

# KOLAM KOLAM

• SRI LANKAN NANO KITCHEN •

## starters

cullets	boulette de maquereau, pomme de terre	5€
kadala	salade de pois chiche et noix de coco râpée	4€
kukul wings	ailles de poulets frits	6€

## sandwich kukul

10€

Pain brioché Mami Deli, poulet frits, sauce tomate tamarind, menthe sambol, pickles de saison

## hoppers

Crêpe à base de farine de riz, lait de coco, cuite avec un oeuf, accompagnée de sambols et protéine au choix:

veggie	veggie du moment	13€
chicken	volaille du moment	14€
mix	veggie & chicken	16€

## rice & karis

Riz parfumé accompagné de sambols et protéine au choix:

veggie	veggie du moment	13€
chicken	volaille du moment	14€
mix	veggie & chicken	16€

## formules

avec entrée OU boisson OU dessert

sandwich	13€
hoppers	15€
rice&karis	16€

Ajout de produit possible pour 3€

\*l'option mix n'est pas comprise dans la formule

À EMPORTER  
UNIQUEMENT

## dessert

watta	flan crème de coco et kithul jaggery	5€
kiri pani	yaourt grecque, rose, grenade, kithul, crumble	5€
mango	pudding à la mangue	5€
seeni hoppers	hoppers et kiri pani	7€

## drinks

leamo	bio pétillant : gingembre, thé noir ou citron	4€
kolam tea	thé noir sri lankais sirop de rose ou kithul	4€
lion beer	blonde sri lankaise	6€

# KOLAM

• SRI LANKAN NANO KITCHEN •

## podì plates

entrées

### Bittara

oeuf mollet ponko, curry leaf mayo, sauce coriandre gingembre, pickles moutarde

8€

### Moringa

moringa, kiri hodi, moringa pickles

9€

### Hoppers

crêpe lait de coco et farine de riz, seeni sambol, oeuf

10€

## loku plates

plats

### Roti

galette de farine de blé, kari fruit de saison, raita verte, seeni sambol, carotte sambol, sauce coriandre gingembre

*au choix*

côtelettes d'agneau grillées, tuna paha

25€

haut de cuisse de poulet grillé, citron vert et combava

23€

### Kiri Bath

riz au lait de coco, kari patate douce, épinards sautés, jaune d'oeuf cru mariné au soja

*au choix*

dos de cabillaud grillé, lunu dehi, sauce coco fenugrec

25€

aubergine rôtie, sauce sweet tamarin

22€

## seeni plates

desserts

### Watta

tarte flan crème de coco, kithul jaggery, sorbet coco

9€

### Coco creme

crème brûlée noix de coco

8€

## drinks

boissons

### Leamo

bio pétillant: gingembre, thé noir

6€

### Lion beer

blonde sri lankaise

7€

## natural wine

### L'heure dorée

50% Pinot Gris, 50% Gewurztraminer, issus de vignes sauvages

12,5cl 75cl

7€ 33€

### La bulle du matin

Domaine de la Futaie  
Assemblage de Pineau d'Aunis de Vanessa Letort  
(Du Vin aux Liens)

7€ 36€