★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Kinaara-(P St)

Kinaara-(P St)

Menu Prices — October 26, 2026

Kinaara-(P St) menu with prices in United States, updated April 2020: 52 items across 10 categories, prices from $2.00 to $15.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Kinaara-(P St) Menu with Prices (United States)

Kinaara-(P St) menu with prices in United States, updated April 2020: 52 items across 10 categories, prices from $2.00 to $15.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/kinaara-p-st

Menu categories: Veg - Appetizers · Nonveg - Appetizers · Soups & Sides · Bread Selection · House Specials · From Our Tandoori (Clay) Oven · Vegan & Vegetarian Entrees · Non-Veg Entrees · Desserts · Drinks

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 Vegan.	**$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**
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**
Biriyani 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**

ITEM	PRICE
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**
Saag Paneer Gluten free. Creamy spinach with Indian cheese and spices.	**$11.50**

Non-Veg Entrees

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
Masala Chai	**$3.50**
Mango Lassi	**$4.00**
Soda	**$2.00**
Lemonade	**$2.50**
Limca	**$2.50**
Thums Up	**$2.50**
Bottled Water	**$2.00**