

Shuruaat

stuzzichini e antipasti

STUZZICHINI

Chat Pati Tokri £3.95

due popadom croccanti serviti con cipolle speziate,
chutney di mango e sottaceti

ANTIPASTI

Pakora

l'antipasto per eccellenza servito con una salsa delicata e disponibile a scelta tra:
VERDURE £3.95 HAGGIS £4.25 POLLO £4.75 FRITTELLINE DI CIPOLLA £3.95

Jodhpuri Samosa £3.95

fagottini di pasta ripieni di verdure speziate
e serviti con salsa alla menta fredda

Machi Amritsari £4.75

filetto di pesce bianco delicatamente speziato e leggermente fritto

Tandoori Aloo £3.95

patate alla griglia ripiene di spezie aromatiche del Punjab

Chicken Tikka £4.75

pollo marinato e passato al barbecue
per raggiungere la perfezione nel forno di argilla

Hara Bhara Kebab £3.95

piatto indiano a base di sufflè di patate e verdure fritte fino a doratura

Tandoori Salmon £4.95

filetti di salmone cosparsi di erbe del Punjab
e spezie e cotti al barbecue nel forno tandoor

Chandhri Chilli Chicken £4.75

cubetti di filetto di pollo marinati in salsa agrodolce
piccante, leggermente fritti fino a doratura

Tandoori King Prawn £5.95

gamberoni tandoori al salmone cotti in forno di terracotta

Batakh Achari £4.95

anatra marinata in salamoia achari, grigliata sulla carbonella
e servita con una delicata salsa al mango speziato.



Khajuraho Sensual Selection

una selezione dei nostri antipasti, disponibili a scelta per vegetariani e non vegetariani
£5.95 (per una persona) £11.95 (per due persone)

India De Swaad Khamne

SAPORI DALL'INDIA

Chicken Tikka Masala £10.95

pollo marinato e saltato in un saporito infuso di zenzero, aglio, peperoni e cipolle

Bakra Rogan Josh £10.95

agnello cotto a fuoco lento con pomodori, paprika e spezie

Lamb Jalandhri £11.50

agnello cotto a fuoco lento in una salsa leggermente speziata a base di zenzero, aglio, peperoni e guarnita con coriandolo fresco

Chicken Tikka Chasni £10.95

pollo cotto al barbecue e saltato in una squisita salsa cremosa con una punta di agrodolce

Chicken Korma £9.95

pollo impanato fritto accompagnato da una ricca salsa cremosa

Karahi Bhoona £10.95

pollo o agnello cotto a fuoco lento alla maniera di karahi in una ricca salsa garam masala con cipolle e peperoncini tritati

Murgh Jalfrezi £10.95

pollo speziato tagliato a fettine in un delizioso infuso di peperoncino e peperoni

Lamb Malaidar £10.95

agnello accompagnato da purea di spinaci e peperoncini verdi, cotto a fuoco lento in una crema di zenzero/tarka all'aglio con una spruzzata di panna fresca

Traditional Bhoona £9.95

pollo o agnello (a piacere) in una deliziosa salsa densa insaporita con zenzero e aglio

Murgh Makhanwala £11.50

pollo o agnello (a piacere) in una deliziosa salsa densa insaporita con zenzero e aglio



Tandoor ke Angaare Se

assaporate l'aroma seducente di questi piatti sfrigolanti appena usciti dal tandoor, accompagnati dalle specialità dello chef, salse, riso e insalata

Chicken Tikka £14.95

pollo marinato e cotto al barbecue nel forno tandoor

Kebabi Khazana £16.95

un gustosissimo piatto misto cotto al barbecue di pollo, agnello, gamberoni, bracioline di agnello e kebab

Shashlik £15.95

pollo disossato, cipolle, peperoncino e pomodori insaporiti e scottati al barbecue

Tandoori Jhinga £16.95

gamberoni del Pacifico delicatamente speziati cotti al barbecue per offrire un sapore indimenticabile

Piatti Classici Regionali

piatti classici regionali provenienti da tutta l'India...imperdibili per gli amanti del curry

Chuza tak-a-tak £11.95 (Punjab)

misto di pollo, cipolle e peperoni tagliati a julienne

Machli Malabari £12..95 (Goa)

rana pescatrice saltata e servita in salsa di media piccantezza con una goccia di cocco

