

Curry Kingdom

Indian Cuisine

We are delighted to welcome you to the Curry Kingdom cuisine and to experience our extensive range of wonderful dishes.

We have of course, many of your firm favourite alongside a careful selection of chef's specialties, all beautifully prepared and remaining true to the regional cuisine of Bangladesh and India.

The variety of starters and accompaniments chosen by our chef, combined to create a glorious fusion of flavour and exotic palate of sub-continent to compliment your main course.

All our dishes are prepared with extra care, with food preparation and hygiene of our kitchen, using the finest ingredients and an authentic combination of spices.

Our approach to healthy eating demands that no artificial colour, stock or food additives are used in our dishes. Indeed, all spices are freshly ground in our kitchen.

We are all dedicated to ensuring you enjoy meal from the Curry Kingdom cuisine and hope to see you again and again in the near future.

If you have any allergy specific requirement or a special request for a dish, please do not hesitate to ask our staff

Estamos encantados de darle la bienvenida a la cocina de Curry Kingdom y de experimentar nuestra amplia gama de maravillosos platos.

Tenemos, por supuesto, muchos de sus favoritos junto con una cuidadosa selección de especialidades del chef, todas bellamente preparadas y fieles a la cocina regional de Bangladesh y la India.

La variedad de entrantes y acompañamientos elegidos por nuestro chef, combinados para crear una fusión gloriosa de sabor y paladar exótico del subcontinente para complementar su plato principal.

Todos nuestros platos son elaborados con sumo cuidado, con la preparación de los alimentos y la higiene de nuestra cocina, utilizando los mejores ingredientes y una auténtica combinación de especias.

Nuestro enfoque de la alimentación saludable exige que no se utilicen colorantes, caldos o aditivos alimentarios artificiales en nuestros platos. De hecho, todas las especias se muelen en nuestra cocina.

Estamos dedicados a garantizar que disfrute de la comida de la cocina de Curry Kingdom y esperamos verte de nuevo en un futuro cercano.

Si tiene algún requisito específico de alergia o una solicitud especial de un plato, no dude en consultar a nuestro personal.



Spicy
Poco Picante



Hot
Picante



Very Hot
Muy Picante



Extra Hot
Extra Picante



Extremely Hot
Super Picante



Dairy
Lacteos



Nuts
Frutos Secos



Shellfish
Marisco



Gluten
Gluten



Fish
Pescado



Starters / Entradas

POPADAM	1.00
Crispy snack made of chickpea flour. <i>Snack crujiente elaborado con harina de garbanzos.</i>	
ONION BHAJI	4.95
Crispy onion seasoned and deep fried with gram flour until golden brown. <i>Cebolla crujiente sazonada y frita con harina de garbanzos hasta que esté dorada.</i>	
SAMOSA 🌾	<i>Vegetable</i> 5.00 <i>Meat</i> 5.50
Traditional triangular indian savoury pastries with vegetable stuffing. <i>Pasteles salados indios tradicionales con forma triangular y relleno de verduras.</i>	
VEGETABLE PAKORA	4.95
Variation of the traditional onion pakora stuffed with vegetables. <i>Variación de la tradicional pakora de cebolla rellena de verduras.</i>	
CHICKEN PAKORA	5.95
Chicken strips battered in chickpea flour and spices. <i>Tiras de pollo rebozadas en harina de garbanzos y especias.</i>	
MUSHROOM PAKORA	5.95
Battered fried mushrooms mixed in special herbs. <i>Champiñones fritos rebozados y mezclados con hierbas especiales.</i>	
PRAWN PURI/KING PRAWN PURI 🍤	8.45/12.45
Lightly spiced prawns served on a crispy indian puri. <i>Langostinos ligeramente condimentados servidos en un puri indio crujiente.</i>	
CHICKEN CHAT	6.45
Pieces of chicken breast marinated in a mixture of spices and lemon juice served with indian puri. <i>Trozos de pechuga de pollo marinados en una mezcla de especias y jugo de limón servido con puri indio.</i>	
GARLIC MUSHROOM SPICY POTATO	5.45
Sliced mushrooms and potato with garlic and herbs. <i>Champiñones y patata en rodajas con ajo y hierbas.</i>	
SPRING ROLL 🍱	5.50
Traditional indian savoury pastries with atun stuffing. <i>Pasteles salados indios tradicionales con relleno de atún.</i>	
MIX STARTER	<i>Per Person</i> 6.95
Mixed kebab consisting of Seekh Kebab, Chicken Tikka and Onion Bhaji. <i>Kebab mixto compuesto por Seekh Kebab, Pollo Tikka y Cebolla Bhaji.</i>	
STUFFED MUSHROOM 🍄	7.95
Marinated mushrooms stuffed with mashed potatoes and spices baked in tandoor oven. <i>Champiñones marinados rellenos de puré de patata y especias horneado en horno tandur.</i>	
MIX PLATER 🌾	14.95
A selection of Lamb Tikka, Chicken Tikka, Malai Kebab, Poppadom Roll, Vegetable Pakora, Onion Bhaji, Samosa and Seek Kebab. <i>Una selección de Cordero Tikka, Pollo Tikka, Malai Kebab, Poppadom Roll, Pakora de Verduras, Bhaji de Cebolla, Samosa y Seekh Kebab.</i>	
FISH PAKORA	7.95
Fish coated with gram flour butter and deep fry to perfection. <i>Pescado recubierto con mantequilla de harina de garbanzos y frito a la perfección.</i>	



