

Shuruaat

amuse-bouches et entrées

AMUSE-BOUCHES

Chat Pati Tokri £3.95

deux popadoms croustillants et leur trio d'oignons épicés,
de condiments chutney de mangue et de pickles

ENTREES

Pakora

la reine des entrées, accompagnée d'une sauce délicieuse et fourrée avec la garniture de votre choix :

LEGUMES £3.95 HAGGIS £4.25 POULET £4.75 BHAJI A L'OIGNON £3.95

Jodhpuri Samosa £3.95

feuilleté indien fourré avec un mélange exotique de
légumes épicés et sa sauce à la menthe rafraîchissante

Machi Amritsari £4.75

filet de poisson à chair blanche délicatement
épicé, trempé dans une pâte à frire aérée

Tandoori Aloo £3.95

pommes de terre cuites au charbon de bois
fourrées aux aromates du Pendjab

Chicken Tikka £4.75

poulet mariné, cuit à la perfection juteuse
au barbecue, dans un four en terre cuite

Hara Bhara Kebab £3.95

pattie indien de pommes de terre et légumes
légers, délicieusement doré à la grande friture

Tandoori Salmon £4.95

filet de saumon saupoudré d'herbes et épices
exotiques du Pendjab, cuit au tandoor

Chandhri Chilli Chicken £4.75

filets de poulet émincés, marinés dans une sauce
piquante aigre-douce, délicatement frits

Tandoori King Prawn £5.95

gambas tandoori farcies au saumon et cuites
dans un four en terre cuite

Batakh Achari £4.95

canard achari mariné, grillé dans un four à charbon et servi avec une délicate sauce à la mangue épicée



Khajuraho Sensual Selection

festin composé d'entrées sélectionnées parmi les préparations ci-dessus, végétariennes ou non
£5.95 (pour une personne) **£11.95** (pour deux, à partager)

India De Swaad Khande

DECOUVERTE GUSTATIVE DE L'INDE

Chicken Tikka Masala £10.95

poulet mariné, sauté dans un mélange goûteux de gingembre, d'ail, de poivrons et d'oignon

Bakra Rogan Josh £10.95

agneau longuement mijoté, dans un mélange composé de tomates, paprika et d'une foule d'épices diverses

Lamb Jalandhri £11.50

agneau tendre, mijoté dans une sauce légèrement épicée, parfumé au gingembre, à l'ail, aux poivrons et garni à la coriandre fraîche

Chicken Tikka Chasni £10.95

poulet cuit au barbecue, sauté dans une sauce délicieusement crémeuse, légèrement aigre-douce

Chicken Korma £9.95

poulet poêlé, enveloppé d'une sauce somptueusement crémeuse

Karahi Bhoona £10.95

poulet ou agneau style karahi, aromatisé au garam masala, à l'oignon et aux poivrons émincés

Murgh Jalfrezi £10.95

fines lamelles de poulet épicées infusées avec de délicieux piments et poivrons

Lamb Malaidar £10.95

agneau, purée d'épinard et piments verts mijotés avec un tarka de gingembre/ail et un soupçon de crème fraîche

Traditional Bhoona £9.95

poulet ou agneau, au choix, dans une sauce condensée savoureuse avec du gingembre et de l'ail

Murgh Makhanwala £11.50

filet de poulet tandoori poché dans une sauce onctueuse à la tomate parfumée au fenugrec



Tandoor ke Angaare Se

dégustez les arômes séducteurs de ces plats grésillants servis dès leur sortie du tandoor, judicieusement accompagnés des sauces spéciales du chef, de riz et de salade fraîche

Chicken Tikka £14.95

poulet mariné cuit à la perfection au barbecue, sur les braises du tandoor

Kebabi Khazana £18.95

assortiment appétissant de poulet, agneau, crevettes royales, côtelettes d'agneau et kebab de viande hachée

Shashlik £15.95

brochette de poulet, oignon, poivrons et tomates cuits au barbecue, pour une véritable explosion de goût

Tandoori Jhinga £16.95

belles crevettes royales du Pacifique épicées, cuites au barbecue et fondantes à souhait

Regional Classics

recettes classiques régionales du sous-continent... incontournables pour les vrais amateurs de curry

Chuza tak-a-tak £11.95 (Pendjab)

juliennes de poulet, d'oignon et de poivrons

Machli Malabari £12.95 (Goa)

lotte sautée à la perfection, dans une sauce moyennement forte, avec un soupçon de noix de coco

