

Leves

Melengető ízek minden kanálban

Dal Shorba with Spicy Boondi **2 580 Ft**
(Tej, Vegetáriánus)

Lassan főtt sárgalencse-leves gazdag paradicsomos mártással, ropogós csicseriborsó gyöngyökkel, friss korianderrel és egy kevés citrommal.

Zhol Momo Soup · Tibetan Style with Fusion Tandoori Momo(Csirke) **2 980 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Rákfélék, Diófélék, Közepesen csípős)

Tibeti paradicsomos-kókuszos leves indiai fűszerekkel, kézzel készített párolt csirkés batyuval.

Zhol Momo Soup · Tibetan Style with Fusion Tandoori Momo(Zöldség) **2 980 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Rákfélék, Diófélék, Közepesen csípős)

Tibeti paradicsomos-kókuszos leves indiai fűszerekkel, kézzel készített párolt zöldséges batyuval.

Bombay Seafood Chowder **4 780 Ft**
(Rákfélék, Hal, Puhatestűek, Enyhén csípős)

Krémes tengeri halleves fekete kagylóval, vénusz kagylóval, garnélarákkal, fésűkagylóval és kókusztejjel.

Bombay különlegességek

Konyhánk ikonikus fogásai

Mumbai Style Vada Pav **3 480 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Mustár, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Frissen sült házi zsemle, ropogós burgonyapogácsával, házi fokhagymás fűszerkeverékkel, paradicsommal és menta csatnival töltve.

Pav Bhaji **3 780 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Mumbai híres zöldségraguja friss hagymával, korianderrel, paradicsommal és frissen sült házi zsemlével.

Keema Pao **4 880 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Enyhén csípős)

Illatos darált bárányragu, friss hagymával, korianderrel, paradicsommal és frissen sült házi zsemlével.

Saláta

Frissesség indiai hangulattal

Szezonális salátánk (Vegetáriánus) **3 980 Ft**

Kérdezze kollégáinkat aktuális szezonális ajánlatunkról.

Batyuk

A Himalája ízei

House-made Chicken Momo (3 db / 5 db) 2 480 / 3 880 Ft
(Gluténtartalmú gabonák, Szója, Puhatestűek, Erősen csípős)

Kézzel készített, gőzölt csirkés batyu szójaszósszal és hagyományos csípős nepáli csatnival.

House-made Vegetable Momo (3 db / 5 db) 2 480 / 3 880 Ft
(Gluténtartalmú gabonák, Szója, Puhatestűek, Vegetáriánus, Erősen csípős)

Kézzel készített, gőzölt zöldséges batyu szójaszósszal és hagyományos csípős nepáli csatnival.

Roll

India ikonikus utcai lepénytekercsei

Chicken Reshmi Kathi Roll 3 580 Ft
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Diófélék, Enyhén csípős)

Frissen sült házi lepénytekercs, kemencében sült omlós csirkecombbal és menta csatnival töltve. Ropogós hasábburgonya és joghurt.

Paneer Tikka Roll 3 980 Ft
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Frissen sült házi lepénytekercs, kemencében sült indiai sajttal és menta csatnival töltve. Ropogós hasábburgonya és joghurt.

Mutton Bhuna Roll 4 580 Ft
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Enyhén csípős)

Frissen sült házi lepénytekercs, fűszeres darált bárányhússal és menta csatnival töltve. Ropogós hasábburgonya és joghurt.

Dosa

Dél-India ropogós fermentált lepényei

Ghee Podi Dosa with Sambar 3 980 Ft
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Diófélék, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Ropogós, fermentált rizs-lencse lepény fűszeres vajas burgonyatöltelékkel, kókusz mártással, paradicsom csatnival, menta csatnival és zöldséges lencseraguval.

Chicken Pepper Fry Masala Dosa with Sambar 4 480 Ft
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Enyhén csípős)

Ropogós, fermentált rizs-lencse lepény borsosan fűszerezett tanyasi csirkével töltve, kókusz mártással, paradicsom csatnival, menta csatnival és zöldséges lencseraguval.

