

Levesek

MULLIGATAWNY (1)	1 190,00 Ft
Lencseleves őrölt feketeborssal ízesítve	
BOMBAY LEE (2)	1 190,00 Ft
Bombay tisztelete - "Csípős-Savanyú"	
PARADICSOM LEVES (3)	1 190,00 Ft
Paradicsomleves csipetnyi borssal, fokhagymával és tejszínes pirított kenyérkockával	

Előételek

PAPADDUMS (2DB) V(4)	550,00 Ft
Csicseriborsó lisztből készült, ropogós tallérok	
MASALA PAPADDUMS (1DB) V (5)	790,00 Ft
Átsütött papaddum, hagymás, fűszeres feltéttel	
VEGGIE SAMOSA (2DB) V (6)	1 390,00 Ft
Enyhén fűszerezett borsóval és burgonyával töltött leveles tészta	
STUFFED MUSHROOMS (2DB) V (7)	1 390,00 Ft
Lencselisztbe forgatott, aprított gomba, sajt, burgonya és hagyma	
HAGYMA BHAJIYA V(8)	1 390,00 Ft
Lencselisztbe forgatott sült hagymagombóc	
PANEER KATHI ROLL V(9)	2 190,00 Ft
Fűszeres sült hagyma, paradicsom, paprika és házi sajt tortillalapba göngyölvé	
SAMOSA CHAT V(10)	1 690,00 Ft
Enyhén fűszerezett borsóval és burgonyával töltött leveles tészta, joghurtos édes chutney-val szervírozva	
CSIRKE KATHI ROLL (11)	2 290,00 Ft
Fűszeres sült hagyma, paradicsom, paprika és csirkemell darabok tortillalapba göngyölvé	
CSIRKE PAKORA (4DB) (12)	1 890,00 Ft
Csirkemell csíkok, enyhén fűszerezve, lencselisztben megforgatva és olajban sütvé	
BÁRÁNY KATHI ROLL (13)	2 490,00 Ft
Fűszeres sült hagyma, paradicsom, paprika és bárány darabok tortillalapba göngyölvé	
GARNÉLARÁK PAKORA (6DB) (14)	2 790,00 Ft
Enyhén fűszerezett garnélarák lencselisztben megforgatva és olajban sütvé	
MIX APPETIZER PLATTER FOR TWO (15)	4 590,00 Ft
Vegyes előétel-válogatás (2 db samosa, töltött gomba, csirke kathi roll és csirke pakoda) mango és menta chutney-val tálalva	

Saláták

ZÖLDSALÁTA (16)	1 290,00 Ft
Vegyes saláta az évszaknak megfelelően	
RAITA (17)	990,00 Ft
Habosított friss joghurt uborkával és paradicsommal	
BOONDI RAITA (18)	990,00 Ft
Habosított joghurt csicseriborsólisztből készült sült tésztagolyókkal	
JOGHURT (19)	750,00 Ft
HAGYMASALÁTA (20)	550,00 Ft
Szeletelt friss lilahagyma, chilivel és citrommal	
EXTRA CHUTNEYS (21)	350,00 Ft
Menta vagy mangó vagy tantra vagy chili	

SERPENYŐS ÉTELEK

A SERPENYŐS ÉTELEKET KIVÁNSÁG SZERINT HAGYMA ÁGYON,GRILLEZET ZÖLDSÉGGEL ÉS MENTA CHUTNEY -VAL TÁLALJUK

PANEER TIKKA V(22)	3 190,00 Ft
Fűszeres tandoori szószban marinált sajt-kockák, paradicsommal, hagymával és paprikával grillezve	

