



Indian Affair

BEYOND THE TASTE

MENU



Indian affair è nato grazie a quattro amici del Gujarat (sig. Sudhir, kalpesh kirit Patel e sig. Dhum). Pochi anni fa hanno visitato l'Europa e si sono innamorati all'istante di questo continente e qui hanno incontrato un tour manager che sognava di aprire un moderno ristorante indiano; questo amico Gujarati è stato sorpreso dalla qualità del cibo indiano servito in alcuni posti in Europa e ha capito che è giunto il momento che qualcuno prenda un'iniziativa e apra qualcosa di autentico ma moderno cibo indiano e una miscela di ricette da nord a sud e est a ovest.

Poiché dove anche i buongustai e amano viaggiare, hanno preso questa iniziativa con Sujit Tayade per iniziare una prima avventura con il nome INDIAN AFFAIR all'avvio del processo; sono stati assistiti da un talentuoso chef indiano Rajesh Parmar a Londra con l'idea del menù e il sig. Anthony, che ha ottenuto la ricca miscela di valori dall'Italia e dall'India. Promettono di servire autentici ingredienti freschi e tradizionali, nonché l'incorporazione di ingredienti locali per gelificare e rendere il loro cibo autentico e diverso

An Indian affair is a baby of four friends from Gujarat (mr sudhir , kalpesh kirit Patel and mr Dhum . Few years ago they visited Europe and instantly fell in love with this continent and here they met a tour manager who had a dream of opening modern Indian restaurant , this Gujarati friends where taken aback by the quality of Indian food served in some places in Europe and felt it's high time some one takes an initiative and open something authentic but modern Indian food and a blend of recipes from north to south and east to west .

As they where also foodies and love traveling they took this initiative with sujit tayade to start a first venture by the name INDIAN AFFAIR as the process started they where assisted by a multi talented Indian chef Rajesh Parmar settled in London with the conception of menu and mr Anthony who got the rich blend of values from italy and India . They promise to serve authentic freshly sourced and traditional ingredients as well as incorporation of local ingredients to gel and make their food authentic and different

SHURUAT

Vidishi papadum (L,aglio) € 3,00

Pane croccante aglio grana / garlic parmesan

Truffle Far Far- (v) € 3,00

olio di tartufo infuso / infused truffle oil

CHAAT

Gol Gappa (V,G) € 5,00

Polpettine croccanti di grano raffreddate in acqua al tamarindo
Crispy wheat shells, chilled tamarind infused water

Dahi puri (G,L) € 5,00

Polpettine croccanti di grano con ripieno di yoghurt dolce,
tamarindo e mostarda di mele e coriandolo
Crisp wheat shells, stuffed sweet yogurt, tamarind and coriander apple chutney

Bombay Bhelpuri (G,V) € 5,00

Specialità con riso soffiato saltato con cipolla coriandolo e mostarda
Puffed rice tossed with onion, coriander and tangy chutney

Beetroot tikki with kale(V) € 6,00

Torta salata con barbabietola, patate e verza,
tamarindo, coriandolo e mostarda dolce
Beet root, potato & kale gallette, tamarind, coriander chutney and sweet

Shorba (Zuppa)

Tomato Shimla mirch Shorba (G,V,S, Aglio) € 5,00

Zuppa al pomodoro e peperoni arrostiti con pane focaccia tostata
Roasted tomato and pepper soup- toasted focaccia bread

Cream of chicken (L, S, Aglio) € 7,00

Tian di pollo affumicato con avocado ed erba cipollina
Tian of smoked chicken chives and avocado

Coperto / covert €2,00

Menù Degustazione Vegetariano

Per 2 pers € 38,00

Vegetarian meù for 2 persons

ANTIPASTI - STARTERS

Samosa Vegetarian

Involtino vegetariano con patate e piselli

Vegetable roll with potatoes and peas

Subzi Pakora

Misto di verdure fritte con pastella di farina di ceci

Deep fried mix vegetables with chick peas batter

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Palak Paneer

Formaggio fresco in cubetti con purea di spinaci e spezie

Cubes of fresh cottage cheese and spicy spinach purée

Baingan Bharta

Purea di melanzane cotte nel forno di terracotta e condite con spezie

Eggplants purée cooked in a clay oven and dressed with spices

Jeera Aloo

Patate stufate con semi di cumino

Stewed potatoes with cumin seeds

Yellow Dal

Lenticchie gialli cotti lentamente nel forno di terracotta con panna e burro

Yellow Lentils cooked overnight in tandoor, with butter and cream

Raita

Yogurt con pomodoro e cetriolo

Ubla chawal

Riso bollito - Plain rice

Naan

Focaccia semplice - Plain flat loaf

Dolci - dessert

Kulfi

Gelato indiano con pistacchio e mandorle

Oppuregulab jamun

Piccoli babà indiani con sciroppo di zucchero

Bevande escluse (Beverages are not included)

