

Shuruaat

aperitivos y entrantes

APERITIVOS

Chat Pati Tokri £3.95

dos crujientes popadoms servidos con tres cebollas especiadas, mango agridulce y una mezcla de encurtidos

ENTRANTES

Pakora

(buñuelos de harina de garbanzo rellenos) el entrante preferido de todos los tiempos servido con una salsa deliciosa y disponible en las opciones:

VEGETAL £3.95 HAGGIS £4.25 POLLO £4.75 BHAJI DE CEBOLLA £3.95

Jodhpuri Samosa £3.95

empanadillas indias rellenas de una mezcla exótica de vegetales especiados servida con una salsa de menta

Machi Amritsari £4.75

filete de pescado blanco delicadamente especiado y ligeramente frito en un rebozado ligero

Tandoori Aloo £3.95

patatas rellenas de especias aromáticas Punjabi asadas al carbón

Chicken Tikka £4.75

pollo marinado asado al punto de jugosidad perfecto en un horno de barro

Hara Bhara Kebab £3.95

empanada india de esponjosa patata y verduras fritas hasta dorarlas

Tandoori Salmon £4.95

filetes de salmón espolvoreados con hierbas exóticas Punjabi y especias y asado en el horno tandoor

Chandhri Chilli Chicken £4.75

filetes de pollo cortados a dados marinados en una salsa picante agridulce, ligeramente fritos hasta dorarlos

Tandoori King Prawn £5.95

langostinos tandoori rellenos de salmón, asados en horno de barro

Batakh Achari £4.95

pato marinado en adobo achari, asado en horno de carbón, servido con una suave salsa de mango con especias



Khajuraho Sensual Selection

un festín de entrantes seleccionados entre los listados arriba, disponible en versión vegetariana o no vegetariana

£5.95 (para una persona) **£11.95** (dos personas a compartir)

India De Swaad Khanne

EL SABOR DE INDIA

Chicken Tikka Masala £10.95

pollo marinado salteado en una sabrosa fusión de jengibre, ajo, pimientos y cebolla

Bakra Rogan Josh £10.95

cordero hervido a fuego lento hasta estar tierno en una fusión de tomates, pimentón dulce y una multitud de especias

Lamb Jalandhri £11.50

cordero tierno hervido en una salsa ligeramente picante enriquecida con jengibre, ajo, pimientos y aderezada con cilantro fresco

Chicken Tikka Chasni £10.95

pollo asado salteado en una exquisita y cremosa salsa con un toque agrídulce

Chicken Korma £9.95

pollo frito envuelto en una salsa sustuosamente cremosa

Karahi Bhoona £10.95

pollo o cordero hervido al estilo karahi en garam masala (mezcla tradicional de especias) con cebolla y pimientos picados

Murgh Jalfrezi £10.95

sopa juliana de pollo con especias con una deliciosa infusión de guindillas y pimienta

Lamb Malaidar £10.95

cordero, puré de espinacas y chiles verdes hervidos en un tarka (sofrito base) de jengibre/ajo con un toque de nata fresca

Traditional Bhoona £9.95

elija pollo o cordero en una sabrosa salsa condensada con jengibre y ajo

Murgh Makhanwala £11.50

pechulla de pollo tandoori, hervido a fuego lento en una salsa de tomate con mantequilla con sabor de fenogreco



Tandoor ke Angaare Se

saborea el aroma seductor de estos platos crepitantes servidos directamente del horno tandoor, acompañados de las salsas especiales del chef, arroz y ensalada fresca

Chicken Tikka £14.95

pollo marinado asado a la perfección en un horno tandoor de carbón

Kebabi Khazana £16.95

una apetitosa combinación de pollo, cordero, langostinos, chuletas de cordero y kebab picado

Shashlik £15.95

brochetas de pollo, cebolla, pimientos y tomates asadas hasta despertar todo su sabor

Tandoori Jhinga £16.95

grandes langostinos del pacífico especiados delicadamente y asados con precisión para fundirse en la boca

Clásicos Regionales

clásicos regionales provenientes de todo el sub-continente...un paso obligado para todo experto en curry

Chuza tak-a-tak £11.95 (Punjab)

una fusión de julianas de pollo, cebollas y pimientos

Machli Malabari £12.95 (Goa)

rape salteado a la perfección en una salsa media con un toque de coco

Garlic Chilli Chicken £10.95 (India del Sur)

pollo hervido a fuego lento en un tarka (sofrito base) cremoso de ajo con chiles verdes