FRIED PRAWNS Lightly seasoned and battered cleaned prawns. Langostinos limpios ligeramente sazonados y rebozados.	7.95
DAL SOUP Sopa de dal.	5.95
VEGATBLE SOUP Sopa de verduras.	5.95
MUSHROOM SOUP Sopa de setas.	5.95
CHICKEN SOUP Sopa de pollo.	6.95
SEAFOOD SOUP Sopa de marisco.	7.95



Tandoori / Horno Indio

CHICKEN TANDOORI 8.45

Chicken marinated in yoghurt, herbs and spices.

Pollo marinado en yogur, hierbas y especias.

CHICKEN TIKKA Starter 7.95 Main 9.95

Boneless chicken pieces marinated in yoghurt and aromatic spices.

Trozos de pollo deshuesado marinado en yogur y especias aromáticas.

LAMB TIKKA 11.45

Boneless pieces of lamb marinated in yoghurt and aromatic spices.

Trozos de cordero deshuesados marinados en yogur y especias aromáticas.

SEEKH KEBAB 9.45

Minced meat seasoned with fresh herbs and spices then cooked on skewers in the tandoor.

Carne picada sazonada con hierbas frescas y especias y luego cocinada en brochetas en el tandoor.

CHICKEN SHASHLIK 12.45

Boneless tender chicken pieces marinated with tomatoes, onions, capsicum and special spices.

Tiernas piezas de pollo deshuesadas marinadas con tomate, cebolla, pimiento y especias especiales.

CHICKEN HARIYALI 12.45

Boneless chicken marinated in green masala and cooked in the tandoor.

Pollo deshuesado marinado en masala verde y cocinado al tandoor.

MURG DEWAN SAHABI 12.45

Boneless chicken pieces marinated and cooked with capsicum, onions, spices and cream cheese.

Trozos de pollo deshuesados marinados y cocinados con pimiento, cebolla, especias y queso crema.

MALAI KEBAB 9.45

Tender boneless chicken pieces marinated in a special cream cheese sauce.

Tiernas piezas de pollo deshuesadas marinadas en una salsa especial de queso crema.

LAMB CHOPS Starter 17.95 Main 27.45

Tender lamb chops marinated with spices and herbs, cooked in tandoor.

Tiernas chuletas de cordero marinadas con especias y hierbas, cocinadas al tandoor.

CHICKEN CHEESE TIKKA 10.45

Boneless chicken pieces marinated in yoghurt, cheese and aromatic spices.

Trozos de pollo deshuesado marinados en yogur, queso y especias aromáticas.