CSIRKE RESHMI KEBAB (23)	3 290,00 Ft
Csirkemell kockák görögcszénával, gyömbéres fokhagymakrémben marinálva	
CSIRKE HAZARI KEBAB (24)	3 290,00 Ft
Fűszeres joghurtban marínált csirkedarabok,gyömbérel és fokhagymával ízesítve	
CSIRKE TIKKA (25)	3 290,00 Ft
Omlós csirkedarabák filézve, tikka szószban marinálva	
CSIRKE NOORANI KEBAB (26)	3 290,00 Ft
Agyagkályhában grillezett tejszínes-joghurtos sajszószban marinált csirkemell darabok	
CSIRKE CHILLI MILLI (27)	3 290,00 Ft
Lencselisztben és vörös chiliszószban marinált, agyagkályhában grillezett csirkemell kockákezeve	
CSIRKE PAHADI KEBAB (28)	3 290,00 Ft
Garwhal hegyeinek különlegessége: spenótos mentaszószban marinált agyagkályhában grillezett csirkemell kockák	
TANDOORI CSIRKE (29)	3 290,00 Ft
Grillezett csirke tikka szószban marinálva	
BÁRÁNY SEEKH KEBAB (30)	3 590,00 Ft
Enyhébb chilikkel és görögcszénával marinált, agyagkályhában grillezet bárányvagdat	
GARNÉLARÁK TIKKA (31)	4 590,00 Ft
Tandoori masalában marinált garnélarák, agyagkemencében grillezve	
SALAAM BOMBAY LAKOMA 2 FŐ RÉSZÉRE (32)	12 990,00 Ft
Vegyes grilltál 2 személyre - csirke kebab variációk (tandoori, reshmi, hazari és pahadi). Önök által választott csirke vagy bárány curry és egy lencsekrém-főzelék vagy csicseriborsó, amit sáfrányos rizzsel és naan kenyérrrel szervírozunk	
<u>VEGETÁRIÁNUS</u>	
DAL TADKA (33)	2 490,00 Ft
Krémes sárga lencse, aromás fűszerekkel	
DAL PALAAK (34)	2 590,00 Ft
Sárga lencse és spenót, kevés fokhagymával és köménnyel fűszerezve	
DAL MAKHANI (35)	2 790,00 Ft
Fekete lencse és vörösbab, lassú tűzön főzve vajjal és tejszínnel	
BALTI CHHOLE (36)	2 490,00 Ft
Csicseriborsó hagymával, gyömbérel, fokhagymával, paradicsommal főzve fűszeresen	
ALOO JEERA (37)	2 190,00 Ft
Köményes főtt burgonya	
ALOO GOBI (38)	2 790,00 Ft
Karfiol és kockákra vágott burgonya kömény- és mustármaggal sütvé, könnyű mártásban	
CHATPATI BHINDI ALOO (39)	2 790,00 Ft
Serpényőben pirított burgonya és okra enyhén fűszerezve, kevés hagymával és paradicsommal	
AUBERGINE BHARTA (40)	2 790,00 Ft
Padlizsán lángon sütvé és darabolva, hirtelen sült paradicsommal, hagymával és egy kevés joghurttal	
VEG KOLHAPURI (41)	2 590,00 Ft
Vegyes zöldség és házi készítésű sajt, krémes vörös fűszer mártásban	
VEG PANEER KADHAI (42)	2 590,00 Ft
Vegyes zöldségek és házi készítésű sajt, közepesen fűszeres curry szószban	
VEG PANEER KORMA (43)	2 890,00 Ft
Vegyes zöldségek és házi készítésű sajt, krémes kesudió szószban	
PANEER MAKHANWALA (44)	2 890,00 Ft
Házi sajt, vajjas paradicsomos kesudió szószban	
PANEER TAWA (45)	2 790,00 Ft
Házi sajt fűszeres paradicsomszósz alapú curryben "Punjabi különlegesség"	
SAAG PANEER (46)	2 890,00 Ft
Spenótkrém és házi sajt vegyesen	
MALAI KOFTA (47)	2 990,00 Ft
Házi készítésű sajtgombócok, gazdag kesudió szószban	

MÁRTÁSOK

"SALUTE TO INDIAN CUISINE" ALL TIME FAVORITE

VAJAS CSIRKE / CSIRKE TIKKA MASALA

3 490,00 Ft

VAJAS CSIRKE (48)

A vajás csirke valószínűleg az egyik legteltebb, legízletesebb indiai étel. Marinált csirkedarabkák egy igen gazdag, krémes-kesudiós szószban, kevés gyömbérrel, paradicsommal, római köménnyel, garam masalával és csipetnyi görögszénával ízesítve. Feltételezhetően az étel Punjabi /észak-indiai tartomány/ gyökerekkel

CSIRKE TIKKA MASALA (49)

Kétségteljesen az egyik, ha nem a legismertebb indiai étel az egész világon. Népszerűségéből kifolyólag, Angliában gyakran nevezik az egyik nemzeti ételüknek is. Marinált, grillezett csirkedarabok egy enyhén fűszeres, narancsos-vöröses krémes garam masalás szószban. „Igazi ellenállhatatlan!