Kari · Mutton Keema Dosa with Sambar 4 880 Ft
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Enyhén csípős)

Ropogós, fermentált rizs-lencse lepény fűszeres darált báránnal töltve, kókusz mártással, paradicsom csatnival, menta csatnival és zöldséges lencseraguval.

Előételek • Hús és tenger gyümölcsei

Az együtt étkezés élményére alkotva

Bombay Fire Chicken Wings (6 db / 10 db)
(Tej, Puhatestűek, Közepesen csípős)

2 980 / 3 980 Ft

Kemencében sült tanyasi csirkeszárny zöldfűszeres zöld csilis pácban, tamarindusz csatnival és fokhagymás joghurttal.

Lamb Samosa
(Gluténtartalmú gabonák, Mustár, Enyhén csípős)

3 480 Ft

Aranybarnára sült tésztakosár illatos darált bányahússal, mangó-mustár csatnival.

Afghani Creamy Chicken Tikka
(Tej, Diófélék)

3 680 Ft

Krémes, kemencében sült tanyasi csirkecomb filé kesudiós sajtmártással, pisztáciával és tamarindusz csatnival.

Peri-Peri Tandoori Chicken Tikka
(Tej, Közepesen csípős)

3 680 Ft

Kemencében sült csípős-füstös fűszerezésű tanyasi csirkecomb filé, petrezselymes zöldfűszermártással és paprikasalsával.

Royal Mughlai Lamb Seekh Kebab
(Tej, Diófélék, Enyhén csípős)

4 180 Ft

Kemencében sült fűszeres darált bányahús, kesudiós tejszínes mártással és sült kasmíri chilivel.

Crunchy Fish Fingers
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Hal, Puhatestűek)

4 280 Ft

Ropogós bundában sült fekete tőkehalfilé indiai fűszerezésű majonézmártással és sült kapribogyóval.

Chilli Garlic Tomato King Prawn
(Rákfélék, Közepesen csípős)

4 480 Ft

Pirított királyrák fokhagymás-paradicsomos mártásban, koktélpáradicsommal, kasmíri csilivel és friss korianderrel.

Zaffrani Malai Lamb Chops
(Tej, Diófélék, Közepesen csípős)

7 880 Ft

Kemencében sült bányaborda safrányos joghurtos pácban, illatos fűszerekkel és zöldfűszeres mártással.

Előételek • Vegetáriánus

Az együtt étkezés élményére alkotva

Crispy Palak Chaat
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

2 480 Ft

Ropogós békispenót csicseriborsóval, krémes joghurttal, menta- és tamarindusz csatnival.

Samosa **2 480 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Aranybarnára sült tésztakosár burgonyatöltelékkel, menta- és tamarindusz csatni.

Chatpata Corn **2 480 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Vegetáriánus)

Ropogós és fűszeres bundában sült csemegekukorica citromos joghurttal és friss bazsalikkal.

Vegetable Crunch Pakora **2 480 Ft**
(Vegetáriánus)

Ropogós, fűszeres bundában sült zöldség. Kérdezze meg a felszolgálónkat a mai ajánlatról.

Bengali Veg Croquette **2 880 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Vegetáriánus)

Aranybarnára sült cékla- és burgonyakrokkett friss fűszernövényekkel, házi tzatziki mártással, lencseropogóssal és sült mentával.

Rampuri Royal Paneer Tikka **3 780 Ft**
(Tej, Diófélék, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Kemencében sült, királyi fűszerekkel pácolt tradicionális indiai sajt, sült paprikamártással.

Dahi Ke Kebab **3 780 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Mustár, Vegetáriánus)

Ropogós, illatos fűszerezésű indiai sajtos krokett, joghurtal, mangós-mustáros mártással és gránátalmamaggal.

Peri-Peri Tandoori Paneer Tikka **3 780 Ft**
(Tej, Vegetáriánus, Közepesen csípős)

Kemencében sült, csípős fűszerezésű indiai sajt paprikasalsával és édes-savanyú mangó csatnival.

Főételek • Hús és tenger gyümölcsei

Konyhánk klasszikusai

Kerela Pepper Chicken **5 480 Ft**
(Tej, Diófélék, Mustár, Közepesen csípős)

Lassan főtt tanyasi csirkecomb filé fekete borssal, currylevéllel és kókusztejjel.