MIX GRILL 22.45

Our finest selection of tandoori specialities. Chicken Tandoori, Chicken Tikka, Lamb Tikka, King Prawn Tandoori, Malai Kebab and Seekh Kebab.

Nuestra mejor selección de especialidades tandoori. Pollo Tandoori, Pollo Tikka, Cordero Tikka, Langostino Tandoori, Malai Kebab y Seekh Kebab.

TANDORI KING PRAWN 19.95

King prawns marinated in mild sauce, lightly cooked in the tandoor, served dry in the sizzler.

Langostinos marinados en salsa suave, ligeramente cocidos al tandoor, servidos secos en una plancha caliente.

SALMON TIKKA 16.95

Fillet of salmon marinated in light spices and cooked in the tandoor.

Filete de salmón marinado en especias ligeras y cocinado al tandoor.





FISH TIKKA HARIYALI 🐟

White fish marinated in green masala and cooked in the tandoor.
Pescado blanco marinado en masala verde y cocinado al tandoor.

13.45

HOT KEBAB 🍗🔥

Chicken pieces marinated with black pepper and cream cheese roasted in clay oven.
Trozos de pollo marinados con pimienta negra y queso crema asado en horno de barro.

10.45



Main Dish / Plato Principal

TRAD. CURRY *Chicken* **10.95** *Lamb* **12.95** *Prawn* **13.50** *King Prawn* **18.95** *Vegetable* **8.45**
Typical Indian curry, cooked with traditional spices.
Curry típico indio, cocinado con especias tradicionales.

BHUNA *Chicken* **10.95** *Lamb* **12.95** *Prawn* **13.50** *King Prawn* **18.95** *Vegetable* **8.45**
Chopped onions and tomatoes. Medium dry.
Cebollas y tomates picados. Medio seco.

ROGON JOSH *Chicken* **10.95** *Lamb* **12.95** *Prawn* **13.50** *King Prawn* **18.95** *Vegetable* **8.45**
Delicious gravy flavoured with aromatic spices, onions, garlic, ginger and yoghurt.
Deliciosa salsa condimentada con especias aromáticas, cebolla, ajo, jengibre y yogur.

PATHIA *Chicken* **10.95** *Lamb* **12.95** *Prawn* **13.50** *King Prawn* **18.95** *Vegetable* **8.45**
Hot, sweet and sour.
Picante y agri dulce.

KADHAI *Chicken* **10.95** *Lamb* **12.95** *Prawn* **13.50** *King Prawn* **18.95** *Vegetable* **8.45**
North Indian dish made with sliced onion, tomatoes & capicum, cooked with coriander seeds, spices & herbs.
Plato del norte de la India elaborado con rodajas de cebolla, tomates y pimientos, cocinado con semillas de cilantro, especias y hierbas.

DOPIAZA *Chicken* **10.95** *Lamb* **12.95** *Prawn* **13.50** *King Prawn* **18.95** *Vegetable* **8.45**
Double onions and peppers.
Doble de cebollas y pimientos.

JALFRAZI *Chicken* **10.95** *Lamb* **12.95** *Prawn* **13.50** *King Prawn* **18.95** *Vegetable* **8.45**
This medium-hot dish is made with chilies, green peppers and tomatoes.
Este platillo medio-picante está hecho con chiles, pimientos verdes y tomates.

BALTI *Chicken* **10.95** *Lamb* **12.95** *Prawn* **13.50** *King Prawn* **18.95** *Vegetable* **8.45**
This curry is cooked with red and green peppers, onions and tomatoes. A pure Brummie dish.
Este curry se cocina con pimientos rojos y verdes, cebollas y tomates. Un plato puro de Brummie.



TIKKA MASALA 🍗🍴 *Chicken 10.95 Lamb 12.95 Prawn 13.50 King Prawn 18.95 Vegetable 8.45*

No Introductions Necessary.

No se necesitan presentaciones.

KORMA 🍗 *Chicken 10.95 Lamb 12.95 Prawn 13.50 King Prawn 18.95 Vegetable 8.45*

Suave y cremoso.

