

Shuruaat

voorgerechten

Chat Pati Tokri £3.95

twee knapperige papadams met een trio van gekruide uien, mangochutney en gemengd tafelzuur

Pakora

dit altijd populaire voorgerecht wordt geserveerd met een heerlijke dipsaus. U kunt kiezen uit:

GROENTE £3.95 HAGGIS £4.25 KIP £4.75 ONION BHAJI £3.95

Jodhpuri Samosa £3.95

Indiase bladerdeegkussentjes gevuld met een exotische mix van gekruide groenten en geserveerd met een verfrissende muntsaus

Machi Amritsari £4.75

heerlijk gekruide visfilet, licht gebakken in uitwaaierend beslag

Tandoori Aloo £3.95

op houtskool geroosterde aardappels, gevuld met aromatische Punjabi-kruiden

Chicken Tikka £4.75

gemarineerde kip, sappig en perfect van smaak, geroosterd in de kleioven

Hara Bhara Kebab £3.95

een Indiaas taartje van kruimige aardappels en groenten, heerlijk goudbruin gefrituurd

Tandoori Salmon £4.95

zalmfilet bestrooid met exotische Punjabi-kruiden en geroosterd in de tandoori-oven

Chandhri Chilli Chicken £4.75

kipdobbelseentjes, gemarineerd in een pikante zoetzure saus, licht goudbruin gebakken

Tandoori King Prawn £5.95

grote garnalen gevuld met zalm, bereid in een tandoori-oven

Batakh Achari £4.95

eend gemarineerd in achari-tafelzuur, geroosterd op houtskool en opgediend met een fijn gekruide mangosaus



Khajuraho Sensual Selection

een heerlijke selectie van bovenstaande voorgerechten; er is zowel een vegetarische als niet-vegetarische selectie verkrijgbaar

£5.95 voor één persoon **£11.95** voor twee personen, om te delen

India De Swaad Khanne

DE SMAAK VAN INDIA

Chicken Tikka Masala £10.95

gemarineerde kip, gesauteerd in een smakelijke mix van gember, knoflook, paprika en ui

Bakra Rogan Josh £10.95

lamsvlees, langzaam gaar gekookt in een mix van tomaten, paprika en tal van kruiden

Lamb Jalandhri £11.50

mals lamsvlees, langzaam gaar gekookt in een iets pittige saus met gember, knoflook, paprika en gegarneerd met verse koriander

Chicken Tikka Chasni £10.95

geroosterde kip, gesauteerd in een bijzonder romige saus met een vleugje zoetzuur

Murgh Jalfrezi £11.25

pittige reepjes kip met heerlijke pepers en paprika

Traditional Bhoona £9.95

kip of lam naar keuze in een smakelijke, dikke saus met extra gember en knoflook

Chicken Korma £9.95

gebakken kip, bedekt met een heerlijk romige saus

Karahi Bhoona £10.95

kip of lamsvlees, gekookt op kahari-wijze in smaakvolle garam massala met ui en fijngehakte spaanse peper

Lamb Malaidar £10.95

lamsvlees, gepureerde spinazie en groene pepers, samen gaar gekookt in een tarka van gember en knoflook, afgemaakt met verse room

Murgh Makhanwala £11.50

kipfilet uit de tandoori-oven, langzaam gepocheerd in een romige tomatensaus op smaak gebracht met fenegriek



Tandoor ke Angaare Se

geniet van de verleidelijke geuren van deze spetterende gerechten die rechtstreeks vanuit de tandoori-oven worden opgediend, afgemaakt met de speciale sauzen van de kok, rijst en verse salade

Chicken Tikka £14.95

gemarineerde kip, perfect geroosterd op houtskool in de tandoori-oven

Kebabi Khazana £16.95

een overheerlijke combinatie van geroosterde kip, lamsvlees, grote garnalen, lamskoteletjes en kebab

Shashlik £15.95

kip, ui, Spaanse peper en tomaat op een spies, geroosterd en vol van smaak

Tandoori Jhinga £16.95

heerlijk gekruide grote garnalen uit de Stille Oceaan, perfect geroosterd tot ze op de tong smelten

Regionale Klassiekers

regionale klassiekers vanuit heel India die de echte currykenner niet mag missen

Chuza tak-a-tak £11.95 (Punjab)

een mix van reepjes kip, ui en paprika

Machli Malabari £12.95 (Goa)

zeeduivel, perfect gesauteerd in een medium saus met een vleugje kokos

Garlic Chilli Chicken £10.95 (Zuid)

kip, langzaam gaar gekookt in eensmaakvolle knoflooktarka met groene pepers

Nilgiri Gosht £12..95 (Tamil Nadu)

lamsvlees, langzaam gaar gekookt met een puree van spinazie/koriander en garam massala

