

Shuruaat

lystaukar og forréttir

LYSTAUKAR

Chat Pati Tokri £3.95

tvær stökkar popadom (baunakökur) með kryddaðri laukþrenningu, mangóchutney og blönduðu súrsuðu grænmeti

FORRÉTTIR

Pakora

Þessi sívinsæli foréttur er borinn fram með unaðslegri ídýfu og er hægt að fá með:

GRÆNMETI £3.95 HAGGIS £4.25 KJÚKLINGI £4.75 LAUK-BHAJI £3.95

Jodhpuri Samosa £3.95

indversk smábaka fyllt með framandi blöndu af krydduðu grænmeti og borin fram með svalandi mintuídýfu

Machi Amritsari £4.75

léttkryddaður hvítur fiskur sem velt er upp úr deigi og steiktur

Tandoori Aloo £3.95

kolabakaðar kartöflur fylltar með ilmandi Punjabi-kryddum

Chicken Tikka £4.75

ótrúlega safaríkur kjúklingur, maríneraður og grillaður í leirofninum

Hara Bhara Kebab £3.95

indversk baka fyllt með kartöflum og grænmeti, djúpsteikt þar til hún er gyllt og girnileg

Tandoori Salmon £4.95

laxaflök krydduð með framandi Punjabi-jurtum og kryddum og grillað í tandoor-ofninum

Chandhri Chilli Chicken £4.75

kjúklingabringa skorin í teninga, maríneruð í sterkri súrsætri sósu og léttsteikt þar til hún er gullinbrún

Tandoori King Prawn £5.95

tandoori-kóngarækjur fylltar með laxi og eldaðar í leirofni

Batakh Achari £4.95

önd maríneruð í achari-súrkrás, grillað í kolaofni og borin fram með léttkryddaðri mangósósu



Khajuraho Sensual Selection

sérvaldir forréttir af listanum, hægt að fá grænmetisrétti eða blandað

£5.95 (fyrir einn) £11.95 (fyrir tvo)

India De Swaad Kханne

BRAGÐIÐ AF INDLANDI

Chicken Tikka Masala £10.95

maríneraður kjúklingur snöggsteiktur í bragðmikilli blöndu af engifer, hvítlauk, papriku og lauk

Bakra Rogan Josh £10.95

lambakjöt látið krauma í blöndu af tómötum, papriku og ýmsum kryddum, þar til það er meyrð og gott

Lamb Jalandhri £11.50

meyrt lambakjöt látið malla í örliði sterki sósu með engifer, hvítlauk og papriku, og skreytt með fersku kóriander

Chicken Tikka Chasni £10.95

grillaður kjúklingur snöggsteiktur í rjómakennðri sósu með súrsætum keim

Chicken Korma £9.95

pönnusteiktur kjúklingur í ótrúlega girnilegri, þykkri sósu

Karahi Bhoona £10.95

kjúklingur eða lambakjöt, eldað í karahi-pönnu og látið krauma í „garam masala“ (sterki kryddblöndu) með lauk og saxaðri papriku

Murgh Jalfrezi £10.95

kryddaður þunnt skorinn kjúklingur með gómsætum chilipipar og papriku

Lamb Malaidar £10.95

lambakjöt, spínatmauk og grænn chilipipar látið malla í engifer-/hvítlauksolíublöndu og borið fram með rjóma

Traditional Bhoona £9.95

kjúklingur eða lambakjöt í bragðmikilli þykkri sósu með viðbættum engifer og hvítlauk

Murgh Makhanwala £11.50

kryddaður þunnt skorinn kjúklingur með gómsætum chilipipar og papriku



Tandoor ke Angaare Se

njóttu seiðandi ilms þessara kraumandi rétta sem eru bornir á borð beint úr tandoor-ofni sérstakar sósur kokksins, hrisgrjón og ferskt salat fylgir með

Chicken Tikka £14.95

ótrúlegur kjúklingur, maríneraður og grillaður í tandoor-ofninum

Kebabi Khazana £16.95

ómótstæðileg blanda af grilluðum kjúklingi, lambakjöti, kóngarækjum, lambakótelettum og kjöt-kebab

Shashlik £15.95

kjúklingur á spjóti með lauk, papriku og tómötum, grillaður þar til hann er ótrúlega góður

Tandoori Jhinga £16.95

léttkryddaðar, stórar Kyrrahafskóngarækjur, grillaðar á svo fullkominn hátt að þær bráðna í munni

Sígildir Réttir Frá Ýmsum Héruðum

sígildir réttir héðan og þaðan...ómissandi fyrir kunnáttufólk um karri

Chuja tak-a-tak £11.95 (Punjab)

blanda af þunnt skornum kjúklingi, lauk og papriku

Machli Malabari £12.95 (Goa)

skötuselur snöggsteiktur í meðalsterkri sósu með keim af kókos

Garlic Chilli Chicken £10.95 (Suður-Indland)

kjúklingur látinn malla í bragðmikilli hvítlauksolíublöndu með grænum chilipipar

Nilgiri Gosht £12.95 (Tamil Nadu)

lambakjöt látið krauma í sterkri kryddblöndu („garam masala“) með spínat/kóriandermauki