Pollo

CHASNI 🍗 *Chicken 10.95 Lamb 12.95 Prawn 13.50 King Prawn 18.95 Vegetable 8.45*

Marinated and prepared with almonds, yoghurt and mango chutney for a sweet mild taste.

Marinado y preparado con almendras, yogur y chutney de mango para un sabor dulce y suave.

MADRAS 🌶️ *Chicken 10.95 Lamb 12.95 Prawn 13.50 King Prawn 18.95 Vegetable 8.45*

South Indian, hot and sour.

Del sur de la India, picante y amargo.

VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ *Chicken 10.95 Lamb 12.95 Prawn 13.50 King Prawn 18.95 Vegetable 8.45*

South Indian extra hot with potato.

Del sur de la India, extra picante y con patata.

PHAL 🌶️🌶️🌶️🌶️ *Chicken 10.95 Lamb 12.95 Prawn 13.50 King Prawn 18.95 Vegetable 8.45*

EXTREMELY HOT and highly flavoured with chillies and onion sauce.

SUPER PICANTE y condimentada con salsa de chiles y cebolla.

DANSAK 🌶️ *Chicken 10.95 Lamb 12.95 Prawn 13.50 King Prawn 18.95 Vegetable 8.45*

This very special and traditional dish is rich in flavours and made with lentils.

Este plato muy especial y tradicional es rico en sabores y está hecho con lentejas.

SAGWALA 🌶️ *Chicken 10.95 Lamb 12.95 Prawn 13.50 King Prawn 18.95 Vegetable 8.45*

A classic dish originating from the village of Punjab. Made with spinach, fresh tomatoes and authentic Indian herbs.

Un plato clásico con origen del pueblo de Punjab. Elaborado con espinacas, tomates frescos y auténticas hierbas indias.

MANGO 🍗 *Chicken 10.95 Lamb 12.95*

served with cashew nuts and fresh mango sauce.

servido con anacardos y salsa fresca de mango.



Chef Specialties

Especialidades del Chef

LAMB TAWA 🍴🍴🍴 15.45

Tawa is a special spicy roadside dish cooked on sizzling platter with sliced peppers, onions and tomato.
Tawa es un plato especiado especial que se cocina en una plancha caliente con rodajas de pimiento, cebolla y tomate.

CHICKEN OR LAMB NAGA 🍴🍴🍴 13.45

Tender pieces of lamb or chicken cooked with spices and naga chilli. Very hot!!
Tiernos trozos de cordero o pollo cocinados con especias y chile naga. ¡¡Muy caliente!!

GARLIC CHILI CHICKEN 🍴🍴 12.95

Chicken battered with chickpea flour, deep fried and cooked with garlic and sweet chilli sauce.
Pollo rebozado con harina de garbanzos, frito y cocinado con salsa de ajo y chile dulce.

CHICKEN PASANDA 🍴 14.45

Minced chicken balls stuffed with spinach and cheese, served in a mild creamy almond sauce.
Albóndigas de pollo picado rellenas de espinacas y queso, servidas en una suave salsa cremosa de almendras.

KOFTA CURRY 🍴 14.45

Minced chicken and lamb kofta cooked in a wonderful sauce with coconut and almond.
Kofta de pollo y cordero picado, cocinado en una maravillosa salsa con coco y almendras.

ACHARI 🍴🍴 Chicken 12.45 Lamb 13.45 Prawn 13.45 King Prawn 19.45 Vegetable 9.45

The north indian curry, unbelievably flavourful and literally means pickled, made with pickling spices.
El curry del norte de la India, increíblemente sabroso y literalmente significa encurtido, hecho con especias encurtidas.

HANDI 🍴🍴 Chicken 12.45 Lamb 13.45 Prawn 13.45 King Prawn 18.45 Vegetable 9.45

Chopped onions and tomatoes cooked with cream and coriander seeds, served in a spicy sauce.
Cebollas y tomates picados y cocinados con crema y semillas de cilantro, servidos en una salsa picante.

