



FÖRRÄTTER

- Samosa (VE)** 79 kr
Varm härlig grönsaksprig med fylling av potatis och ärtor med smakrika kryddor. Serveras med chutney.
- Mix Pakoda (VE)** 69 kr
Kikärtpanerade grönsaker. Serveras med chutney.
- Papadi Chat** 79 kr
Krossade mannagrynsbollar blandat med yoghurt, löksalsa, tamarin-chutney, grön chili, potatis & granatäpple.
- Harabhara Kebab** 79 kr
Kryddiga grönskas biffrar gjord av blomkål, morot, ost och spenat. Serveras med chutney.
- Paani Puri** 79 kr
Mannagryn och vetepuffar fylda med potatis, lök och kikärtor. Serveras med kallt och kryddigt örtvatten.
- Chicken 65** 85 kr
Kryddiga kycklingbitar marineraade i röd chili, vitlök, ingefära och smakrika kryddor. Serveras med chutney.
- Masala Cheese Bread** 79 kr
Naanpizza toppad med chicken tikka ,ost, lök och paprika. Serveras med myntasås.
- Ajwani Jhinga** 89 kr
Jätteräkor frästa med lök, vitlök, basilika, ingefära och lime.

LÄMM

- Rogan Josh** 169 kr
Nordindisk lammköttgryta med curry.
- Hydrabadi Gosht** 169 kr
Sydindisk lamm gryta gjord av senapsfrö, curryblad, chili, mynta, tamarind, sesamfrö och kokosmjölk.
- Lamm Jalfrezi** 169 kr
Bräserat lammkött med vitlök, lök, tomat, paprika, fänkålsfrön, koriander och zucchini.
- Kashmiri Lamm Korma** 169 kr
Krämig lammgryta tillagad med kardemumma, rosatt, smör och cashewnötter.
- Saag Gosht** 169 kr
Lammgryta tillagad med spenat, ingefära, vitlök och grön chili.

CHICKEN

- Tikka Masala** 159 kr
Kycklingfilé marineraad med citron och yoghurt bräserad i kokos gräddade kummin. **Går att få med lamm**.
- Goa Vindaloo** 159 kr
Kycklingfilé bräserad i vinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri masala. **Går att få med lamm**.
- Butter Chicken** 159 kr
Grillad Kycklingfilé i en aromatisk gräddsås gjord på tomat, finmalda cashewnötter och smör.
- Murgh Balti** 159 kr
Kycklingfilé marineraad i vitlök och grön chili, tillagad med paprika, lök och champinjoner. Serveras i en rödvinsås.
- Murgh Kasoori** 159 kr
Krämig kycklinggryta tillagad med vitlök, cashewnötter och bockhornsklöver.
- Murgh Malabar** 159 kr
Kycklinggryta från södra Indien tillagad med kokosmjölk, koriander, chili, curryblad och senapsfrön.
- Palak Murg** 159 kr
Kycklingfilé med spenat, bockhornsklöver, färsk ingefära, vitlök och grön chili.
- Sikandari Murgh** 159 kr
Kycklingfilé på spett serveras med sås gjord av vitlök, tomat, grön chili och grädde.

SEAFOOD

- Kerala Fish Curry** 179 kr
Laxgryta smaksatt av senap, fänkål, tamarind, curryblad och koriander.
- Jhinga Hara Masala** 169 kr
Jätteräkor med färsk basilika, champinjoner och koriander i en het kokossås.
- Jhinga Kadhai** 169 kr
Jätteräkor frästa med vitlök, lök, paprika, fänkål och koriander.

