

# Shuruaat

*aptitretare och förrätter*

## APTITRETARE

### Chat Pati Tokri £3.95

två spröda papadams med tre olika tillbehör: kryddig lök, mango chutney och blandade pickels

### Pakora

en riktig favoritförrätt som serveras med en härlig dipsås. Välj mellan:

**GRÖNSAKER £3.95 HAGGIS £4.25 KYCKLING £4.75 LÖKBHAJI £3.95**

### Jodhpuri Samosa £3.95

indisk paj fylld med en exotisk och kryddig grönsaksblandning. Serveras med en svalkande mintdipsås

### Machi Amritsari £4.75

utsökt kryddad filé från vit fisk som sprödpanerats och stekts lätt

### Tandoori Aloo £3.95

träkolsbakad potatis som fyllts med aromatiska punjabi-kryddor

### Chicken Tikka £4.75

marinerad kyckling som grillats i tandoor-lerugn till en perfekt, saftig rätt

### Hara Bhara Kebab £3.95

indisk paté gjord på luftig potatis och grönsaker som friterats och fått en gyllengul färg

### Tandoori Salmon £4.95

laxfiléer som pudrats med exotiska punjabi-örter och kryddor och grillats i tandoor-lerugn

### Chandhri Chilli Chicken £4.75

tärnad kycklingfilé som marinerats i en pikant sötsur sås och stekts lätt tills de fått en gyllene färg

### Tandoori King Prawn £5.95

tandoorijätteräkor med laxfyllning, som har tillagats i lerugn

### Batak Achari £4.95

anka som har marinerats i acharipickels och grillats i träkolsugn. Serveras med en utsökt kryddad mangosås



## Khajuraho Sensual Selection

en festmåltid med utvalda förrätter från menyn ovan. Välj mellan vegetariskt eller icke-vegetariskt alternativ.

**£5.95** (för en person)   **£11.95** (för två personer som delar)

## India De Swaad Kханne

### SMAKER FRÅN INDIEN

#### **Chicken Tikka Masala £10.95**

marinerad kyckling som stekts i en smakrik blandning av ingefära, vitlök, paprika och lök

#### **Bakra Rogan Josh £10.95**

lamm som fått sjuda i en blandning av tomater, paprika och en mängd olika kryddor

#### **Lamb Jalandhri £11.50**

mört lamm som fått sjuda i en lätt kryddad sås som smaksatts med ingefära, vitlök och paprika och garnerats med färsk koriander

#### **Chicken Tikka Chasni £10.95**

grillad kyckling som stekts i en utsökt gräddig sås med ett sötsurt inslag

#### **Chicken Korma £10.95**

stekt kyckling i en härlig, gräddig sås

#### **Karahi Bhoona £10.95**

kyckling eller lamm som tillagats på karahi-vis och fått sjuda i en mustig garam masala med lök och hackad spansk peppar

#### **Murgh Jalfrezi £10.95**

kryddstark strimlad kyckling som har smaksatts med jättegod chili och paprika

#### **Lamb Malaidar £10.95**

lamm, spenatpuré och grön chili som fått sjuda i en tarka på ingefära och vitlök med en skvätt grädde

#### **Traditional Bhoona £9.95**

välj mellan kyckling eller lamm i en läcker kondenserad sås med extra ingefära och vitlök

#### **Murgh Makhanwala £11.50**

tandoorikycklingbröst som har pocherats varsamt i en smörig tomatsås smaksatt med bockhornsklöver



## Tandoor ke Angaare Se

*njut av den förföriska doften från de här heta rätterna som kommer direkt från vår tandoor-lerugn och serveras med kockens specialsåser, ris och fräsch sallad*

#### **Chicken Tikka £14.95**

marinerad kyckling som grillats i vedeldad tandoor-lerugn

#### **Kebabi Khazana £16.95**

aptitretande urval kyckling, lamm, jätteräkor, lammkotletter och köttfärsspett

#### **Shashlik £15.95**

smakrika kycklingspett som grillats med lök, spansk peppar och tomater

#### **Tandoori Jhinga £16.95**

utsökt kryddade, grillade jätteräkor som smälter i munnen

## Regionala Klassiker

*regionala klassiker från hela den indiska subkontinenten ... ett måste för curryälskaren*