Garlic Chilli Chicken £10.95 (Inde du Sud)

poulet mijoté dans un tarka onctueux, aux piments verts

Nilgiri Gosht £12.95 (Tamil Nadu)

agneau mijoté dans une purée d'épinard, de coriandre, au garam masala

Saag Gosht £12.95 (Pendjab)

agneau mijoté longuement, dans un mélange d'épinard frais et de feuilles de moutarde

Nalli Wala Gosht £13.95 (Lucknow)

agneau à l'os mijoté dans une sauce onctueuse, délicatement parfumé aux aromates, au keora et au safran

Dum Ghosht Biryani £13.50 (Hyderabad)

agneau mijoté au riz basmati et aux cardamome, safran, fenugrec et coriandre

King Prawn Chettinad £12.50 (Inde du Sud)

gambas avec une sauce piquante au poivron et des piments verts hachés

Bakra Bhindi £11.95 (Haryana)

agneau « musullum » cuisiné avec des gombos et un mélange secret d'épices du chef



Plats Fusion du Monde Entier

ces plats sont inspirés par nos chefs Indiens qui ont fait le tour du monde afin de nous faire partager une fusion de saveurs orientales et occidentales. Chaque plat est servi avec garnitures.

Chicken Masala Dosa £13.95

galette de riz et de lentilles indienne, fourrée au poulet épicé

Kama Sutra Tawa Machi £14.95

bar mariné au jus de citron vert, saupoudré d'herbes et épices indiennes, cuit sur le « tawa »

Zyakedar Hiran £14.95

curry de venaison cuisiné dans d'épices secs et une sauce du type masala, servi avec du riz jeera et des jeera aloo

Lucknowi Murgh £14.95

filet de poulet mijoté dans une sauce pasanda crémeuse et peu épicée et servi avec du riz jeera



Subzi Mandi Se

recettes végétariennes inspirées par les marchés verdoyants de l'Inde... également disponibles en accompagnement, à £4.95

Kadhai Paneer £8.95

fromage blanc égoutté, mijoté dans une sauce style bhoona onctueuse, à l'oignon et au poivron

Bombay Aloo £8.15

petites pommes de terre sautées dans la sauce piquante à la tomate du Chef

Aloo Baigan ki Bahar £8.25

mélange de pommes de terre et d'aubergine mijoté dans une sauce au curry

Pind de Choley £8.45

pois chiches mijotés au tamarin et aux épices du Pendjab

Masala Dosa £12.95

galette de riz indienne, garnie à la pomme de terre et à l'oignon épicés

Daal Tarka Marke £7.95

lentilles jaunes aromatisées aux graines de cumin entières et à l'asa foetida

Kurkuri Bhindi £8.45

okras frais, mijotés dans une sauce moyennement forte à l'oignon

Thali

la tradition culinaire asiatique intègre le partage du thali, banquet de tapas à l'indienne... bon appétit !

Chat Pati Tokri

deux popadoms croustillants et leur trio d'oignons épicés,
de condiments chutney de mangue et de pickles

Khajuraho Sensual Selection

choisissez DEUX plats de viande et UN plat végétarien du menu
(accompagné de riz et de Naan, pain au levain indien, fraîchement cuit)

Gulab Jamin ou Mango Kulfi

£22.95 par convive
(minimum deux personnes)



Roti te Chawal

ACCOMPAGNEMENTS

naan nature £2.85	popadoms £0.95
naan aillé £3.05	riz pilaf £2.30
naan peshwari £3.05	riz bouilli £2.10
paratha £2.65	riz jeera £2.35
naan à la viande hachée £3.25	pickles £1.35
missi roti £1.95	frites £2.65
tandoori roti £1.65	chutney de mangue £1.50
d'oignons épicés £1.35	raita (sauce au yogourt) £1.50



Cuisine Européenne

10oz Sirloin Steak £13.95

mariné & grillé à votre goût
servi avec des champignons, des oignons,
des tomates et des frites

Grilled Peppered Chicken £12.95

blanc de poulet sauté, dans une sauce au poivre
crémeuse, accompagné de légumes frais

Golden Haddock £11.95

filet d'aiglefin de première qualité,
frit à souhait et servi avec des frites et
de la salade croquante

Kama Sutra

*La traduction littérale de **Kama-Sutra** est
«aphorismes de l'amour» ; c'est la science de l'amour et du plaisir.*

*Ces aphorismes ne se limitent pas aux plaisirs érotiques,
mais couvrent tous les plaisirs charnels.*

*Ainsi, les denrées aromatiques, la musique séduisante,
les arômes et les décors sensuels appartiennent
tous à la sphère du kama...*

*Ici, nous les mettons à votre disposition
pour votre plus grand plaisir...*

bienvenue au

Kama SUTRÁ