Nilgiri Gosht £12.95 (Tamil Nadu)

cordero salteado en un puré de espinaca/cilantro con garam masala (mezcla de especias tradicional)

Saag Gosht £12.95 (Punjab)

cordero hervido a fuego lento hasta estar tierno en una fusión de espinacas frescas y hojas de mostaza

Dum Ghosht Biryani £13.50 (Hyderabad)

cordero hervido con arroz basmati y especias aromáticas, cardamomo, azafrán, fenogreco, y cilantro

King Prawn Chettinad £12.50 (India del Sur)

langostinos en salsa de pimienta fuerte con guindillas verdes troceadas

Nalli Wala Gosht £13.95 (Lucknow)

trozos de cordero sin deshuesar hervidos en una salsa cremosa, delicadamente aromatizada con especias, keora y azafran

Bakra Bhindi £11.95 (Haryana)

musullum de cordero cocido con bizcochos y una mezcla de especias secretas del chef



Mezcla de Platos de Todo el Mundo

estos platos están inspirados por nuestros chefs indios que han viajado por todo el mundo para traerle una fusión de sabores de este a oeste. Cada plato se sirve completo con guarniciones.

Kama Sutra Tawa Machi £14.95

lubina marinada en zumo de lima, espolvoreada con hierbas indias y especias y cocinada en la tawa

Zyakedar Hiran £14.95

curry venison cocinado con una mezcla de especias secas y salsa tipo masala, servido con arroz con comino y patatas con comino

Lucknowi Murgh £14.95

pechuga de pollo, cocida a fuego lento en una salsa pasanda suave y cremosa, servida con arroz con comino

Chicken Masala Dosa £13.95

tortita de arroz indio y lentejas rellenas con pollo especiado



Subzi Mandi Se

platos vegetarianos inspirados en los exuberantes jardines-mercado de la India... también disponibles como acompañamiento por £4.95

Kadhai Paneer £8.95

queso hervido a fuego lento en una cremosa salsa tipo bhoona con cebollas y pimientos

Bombay Aloo £8.15

patatas del buffet salteadas en la salsa picante de tomate de nuestro chef

Aloo Baigan ki Bahar £8.25

fusión de patatas y berenjenas hervidas a fuego lento en una sabrosa salsa curry

Pind de Choley £8.45

garbanzos hervidos a fuego lento en tamarindo y especias del Punjab

Masala Dosa £12.95

tortitas de arroz indio rellenas de cebolla y patata picante

Kurkuri Bhindi £8.45

okra fresca hervida a fuego lento en una salsa media con cebollas

Daal Tarka Marke £7.95

lentejas amarillas cocinadas con semillas enteras de comino y asafétida

Thali

es típico de la cocina oriental compartir un thali, que consiste en un surtido de platos indios tipo tapas... ¡buen provecho!

Chat Pati Tokri

dos crujientes popadoms servidos con tres cebollas especiadas, mango agridulce y una mezcla de encurtidos

Khajuraho Sensual Selection

DOS Platos a Base de Carne y UNO Vegetariano a Elegir
(servidos con arroz y pan Indio Naan recién horneado)

Gulab Jamin o Mango Kulfi

£22.95 por persona

(para un mínimo de dos personas)



Roti te Chawal

ACOMPAÑAMIENTOS

pan naan £2.85	popadoms £0.95
naan de ajo £3.05	arroz pilau £2.30
naan peshwari £3.05	arroz hervido £2.10
paratha £2.65	arroz comino pilau £2.35
naan con picadillo £3.25	encurtidos variados £1.35
missi roti £1.95	patatas fritas £2.65
tandoori roti £1.65	salsa chutney de mango £1.50
cebollas con especias £1.35	raita (salsa de yogur) £1.50



Europeo

10oz Sirloin Steak £13.95

marinado y asado a la plancha al punto que prefiera, servido con champiñones, cebollas, tomates y patatas fritas

Grilled Peppered Chicken £12.95

supremas de pollo salteadas en una salsa de crema y pimienta en grano servidas con verduras frescas

Golden Haddock £11.95

filetes de merluza de primera calidad dorados con patatas fritas y crujiente ensala

Kama Sutra...

*Significa literalmente aforismos del amor,
la ciencia del amor y el placer.*

*No se limita sencillamente a los placeres eróticos
si no que también abarca todos los placeres de los sentidos.*

*Esto incluye comidas aromáticas, música seductora,
aromas sensuales y ambientes sensuales que
se incluyen en la esfera del kama...*

contamos con todos estos ingredientes...

bienvenidos a

Kama Sutrá