



Förrätter

Samosa (VE) | 45 kr
Varm härlig grönsakspirog med fyllning av potatis och ärtor med smakrika kryddor. Serveras med tamarin.

Mix veg Pakoda (VE) 40kr
Kikärtpanerade grönsaker. Serveras med chutney.

Harabhara Kebab 49kr
Kryddiga grönskasbiffar gjord av blomkål, morot, ost och spenat. serveras med mynta chutney.

Chicken 65 || 49kr
Kryddiga kyckling bitar marinerade i röd chili , vitlök, ingefära och smakrika kryddor. serveras med mynta chutney.

Ajwani Jhinga || 69kr
Jätte räkor frästa med lök, vitlök, basilika, ingefära och lime.

Kyckling

Tikka Masala 127kr
Kycklingfilé marinerad med citron och yoghurt bräserad i kokos grädde kummin. (alternativ lamm)

Chicken Vindaloo ||| 127kr
En stark kycklingrätt från Goa med kycklingfilé som är bräserad i vinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri masala.

Butter Chicken 127kr
Grillad Kycklingfilé i en aromatisk gräddsås gjord på tomat, finmalda cashewnötter och smör.

Murgh Balti, | 127kr
Kycklingfilé marinerad i vitlök och grön chili, tillagad med paprika, lök och champinjoner. Serveras i en rödvinsås.

Murgh Kasoori 127kr
Krämig kycklinggryta tillagad med vitlök , cashewnötter, russin och bockhornsklöver.

Murgh Malabar || 127kr
Kycklinggryta från södra Indien tillagad med kokosmjölk, koriander, chili, curryblad och senapsfrön.

Palak Murg | 127kr
Kycklingfilé med spenat, bockhornsklöver, färsk ingefära, vitlök och grön chili.

Sikandari Murgh | 129kr
Kycklingfilé på spett serveras med sås gjort av vitlök, tomat, grön chilli och grädde.

LAMM
Rogan Josh 129kr
Nordindisk lammköttgryta med curry.

Hydrabadi Gosht || 129kr
Sydindisk lamm gryta gjort av senapsfrö curryblad chili , mynta tamarind, sesamfrö och kokosmjölk.

Lamm Jalfrezi | 129kr
Bräserat lammkött vitlök, lök, tomat paprika, fänkålsfrö, koriander och zucchini.

Kashmiri Lamm Korma 129kr
Krämig lammgryta tillagad med kardemumma, rosvatten, smör och cashewnötter.

Lamm Vindaloo ||| 129kr
En stark lammgryta från Goa som är bräserad i vinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri masala.

Saag Gosht | 129 kr
lammgryta med spenat, bockhornsklöver, färsk ingefära, vitlök och grön chili.

BEEF

Beef Bombay Special 129kr
Oxköttgryta med en kryddstark gräddsås och finmalda nötter.

Beef Madras || 129kr
Oxköttgryta med senapsfrön, curryblad, grön chili & kokosmjölk.

SEAFOOD

Kerala Fish Curry || 135kr
Laxgryta smaksatt av senap , fänkål, tamarind , curryblad och koriander.

JHINGA HARA MASALA ||| 135KR
Jätteräkor med färsk basilika, champinjoner & koriander i en het kokossås.

JHINGA KADHAI | 135kr
Jätteräkor frästa med vitlök, lök paprika , fänkål och koriander.

Jhinga Shahi korma 135kr
Mild Jätteräkor med nötter, i krämig sås.

Grill

Chicken Tikka 125kr
Grillad kycklingfilé som är marinerad i lime, yoghurt och tandoori-masala. Serveras med tandoorisås och mint chutney.

Lassuni Kebab !! 127kr
Kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chili och spiskummin. Serveras med tandoorisås och mint chutney.

Chicken Tandoori 125kr
Grillad kyckling med ben som är marinerad i smakrik tandoori. Serveras med tandoorisås. mint chutney

Seekh Kebab ! 129kr
Grillad lammfärsspett smaksatt med ingefära, vitlök, koriander och lök. Serveras med tandoorisås och mint chutney.

Tandoori Prawns ! 132kr
Grillade jätteräkor marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt och limeblad. Serveras med tandoorisås och chutney.

Murgh Banzara tikka !! 127kr
Kycklingfilé marinerad med yoghurt, ost ingefära vitlök och grön chili. Serveras med tandoori sås och chutney.

Zaffrani paneer Tikka ! 127kr
Marinerad färskost med paprika, yogurt, lime, gurkmeja och vitlök. Serveras med tandoorisås och chutney

MIX GRILL ! 139kr
En läcker blandning av våra olika tandoori rätter.

VEGGIE

Paneer Butter Masala 119kr
Hemlagad färskost i krämig tomatsås och cashewnötter.

Tarka Daal (VE) ! 109kr
Flamberade linser med traditionella kryddor och koriander.

Dal makhani 125kr
Traditionell Indisk rätt med långkokta svart linser i ingefära, smör & bockhornsklöver.

Paneer Kadhai ! 119kr
Färskost fräst med vitlök, lök paprika, fänkål och koriander champjoner och gräddes.

Malai Kofta 119kr
Hemlagade grönsaksbullar i kryddig krämig gräddsås.

Channa Masala (VE) ! 109kr
Kikärter tillagade i lök, tomat, vitlök, grön chilli samt kryddstark sås.

Palak Paneer ! 119 kr
Hemlagad färskost med spenat, ingefära, chili och vitlök.

Aloo Ghobi Adraki (VE) ! 109kr
Potatis-och blomkålsgröta med ingefära, tomat, kummin och koriander.

SUBZ Jodhpuri !!! 119kr
Säsongsens färska grönsaker som är wokade med ingefära, vitlök, chili, fänkål tomat och papadom.

Palak Tofu (VE) ! 119 kr
Hemlagad Tofu med spenat, ingefära, chili och vitlök.

SPECIALS

HYDRABADI BIRYANI 149 kr
Festlig Indisk maträtt med basmatiris och olika örter kryddor Välj mellan - Kyckling/Lamm

Subzi THALI 129 kr
Kockens 3 vegetariska rätter
En välkomponerad MIX av kökets egna favoriter

Bröd

Chapati (ve) 19kr
Plain Naan 10kr
Butter Naan 19kr
Garlic Naan 19kr

Chili Cheese Naan 29kr
Peshwari naan 29kr
Keema Naan... 29kr
Papadum 3st (VE)... 24kr

Side Orders

Pickles 10kr
Raita 15kr
Mango chutney 10kr
Minta Chutney 10kr
Kashumbar indisk mix sallad 35kr

Lindholmsallén 35

Tel. 031-50 88 90

info@bombaybistro.se

vid allergi fråga personalen



BOMBAY BISTRO