

# Karma

cucina sfiziosa indiana

"Le mani che aiutano sono più sacre delle bocche che pregano"

Sri Sathya Sai Baba

## APERITIVI

### ANALCOLICI

Ginger Beer spuma allo zenzero	3,00
Succo di frutta • mango • guava • melograno • passion fruit • lechees	2,50
Lassi Naturale dolce/salato	2,50
Lassi mango	3,00
Lassi rosa	3,00

Il Lassi è una bevanda tipica del Nord India a base di yogurt

### ALCOLICI

Saroor rhum, ginger beer, menta, lime	3,00
Bombay Dream bombay sapphire, tonica, lime	3,00
Ciусky vodka alla pesca, succo di mango	3,00

## BEVANDE

Acqua Purity 0,75 cl	1,50
Bibite in lattina	2,50
Birra indiana chiara 33 cl	3,50
Birra indiana chiara 66 cl	6,00
Birra indiana King Kobra 75 cl	9,00
Birra per celiaci 33 cl	3,50
Rhum indiano (40 gradi)	3,00
Distillati indiani (40 gradi)	3,00
Distillati (20 gradi)	3,00
Chai tè nero indiano con spezie e latte	1,50
Caffè espresso / decaffeinato / orzo	1,00



## ANTIPASTI CALDI

✓ Papapdum Sfoglia croccante a base di legumi	1,50
✓ Gol Pakora Anelli di cipolla infarinati con farina di ceci	4,00
✓ Samosa Involtino ripieno di patate e piselli	4,50
✓ Pakora Frittelle di verdure con spezie e farina di ceci	4,50
✳️ ✓ Palak Pakora Polpette di spinaci	4,50
✓ Mix antipasti caldi con Papapdum	5,50

## ANTIPASTI FREDDI

Chaat è uno snack famoso in tutta l'India, preparato al momento con yogurt, spezie, tamarindo e verdure.

Papadi Chaat Frittelline di farina con legumi, tamarindo e yogurt	4,00
Bhalla Chaat Polpettine di legumi con verdure, tamarindo e yogurt magro	5,00
✳️ Jhinga Chaat Gamberetti, yogurt magro, tamarindo e verdure	5,50

## PIATTI DEL GIORNO

Chiedete al personale, sapremo consigliarvi

## RISO BASMATI

✓ Sada Chawal bianco Naturale	2,50
✓ Jeera Chawal con semi di cumino	3,00
✓ Nimboo Chawal con semi di mostarda e limone	3,50
✓ Sabzi Biryani con verdure fresche e spezie	6,00

## FOCACCE AL TANDOOR

✓ Nan di farina bianca 00	1,50
✓ Alsi Nan di farina bianca con semi di lino	2,00
Cheese Nan di farina bianca con formaggio	2,00
✓ Till Nan di farina bianca con sesamo	2,00
✓ Garlic Nan di farina bianca con aglio	2,00
✓ Roti di farina integrale	1,50
✓ Alu Roti di farina integrale con patate	2,00
✓ Onion Roti di farina integrale con cipolle	2,00

## SPECIALITÀ MUGHLAI

Cucina dei vecchi Mogul in umido fatta sui fornelli.

Chicken Vindaloo Pollo in salsa Vindaloo, sapore intenso e piccante	8,50
Chicken Madras Curry Pollo in umido miscelato Madras Curry e pomodoro	8,50
Chicken Tikka Masala Pollo disossato preparato con peperoni, cipolle e spezie	8,50
Chicken Makhani Pollo disossato preparato in deliziosa crema di pomodoro	8,50
Chicken Pudina Pollo disossato con yogurt, menta e cocco	8,50
Chicken Dopiazza Pollo con cipolle e salsa curry	8,50
Suar Rogan Josh Scamerita di maiale preparata in salsa di pomodoro, paprika, cardamomo e peperoncino verde	8,00
✳️ Mutton Vindaloo Agnello in salsa Vindaloo, sapore intenso e piccante	9,50
✳️ Mutton Madras Curry Agnello miscelato Madras Curry e pomodoro	9,50
✳️ Mutton Dopiazza Agnello con cipolle e salsa curry	9,50



## SPECIALITÀ TANDOOR

Il Tandoor è un forno di terracotta cilindrico usato nel Nord India per preparare focacce, verdure e carni.

