

## **Levesek**

<b>Kashmiri Mutton Shorba (G)</b>	<b>2.900 Ft / 8 €</b>
Birka csülök erőleves kasmíri chilivel, gyömbérrel, fokhagymával és aromás fűszerekkel	
<b>Chikpea Cream Soup (V) (L)</b>	<b>2.500 Ft / 7 €</b>
Korianderes, gyömbéres csicseriborsó krémleves	
<b>Bombay Seafood Chowder (S)</b>	<b>3.000 Ft / 8 €</b>
Tenger gyümölcsei leves paradicsommal, fokhagymával és kókusztejjel	

## **ELŐÉTELEK**

<b>Superfood Salad (V)</b>	<b>3.500 Ft / 9 €</b>
Quinoa, puffasztott rizs, lencse ropogós, tök- és dinnyemag, tamarind, avokádó, bébispenót	
<b>Sadguru Pav Bhaji (V) (G, L)</b>	<b>2.900 Ft / 8 €</b>
Fűszeres vegyes zöldség bhaji, puha zsemle (pav), zöld chilivel, hagymával, paradicsommal és lencse ropogóssal	
<b>Punjabi Samosa (V) (L, G, VEGAN)</b>	<b>2.200 Ft / 6 €</b>
Sült tészta burgonyával és zöldborsóval, tamarind és menta chutney-val	
<b>Galouti Kabab (G, L, N)</b>	<b>4.900 Ft / 13 €</b>
Ghee füstölt, fűszerezett darált báránylapocka mini laposkenyérrel	
<b>Hakimi Murgh Tikka (L)</b>	<b>4.200 Ft / 11 €</b>
Pácolt chilis és paradicsomos tandoori csirke, menta chutney-val	
<b>Kadipatta Jhinga (S)</b>	<b>5.200 Ft / 14 €</b>
Serpenyőben sült garnélarák currylevéllel, hagymával, paradicsommal és "Gunpowder" fűszeres lencsével	
<b>Anar Badam Aloo (V) (L, N)</b>	<b>3.400 Ft / 9 €</b>
Pandzsábi előétel joghurttal, mandulával, mazsolával, sajttal és mustárral töltött tandoori burgonyából. Mentás chutney-val és gránátalmával	
<b>Banjara Paneer Tikka (V) (L, N)</b>	<b>3.800 Ft / 10 €</b>
Pácolt paneer sajt, joghurt, hagyma, kaliforniai paprika, dió és mustár, menta chutney-val	
<b>Truffle Khichdi (V) (G, L, N)</b>	<b>2.800 Ft / 8 €</b>
Sárga lencse, basmati rizs és fehér szarvasgomba kása. Az eredeti változatát sokan India "nem hivatalos" nemzeti ételének tartják	
<b>Amritsari Fish Fry (G, F, E)</b>	<b>4.200 Ft / 11 €</b>
Serpenyőben sült atlanti tőkehal, masala fűszerekkel bevonva. Chili majonézzel	
<b>Burra Lamb Chops (L)</b>	<b>5.700 Ft / 15 €</b>
Gyömbérrel, fokhagymával és mustárral pácolt tandoori bárányborda, Chimichurri chutney-val	

## **FŐÉTELEK**

<b>Jhinga Caldin (S)</b>	<b>6.400 Ft / 17 €</b>
Goai tigrisrák, gyömbérrel, fokhagymával, kókusztejjel, paradicsommal és korianderlevéllel	
<b>Alleppey Fish Curry with Malwari Paratha (F)</b>	<b>5.400 Ft / 14 €</b>
Grillezett, enyhén fűszerezett atlanti tőkehal filé kerala stílusú kókuszos curryben. Omlós laposkenyérrel	
<b>Malvani Salmon (F)</b>	<b>6.900 Ft / 18 €</b>
Lazac steak, lila burgonyával, brokkolival, répákkal, gazdag tenger gyümölcsei szósszal	
<b>Lasooni Wild Madagascar Jhinga (G, L, S)</b>	<b>6.900 Ft / 18 €</b>
Tandoori madagaszkári garnélarák. Köményből, sárgarépből, spárgából és mustárból álló Hara Bhara Tikkiel. Rezala szósszal	
<b>Bombay House Chicken Curry (L)</b>	<b>4.500 Ft / 12 €</b>
Pandzsábi csirke curry paradicsommal, masala fűszerekkel és sáfránnyal	
<b>Chicken Tikka Masala (N, L)</b>	<b>4.500 Ft / 12 €</b>
Tandoori kemencében sült pácolt csirke, csípős, gazdag zöldséges szószban	
<b>Paneer Lababdar (V) (N, L)</b>	<b>4.300 Ft / 11 €</b>
Észak indiai Lababdar curry, paneer sajttal. Sűrű, gazdag, édes és krémes	
<b>Dal Tadka (V) (L)</b>	<b>3.500 Ft / 9 €</b>
Észak-India, Awadhi, sárgalencse curry, köménnyel, fokhagymával, fűszerekkel és chilivel	
<b>Dal-E-Bombay (V) (L)</b>	<b>3.700 Ft / 9 €</b>
Lassan főtt fekete lencse, krémes gyömbéres és fokhagymás vajjas szószban	
<b>Peshawari Malai Kofta (V) (G, L, N)</b>	<b>4.300 Ft / 11 €</b>
Edami sajttal töltött paneer gombócok, kesudiós, sáfrányos és hagymás curry-ben	
<b>Paneer Gandhane Ka Saag (V) (G, L,)</b>	<b>4.300 Ft / 11 €</b>
Pandzsábi étel paneer golyókkal és spenóttal, tejszínnel és pisztáciával	
<b>Subzi Kolhapuri (V)</b>	<b>3.400 Ft / 9 €</b>
Vegyes zöldség étel karfiolból, zöldbabból, borsóból, kaliforniai paprikából, sárgarépből és kókuszából, sűrű szószban	
<b>Baingan Bharta (V)</b>	<b>3.600 Ft / 9 €</b>
Füstölt padlizsán curry gazdag paradicsom szószban	
<b>Pindi Chole (V) (L)</b>	<b>3.400 Ft / 9 €</b>
Lassan főtt csicseriborsó, csípős paradicsomos, hagymás Curry-vel	
<b>Laal Maas</b>	<b>6.400 Ft / 16 €</b>
Radzsasztáni bárány curry fokhagymás joghurttal és csípős kashmíri vörös chilivel	
<b>Lamb Nihari (L)</b>	<b>6.900 Ft / 18 €</b>
Mughlai pörkölt bárány bordából, lencse lisztel, sült hagymával, gyömbérrel és fokhagymával	
<b>Butter Chicken With Burrata (L, N)</b>	<b>5.200 Ft / 14 €</b>
Ikonikus Delhi curry grillezett csirkéből paradicsommal, tejszínnel, kesudióval, burrata sajttal	
<b>Lamb-E-Bombay (L, N)</b>	<b>6.200 Ft / 16 €</b>
Curry bárány csülökből intenzív, csípős szósszal	