CHEF SPECIALITY FISH CURRY 14.45

White fish cooked in rich flavoured Bangladeshi sauce.
Pescado blanco cocinado en una rica salsa de Bangladesh.

BUTER CHICKEN 🍴🍴 13.45

Chicken cooked with creamy flavorful gravy. Also known as Makhani.
Pollo cocinado con salsa cremosa y sabrosa. También conocido como Makhani.

BIRYANI 🍴🍴 Chicken 13.45 Lamb 14.95 Prawn 14.95 King Prawn 18.95 Vegetable 10.45

This dish is a traditional festival dish. Basmati cooked together with meat, delicate spices and herbs, served with raita or biryani curry.
Este plato es un plato tradicional de fiesta. Basmati cocinado junto con carne, delicadas especias y hierbas y servido con raita o curry biryani.

CHEF SPECIALITY MIX BIRYANI 🍴 16.95

Especialidad del chef, biryani mixto

KEEMA ALOO OR KEEMA MATAR 🍴 13.95

Minced meat garnished with fresh herbs then slow cooked with peppers.
Carne picada adornada con hierbas frescas y luego cocinada a fuego lento con pimientos.



House Special / Especial de la casa

All dishes are accompanied with rice.

- CURRY KINGDOM SPECIAL** ॥ 16.95
combination of chicken lamb and prawns cooked with pepper onion mushroom in chief special sauce.
combinación de pollo cordero y langostinos cocidos con champiñones, cebolla y pimienta en salsa especial chief.
- CHEF SPECIAL SHENAAZI** ॥ 16.95
A combination of chicken and lamb cooked with onions and peppers, complemented with spinach in selective spices.
Una combinación de pollo y cordero cocinados con cebollas y pimientos, complementados con espinacas en especias selectivas.
- JHINGA ZAFRONI** ॥ 21.95
Tandoori kingprawns cooked with delicated spice fresh herbs with bay leaf's onion tomato and spinach leaves.
Langostinos tandoori cocinados con hierbas frescas y especias especiales, laurel, cebolla, tomate y hojas de espinaca.
- REDFORT DELICACY** ॥ 16.95
Minced lamb garnished with fresh herbs then slow cooked with potatoes and peppers.
Cordero picado adornado con hierbas frescas y luego cocinado a fuego lento con patatas y pimientos.
- BOMBAY PALAK** ॥ 16.95
Tandoori chicken cooked with potatoes and spinach in tandoori spice with onion and pepper.
Pollo tandoori cocinado con patatas y espinacas en especias tandoori con cebolla y pimienta.
- DESHI LAMB CHOP SPECIAL** ॥ 19.95
Lamp chops infused with fried garlic ginger cooked with onion chilli tomatoes in chief unique spice.
Chuletas de cordero infundidas con jengibre y ajo frito cocinadas con tomates, cebolla y chile como especia única.
- LENTIL KHAZANA** ॥ 16.95
chicken or lamb garnished with cooked lentils spice in our completely home style method.
pollo o cordero aderezado con lentejas cocidas y especias en nuestro método completamente casero.
- KING PRAWN KHAZANA** ॥ 21.95
king prawn garnished with cooked lentils in our completely home style method.
Gambón adornado con lentejas cocidas según nuestro método completamente casero.
- SYLHETI JALFREZI ASAMKI** ॥ 16.95
A variation of the traditional jalfrezi infused with the hot Bangladeshi naga chilli.
Una variación del tradicional jalfrezi infusionado con chile naga picante de Bangladesh.