Garlic Chilli Chicken £10.95 (Sud)

pollo cotto a fuoco lento in una salsa tarka all'aglio con peperoncini verdi

Nilgiri Gosht £12..95 (Tamil Nadu)

agnello cotto a fuoco lento accompagnato da una salsa garam masala a base di purea di coriandolo/spinaci

Saag Gosht £12.95 (Punjab)

agnello cotto a fuoco lento con spinaci freschi e foglie di senape

Dum Ghosht Biryani £13.50 (Hyderabad)

agnello cotto a fuoco lento accompagnato da riso basmati, spezie aromatiche, cardamomo, zafferano, fieno greco e coriandolo

King Prawn Chettinad £12..50 (Sud)

gamberoni in salsa di peperone piccante con un trito di peperoncino verde

Nalli Wala Gosht £13.95 (Lucknow)

costata di agnello cotta a fuoco lento in una salsa ricca, delicatamente speziata, con keora e zafferano

Bakra Bhindi £11.95 (Lucknow)

musullum di agnello cotto con antillide e una miscela di spezie dello Chef



Piatti di Ispirazione Internazionale

questi piatti sono stati creati dai nostri chef indiani che hanno esplorato la cucina internazionale per offrirvi una miscela di sapori orientali e occidentali. Ogni piatto è completo di accompagnamento

Kama Sutra Tawa Machi £14.95

serrano marinato in succo di lime, cosparso di erbe indiane e spezie e cotto sul tawa

Chicken Masala Dosa £13.95

riso indiano e focaccine di lenticchie ripiene di pollo speziato

Zyakedar Hiran £14.95

cervo al curry cotto in salsa masala e spezie, servito con riso e patate stufate al cumino

Lucknowi Murgh £14.95

petto di pollo, cotto a fuoco lento in una cremosa e tenue salsa pasanda e servito con riso al cumino



Subzi Mandi Se

piatti vegetariani ispirati dai rigogliosi giardini dell'India...disponibili anche come contorno a £4.95

Kadhai Paneer £8.95

formaggio fresco cotto a fuoco lento in una ricca salsa in stile bhoona con cipolle e peperoncino

Kurkuri Bhindi £8.45

antillide fresca cotta a fuoco lento in una salsa alle cipolle di media piccantezza

Bombay Aloo £8.15

patatine novelle saltate in salsa di pomodoro piccante alla maniera dello chef

Aloo Baigan ki Bahar £8.25

patate e melanzane cotte a fuoco lento in una saporita salsa curry

Pind de Choley £8.45

ceci cotti a fuoco lento con spezie del Punjab e tamarindo

Masala Dosa £12.95

focaccine di riso indiano farcite con patate speziate e cipolle

Daal Tarka Marke £7.95

lenticchie gialle mitigate con semi di cumino interi e asafoetida

Thali

*la cucina orientale è da condividere intorno a un thali,
un banchetto in stile indiano con varie portate...buon appetito!*

Chat Pati Tokri

due popadom croccanti serviti con cipolle speziate, chutney di mango e sottaceti

Khajuraho Sensual Selection

scegli DUE piatti di carne e UN piatto vegetariano

(servito con riso e pane Naan appena sfornato)

Gulab Jamin o Mango Kulfi

£22.95 a persona

(minimo due persone)



Roti te Chawal

ACCOMPAGNAMENTO

pane naan £2.85	popadom £0.95
pane naan all'aglio £3.05	riso pilau £2.30
pane naan peshwari £3.05	riso bollito £2.10
paratha £2.65	riso cumino £2.35
pane naan con ripieno di carne macinata £3.25	sottaceti £1.35
missi roti £1.95	patatine fritte £2.65
tandoori roti £1.65	chutney di mango £1.50
cipolle speziate £1.35	raita £1.50



Piatti Europei

10oz Sirloin Steak £13.95

marinata e grigliata secondo le proprie preferenze e
servita con funghi, cipolle, pomodori e patatine

Grilled Peppered Chicken £12.95

supreme di pollo saltato in una cremosa salsa
al pepe e servita con verdure

Golden Haddock £11.95

filetto di eglefino fritto fino a doratura e
servito con patatine e insalata croccante

Kama Sutra

*Letteralmente significa aforismi sull'amore,
la scienza dell'amore e del piacere.*

*Non è limitato al piacere erotico
ma comprende tutti i piaceri dei sensi.*

*Cibi aromatici, musica sensuale, aromi che
stuzzicano i sensi e ambienti
che stimolano la passione, sono tutti elementi
che rientrano nella sfera del kama...*

da noi troverete tutti questi ingredienti...

benvenuti in

Kama Sutra