

Shuruaat

Häppchen und Vorspeisen

HÄPPCHEN

Chat Pati Tokri £3.95

zwei knusprige popadoms mit einem trio aus gewürzten zwiebeln,
mango chutney & mixed pickles

VORSPEISEN

Pakora

die beliebteste Vorspeise aller Zeiten, serviert mit einem köstlichen dip und verfügbar nach Ihrer Wahl:

GEMÜSE £3.95 HAGGIS £4.25 HÄHNCHEN £4.75 ZWIEBEL-BHAJI £3.95

Jodhpuri Samosa £3.95

indisches Gebäck, gefüllt mit einer exotischen
Mischung aus gewürztem Gemüse, serviert mit
einem coolen Pfefferminz-Dip

Machi Amritsari £4.75

fein gewürztes Filet von weißem Fisch,
leicht gebraten in einem leichten Backteig

Tandoori Aloo £3.95

im Kohleofen gebackene Kartoffeln, gefüllt
mit aromatischen Punjabi-Gewürzen

Chicken Tikka £4.75

mariniertes Hähnchen, saftig gegrillt im Lehmofen

Hara Bhara Kebab £3.95

indische Pastete aus lockeren Kartoffeln und
Gemüse, köstlich goldgelb frittiert

Tandoori Salmon £4.95

lachsfilets, bestreut mit exotischen Punjabi-Kräutern
und Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt

Chandhri Chilli Chicken £4.75

gewürfelte Hähnchenfilets, mariniert in einer
pikanten Süßsauer-Sauce, goldgelb gebraten

Tandoori King Prawn £5.95

Mit Lachs gefüllte Tandoori-Riesengarnelen, gekocht im Lehmofen

Batakh Achari £4.95

In Achari-Lake marinierte Ente, gegrillt im Holzkohleofen
und serviert mit einer fein gewürzten Mango-Sauce



Khajuraho Sensual Selection

ein Festmahl aus ausgewählten vorspeisen von oben, vegetarisch oder nicht vegetarisch

£5.95 (für eine Person) **£11.95** (für zwei Personen)

India De Swaad Khanne

GESCHMACK VON INDIEN

Chicken Tikka Masala £10.95

mariniertes Hähnchen, sautiert in einer aromatischen Mischung aus Ingwer, Knoblauch, Pfeffer und Zwiebeln

Bakra Rogan Josh £10.95

Lamm, zart gekocht in einer Mischung aus Tomaten, Paprika und Gewürzen

Lamb Jalandhri £11.50

Lamm, zart gekocht in einer leicht würzigen Sauce, die mit Ingwer, Knoblauch und Pfeffer aufgegossen wird, verziert mit frischem Koriander

Chicken Tikka Chasni £10.95

gegrilltes Hähnchen, sautiert in einer köstlich cremigen Sauce mit einer Prise Süßsauer

Chicken Korma £9.95

gebratenes Hähnchen, geschwenkt in einer herrlich cremigen Sauce

Karahi Bhoona £10.95

gekochtes Hähnchen oder Lamm im Karahi-Stil in einer reichhaltigen Garam Masala-Gewürz-mischung mit Zwiebeln und gehacktem Paprika

Murgh Jalfrezi £10.95

würzige Hühnchenbruststreifen, verfeinert mit köstlichen Chili- und Paprikaschoten

Lamb Malaidar £11.95

Lamm, Spinatpüree und grüner Chili, gekocht in einer Ingwer-/Knoblauch-Tarka mit einem Schuss frischer Sahne

Traditional Bhoona £9.95

hühnchen oder Lamm nach Wahl, in einer köstlichen Sauce mit Ingwer und Knoblauch

Murgh Makhanwala £11.50

hühnchen oder Lamm nach Wahl, in einer köstlichen Sauce mit Ingwer und Knoblauch



Tandoor ke Angaare Se

genießen Sie das verführerische Aroma dieser heißen Gerichte, die direkt aus dem Tandoor-Ofen serviert und durch die speziellen Saucen des Küchenchefs, Reis und frischen Salat ergänzt werden

Chicken Tikka £14.95

mariniertes Hähnchen, köstlich gegrillt im Tandoor-Kohleofen

Kebabi Khazana £16.95

eine leckere Mischung aus gegrilltem Hähnchen, Lamm, Riesengarnelen, Lammkoteletts und Hackfleisch-Kebab

Shashlik £15.95

würzig gegrillter Hähnchenspieß, Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Tandoori Jhinga £16.95

köstlich gewürzte Riesengarnelen aus dem Pazifik, saftig und weich gegrillt

Regionale Spezialitäten

regionale Spezialitäten aus ganz Indien...ein Muss für jeden Curry-Kenner

Chuza tak-a-tak £11.95 (Punjab)

eine Mischung aus Hähnchenstreifen, Zwiebeln und Paprika

Machli Malabari £12.95(Goa)

köstlich sautierter Seeteufel in mittlerer Sauce mit einer Spur Kokosnuss

Garlic Chilli Chicken £10.95 (Südindien)

hähnchen, gekocht in einer reichhaltigen Knoblauch-Tarka mit grünem Chili

Nilgiri Gosht £12..95(Tamil Nadu)

lamm, gekocht in einem Spinat, Koriander-Püree mit Garam Masala

Dum Ghosht Biryani £13.50 (Hyderabad)

lamm, gekocht in Basmati-Reis mit aromatischen Gewürzen,
Kardamom, Safran, Bockshornklee und Koriander