Delhi Style Butter Chicken **5 480 Ft**
(Tej, Diófélék)

Kemencében sült csirkecombfilé selymes paradicsomos-vajas szószban, zöld kardamommal és pirított kesudióval.

Chicken Changezi **5 480 Ft**
(Tej, Diófélék, Közepesen csípős)

Kemencében sült tanyasi csirkecombfilé krémes kesudiós, sült hagymás mártásban, friss korianderrel.

South Indian Chicken Curry with Appam **5 480 Ft**

Lassan főtt csirkecomb filé aromás kókusztejes, curryleveles mártásban, erjesztett rizslepénnyel tálalva.

Alleppey Curry (Hal) **7 480 Ft**
(Rákfélék, Hal, Mustár, Enyhén csípős)

Fekete tőkehal, illatos dél-indiai kókuszos currysószban.

Alleppey Curry (Rák) **7 980 Ft**
(Rákfélék, Mustár, Enyhén csípős)

Garnélarák, illatos dél-indiai kókuszos currysószban.

Royal Rampuri Mutton Korma **7 880 Ft**
(Tej, Diófélék)

Lassan főtt csont nélküli báránycomb gazdag Mughlai mártásban, tejszínnel, pörkölt fűszerekkel és egy csipet sáfránnyal.

Hyderabadi Nizami Lamb Handi **7 880 Ft**
(Tej, Diófélék, Enyhén csípős)

Lassan főtt csont nélküli báránycomb hyderabadi fűszerekkel, joghurttal és friss korianderrel.

Lamb Shank Nihari **10 980 Ft**
(Tej)

Lassan főtt csontos báránycsülök hagyományos Nihari aromás húsmártásban, fekete lencsével és pirított burgonyával.

Főételek • Vegetáriánus

Konyhánk klasszikusai

South Indian Vegetable Curry with Appam **4 180 Ft**
(Vegetáriánus)

Vegyes zöldségek dél-indiai kókusztejes mártásban, currylevéllel és fermentált rizslepénnyel tálalva.

Vegetable Palak Kofta **4 280 Ft**
(Tej, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Gouda sajtos zöldség krokett krémes spenótmártásban, friss tejszínnel.

Khubani Pista Badam Kofta **4 480 Ft**
(Tej, Diófélék, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Indiai sajt krokett sárgabarackkal, pisztáciával és mandulával, hagymás-kesudiós szószban.

Veg Diwani Handi **4 480 Ft**
(Tej, Diófélék, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Vegyes zöldségek vajas paradicsomszószban, illatos indiai fűszerekkel.

Punjabi Chole Bhature **4 480 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Diófélék, Vegetáriánus, Közepesen csípős)

Punjabi fűszeres csicseriborsó, frissen sült indiai lángossal és burgonyával.

Paneer Do Pyaza **4 780 Ft**
(Tej, Diofelek, Vegetáriánus)

Pirított indiai sajt gazdag paradicsomszószban, friss korianderrel.

Royal Nawabi Shahi Paneer **5 180 Ft**
(Tej, Diófélék, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Indiai sajt selymes paradicsomos-kesudiós szószban, a Mughlai konyha ihletésével.

Hyderabadi Baghaar-e-Baingan **5 480 Ft**
(Földimogyoró, Tej, Szezámmag, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Lassan főtt bépapadlizsán gazdag, földimogyoróval, szezámmaggal és kókusszal készült curryszószban, tamarindal, illatos fűszerekkel és friss korianderrel.

Rizsek és kemencés kenyerek

Frissen a tandoorból

Basmati Rice **1 480 Ft**
(Vegetáriánus)

Tökéletesen párolt prémium basmati rizs.

Jeera Rice **1 680 Ft**
(Vegetáriánus)

Illatos basmati rizs római köménnyel, friss mentával és ropogós pirított hagymával.

Naan · Vaj vagy csili-fokhagyma **1 280 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Vegetáriánus)

Frissen sült tandoori lepénykenyér vajjal vagy chilis-fokhagymás vajjal.

Tandoori Roti **990 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Vegetáriánus)

Hagyományos teljes kiőrlésű lepénykenyér, frissen sütve a tandoorban.

