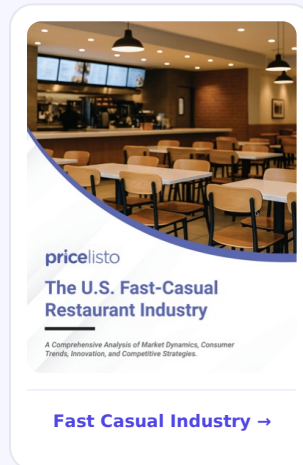




Kinaara-(P St)

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Veg - Appetizers

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Fines lamelles de pâte dorée enveloppant une farce savoureuse de pommes de terre épicées et petits pois.	\$5.50
Pakora De délicieuses bouchées végétaliennes et sans gluten : choix de rondelles d'oignon ou de feuilles d'épinard enveloppées...	\$6.50
Chat Samosa Samosas croustillantes accompagnées de pois chiches, oignons, yaourt, menthe fraîche, chutney de tamarin et généreusemen...	\$8.50
Lasuni Gobi Bouquets de chou-fleur enrobés d'une sauce à l'ail piquante.	\$8.50
Gobi & Baby Corn Manchurian Vegan. Fried cauliflower florets tossed in a onion, bell pepper, soya, and garlic sauce.	\$8.50

Nonveg - Appetizers

ITEM	PRICE
Chicken 65 Morceaux de poulet savoureux marinés aux épices maison et agrémentés de feuilles de curry aromatiques.	\$9.50
Chili Chicken Morceaux de poulet sans os, frits à la perfection, enrobés dans une sauce piquante à base de tomate, piment et ail, acco...	\$10.50
Chicken Manchurian Morceaux de poulet désossés et frits, enrobés d'une sauce à base d'oignons, poivrons, soja et ail.	\$10.50
Tandoori Chicken Wings Chicken wings cooked in clay oven with yogurt and house spices.	\$10.50

Soups & Sides

ITEM	PRICE
Mulligatawny Vegan and gluten free. Lentils, chickpea flour, coconut milk and vegetables.	\$5.50
Raitha Mélange rafraîchissant de yaourt crémeux et de concombres croquants, naturellement sans gluten.	\$2.00
Vegan Raitha Yogourt de lait de coco sans gluten.	\$3.00
Chutneys Offrez-vous une sélection de chutneys végétaliens et sans gluten : choisissez entre une purée de menthe fraîche et vibra...	\$2.00
Indian Pickle false	\$2.00
Pappadam Vegan.	\$2.00

Bread Selection

ITEM	PRICE
Tandoori Roti Pain non levé à base de blé entier, parfait pour les vegans.	\$3.50
Butter Naan Pain plat fait de farine blanche, cuit au four à tandoor pour une texture légèrement croustillante.	\$3.50

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain naan accompagné d'une touche d'ail émincé et de coriandre fraîche.	\$4.50
Chili Garlic Naan Topped with minced chili, garlic and cilantro.	\$4.50
Rosemary Garlic Naan Rosemary, garlic, and cilantro.	\$5.00
Almond & Raisins Naan Naan garni aux amandes croquantes et raisins secs juteux.	\$5.50
Paneer Kulcha Pain fourré au fromage cottage et coriandre.	\$5.50
Cheese Naan Un naan garni de cheddar fondant, Monterey Jack savoureux et une touche de coriandre fraîche.	\$5.50

House Specials

ITEM	PRICE
Butter Chicken Morceaux de poulet juteux rôtis dans un four traditionnel en argile, enveloppés dans une sauce crémeuse à la tomate et a...	\$15.00
Biryani The most popular Indian dish. Long grained basmati rice flavored with exotic spices and layered with your choice of prot...	\$11.50

From Our Tandoori (Clay) Oven

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Morceaux de poulet marinés au yaourt, huile de moutarde, gingembre, ail, sel noir et un mélange d'épices.	\$14.00
Tandoori Chicken Poulet imprégné de yaourt, gingembre, ail et épices, puis grillé au tandoor.	\$14.00

Vegan & Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Tofu Tikka Masala Tofu mariné délicatement grillé, mijoté dans une sauce onctueuse de tomates avec une touche de lait de coco. 100 % végét...	\$11.50
Aloo Gobi Fausses.	\$10.50
Tadka Dal Vegan, gluten free. A vegetarian classic; yellow dal with garlic and tumeric.	\$10.50
Bagra Baigan Vegan, gluten free. Originated from hyderabad. Baby eggplant, onions, tamarind and peanuts.	\$10.50
Mixed Vegetable Curry Un mélange de légumes frais mijotés avec des épices et du lait de coco, entièrement végétalien et sans gluten.	\$10.50
Paneer Tikka Masala Cubes de paneer maison doucement cuisinés dans une sauce onctueuse et légèrement épicée, réalisée à partir de tomates et...	\$11.50
Vegetable Korma Un mélange de légumes savoureux mijotés dans une sauce onctueuse à base d'oignons et de noix de cajou, entièrement sans...	\$11.00
Dal Makhani Lentilles noires et haricots rouges mijotent doucement dans une sauce onctueuse à base de tomates. Parfait pour ceux qui...	\$11.00

ITEM	PRICE
Saag Paneer Gluten free. Creamy spinach with Indian cheese and spices.	\$11.50
Non-Veg Entrees	
Tikka Masala Une sauce onctueuse faite de tomates mûres et de noix de cajou.	\$13.00
Vindaloo Un plat épicé d'inspiration portugaise, originaire de Goa, préparé avec du vinaigre, du gingembre et des piments forts.	\$13.00
Curry Lait de noix de coco rehaussé de feuilles de curry aromatiques et de graines de moutarde éclatantes.	\$13.00
Saag A creamy spinach dish in Punjabi style.	\$13.00
Chettinad Roasted coconut and black peppercorn gravy from chettiyar kitchen.	\$13.00
Korma Une sauce onctueuse à base de noix de cajou et d'oignons.	\$13.00
Desserts	
Parippu & Payasam Lentilles mungo dans un curry luxuriant, adoucies par la touche sucrée du jaggery et enveloppées dans la richesse du lai...	\$5.00
Rice Pudding Un mélange crémeux de lait doucement sucré, riz cuit à la perfection, parfumé de cardamome subtile.	\$5.00
Gulab Jamun (2) Délicates boules sucrées, préparées avec des solides de lait, de la farine, et parfumées à la cardamome, plongées dans u...	\$3.00
Drinks	
Masala Chai	\$3.50
Mango Lassi false	\$4.00
Soda false	\$2.00
Lemonade false	\$2.50
Limca	\$2.50
Thums Up	\$2.50
Bottled Water false	\$2.00