea

specialiteiten uit de zee (garnalen)

- |  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| 49. JHINGA MASSALA <b>N</b>  | € 20,95 | 52. PRAWN PATIA                                    | € 16,95 |
| <i>grote garnalen uit de Golf van Bengalen gemarineerd in verse kruiden, eerst gegrild in de tandoori oven, daarna gekookt in massala saus</i> |         | <i>extra gekruide kleine garnalen met zoet-zuur, pittig van smaak</i>   |         |
| 50. PRAWN PALLAK    | € 16,50 | 53. JHINGA MALAI <b>N</b>   | € 20,95 |
| <i>fijn gekruide, kleine garnalen met verse spinazie. Een bijzondere curry</i>   |         | <i>zacht gekruide grote gemarineerde garnalen, gegrild in de tandoori oven, daarna gekookt in zeer zachte saus met noten en room.</i> |         |
| 51. PRAWN CHILLIMASALA                                        | € 16,95 |   |         |
| <i>kleine garnalen gekookt met verse groene pepers en koriander</i>  |         |   |         |

## Subzi Bagan Theke/Our Vegetable Selections/ Onze vegetarische Thalís

*Thali is een traditionele manier van Indiaas eten. Vooral vegetarisch. Het is een Indiase invulling van de rijst-tafel. Verfijnd met gemengde salade, Raitha Dall Tarka, gemengde gronte curry, onion bhaji, pillaw rice, Tandoori nan. Een bijzondere vegetarisch hoofdgerecht dat u kunt kiezen.*

- |  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| 54. PANEER THALI   | € 17,95 | 58. OBERGINE THALI  | € 17,95 |
| <i>Indiaase kaas mild/medium van smaak</i>   |         | 59. MUSHROOM THALI  | € 17,95 |
| 55. NAVRATAN THALI <b>N</b>  | € 17,95 | 60. CHANA THALI     | € 17,95 |
| <i>gemengde groenten, mild</i>   |         | 61. CHEF THALI SPECIAAL <b>N</b>   | € 17,95 |
| 56. PALAK PANEER THALI  | € 17,95 | <i>een samenstelling van onze chef</i>   |         |
| <i>zelfgemaakte kaas met spinazie</i>  |         |  |         |
| 57. KHODU THALI         | € 17,95 |  |         |
| <i>heerlijk verse pampoer</i>  |         |  |         |

## Biryanies

*Een gerecht van basmati rijst met rozijnen, amandelen, cashewnoten en verse kruiden, het is geen curry. Er wordt een groente-curry bij geserveerd. Het is een traditioneel en populair gerecht door heel India (medium gekruid).*


- |                               |         |  |         |
|-------------------------------|---------|--|---------|
| 62. MURGH BIRYANY (kip)       | € 17,50 | 66. JHINGA BIRYANY                               | € 20,95 |
| 63. MURGH TIKKA BIRYANY       | € 17,50 | <i>(grote garnalen uit de Golf van Bengalen)</i> |         |
| 64. GEMENGDE GROENTEN BIRYANY | € 16,50 | 67. GHOST BIRYANY (curry lamsvlees)              | € 18,50 |
| 65. PRAWN BIRYANY             | € 16,95 | 68. LAMB TIKKA BIRYANY                           | € 18,50 |
| <i>(kleine garnalen)</i>      |         | <i>(gegrilld lamsvlees)</i>                      |         |





## Our Chef's recommendation

Suggesties van de chef. Een culinaire reis door heel India.

- |  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| 69. THALI ROYAL  <b>N</b>   | € 19,50 | 74. MURGH MARCO POLO <b>N</b>  | € 17,50 |
| <i>de Indiase invulling van de rijsttafel. Een verrassing van onze chef, door hem samengestelde gerechten</i>  |         | <i>een combinatie van tikka (kipfilet) uit de tandoori oven en een curry. Het aroma dankt dit gerecht aan cardamon, kaneel, gemalen vruchten, noten en garam massala, een beroemd kruidenmengsel</i> |         |
| 70. ROYAL TANDOORI MIXED GRILL   | € 20,50 | 75. CHEFS RALWA   | € 18,50 |
| <i>een complete introductie met de Noordindiaanse tandoori grilkeuken</i>  |         | <i>een zeer speciaal gerecht, medium gekruid bereid met lam, kip, gehakt, garnalen, verse kruiden en garam massala</i>   |         |
| 71. JOY PURI GHOST    | € 18,50 | 76. MURGH MASSALA <b>N</b>   | € 17,50 |
| <i>een mals lamsgerecht met verse champignons, zeer lekker medium gekruid gerecht met verse herbs een mengsel van kruiden</i>  |         | <i>een halve kip van de klei oven met massala saus en gehakt gekookt met verse specerijen in een braadpannetje. Dit moet u proeven!</i>  |         |
| 72. MURGH MALAI <b>N</b>   | € 17,50 |  |         |
| <i>zacht gekruide gemarineerde gegrilde malse kip, daarna gekookt in een zeer zachte saus met noten en zelf gemaakte room, u zult genieten van de fijne smaak van dit gerecht</i>              |         |  |         |
| 73. JHINGA BHUNA    | € 20,95 |  |         |
| <i>een Indiaas feestgerecht. Grote garnalen uit de Golf van Bengalen, gemarineerd en gegrild in de tandoori oven, daarna gekookt met verse kruiden, tomaat en peper, medium heet van smaak</i> |         |  |         |