Vegetables / Verduras

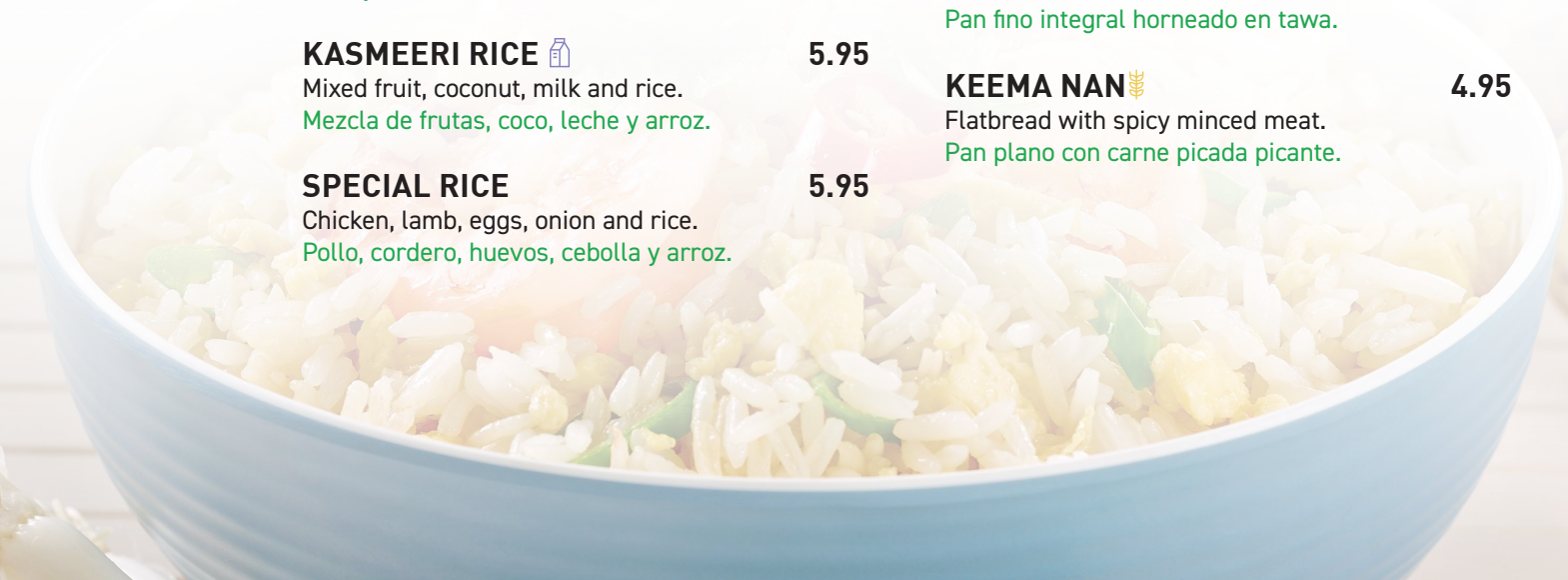
DHAL TARKA Red lentils, garnished with fresh garlic. Lentejas rojas, adornadas con ajo fresco.	8.45
ALOO GOBI Baby potatoes and cauliflower florets. Patatas baby y floretes de coliflor.	8.45
ALOO GOBI TAWA 🌶️ Cauliflower and potatoes cooked with herbs and spices. Served on a sizzling platter. Coliflor y papas cocinadas con hierbas y especias. Servido en una plancha caliente.	11.95
BOMBAY ALOO Potatoes cooked with onions and green peppers. Patatas cocidas con cebolla y pimientos verdes.	8.45
DHAL SAG Fresh spinach with lentil. Espinacas frescas con lentejas.	8.45
SAG PANEER 🥛 Fresh spinach with paneer. Espinacas frescas con paneer.	8.45
BHINDI BHAJI Tender young okra. Tierna okra joven.	8.45
BAIGAN BHAJI Aubergine cooked with sliced onions, tomatoes, coriander and spices. Berenjena cocinada con rodajas de cebolla, tomate, cilantro y especias.	8.45
SAG BHAJI Spinach cooked with onions and tomatoes. Espinacas cocinadas con cebollas y tomates.	7.45
MUSHROOM BHAJI Mushrooms with onions and tomatoes. Champiñones con cebolla y tomate.	8.45
CHANA MASALA Chickpeas cooked with onions and tomatoes. Garbanzos cocidos con cebolla y tomate.	8.45
ALOO MATAR Potatoes and green peas cooked with fresh tomatoes and curry sauce. Patatas y guisantes cocidos con tomates frescos y salsa curry.	8.45
VEGATABLE MAKAHANI 🥛 Vegetables cooked with spices and a creamy sauce. Verduras cocinadas con especias y una salsa cremosa.	8.95



