

Levesek

MULLIGATAWNY (1)	1 490 Ft
Lencseleves őrölt feketeborssal ízesítve	
Bombay Lee (2)	1 490 Ft
Bombay tisztelete - "Csípős-Savanyú"	
Paradicsom Leves (3)	1 490 Ft
Paradicsomleves csipetnyi borssal, fokhagymával és tejszínes pirított kenyérkockával	

Előételek

PAPADDUMS (2DB) V(4)	750 Ft
Csicseriborsó lisztből készült, ropogós tallérok	
Masala Papaddums (1db) V (5)	990 Ft
Olajban sült papaddum, hagymás, fűszeres feltéttel	
Veggie Samosa (2db) V (6)	1 790 Ft
Enyhén fűszerezett borsóval és burgonyával töltött leveles tészta	
Hagyma Bhajiya V(7)	1 790 Ft
Lencselisztbe forgatott sült hagymagombóc	
Paneer Kathi Roll V(8)	2 790 Ft
Fűszeres sült hagyma, paradicsom, paprika és házi sajt tortillalapba göngyölvé	
Samosa Chat V(9)	2 190 Ft
Enyhén fűszerezett borsóval és burgonyával töltött leveles tészta, joghurtos édes chutney-val szervírozva	
Csirke Kathi Roll (10)	2 790 Ft
Fűszeres sült hagyma, paradicsom, paprika és csirkemell darabok tortillalapba göngyölvé	
Csirke Pakora (4db) (11)	2 390 Ft
Csirkemell csíkok, enyhén fűszerezve, lencselisztben megforgatva és olajban sütve	
Bárány Kathi Roll (12)	2 990 Ft
Fűszeres sült hagyma, paradicsom, paprika és bárány darabok tortillalapba göngyölvé	
Garnélarák Pakora (6db) (13)	3 190 Ft
Enyhén fűszerezett garnélarák lencselisztben megforgatva és olajban sütve	
Mix appetizer platter for two (14)	5 590 Ft
Vegyes előétel-válogatás (2 db samosa, 4 db sült hagymagombóc, 2 db csirke kathi roll és 2db csirke pakoda) mango és menta chutney-val tálalva	

Saláták

Zöldsaláta (15)	1 690 Ft
Vegyes saláta az évszaknak megfelelően	
Raita (16)	1 190 Ft
Habosított friss joghurt uborkával és paradicsommal	
Boondi Raita (17)	1 190 Ft
Habosított joghurt csicseriborsólisztből készült sült tésztagolyókkal	
Joghurt (18)	990 Ft
Hagymasaláta (19)	550 Ft
Szeletelt friss lilahagyma, chilivel és citrommal	
Extra Chutneys (20)	350 Ft
Menta vagy mangó vagy tantra vagy chili	

GRILLEZETT ÉTELEK

A grillezett ételeket kivánság szerint hagyma ágyon,grillezet zöldséggel és menta chutney-val tálaljuk

Paneer Tikka V(22)	3 690 Ft
Fűszeres tandoori szószban marinált sajt-kockák, paradicsommal, hagymával és paprikával grillezve	
Csirke Reshmi Kebab (23)	3 990 Ft
Csirkemell kockák marinált tejszínes, joghurtos, gyömbéres, fokhagymával és sajttal	
Csirke Hazari Kebab (24)	3 990 Ft
Fűszeres joghurtban marinált csirkedarabok,gyömbérrel és fokhagymával ízesítve	
Csirke TIKKA (25)	3 990 Ft
Omlós csirkedarabok enyhén fűszerezett tejszínes, joghurtos tikkaszószban, marinálva és grillezve	
Csirke NOORANI KEBAB (26)	3 990 Ft
Omlós csirkedarabok enyhén fűszerezett tejszínes, joghurtos sajt szószban, marinálva és grillezve	
Csirke CHILLI MILLI (27)	3 990 Ft
Chilliszószban marinált, grillezett csirkedarabok	
Csirke PAHADI KEBAB (28)	3 990 Ft
Spenótos mentaszószban marinált, grillezett csirkemell kockák.Fűszeres grillezett bárányvagdalt	
TANDOORI Csirke (29)	4 090 Ft
Grillezett csirke tikka szószban marinálva	
Bárány SEEKH KEBAB (30)	4 790 Ft
Fűszeres grillezett bárányvagdalt	
Garnélarák Tikka (31)	5 290 Ft
Tandoori masalában marinált garnélarák, agyagkemencében grillezve	
SALAAM BOMBAY LAKOMA 2 FŐ RÉSZÉRE (32)	14 990 Ft
Vegyes grilltál 2 személyre - csirke kebab variációk (noorani, reshmi, chilli milli, és pahadi). Önök által választott csirke vagy bárány curry, sárga lencse vagy csicseriborsó, amit sáfrányos rizzsel és naan kenyérral szervírozunk	