### **Chuza tak-a-tak £11.95 (Punjab)**

blandning av strimlad kyckling, lök och paprika

### **Machli Malabari £12.95 (Goa)**

marulk som frästs i en medelstark sås med en lätt smak av kokos

### **Garlic Chilli Chicken £10.95 (Södra Indien)**

kyckling som fått sjuda i en mustig vitlökstarka med grön chili

### **Nilgiri Gosht £12.95 (Tamil Nadu)**

lamm som fått sjuda i en spenat- och korianderpuré med garam masala

### **Saag Gosht £12.95 (Punjab)**

lamm som kokats mörkt i en blandning av färsk spenat och senapsblad

### **Dum Ghosht Biryani £13.50 (Hyderabad)**

lamm som fått sjuda med basmatiris med aromatiska kryddor, kardemumma, saffran, bockhornsklöver och koriander

### **King Prawn Chettinad £12.50 (Södra Indien)**

jätteräkor i en pikant pepparsås med hackad grön chili

### **Nalli Wala Gosht £13.95 (Lucknow)**

lammkotlett med ben som fått sjuda i en mustig sås och smaksatts med aromatiska kryddor, keora och saffran

### **Bakra Bhindi £11.95 (Haryana)**

musullumlamm som har tillagats med okra och smaksatts med kockens hemliga kryddor



## Worldwide Fusion Dishes

*Inspirationen till de här rätterna kommer från våra indiska kockar som har rest jorden runt och fört med sig en blandning av smaker från öst och väst. Alla rätter serveras kompletta med tillbehör.*

### **Chicken Masala Dosa £13.95**

indisk ris- och linspannkaka fylld med kryddig kyckling

### **Kama Sutra Tawa Machi £14.95**

havsabborre som marinerats i limejuice, pudrats med indiska örter och kryddor och tillagats i tawa-panna

### **Zyakedar Hiran £14.95**

curryrätt med viltkött som har tillagats med blandade, torkade kryddor och en masalaliknande sås. Serveras med jeeraris och jeera aloo

### **Lucknowi Murgh £14.95**

kycklingbröst som har fått sjuda i en mild och krämig pasandasås. Serveras med jeeraris



## Subzi Mandi Se

*vegetariska rätter med inspiration från Indiens överdådiga handelsträdgårdar ... kan även beställas som tillbehör för £4.95*

### **Kadhai Paneer £8.95**

keso som fått sjuda i en mustig bhoona-sås med lök och spansk peppar

### **Kurkuri Bhindi £8.45**

färsk okra som fått sjuda i en medelstark sås med lök

### **Aloo Baigan ki Bahar £8.25**

blandning med potatis och aubergine som fått sjuda i en smakrik currysås

### **Bombay Aloo £8.15**

färskpotatis som stekts i kockens pikanta tomatsås

### **Pind de Choley £8.45**

kikärtor som fått sjuda i tamarind och punjabi-kryddor

### **Masala Dosa £12.95**

indisk rispannkaka som fyllts med kryddig potatis och lök

### **Daal Tarka Marke £7.95**

gula linser som blandats med hela spiskumminfrön och asafoetida (hing)

## Thali

*I det österländska köket är det vanligt att man delar på en thali, det vill säga en buffé med indiska "tapas". Smaklig måltid!*

### Chat Pati Tokri

två spröda papadams med tre olika tillbehör:  
kryddig lök, mango chutney och blandade pickels

### Khajuraho Sensual Selection

Välj **TVÅ** köträtter och **EN** vegetarisk rätt  
(serveras med ris och nybakta indiska naanbröd)

### Gulab Jamin eller Mango Kulfi

**£22.95 per person**  
(för minst två personer)



## Roti te Chawal

### TILLBEHÖR

Naanbröd £2.85	Pilauris £2.30
Vitlöksnaan £3.05	Kokt ris £2.10
Peshwari naan £3.05	Jeeraris £2.35
Köttfärsnaan £3.25	Tandoori roti £1.65
Paratha £2.65	Tandoori missi £1.95
Kryddad lök £1.35	Pommes frites £2.65
Papadams £0.95	Mango chutney £1.50
Blandade pickels £1.35	Raita £1.50



## Europeiska Rätter

### 10oz Sirloin Steak £13.95

marinerad och grillad som du vill ha den,  
serveras med svamp, lök, tomater och pommes frites

### Grilled Pepered Chicken £12.95

mör kyckling som stekts i en gräddig  
pepparsås och serveras med färska grönsaker

### Golden Haddock £11.95

friterad koljafilé som serveras med  
pommes frites och spröd sallad

## **Kama Sutra**

*Betyder bokstavligen "aforismer om kärlek"  
och "vetenskapen om kärlek och njutning".*

*Detta begränsas inte enbart till erotisk  
njutning utan omfattar alla slags sensuella nöjen.*

*Alltså ingår även god mat, förförisk musik,  
härliga dofter och sensuella miljöer i kama-filosofin...*

*Vi har alla ingredienserna ...*

*Välkommen till*

*Kama Sutra*