Coperto / cover €2,00

Menù Degustazione Non Vegetariano

Per 2 pers € 45,00

Vegetarian meù for 2 persons

ANTIPASTI - STARTERS

Meat samosa

Involtino con carne - Meat roll

Lal methi murgh

Pollo speziato al peperoncino rosso e fieno greco

Red chilli fenugreek spiced chicken morsels

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Tandoori chicken

Pollo marinato con spezie indiane

Chicken marinated with oriental herbs spices and gravy

Murgh Tikka Masala

Pollo preparato con salsa di erbe orientali fresche e spezie

Chicken prepared with fresh oriental herbs spices and gravy

Bombay mutton curry

Abbacchio con erbe orientali

Lamb with oriental herbs, tomato and chef's masala

Raingan Bharta

Pure di melanzane cotte nel forno di terracotta e condite con spezie

Eggplants purée cooked in a clay oven and dressed with spices

Saag Aloo

Spinaci e patate al curry - spinach and potatoes with curry sauce

Ubla chawal

Riso bollito - Plain rice

Naan

Focaccia semplice - Plain flat loaf

Dolci - dessert

Kulfi

Gelato indiano con pistacchio e mandorle

Oppuregulab jamun

Piccoli babà indiani con sciroppo di zucchero

Bevande escluse (Beverages are not included)

Coperto / cover €2,00



Chakna (Antipasti)

Amritsari fish finger- (pesce,aglio) € 9,00

Pesce fritto in farina di grammo con semi di carom
Fried fish rolled in gram flour laced with carom seeds

Mirchi matchstick Chicken - (D,Aglio) € 8,00

Straccetti di pollo fritto impanati con peperoncino e
raita di melograno
Chilli hot crumb fried strips of chicken with pomegranate raita

Calamari tak a tak- (Aglio, P) € 9,00

Calamaretti saltati con zenzero e masala alla "polvere di sparo" piccantissimo
Baby squids tossed with ginger and gun powder masala

Masala peanut- (Arachidi) € 3,00

Arachidi sbollentati con limone al peperoncino e chat masala
Blanched peanut rolled with chilli lemon and chat masala

Kurkure Bhindi - (V) € 6,00

Gombo fritto croccante e speziato
Spiced crispy fried Okra

vegetable samosa - (V,G) € 5,00

Paste triangolari imbottite di piselli e patata
fried pastry triangles stuffed with potato and green peas

Maru na bhajia - (V,S) € 5,00

patate fritte con farina di ceci
thinly sliced fried potato fritters with chick pea flour

Coperto / covert €2,00

G=gluten,L= Burro al latte, N= Frutta secca, S= Sedano, Crostacei , P= Pesce, solfiti

Tandoor

(dal forno di terracotta)

Lal methi murgh- (Aglione) 6pz/pcs € 8,00

Pollo speziato al peperoncino rosso e fieno greco
Red chilli fenugreek spiced chicken morsels

Haryali Poussin- (Aglione) € 9,00

Mezzo galletto, coriandolo, menta e zenzero
Half Poussin, cilantro, mint and ginger

Sheekh Kebab- (Aglione, S) € 11,00

Macinato di agnello, menta, coriandolo e spezie di casa
Lamb mince, mint, coriander and home spices

Tandoori Fish Tikka Ajwaini (Pesce, Aglione, S) € 10,00

Pesce di acqua dolce con spezie e semi di carum
River caught fish tikka with spices and carom seeds

Tandoori kaliyaan- (L, Aglione) € 7,00

Cavolfiore speziato e crema di broccoli
Achaari cauliflower and creamy broccoli

Paneer tikka- (D, Aglione) € 7,00

Fiocchi di latte coperti con masala appena macinata e yoghurt
cottage cheese smothered in freshly ground masala and yogurt

