

KUNA BADA

La brasserie se met à l'heure Indienne

Après deux premières adresses dédiées à la street food indienne - Kuna Naan et Kuna Masala - The Kuna Family ouvre un grand restaurant avec Kuna Bada. Situé rue d'Argout et ouvert du petit-déjeuner au dîner, l'endroit adopte le rythme des brasseries parisiennes pour faire découvrir la richesse de la cuisine indienne à toute heure de la journée.

L'INDE EN PARTAGE

Dans chaque adresse que crée Kuna Family, Charley Moreau et Candice Franc, les fondateurs, partagent leur **passion pour la cuisine indienne et leurs coups de cœur**. Leurs années à Londres leur inspirent Kuna Naan et leur voyage à Calcutta, Kuna Masala, autour du chai et du kathi roll. À l'image du pluralisme de l'Inde, chacun des lieux a sa spécialité.

Kuna Bada est l'adresse de la diversité de la cuisine indienne. Dans cette brasserie colorée, animée du matin au soir comme sa jumelle parisienne, les plats se partagent et le petit déjeuner se met à l'heure indienne !

En Inde, les habitudes en cuisine diffèrent du Nord au Sud. Restreindre le pays à un seul plat serait faire l'impasse sur un pan entier de sa culture. Avec **Kuna Bada, The Kuna Family rassemble ses spécialités régionales favorites** et donne ainsi sa vision de la richesse de ce pays.



PARFUMS, ÉPICES ET DÉCOUVERTES

Chez Kuna Bada, il n'est jamais trop tôt pour partir en voyage. Les portes s'ouvrent **dès le petit-déjeuner**. La carte affiche un large choix d'assiettes salées comme il est coutume à des milliers de kilomètres à l'est. Au déjeuner et au dîner, le partage fait loi. **Sur les tables, les assiettes se marient** : plats de street food, kebabs et tikkas (viandes cuites au four tandoor) mais aussi sabzis - ces accompagnements à base de légumineuses, de riz ou de pommes de terre ou encore les currys... Le kulfi maison (dessert glacé à base de pistaches, de lait et de cardamome) est à goûter côtoie des créations inédites, alliances de la tradition pâtissière française et des parfums de l'Inde. **Les formats permettent de piocher à (presque) tout.**



UNE CÉLÉBRATION DES COULEURS DANS UNE BRASSERIE MODERNE

Dans ce restaurant de 220 m² et deux niveaux, **le décor est contemporain sans s'éloigner pour autant des traditions et de la richesse culturelle de l'Inde**. Ainsi, les teintes s'inspirent aussi bien de l'éclat de la célébration de la Holi - la fête des couleurs - que de la chaleur des épices.

Tout en gardant cette identité moderne, **chaque espace a un usage dédié et une atmosphère propre**. Dès 8h30, la première salle accueille les convives les plus matinaux. Au fond, une salle cosy privatisable se dédie aux moments plus intimes. Plus tard, d'autres curieux gravissent les étages pour le déjeuner ou le dîner.



DU RÉVEIL À L'HEURE DU DÎNER, KUNA BADA DONNE À VOIR TOUTE LA GÉNÉROSITÉ ET LA DIVERSITÉ DE LA CUISINE INDIENNE.