











# STARTERS

- 1. Tandoori Chicken** 5.45 €  
\* Une cuisse de poulet marinée dans du yaourt et des épices. Rôtie dans le four d'argile le "tandoor" cuisson traditionnelle de la cuisine importée par les rois moghuls. 
- 2. Tikka Kabab** 4.95 €  
\* Petits dés de poulet marinés au yaourt, aux épices, selon la tradition indienne. 
- 3. Boti Kabab** 5.45 €  
\* Agneau préparé comme le poulet tandoori. 
- 4. Tandoori King Prawn** 8.95 €  
\* Scampis préparés comme poulet tandoor.
- 5. Seek Kabab** 4.95 €  
\* Brochette gicot d'agneau hachée parfumée aux mille épices et grillée au four Tandoor. 
- 6. Samosas** 4.75 €  
\* Délicieux petits chaussons croquants, farcis de viande et parfumés à la coriandre fraîche. 
- 7. Chicken Chaat** 5.45 €  
\* Filets de poulet en petits dés sautés avec oignons et chaat masala servis avec salade. 
- 8. Tand. Mixed Grill** 14.95 €  
\* Mélange de poulet Tandoori, Tikka kebab, Boti kebab and Seek kebab et salade, Pour deux personnes. 


## (Végétarien)

- 9. Onion Bhajee** 4.45 €  
\* Oignons finement hâchés et marinés dans un mélange de lentilles et de farine de pois chiches, frit dans du Ghee (Beurre végétal), et servi avec de la salade. 
- 10. Samosas** 4.75 €  
\* Délicieux petits chaussons croquants, farcis de pommes de terre, petites pois et parfumés à la coriandre fraîche. 
- 11. Pakora** 4.45 €  
\* Beignets de légumes. 
- 12. Malakatani Soup** 4.45 €  
\* Soupe aux lentilles parfumée à la coriandre fraîche et aux épices. 
- 13. Mixed Salad** 4.45 €  
\* Tomates, laitue, concombre, maïs en grains, ananas et oignons. Le tout assaisonné d'épices indiennes. 

### Assaisonnement

-  = Modéré
-  = Moyen à fort
-  = Très piquant

# MAIN DISHES

- CURRY** €
14. Chicken Curry 11.95 
  15. Lamb Curry 12.95
  16. King Prawn Curry 14.95
- \* Une sauce composée de plusieurs épices et d'herbes aromatiques
- MADRAS**
17. Chicken Madras 11.95 
  18. Lamb Madras 11.95
  19. King Prawn Madras 14.95
- \* Le curry de Madras est légèrement aigre. Il vient de Sud de l'Inde.
- VINDALOO**
20. Chicken Vindaloo 11.95 
  21. Lamb Vindaloo 12.95
  22. King Prawn Vindaloo 14.95
- \* *Le vrais vindaloo vient de Goa, une petite ville côtière du sud-ouest de l'Inde. Vindaloo est le plat le plus piquant de l'Inde.*
23. Chicken Bhoona 11.95
  24. Lamb Bhoona 12.95
  25. King Prawn Bhoona 14.95
- BHOONA** 
- \* Le Bhoona en Hindi c'est le terme hindi du procédé de cuisson des épices dans l'huile. Il donne une saveur agréable et enrichit le gout final du plat. Il cuit dans son propre jus ce qui le rend fondant comme une praline
- ROGAN JOSH**
26. Chicken Rogan Josh 11.95 
  27. Lamb Rogan Josh 12.95
  28. King Prawn Rogan J. 14.95
- \* Le Rogan Josh est un plat traditionnel Moghul composé de viande ou de scampis étuvés dans leur jus avec un coulis de tomates à la coriandre fraîche. C'est un des plus fameux plats du Kashmir.
29. Chicken Shahi Korma 12.95
  30. Lamb Shahi Korma 13.95
  31. King Prawn Shahi K. 15.45
- SHAHI KORMA**
- \* Le korma est le plat idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. La sauce est composée de yaourt, d'une crème d'épices et de noix de coco.
- SAAG WALA**
32. CHICKEN SAAG WALA 11.95 
  33. LAMB SAAG WALA 12.95
  34. KING P. SAAG W 14.95
- \* Le Dansak se compose de viande ou de scampis cuits avec des lentilles roses de madras le tout épicé à la façon du Sud de l'Inde.