Kerala prawns fry (Crustacean, L) € 12,00

Ricetta del Sud dell'India con gamberi, foglie di curry e peperoncino verde
Spicy Prawn preparation from South India tempered with curry leaf and green chilli

Coperto / covert €2,00



Goan Fish curry (Fish) € 18,00

Pesce al curry del' Ovest dell'India con riso al vapore, pane indiano e lenticchie
coastal coconut fish curry from western India-served with steamed rice naan and dal

Kolmi kalonji pepperoncini (Crustacei, Aglio) € 20,00

Mazzancolle marinate con semi di cipolla e peperoncino
Tiger prawns marinated with pepperoncini and onion seeds

Baingan Bharta (Aglio, L, Solfiti) € 14,00

Puré di melanzane arroste servito nella buccia con pane indiano, riso e lenticchie
Tandoor roasted aubergine mashed and tempered served in its shell with naan steamed rice and dal

Paneer chilli fry (L, Aglio, Celery) € 16,00

Formaggio fritto con peperoncini e cipolla , saltato con purea di peperoncino rosso
Batons of cottage cheese peppers and onion tossed in red chilli paste

Adraki Tawa subzi (V, Aglio) € 14,00

Broccoli viola, zucca indiana e taccole preparati con spezie, zenzero e scalogno
Purple sprouting broccoli, patty pan, sugar snap peas cooked with whole spices ginger and shallots

Hyderabadi Dhungar Chicken Biryani (Aglio, L, Solfiti) € 18,00

Specialità di Nawabs, Hyderabad, riso con pollo, spezie, burro allo zafferano e yoghurt con curcuma
Speciality of Nawabs from Hyderabad , rice cooked with chicken, rich spices, saffron ghee and yogurt served with cucumber raita

Coperto / covert € 2,00

G=gluten, L= Burro al latte, N= Frutta secca, S= Sedano, Crostacei , P= Pesce, solfiti

Main course

(portate principali servite con pane indiano, riso al vapore e lenticchie)
(served with mini naan steamed rice and Dal)

Lamb shank Rogan josh (aglio, Solfiti, L) € 20,00

Tradizionale piatto da Kashmir di agnello con yoghurt e spezie
Traditional Kashmiri preparation of lamb infused with yogurt and spices

Bombay mutton curry (Aglio, Solfiti) € 18,00

Ricetta originale di Bombay - curry con patate e agnello,
pane indiano , riso al vapore e lenticchie
unique recipee from Bombay- medium spiced lamb and potato curry,
mini naan ,steamed rice and dal

Butter Chicken (Aglio, Solfiti, L, N) € 16,00

Specialità dal Nord dell'India di straccetti di pollo con pomodoro, burro e panna
North Indian delicacy of chicken morsels cooked with richness of tomato ,butter and cream

Chicken Chetinad (Aglio, S) € 16,00

Dal Sud dell'india , pollo con spezie, salsa di peperoncino e cocco e pomodoro
Hailing from Chetinad region of south India, whole spices coconut chilli and tomato

Coperto / covert €2,00

G=gluten,L= Burro al latte, N= Frutta secca, S= Sedano, Crostacei , P= Pesce, solfiti

Piatti Speciali

Pav bhaji- (G,Aglio, Solfitis,L) € 10,00

Street food di Bombay: puré di verdure miste con peperoncino e limone con pane
Bombay street food-Mashed tangy mix vegetable chilli and lemony with bread roll

Kheema Pav-(G,Aglio,Solfiti) € 12,00

Macinato di agnello, piselli, peperoncino rosso e pane al coriandolo.
Lamb mince, green peas red chilli and coriander-bread roll

Pindi chole with puri- (G,Aglio,V) € 10,00

Dalle strade di Delhi, ceci con cipolla, zenzero, aglio e spezie di casa con poori pane fritto
from streets of Delhi chick peas cooked with onion ginger garlic and home spice blend served
with fried Indian bread poori

Masala Uttapam-(V,Solfiti) € 10,00

Pancake di riso con cipolla, pomodoro e peperoncino con mostarda di cocco e sambhar
rice pancake topped onion tomato chilli served with coconut chutney and sambhar

Idli - (Senape,V, Solfiti) € 6,00

Galletta di riso al vapore con mostarda di cocco e sambhar
Steamed fluffy rice cake served with coconut chutney and Sambhar