Rice / Arroz

Bread / Pan

BOILED RICE Steamed basmati rice. Arroz basmati al vapor.	2.95	NAN 🌾 Traditional indian flatbread. Pan plano indio tradicional.	2.95
PILAU RICE Fragrant basmati rice. Arroz basmati fragante.	3.50	GARLIC NAN 🌾 Flatbread with fresh chopped garlic. Pan plano con ajo fresco picado.	3.45
VEGATABLE RICE Mixed vegetables in light spices and rice. Verduras mixtas en especias ligeras y arroz.	4.50	CHEESE NAN 🌾 Flatbread with grated cheddar cheese. Pan plano con queso cheddar rallado.	3.95
EGG RICE Egg, onions and rice. Huevo, cebolla y arroz.	4.50	PESHWARI NAN 🌾🥥 Flatbread with ground fruits and coconut. Pan plano con frutas molidas y coco.	4.45
MUSHROOM RICE Sliced button mushrooms, onions and rice. Champiñones en rodajas, cebollas y arroz.	4.50	ONION NAN 🌾 Flatbread with onion. Pan plano con cebolla.	3.50
SPINACH RICE Spinach and rice. Espinacas y arroz.	4.50	GARLIC CHEESE NAN 🌾 Flatbread with grated cheddar cheese and fresh garlic. Pan plano con queso cheddar rallado y ajo fresco.	4.50
KEEMA RICE Minced lamb and rice. Cordero picado y arroz.	5.50	BUTTER NAN 🌾 Flatbread with butter. Pan plano con mantequilla.	3.45
CHILI RICE 🌶️🌶️🌶️ Chillies, onions and rice. Chiles, cebollas y arroz.	4.50	PARATHA 🌾 Wholemeal bread in butter. Pan integral en mantequilla.	4.00
GARLIC RICE Onion, garlic and rice. Cebolla, ajo y arroz.	4.50	STUFF PARATHA 🌾 Wholemeal bread stuffed with potato and onion. Pan integral relleno de patata y cebolla.	4.95
ONION RICE Onion and rice. Cebolla y arroz.	4.50	ROTI 🌾 Wholemeal bread cooked in tandoor. Pan integral cocinado en tandoor.	2.50
COCONUT RICE Coconut and rice. Coco y arroz.	4.50	CHAPATI 🌾 Wholemeal thin bread baked in tawa. Pan fino integral horneado en tawa.	2.00
KASMEERI RICE 🥛 Mixed fruit, coconut, milk and rice. Mezcla de frutas, coco, leche y arroz.	5.95	KEEMA NAN 🌾 Flatbread with spicy minced meat. Pan plano con carne picada picante.	4.95
SPECIAL RICE Chicken, lamb, eggs, onion and rice. Pollo, cordero, huevos, cebolla y arroz.	5.95		



Kids Menu / Menu Infantil

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS Nuggets de pollo y patatas fritas.	6.50
PLAIN CHICKEN AND CHIPS Pollo simple y patatas fritas.	6.50
EGG AND CHIPS Huevo y patatas fritas.	5.95
CHIPS Patatas fritas.	2.95

Extras

ONION SALAD Ensalada de cebolla.	2.00
TOMATO SALAD Ensalada de tomate.	3.95
MIXED SALAD Ensalada mixta.	5.95
CHICKEN SALAD 🥗 Ensalada de Pollo	7.95
CHANA SALAD Ensalada de garbanzos chana.	5.95
MASALA SAUCE 🥛 Salsa Masala.	4.95
KORMA SAUCE 🥛 Salsa Korma.	4.95
CURRY SAUCE Salsa curry.	4.95
MADRAS SAUCE 🌶️🌶️🌶️ Salsa Madras.	4.95