Saag Gosht £12.95 (Punjab)

zart gekochtes Lamm in einer Mischung aus frischem Spinat und Senfblättern

King Prawn Chettinad £12.50 (Südindien)

riesengarnelen in einer pikanten Pfeffersauce mit gehacktem, grünem Chili

Nalli Wala Gosht £13.95 (Lucknow)

lammknochen, gekocht in einer reichhaltigen Sauce,
köstlich aufgegossen mit Gewürzen, Keora und Safran

Bakhra Bhindi £11.95 (Haryana)

musullum-Lamm, gekocht mit Löffelbiskuit und einer
geheimen Gewürzmischung des Chefkochs



Auswahl an Internationalen Gerichten

Diese Gerichte sind durch unsere indischen Küchenchefs inspiriert, die um die Welt gereist sind, um Ihnen eine Mischung aus Geschmacksrichtungen aus Ost und West zu bringen. Jedes Gericht wird komplett mit Beilagen serviert.

Kama Sutra Tawa Machi £14.95

Wolfsbarsch, mariniert in Limonensaft,
bestreut mit indischen Kräutern und Gewürzen,
gekocht auf dem Tawa-Blech

Chicken Masala Dosa £13.95

indischer Reis- und Linsenpfannkuchen,
gefüllt mit würzigem Hähnchen

Zyakedar Hiran £14.95

wildfleisch-Curry, gekocht in einer Mischung aus
getrockneten Gewürzen und Masala-Sauce,
serviert mit Jeera-Reis und Jeera Aloo

Lucknowi Murgh £14.95

hähnchenbrust, gekocht in einer milden, cremigen
Pasanda-Sauce, serviert mit Jeera-Reis



Subzi Mandi Se

vegetarische Gerichte, die durch die üppigen Gemüsegärten Indiens inspiriert werden ...auch erhältlich als Beilage für £4.95

Kadhai Paneer £8.95

Hüttenkäse, gekocht in einer
reichhaltigen Gravy-Sauce im Bhoona-Stil,
mit Zwiebeln und Paprika

Bombay Aloo £8.15

kleine Kartoffeln, sautiert in
der pikanten Tomaten-Gravy-Sauce
unseres Küchenchefs

Aloo Baigan ki Bahar £8.25

Mischung aus Kartoffeln & Aubergines,
gekocht in einer schmackhaften Currysauce

Pind de Choley £8.45

kichererbsen, gekocht in
Tamarinde & Punjabi-Gewürzen

Masala Dosa £12.95

indischer Reispfannkuchen, gefüllt mit
gewürzten Kartoffeln & Zwiebeln

Daal Tarka Marke £7.95

gelbe Linsen, gemischt mit ganzen
Kreuzkümmelsamen und Teufelsdreck

Kurkuri Bhindi £8.45

frische Löffelbiskuits, gekocht in einer
mittleren Sauce mit Zwiebeln

Thali

Die östliche Küche teilt ein Thali, das ein Festmahl aus indischen Tapas-Gerichten ist ...genießen Sie es!

Chat Pati Tokri

zwei knusprige popadoms mit einem trio aus gewürzten zwiebeln, mango chutney & mixed pickles

Khajuraho Sensual Selection

Wählen Sie ZWEI Fleischgerichte und EIN vegetarisches Gericht
(serviert mit Reis und frisch gebackenem, indischen Naan-Brot)

Gulab Jamin oder Mango Kulfi

£22.95 pro Person

(mindestens zwei Personen)



Roti te Chawal

BEILAGEN

Naan-Brot	£2.85	Pilau Reis	£2.30
Knoblauch-Naan	£3.05	Jeera-reis	£2.35
Peshwari Naan	£3.05	Missi Roti	£1.95
Mince Naan	£3.25	Tandoori Roti	£1.65
Paratha	£2.65	Mixed Pickles	£1.35
Würzige Zwiebeln	£1.35	Pommes Frites	£2.65
Popadoms	£0.95	Mango Chutney	£1.50
Gekochter Reis	£2.10	Raita	£1.50



Europäisch

10oz Sirloin Steak £13.95

nach Belieben mariniert & gegrillt,
serviert mit Champignons, Zwiebeln,
Tomaten & Pommes frites

Grilled Peppered Chicken £12.95

köstliches Hähnchenfleisch,
sautiert in einer cremigen Pfefferkornsauce,
serviert mit frischem Gemüse

Golden Haddock £11.95

hervorragendes, goldgelb gebratenes
Schellfischfilet, serviert mit Pommes
frites & knackigem Salat

Kama Sutra

*Bedeutet wörtlich Aphorismen der Liebe,
die Wissenschaft von Liebe und Vergnügen.*

*Es ist nicht nur auf erotisches Vergnügen
beschränkt, sondern umfasst alle Sinnesfreuden.*

*Daher gehören auch aromatisches Essen,
verführerische Musik, sinnliche Aromen und
schwüle Umgebungen zur Kama-Sphäre...*

Wir haben all diese Zutaten...

willkommen zum

Kama Sutra