Saag Gosht £12.95 (Punjab)

lambakjöt látið krauma í blöndu af fersku spínati og mustarðslaufum þar til það er meyrnt og gott

Dum Ghosht Biryani £13.50 (Hyderabad)

lambakjöt látið malla í basmati-hrísgrjónum með ilmandi kryddum,

kardimommu, saffrani, grikkjasmára (fenugreek) og kóriander

King Prawn Chettinad £12.50 (Suður-Indland)

kóngarækjur í sterkri piparsósu með söxuðum grænum chilipipar

Nalli Wala Gosht £13.95 (Lucknow)

lambakjöt með beini látið malla í bragðmikilli sósu,

kryddaðri með ilmandi kryddum, keora og saffrani

Bakra Bhindi £11.95 (Haryana)

lamba-musullum eldað með fingurkökum og blöndu af leynikryddum kokksins



Blandaðir réttir frá ýmsum stöðum

Þessir réttir eru búnir til með innblæstri frá indversku kokkunum okkar sem hafa ferðast um heiminn til að geta boðið þér upp á blöndu af brögðum frá bæði austri og vestri. Meðlæti fylgir öllum réttunum

Kama Sutra Tawa Machi £14.95

varitari maríneraður í límónusafa, kryddaður með indverskum jurtum og kryddum og eldaður á tawa-pönnu

Chicken Masala Dosa £13.95

indverskar pönnukökur úr linsubauna- og hrísmjöli, fylltar með krydduðum kjúklingi

Zyakedar Hiran £14.95

hjartarkarrý eldað í blöndu af þurrkuðum kryddum og masala-sósu, borð fram með kúmenhrísgrjónum og -kartöflum

Lucknowi Murgh £14.95

kjúklingabringa látin malla í mildri, rjómakennndri pasanda-sósu og borin fram með kúmenhrísgrjónum



Subzi Mandi Se

grænmetisréttir sem sækja innblástur til girnilegra markaða Indlands...einnig hægt að fá sem aukarétt fyrir £4.95

Kadhai Paneer £8.95

kotasæla látin krauma í ljúffengri bhoona-sósu með lauk og papriku

Bombay Aloo £8.15

litlar kartöflur snöggsteiktar í sterkri tómatsósu kokksins

Masala Dosa £12.95

indverskar pönnukökur úr linsubauna- og hrísmjöli, fylltar með krydduðum kartöflum og lauk

Aloo Baigan ki Bahar £8.25

blanda af kartöflum og eggaldinum látin krauma í bragðmikilli karrísósu

Pind de Choley £8.45

kjúklingabaunir láttnar malla í tamarind- og Punjabi-kryddum

Daal Tarka Marke £7.95

gular linsubaunir með kumminfræjum og asafoetida-kryddi

Kurkuri Dopiaza £8.45

ferskar fingurkökur láttnar krauma í meðalsterkri sósu með lauk

Thali

austurlensk matargerð er að njóta saman thali, sem er hlaðborð af nokkurs konar indverskum tapas-réttum...njótið vel!

Chat Pati Tokri

tvær stökkar popadom (baunakökur) með kryddaðri laukþrenningu, mangóchutney og blönduðu súrsuðu grænmeti

Khajuraho Sensual Selection

Veljið TVO kjötrétti og EINN grænmetisrétt

(borið fram með hrísgrjónum og nýbökuðum, indverskum naan-brauðum)

Gulab Jamin eða Mango Kulfi

£22.95 á mann

(fyrir tvo eða fleiri)



Roti te Chawal

MEÐLÆTI

naan-brauð £2.85	popadom £0.95
hvítlauksnaan-brauð £3.05	pilau hrísgrjón £2.30
peshwari naan-brauð £3.05	soðin hrísgrjón £2.10
paratha-brauð £2.65	kúmenhrísgrjónum £2.35
tandoori roti-brauð £1.65	blönduð súrkrás £1.35
missi roti £1.95	franskar £2.65
naan-brauð með hakki £3.25	mangó chutney £1.50
kryddaður laukur £1.35	raita-ídyfa £1.50



Evrópskt

10oz Sirloin Steak £13.95

maríneruð og grilluð nákvæmlega eins og þú vilt hafa hana, borin fram með sveppum, lauk, tómötum og frönskum

Grilled Peppered Chicken £12.95

kjúklingur snöggsteiktur í rjómakennndri piparsósu, borinn fram með fersku grænmeti

Golden Haddock £11.95

steikt ýsa með frönskum og fersku salati

Kama Sutra

*Merkir bókstaflega spakmæli um ástina,
vísindi ástarinnar og ánægjunnar.
Það á ekki einungis við um erótíska ánægju,
heldur alla skynjun sem veitir okkur gleði.
Þess vegna telst ilmandi matur, tælandi tónlist,
lokkandi angan og heillandi umhverfi allt til kama...*

*við bjóðum upp á allt þetta...
verið velkomin á*

Kama Sutrá