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

VEGGIE

- Paneer Butter Masala** 139 kr
Hemlagad färskost i krämig tomatsås och cashewnötter.
- Tarka Daal (VE)** 129 kr
Flamberade linser med traditionella kryddor och koriander.
- Daal Makhani** 139 kr
Traditionell Indisk rätt med långkokta svart linser i ingefära, smör och bockhornsklöver.
- Paneer Kadhai** 139 kr
Färskost fräst med vitlök, lök, paprika, fänkål, koriander champinjoner och grädde.
- Malai Kofta** 137 kr
Hemlagade grönsaksbullar i kryddig krämig gräddsås.
- Channa Masala (VE)** 129 kr
Kikärt tillagade i lök, tomat, vitlök, grön chili samt kryddstark sås.
- Palak Paneer** 139 kr
Hemlagad färskost med spenat, ingefära, grädde, chili och vitlök.
- Aloo Ghobi Adraki (VE)** 135 kr
Blomkålsgryta med potatis, tomat, ingefära, chili och limejuice.
- Subz Jodhpuri** 137 kr
Säsongens färsk grönsaker wokade med ingefära, vitlök, chili, fänkål, tomat och papadom.

SPECIALS

- Hydrabadi Biryani** 179 kr
Festlig Indisk maträtt med basmatiris och olika örtkryddor
Välj mellan - Kyckling/Lamm/Grönsaker (VE)
- Thali (Kockens val av 3 rätter)** 169 kr
En välkomponerad mix av kökmästarens egna favoriter.
Välj mellan - Kött/Vegetariskt/(VE)
- Palak Tofu (VE)** 139 kr
Hemlagad tofu med spenat, ingefära, chili och vitlök.

GRILL

- Chicken Tikka** 159 kr
Grillad kycklingfilé marineraad i lime, yoghurt och tandoori-masala. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Lassuni Kebab** 162 kr
Kycklingfilé marineraad i vitlök, grön chili och spiskummin. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Chicken Tandoori** 158 kr
Grillad kyckling med ben som är marineraad i smakrik tandoori. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Seekh Kebab** 165 kr
Grillad lammfärs spett smaksatt med ingefära, vitlök, koriander och lök. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Tandoori Prawns** 169 kr
Grillade jätteräkor marineraade i ingefära, vitlök, yoghurt och limeblad. Serveras med tandoorisås och chutney.
- Tandoori Lamb Chops** 189 kr
Grillade lammracks som är marineraade i vitlök, ingefära, gurkmeja. Serveras med kryddig sås och chutney.
- Murgh Banzara Tikka** 159 kr
Kycklingfilé marineraad i yoghurt, ost, ingefära, vitlök och grön chili. Serveras med kryddig sås och chutney.
- Zaffrani Paneer Tikka** 149 kr
Marinerad färskost i paprika, yogurt, lime, gurkmeja, saffran kardemumma och vitlök . Serveras med tandoorisås och chutney.
- Grill Mix** 174 kr
En läcker blandning av våra olika tandooirätter på en rykande het järnplatta.

BEEF

- Beef Bombay Special** 162 kr
Oxköttgryta med en kryddstark gräddsås och finmalda nötter.
- Beef Madras** 162 kr
Oxköttgryta med senapsfrö, curryblad, grön chili & kokosmjölk.

VÄND SIDA FÖR MERA HÄRLIGHETER →



FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM OCH FACEBOOK - @BOMBAYBISTROBG / WWW.BOMBAYBISTRO.SE

KIDS

Chicken Tikka Kidz 90 kr
Grillad kycklingfilé marinerad i lime, yoghurt och tandoori-masala.

Butter Chicken Kidz 90 kr
Mild kycklinggryta med nötter, smör och krämig sås.

Paneer Butter Masala 90 kr
Hemlagad färskost i krämig tomatsås och cashewnötter.

SIDE ORDERS

Pickles & Chutney 35 kr

Raita 25 kr
Yoghurt med rostad kummin, gurka och tomat.

Kashumbar 69 kr
En Indisk mixsallad.

NAAN - BREAD

Chapati (VE) 29 kr
Indiskt tunnbröd.

Plain Naan 25 kr
Nybakat bröd med siktat vete.

Butter Naan 29 kr
Nybakat bröd med smör.

Garlic Naan 29 kr
Nybakat bröd med vitlök och koriander.

Chili Cheese Naan 35 kr
Nybakat naan fyllt med ost, örter och chili.