Rice and roti

Basmati € 4,00

Steamed rice - Riso al vapore (V)

Special butter naan - pane al burro (G,Uova,L) € 3,00

Tandoori Roti (G, L) € 3,00

Lacha paratha (G,L) € 3,50

Coperto / covert €2,00

G=gluten,L= Burro al latte, N= Frutta secca, S= Sedano, Crostacei , P= Pesce, solfiti

Contorni / Sides

Punjabi Tadka dal € 4,00

lenticchie gialle, cumino e pomodoro (Aglio, L)
yellow lentils cumin and tomatoes (Garlic, D)

Jeera aloo € 5,00

patate curcuma coriandolo (L)
potatoes turmeric coriander (D)

Raita (L) € 2,50

Salsa con yoghurt e verdure

Kachumbar € 2,00

Cetrioli , pomodori e cipolla (V)
cucumber, tomatoes and onion (V)

Dessert

Gujjar Halwa € 5,00

Fudge di carote e arancia (L,Solfiti,N)
Carrot and orange fudge (D,Sulphite,nuts)

Gualab jamun fruit Trifle € 5,00

zuppa inglese Indiana (N,L,Solfiti) € 5,00
Gualab jamun fruit Trifle(N,D,Sulphite)

Tres leches € 5,00

torta stile Indiano (L,Solfiti)
Indian style (D,Sulphite)

Kulfi Indian Gelati € 5,00



Coperto / covert € 2,00

G=gluten,L= Burro al latte, N= Frutta secca, S= Sedano, Crostacei , P= Pesce, solfiti
G=gluten,D= dairy milk butter, N=nuts,C=celery, Crustaceans, F=fish, sulphites

Cocktails

Kerala Back Waters € 5,00

(rum di cocco bianco, succo di ananas, limonata-guarnizione di ananas, ciliegia maraschina e menta)
(white coconut rum, pineapple juice, lemonade-garnish of pineapple maraschino cherry and mint)

Italian Marina € 6,00

(Aperol spritz, gin, limoncello e succo di arancia con menta)
(aperol spritz, gin, limoncello and orange juice mint)

Pink Mink € 5,00

(vodka,Sprite, succo di lime , succo di mirtilli rossi)
(vodka,sprite, lime juice cranberry juice)

Indian Chai Martini € 5,00

(assam té,vodka, Baileys cream con olive)
(assam tea brew,vodka, baylis cream garnish of olive)

Mocktails

Virgin Waters € 9,00

(succo di ananas, limonata e ciliegia, menta)
(pineapple juice, lemonade and cherry, mint)

Indian Chai mocktini € 4,00

(assam té, menta e panna)
(assam tea brew, mint and cream)

Indian Chai mocktini € 4,00

(succo di lichee, sciroppo di fiori di sambuco,menta e lime)
(lychee juice, elderflower cordial, mint and lime)

Summer Blues € 5,00

(ghiaccio tritato, sciroppo di bacche e ribes, succo di lime, sciroppo di zucchero e acqua di seltz)
(crushed ice, beery and currants cordial, lime juice sugar syrup soda water)

Bollicine e Champagne / Sparklings and Champagne

Moet chandon € 4,50

Laurent- Perrier € 5,50

Prosecco € 3,00

Birra / Beer

Balack Cobra € 2,00

Kingfisher € 3,00

Corona € 4,00

Peroni € 5,00

Superalcolici / Spirits Whiskey 30ml 60ml

Johnnie Walker black label € 8,00 € 14,00

Talisker € 10,00 € 16,00

Chivas Regal € 8,00 € 14,00

Glenfiddich single malt € 10,00 € 16,00

Vodka

Absolut € 6,00 € 10,00

Belvedere € 8,00 € 10,00

Grey goose € 8,00 € 10,00

Gin

Bombay sapphire € 8,00 € 14,00

Shottini / Shots

Jagermeister € 4,00

Limoncello € 3,00

Courvoisier VSOP € 6,00

Hennessy € 8,00

Indian liquori

1 € 3,00

2 € 3,00

3 € 3,00

4 € 3,00

5 € 3,00

6 € 3,00

Soft Drink

Coca cola € 4,00

Lemon soda € 3,50

Acqua / water san pellegrino 750ml € 2,50

Mango lassì (fatto in casa) (home made) € 4,00

Té / tea € 4,00

Caffè / coffee € 2,00

cappuccino € 3,00