## **KÖRETEK**

Sada Chawal (V) Gőzölt Basmati rizs	1.600 Ft / 4 €
Jeera Rice (V) Basmati rizs köménnyel, mentával és hagymával	1.800 Ft / 5 €
Coconut Rice (V) (N) Basmati rizs kókusszal, kesudióval és mustármaggal	1.800 Ft / 5 €
Saffron Warqi Paratha (V) (G, L, E) Ghee-vel és sáfránnyal rétegzett laposkenyér	1.800 Ft / 5 €
Tandoori Roti (V) (G) Teljes kiőrlésű lisztből készült laposkenyér a tandoorból	950 Ft / 2 €
Peshwari Naan (V) (G, N, E) Sáfránnyal, mandulával és pisztáciával rétegzett laposkenyér	1.800 Ft / 5 €
Butter Naan (V) (G, L, E) Vajjal rétegzett naan kenyér	1.100 Ft / 3 €
Chili & Garlic Naan (V) (G, L, E) Naan kenyér fokhagymával és chilivel rétegezve	1.300 Ft / 3 €
Bombay Naan Bomb (V) (G, L) Mini naan kenyerek mozzarellaival, goudával, masalával és zöld chili-vel töltve, menta chutney-val	2.400 Ft / 6 €
Vegetarian Kulcha (V) (G, L, E) Répával, karfoillal, zöldborsóval és zöld chili-vel töltött lepénykenyér	1.700 Ft / 4 €
Mango Coco Kulcha (V) (G, L, N, E) Mangóval és kókusszal töltött lepénykenyér	1.900 Ft / 5 €
Keema Kulcha (G, L, E) Fűszeres darált báránnyal töltött lepénykenyér	2.500 Ft / 6 €

## **BIRYANI**

Lucknowi Biryani (L, N, E) Rizsétel Lucknow városából, Uttar Pradesh - csirke, sült hagyma, kesudió, tojás és Raita joghurt	4.700 Ft / 12 €
Awadhi Gosht Biryani (L, N) Rizsétel Awadh régióból - Bárány, sült hagyma, kesudió és Raita joghurt	5.500 Ft / 15 €
Prawn Biryani (L, N, S) Rizsétel tigrisrákkal kesudióval és sült hagymával, paradicsommal és Raita joghurttal	5.900 Ft / 16 €
Vegetable Biryani (V) (L, N) Rizsétel paneer sajtból és vegyes zöldségekből sült hagymával, paradicsommal és Raita joghurttal	4.200 Ft / 11 €

## **DESSZERTEK**

Mango Panna Cotta (V) Mango Panna Cotta (cukormentes) eperrel, áfonyával és ribizlivel	2.500 Ft / 6 €
Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream (V) (L, G, E, N) Étcsoki Brownie indiai fekete kardamommal és vanília fagyival	2.500 Ft / 6 €
Gulab Jamun Cheese Cake (V) (G, E, L) Sajttorta mascarponeival, sült tejkolyókkal. Eper, áfonya, ribizli és cukor ropogós.	2.900 Ft / 8 €
Rice Phirni with Pistachio Kulfi (V) (L, N) Észak-Indiából származó, tradicionális desszert amelyet olyan fesztiválokra készítenek mint például a Diwali – az őrölt rizst aromás fűszerekkel és rózsavízzel ízesített tejben, mandulával, pisztáciával és sáfránnyal főzzük. Autentikus pisztácia fagyalattal koronázzuk.	2.900 Ft / 8 €

Jelmagyarázat / Allergének:

G = Glutén, L = Laktóz, T = Tenger gyümölcsei, M = Mogyoró, V = Vegán, F = Hal, E = Tojás