Saag Gosht £12.95 (Punjab)

lamsvlees, langzaam gaar en mals gekookt met een mix van verse spinazie en mosterdblaadjes

King Prawn Chettinad £12.50 (Zuid)

grote garnalen in een pikante paprikasaus met fijngehakte groene pepers

Dum Ghosht Biryani £13.50 (Hyderabad)

lamsvlees, langzaam gaar gekookt met basmatirijst met aromatische

kruiden, kardemom, saffraan, fenegriek en koriander

Nalli Wala Gosht £13.95 (Lucknow)

lamsvlees aan het bot, langzaam gaar gekookt in een volle saus, zorgvuldig

op smaak gebracht met aromatische kruiden, pandan en saffraan

Bakra Bhindi £11.95 (Harayana)

lam musullum bereid met okra en een geheim kruidenmengsel van de kok



Fusiongerechten van Over de Hele Wereld

onze Indiase koks zijn de hele wereld afgereisd om u deze mix van smaken uit oost en west te kunnen bieden. Elk gerecht is compleet met bijgerechten

Kama Sutra Tawa Machi £14.95

zeebaars, gemarineerd in limoensap, bestrooid met Indiase kruiden en bereid op de tawa

Chicken Masala Dosa £13.95 (Zuid)

Indiase pannenkoek van rijst en linzen, gevuld met gekruide kip

Zyakedar Hiran £14.95

curry van hertenvlees bereid in een mengsel van gedroogde kruiden en massalasaus, opgediend met jeerarijst en jeera aloo

Lucknowi Murgh £14.95

kipfilet, langzaam gaar gekookt in een milde, romige pasandasaus, opgediend met jeerarijst



Subzi Mandi Se

vegetarische gerechten, geïnspireerd door de weelderige moestuinen van India, ook verkrijgbaar als bijgerecht voor £4.95

Kadhai Paneer £8.95

Indiase kaas, langzaam gekookt in een volle bhuna-achtige saus met uien en groene pepers

Bombay Aloo £8.15

krielaardappeltjes, gesauteerd in de pikante tomatensaus van onze kok

Aloo Baigan ki Bahar £8.25

mix van aardappels en aubergines, langzaam gaar gekookt in een smakelijke kerriesaus

Pind de Choley £8.45

kikkererwten, langzaam gaar gekookt met tamarinde en Punjabi-kruiden

Masala Dosa £12..95

Indiase rijstpannenkoek gevuld met pittige aardappels en uien

Daal Tarka Marke £7.95

gele linzen, vermengd met hele komijnzaden en asafoetida

Kurkuri Bhindi £8.45

verse okra, langzaam gaar gekookt in een medium saus met uien

Thali

in de Oosterse keuken is een 'thali', een soort Indiase rijsttafel, heel gebruikelijk. Eet smakelijk!

Chat Pati Tokri

twee knapperige papadams met een trio van gekruide uien, mangochutney en gemengd tafelzuur

Khajuraho Sensual Selection

kies TWEE vleesgerechten en EEN vegetarisch gerecht
(opgediend met rijst en versgebakken Indiaas naanbrood)

Gulab Jamin of Mango Kulfi

£22.95 per persoon
(minimaal twee personen)



Roti te Chawal

BIJGERECHTEN

naanbrood £2.85	papadams £0.95
knoflooknaan £3.05	pilaurijst £2.30
peshwarinaan £3.05	witte rijst £2.10
paratha £2.65	rijst komijnzaden £2.35
gehaktnaan £3.25	gemengd tafelzuur £1.35
missi roti £1.95	patat £2.65
tandoori roti £1.65	mango chutney £1.50
gekruide uien £1.35	raita £1.50



Europees

10oz Sirloin Steak £13.95

gemarineerd en naar wens gebakken, geserveerd met champignons, uien, tomaten en patat

Grilled Peppered Chicken £12.95

kip, gesauteerd in een romige pepersaus, geserveerd met verse groente

Golden Haddock £11.95

goudbruin gebakken schelvisfilet, geserveerd met patat en knapperige salade

Kama Sutra

*Betekent letterlijk aforismen van liefde,
de wetenschap van liefde en genot.*

*Dit is niet uitsluitend beperkt tot erotisch genot,
maar gaat om genieten met alle zintuigen.*

*Geurige gerechten, verleidelijke muziek,
zinnenstrelende aroma's en een zwoele omgeving
vallen allemaal onder het kopje kama sutra...*

*bij ons vindt u al deze ingrediënten...
welkom in de*

Kama Sutra