Peshwari Naan 45 kr
Sött inbakad naan med kokosflingor, russin och nötter.

Keema Naan 45 kr
Nybakat naan fyllt med kryddig köttfärs.

Papadum 3 st (VE) 35 kr
Finmalet krispigt linsbröd med kryddor.

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

DESSERT

Gulab Jamun 75 kr
*Mjölkaka toppad med pistasch och chokladståsås.
 Serveras med vaniljglass.*

Desi Gajjar Ka Halwa 79 kr
*Morotpudding med mjölk, smör och kardemumma.
 Serveras med vaniljglass.*

Kesar Pista Kulfi 75 kr
Hemlagad Indisk glass med saffran, pistasch och kardemumma.

Brownie 79 kr
Varm härlig brownie. Serveras med vaniljglass och säsongsfrukt.

DRYCK/DRINKS

FATÖL

Grängesberg 40 cl 69 kr
Krusovice 40 cl 46 kr
Ship full of IPA 89 kr

FLASKÖL

Tail of Whale 33 cl 85 kr
Hazy Bulldog APA 33 cl 85 kr
Odd Island Brewing Neipa 33 cl 89 kr
White Bulldog wheat IPA 33 cl 89 kr
Sol 33 cl 79 kr
Daura Damm (Glutenfri) 33 cl 79 kr
Easy Jack IPA 33,5 cl 83 kr
Ginger Beer 33 cl 79 kr
Mariestad 33 cl 89 kr

CIDER

Briska Päron 55 cl 79 kr
Briska Fläder 55 cl 79 kr
Kivik äpple 55 cl 79 kr

LÄSK/LÄTTÖL

Alkholfri Öl 35 kr
Lättöl 35 kr
Läsk Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 33 kr
Lassi Naturell/Mango 35 kr

VITA VINER

Isla Negra West Bay 89 / 349 kr
*Ursprung: Chile, Valle Central
 Druvor: Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%*
Dark Horse Chardonnay 99 / 369 kr
*Ursprung: USA, Kalifornien
 Druvor: Chardonnay 90%, Viognier 5%, Gewürztraminer 3%, övriga vitvinsdruvor 2%*

Solitär Riesling Trocken 109 / 389 kr
*Ursprung: Tyskland, Mosel
 Druvor: Riesling 100%*

RÖDA VINER

Isla Negra West Bay 89 / 349 kr
*Ursprung: Chile, Valle Central
 Druvor: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%*
Inwinectus Syrah / Grenache 99 / 369 kr
*ECO Ursprung: Frankrike
 Druvor: Syrah/Grenache*

Kasaura Montepulciano DOC 109 / 389 kr
*Ursprung: Italien, Abruzzo, DOC Montepulciano d'Abruzzo
 Druvor: Montepulciano 100%*

Coto de Imaz Reserva 449 kr
*Ursprung: Rioja, Spanien
 Druvor: Tempranillo*

ROSÉ VIN

La Méridionale Rosé 99 / 369 kr
*Ursprung: Frankrike, Languedoc, IGP Pays d'Oc
 Druvor: Grenache 55%, Cinsault 45%*

MOUSSERANDE VIN

Prosecco Treviso DOC Cuvée Extra Dry (20 cl) 110 kr
*Ursprung: Italien, Veneto
 Druvor: Glera 100%*

SPIRIT / CL

Bacardi Carta Blanca 22 kr
Sauza Tequila Silver 22 kr
Absolut Vodka 22 kr
Plantation Grande Reserve 25 kr
Plantation XO 20th Anniversary 35 kr
Jim Beam White Bourbon 22 kr
Tenjaku Whisky 22 kr
The Famous Grouse Blended Whisky 22 kr
Tamnavulin Speyside Single Malt 25 kr
Bombay Sapphire Gin 25 kr
Jameson 22 kr
Claude Chatelier VS Cognac 25 kr
Grönstedts 25 kr
Bowmore 12 YO Malt Whisky 40 kr
Johnny Walker Red Blend 25 kr
Johnny Walker Black Blend 35 kr
Jack Daniels 25 kr