Roomali Roti **1 280 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Vegetáriánus)

Hagyományos, papírvékonyra nyújtott lepénykenyér, könnyű és lágy.

Khamiri Roti **1 380 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Vegetáriánus)

Hagyományos fermentált lepénykenyér hagymamaggal és illatos édesköménnyel.

Paratha · Laccha vagy Pudina **1 680 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Vegetáriánus)

Kézzel rétegzett teljes kiőrlésű lepénykenyér, natúr vagy friss mentával.

Kerela Parotta **1 880 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Vegetáriánus)

Hagyományos dél-indiai lepénykenyér.

Basil Pesto Kulcha **2 180 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Diófélék, Vegetáriánus)

Frissen sült tandoori lepénykenyér házi bazsalikomos pesztóval töltve.

Vegetable Kulcha **2 180 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Vegetáriánus)

Frissen sült tandoori lepénykenyér zöldséges töltelékkel.

Kashmiri Dry Fruit Kulcha **2 480 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Diófélék, Vegetáriánus)

Frissen sült tandoori lepénykenyér válogatott aszalt gyümölcsökkel és pirított magvas töltelékkel.

Cheddar Cheese & Truffle Kulcha **2 480 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Vegetáriánus)

Frissen sült tandoori lepénykenyér érlelt cheddar sajttal és fekete szarvasgomba krémmel töltve.

Főételek • Lencsék

Konyhánk klasszikusai

Dal Makhini **3 780 Ft**
(Tej, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Lassan főtt fekete lencseragu vajjal, tejszínnel, gyömbérrel és fokhagymával.

Dal Tadka **3 780 Ft**
(Tej, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Krémes sárga lencseragu köménnyel, fokhagymával, gyömbérrel és illatos indiai fűszerekkel, friss korianderrel.

Biryani

Hagyományos eljárással, lassan készült illatos basmati rizsételek

Vegetarian Dum Biryani with Boondi Raita **4 780 Ft**
(Tej, Diófélék, Vegetáriánus, Enyhén csípős)

Basmati rizs indiai sajttal, zöldségekkel, karamellizált hagymával, paradicsommal, pirított kesudióval és joghurttal.

Chicken Dum Biryani with Boondi Raita **5 480 Ft**
(Tojás, Tej, Diófélék, Enyhén csípős)

Basmati rizs tanyasi csirkecomb filével, karamellizált hagymával, paradicsommal, pirított kesudióval, tojással és joghurttal.

Mutton Boti Biryani with Boondi Raita **6 880 Ft**
(Tej, Diófélék, Enyhén csípős)

Basmati rizs lassan főtt bárányhússal, karamellizált hagymával, paradicsommal, pirított kesudióval és joghurttal.

Desszertek

Édes befejezés

Rice Kheer **2 480 Ft**
(Diófélék, Vegetáriánus)

Hagyományos, lassan főzött indiai tejberizs sáfránnyal, zöld kardamommal, rózsavízzel és pirított magvakkal.

Definitely Not a Classic Tiramisu **2 880 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tojás, Tej, Vegetáriánus)

Majdnem klasszikus olasz tiramisu mascarponével, eszpresszóval, fahéjjal, kávélikőrrel és étcsokoládéval.

Ras Malai Tres Leches(Pull Me Up) **3 280 Ft**
(Gluténtartalmú gabonák, Tej, Diófelek, Vegetáriánus)

Modern fúziós desszert sáfrányos piskótával, Ras Malai krémmel, liofilizált málnával, pirított magvakkal és rózsaszirmokkal.

Allergének:

1 Gluténtartalmú gabonák

2 Rákfélék

3 Tojás

4 Hal

5 Földimogyoró

6 Szója

7 Tej

8 Diófélék

9 Zeller

10 Mustár

11 Szezám

12 Kén-dioxid

13 Csillagfürt

14 Puhatestűek

Étel infó:

Enyhén csípős

Közepesen csípős

Erősen csípős

Vegetáriánus

Áraink forintban értendők, az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 13,5% szervizdíjat számítunk fel. Az elírás, ár változtatás és termékváltoztatás jogát fenntartjuk.