 = medium

 = vrij pittig

 = zeer pittig

**N** = gemalen noten

## 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

- |  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| 77. NAN  | € 2,95 | 84. SABJI BHAJI                         | € 4,95 |
| <i>warm, luchtig vers brood uit de tandoori oven</i>   |        | <i>verse groenten, licht gekruid</i>    |        |
| 78. KEMA NAN   | € 4,50 | 85. BOMBAY AALOO                        | € 4,95 |
| <i>vers brood gevuld met gehakt</i>  |        | <i>pittig gekruide aardappels</i>       |        |
| 79. PESWARI NAN  | € 4,50 | 86. MUSHROOM BHAJI                      | € 4,50 |
| <i>met vruchten, noten en honing</i>   |        | <i>verse champignons, licht gekruid</i> |        |
| 80. KULCHA NAN   | € 4,50 | 87. MANGO CHATNEY                       | € 1,00 |
| <i>gevuld met verse groenten</i>   |        |   |        |
| 81. GARLIC NAN   | € 4,50 | 88. LIME PICKELS                        | € 1,00 |
|  |        |   |        |
| 82. RAITHA   | € 3,50 | 89. PAPADAM                             | € 1,00 |
| <i>een frisse yoghurt saus met kruiden en specerijen, keus uit een garnituur van tomaat, komkommer, ui en ananas past uitstekend bij medium en pittige gerechten</i> |        | 90. SAG ALOO                            | € 4,95 |
|  |        |   |        |
| 83. VERSE SALADE   | € 3,50 | 91. DALL TARKA                          | € 4,95 |
| <i>een verse Indiase salade</i>  |        |   |        |

Op alle meeneemgerechten 20% korting. Elke donderdagavond buffetavond.



## Dranken

### *Speciale Indiase drankjes*

92. LASSI	€ 2,75
93. MANGO SAP	€ 2,75
94. GUAVA SAP	€ 2,75
95. INDIASE THEE	€ 2,50

### *Bier en frisdranken*

96. BIER VAN DE TAP	€ 3,00
97. BIER HALF LITER VAN DE TAP	€ 5,00
98. INDIAAS BIER	€ 4,50
99. MALT BIER	€ 3,00
100. VRUCHTEN SAP	€ 2,75
101. FRISDRANKEN/LIMONADE	€ 2,75

### *Wijnen (per glas)*

102. RODE WIJN	€ 3,25
103. WITTE WIJN	€ 3,25
104. RODE WIJN (halve liter)	€ 8,00
105. WITTE WIJN (halve liter)	€ 8,00

### *Gedistilleerd*

106. SHERRY/MARTINI/PORT	€ 2,50
107. MARTINI DRY SPECIAL	€ 2,75
108. Jenever/VIEUX	€ 2,50
109. RUM/VODKA/WHISKEY/GIN	€ 4,50
110. WHISKEY SPECIAL	€ 5,50
111. FRANSE COGNAC	€ 5,50
112. FRANSE LIKEUREN	€ 5,50
113. SAMBUCA	€ 5,50

### *Longdrinks/International cocktails*

114. GIN/TONIC	€ 5,00
115. CAMPARI/SODA	€ 5,00
116. WHISKEY/SODA	€ 5,00
117. VODKA/ORANGE	€ 5,00
118. VODKA/TOMATENSAP	€ 5,00
119. RUM/COLA	€ 5,00
120. SINGAPORE SLING <i>cherry-brandy/gin/sodawater</i>	€ 5,70
121. BLACK RUSSIAN <i>khalua/vodka</i>	€ 5,70
122. DRY MARTINI COCKTAIL <i>gin met een 'tikje' droge Vermouth</i>	€ 5,70
123. MARGARITA <i>Amerikaanse cocktail van tequilla, triple sec en citroensap, geserveerd op ijs</i>	€ 5,70
124. PINA COLADA <i>een tropische cocktail met Bacardi-rum, cocosmelk en ananas</i>	€ 5,70
125. TEQUILLA SUNRISE <i>een longdrink van tequilla, sinaasappel sap en grenadine</i>	€ 5,70



Oude Oeverstraat 7  
6811 JX Arnhem  
Tel.: 026-3514513 / 3512269

Zandpoort 15  
7411 BL Deventer  
Tel.: 0570-649965 / 642261

(Dagelijks geopend vanaf 17.00 uur. Iedere donderdag buffet-avond)

**e-mail: [kohinoordeventer@gmail.com](mailto:kohinoordeventer@gmail.com)**

**[www.kohinoorofindiadeventer.nl](http://www.kohinoorofindiadeventer.nl)**

Prijzen inclusief bediening en BTW.