Achari Pankh Alette di pollo piccanti alle spezie	8,00
✓ Chicken Tandoori Pollo rosso marinato con yogurt e spezie	8,50
✓ Chicken Kastoori Pollo marinato con yogurt e fieno greco	8,50
Chicken Tikka Bocconcini di petto di pollo marinato con yogurt e spezie	8,50
Haryali Tikka Bocconcini di petto di pollo marinati in menta e yogurt	8,50
Malai Tikka Bocconcini di pollo marinati con yogurt e anacardi	8,50
Mix Murgh Chicken Tandoori, Chicken Kastoori, Chicken Tikka, Achari Pankh	8,50
Macchi Tonno o salmone fresco (non sempre disponibile)	9,00
✳️ Manali Bakra Carrè di agnello speziato e piccante	10,00
Tandoori Salad Spiedino di verdure cotte nel forno marinate con yogurt e spezie	6,00

## VERDURE e LEGUMI

✓ Raita Yogurt magro con verdure di stagione	3,00
✓ Pili Dal Lenticchie gialle in salsa e spezie	4,00
✓ Kaali Dal Lenticchie nere in crema di pomodoro e spezie	4,00
✓ Safed Cholle Ceci bianchi speziati	4,00
✓ Baigan Bartha Purè di melanzana speziata con piselli	5,00
✓ Alu Tori Zucchine e patate saltate con spezie	5,00
✳️ Palak Paneer Spinaci o bietola tritati con formaggio e spezie	5,00
✓ Bhara Alu Patata ripiena di formaggio e frutta secca con semi di lino	5,00
✓ Vegetable Kofta Polpette di verdure fresche in salsa di pomodoro e curry	5,00
Malai Kofta Polpette di patate e formaggio con crema di mandorle	5,00
✓ Soya Mattar Bocconcini di soya e piselli in salsa curry	5,00
✓ Soya Tikka Masala Straccetti di soya in salsa di pomodoro, peperoni e cipolla	5,00

## DESSERTS

Dolci del giorno	4,00
------------------	------



## Coperto e salse 2,00

Per la piccantezza dei piatti chiedici. Le salse madre sono preparate con olio extra vergine di oliva.

- ✓ Piatto può essere anche vegano
- ✳️ Pietanza con osso
- ✳️ Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

www.ristorantekarma.it \* Rimani aggiornato su eventi e news, seguici su facebook \* www.facebook.com/ristorantekarma

GRAZIE!

È con questa parola che ringrazio tutte quelle persone che hanno contribuito alla realizzazione di KARMA. Un grande grazie va anche a tutti coloro che si sono seduti e si siederanno nel mio ristorante per assaporare i nostri piatti e conoscere un po' della nostra cultura. Chi viene qua deve sapere che KARMA è un ristorante indiano un po' speciale dove la cultura indiana, in cui sono nato e di cui faccio parte, incontra quella italiana che mi ha accolto, dove sono cresciuto e vivo oggi.



EMPOLI • VIA CAMPANIA 16 • TEL. 0571 591263

- \* Aperto a cena dalle 19.30 \* Chiuso il martedì \*
- \* Take away disponibile \*
- \* Servizio catering \* Organizzazione feste \*

Il 6 agosto 2017 KARMA compie il suo terzo anno di vita.

Sono stati anni intensi, ricchi di eventi, sorprese e cambiamenti non sempre positivi, ma questo fa parte della vita.

Abbiamo sempre cercato di far sentire ognuno di Voi come un protagonista.

Speriamo di esserci riusciti anche se non è sempre così facile. Siamo sempre pronti ad ascoltare i vostri consigli in modo da farci crescere, per darvi sempre il meglio, con la speranza di continuare a farlo per ancora molto tempo. Buon appetito! Namastè!

Nitin, Luce e lo Staff