Vegetáriánus

Dal Tadka (33)	2 790 Ft
Krémés sárga lencse, aromás fűszerekkel	
Dal Palaak (34)	2 890 Ft
Sárga lencse és spenót, kevés fokhagymával és köménnyel fűszerezve	
Dal Makhani (35)	3 090 Ft
Fekete lencse és vörösbab, lassú tűzön főzve vajjal és tejszínnel	
Balti Chhole (36)	2 790 Ft
Csicsriborsó hagymával, gyömbérrel, fokhagymával, paradicsommal főzve fűszeresen	
Aloo Jeera (37)	2 590 Ft
Köményes főtt burgonya serpenyőben pirítva	
Aloo Gobi (38)	2 890 Ft
Karfiol és kockákra vágott burgonya kömény- és mustármaggal sütve, könnyű mártásban	
Chatpati Bhindi Aloo (39)	3 090 Ft
Serpenyőben pirított burgonya és okra enyhén fűszerezve, kevés hagymával és paradicsommal	
Aubergine Bharta (40)	3 090 Ft
Padlizsán lángon sütvé és darabolva, hirtelen sült paradicsommal, hagymával és egy kevés joghurttal	
Veg Kolhapuri (41)	2 990 Ft
Vegyes zöldség és házi készítésű sajt, krémés vörös fűszer mártásban	
Veg Paneer Kadhai (42)	2 990 Ft
Vegyes zöldségek és házi készítésű sajt, közepesen fűszeres curry szószban	
Veg Paneer Korma (43)	3 590 Ft
Vegyes zöldségek és házi készítésű sajt, krémés kesudió szószban	
Paneer Makhanwala (44)	3 590 Ft
Házi sajt, vajas paradicsomos kesudió szószban	
Paneer Tawa (45)	3 590 Ft
Házi sajt fűszeres paradicsomszósz alapú curryben "Punjabi különlegesség"	
Saag Paneer (46)	3 590 Ft
Spenótkrém és házi sajt vegyesen	
Malai Kofta (47)	3 590 Ft
Házi készítésű sajtgombócok, gazdag kesudió szószban	

Mártások

"Salute to indian cuisine" All time favorite

Vajas Csirke / Csirke TIKKA MASALA

4 190 Ft

Vajas csirke (48)

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

Csirke Tikka Masala (49)

Kétségtelenül 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 krémés garam masalás szószban. „Igazi ellenállhatatlan!

Csirke	3 990 Ft
Bárány	5 790 Ft
Hal	4 990 Ft
Garnélarák	4 990 Ft

ADRAKI (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 krémés 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)	750 Ft
Könnyű, omlós kenyér - vendégeink kedvence	
BUTTER NAAN(60)	850 Ft
Könnyű, omlós, vajás tészta lapokból készült kenyér	
ROTI (61)	750 Ft
Barna kenyér	
PARATHA (62)	990 Ft
Könnyű, omlós tészta lapokból készült barna kenyér	
PANEER KULCHA (63)	1 490 Ft
Fűszerezett indiai sajttal töltve	
ALU KULCHA (64)	1 390 Ft
Könnyű, omlós kenyér, fűszerezett burgonyával töltve	
Garlic Naan(65)	990 Ft
Könnyű, omlós kenyér, frissen aprított fokhagymával kenve	
Garlic Chilli Naan(66)	1 190 Ft
Könnyű, omlós kenyér, frissen aprított fokhagymával és chilivel	
Onion Kulcha(67)	1 390 Ft
Könnyű, omlós kenyér, fűszeres hagymás töltelékkel	
KASHMIRI NAAN(68)	1 590 Ft
Vegyes aszalt gyümölcsökkel és kókuszreszelékkel töltött kenyér	
KHEEMA NAAN (69)	2 490 Ft
Enyhén fűszerezett, apróra vágott bányahússal töltve	
Válogatás friss kenyereinkből (70)	5 590 Ft
Válogatás 5 féle kenyérből (naan, roti, paneer kulcha, alu kulcha, kashmiri naan)	

Rizs

FŐTT Rizs (71)	1 190 Ft
Párolt basmati rizs	
Jeera Fried Rice(72)	1 190 Ft
Köményes, fűszeres párolt rizs, serpenyőben pirítva	
PULAO (73)	1 290 Ft
Sáfránnyal és egy csipetnyi fűszerrel főzve	
PULAO OPTIONS (74)	1 790 Ft
Gomba/zöldborsó / vágott vegyes zöldség	
Onion Fried Rice(75)	1 690 Ft
Serpenyőben pirított hagymával fűszerezett basmati rizs	
Lemon Rice(76)	1 690 Ft
Párolt basmati rizs, citrommal és kurkumával ízesítve	
NAVRATAN PULAO (77)	1 990 Ft
Vegyes zöldséges és aszalt gyümölcsös basmati rizs, házi készítésű sajt-kockákkal	
DAAL KHICDI (78)	3 690 Ft
Autentikus indiai étel, sárga lencse és rizs egyvelege	

BIRYANI

Basmati rizs enyhén fűszerezett hússal vagy zöldséggel - raitával tálalva - (NÉPSZERŰ)

Vegyes zöldségek (79)	3 190 Ft
Csirke (80)	4 590 Ft
Bárány (81)	5 790 Ft
Hal (82)	5 590 Ft
Garnélarák (83)	5 590 Ft

Desszertek

MANGO KULFI	1 490 Ft
Tradicionalis indiai mangó ízű fagyalt	
PISTA Kulfi	1 490 Ft
Tradicionalis indiai pisztácia ízű fagyalt	
BROWNIE	1 790 Ft
Csokoládétorta forró öntettel	
GULAB JAMUN	1 490 Ft
Tejes piskóta golyók sütvé, édes szirupban tálalva	