CSIRKE

3490, FT

BÁRÁNY

4390, FT

HAL

4590, FT

GARNÉLARÁK

4590, FT

ADRÁKI (50)

Hagymás-fokhagymás curry, sok gyömbérrel.

MADRAS (51)

Dél-indiai specialitás, kóksztej alapú curry

JALFREZIE (52)

Paradicsom, paprika és hagyma keveredik fűszeres paradicsomszószban.

BHUNA (53)

Hagymás-fokhagymás curry szószban friss paradicsom, paprika és hagyma

VINDALOO (54)

Tüzes, vörös Goából származó curry

KALI MIRCH (55)

Hagymás-fokhagymás, feketeborsos curry

BADAMI KORMA (56)

Kesudió szószból készült krémes curry

ROGANGOSHT (57)

Enyhén fűszeres, hagyma alapú szószban főzött hagyományos indiai étel

SAAG (58)

Spenótos-mentás curry, egy kitűnő párosítás

VÁLOGATÁS FRISS KENYEREINKBŐL

NAAN (59)

600,00 Ft

Könnnyű, omlós kenyér - vendégeink kedvence

BUTTER NAAN(60)

790,00 Ft

Könnnyű, omlós, vajás tészta lapokból készült kenyér

ROTI (61)

650,00 Ft

Barna kenyér

PARATHA (62)

850,00 Ft

Könnnyű, omlós tészta lapokból készült barna kenyér

PANEER KULCHA (63)

1 190,00 Ft

Fűszerezett indiai sajttal töltve

ALU KULCHA (64)

1 090,00 Ft

Könnnyű, omlós kenyér, fűszerezett burgonyával töltve

GARLIC NAAN(65)

850,00 Ft

Könnnyű, omlós kenyér, frissen aprított fokhagymával kenve

GARLIC CHILLI NAAN(66)

990,00 Ft

Könnnyű, omlós kenyér, frissen aprított fokhagymával és chilivel

ONION KULCHA(67)

1 090,00 Ft

Könnnyű, omlós kenyér, fűszeres hagymás töltelékkel

BREAD BASKET(68)	1 290,00 Ft
Vegyes aszalt gyümölcsökkel töltött kenyér	
KHEEMA NAAN (69)	2 090,00 Ft
Enyhén fűszerezett, apróra vágott báránnyal töltve	
VÁLOGATÁS FRISS KENYEREINKBŐL (70)	4 590,00 Ft
Válogatás 5 féle kenyérből (naan, roti, paneer kulcha, alu kulcha, kashmiri naan)	

RIZS

FŐTT RIZS (71)	990,00 Ft
Párolt basmati rizs	
JEERA FRIED RICE(72)	1 090,00 Ft
Köményes, fűszeres párolt rizs, serpenyőben pirítva	
PULAO (73)	1 090,00 Ft
Sáfránnyal és egy csipetnyi fűszerrel főzve	
PULAO OPTIONS (74)	1 490,00 Ft
Gomba/zöldborsó / vágott vegyes zöldség	
ONION FRIED RICE(75)	1 490,00 Ft
Serpenyőben pirított hagymával fűszerezett basmati rizs	
LEMON RICE(76)	1 490,00 Ft
Párolt basmati rizs, citrommal és kurkumával ízesítve	
NAVRATAN PULAO (77)	1 990,00 Ft
Vegyes zöldséges és aszalt gyümölcsös basmati rizs, házi készítésű sajtkecskékkel	
DAAL KHICDI (78)	3 090,00 Ft
Autentikus indiai étel, sárga lencse és rizs egyvelege	

BIRYANI

Basmati rizs enyhén fűszerezett hússal vagy zöldséggel

VEGYES ZÖLDSÉGEK (79)	2 750,00 Ft
CSIRKE (80)	3 790,00 Ft
BÁRÁNY (81)	4 390,00 Ft
HAL (82)	4 590,00 Ft
GARNÉLARÁK (83)	4 590,00 Ft

DESSZERTEK

MANGO KULFI	1 090,00 Ft
Tradicionalis indiai mangó ízű fagyalt	
GULAB JAMUN	1 090,00 Ft
Tejes piskóta golyók sütvé, édes szirupban tálalva	
PISTA KULFI	1 090,00 Ft
Tradicionalis indiai piztácia ízű fagyalt	
BROWNIE	1 390,00 Ft
Csokoládétorta forró öntettel	
COCONUT ICECREAM	1 590,00 Ft
Kókuszfagyalt	