- DANSAK** €
35. Chicken Dansak 11.95 
  36. Lamb Dansak 12.95
  37. King Prawn Dansak 14.95
- \* Le Saag Wala se compose de viande ou de scampis accompagnés d'épinards frais le tout aromatisé de gingembre et d'ail.
38. Chicken Malai curry 12.95
  39. Lamb Malai curry 13.95
  40. King Prawn Malai C.urry 15.95
- MALAI CURRY**
- \* Le Malai curry est composé de crème fraîche, yaourt, amande, noix de coco, raisins et fruits exotiques.
- BOMBAY CURRY**
41. Chicken Bombay curry 11.95 
  42. Lamb Bombay curry 12.95
  43. King Prawn Bombay curry 14.95
- \* Le Bombay Curry est composée de viande et de légumes, plusieurs épices et d'herbes aromatiques
44. Chicken Biriani 12.95
  45. Lamb Biriani 13.95
  46. King Prawn Biriani 15.95
- BIRIAN** 
- \* Le Biriani se compose de riz préparé avec de la viande ou de scampis, aromatisés aux épices, raisins, noix de coco rapée, le tout accompagné d'une sauce curry aux légumes.

## TANDOORI SPECIALITIES

47. Chicken Tikka Masalah 16.95
48. Lamb Tikka Masalah 16.95
49. King Prawn Masalah 17.95
50. Chicken Tandoori Muken Wala 16.95  
\* Longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux aromates, grillé au four d'argile et lié avec une sauce.
51. Tandoori Mixed Grill 19.95  
\* Choix varié de mets marinés et cuits à la braise du tandoor, accompagnés de deux sauces appropriées: Boti Kabab, Tikka Kabab, Sheek Kebab, Poulet Tandoori et King Prawn, servis avec salade et Naan.
52. Kadai Gost (Lamb) 16.95   
\* Viande poêlée aux épices douces mais fleuries, dans un chaudron special originaire du Radjasthan servie avec du riz au safran
53. Bengal Fish Speciality 18.95  
\* Poisson « Pamfret » marinées aux épices, frit et servi avec riz et sauce curry aux oignons. Ce met est très populaire au Bengal. Les Bengalis sont renommés pour leur façon d'accomoder les produits de la mer. Servie avec du riz au safran.

VEGETABLES

- 54. Sabzi Birani**  12.95  
\*Le Birani se compose de riz préparé avec différentes sortes de légumes, aromatisés aux épices, raisins, noix de coco rapée, le tout accompagné d'une sauce curry aux légumes.
- 55. Malai Kofta**  12.95  
•Malai kofta est composé de beignets de légumes d'abord cuits dans la friture et puis mijotés dans une sauce curry avec de la crème fraîche (malai) et des herbes fraîches. Ce plat est rarement au menu car la kofta demande une préparation fraîche.
- 56. Vegetable Shahi Korma** 10.95  
\*Le korma est idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. Différentes sorte de légumes préparés d'une crème fraîche et des herbes fraîches. Ce plat est rarement au menu car la kofta demande une préparation fraîche.
- 57. Mattar Paneer Korma** 10.95  
\*Muttar Paneer korma est le plat idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. Un plat c de petits pois et de fromage indien.
- 58. Sabzi Curry**  9.95  
\* Différentes sortes de légumes frais accomodés aux épices.
- 59. Aloo Gobi**  9.95  
\*Curry de chou-fleur et petites pommes de terre aux graines de cumin, préparé dans une sauce légère de tomates fraîches et de petits oignons.
- 60. Palak Paneer**  9.95  
\*Epinards frais étuvés au coulis de tomates et nappés d'une sauce épicée.
- 61. Bindi Bhajee**  9.95  
\*Douce okras frites sur lit d'oignons, on laisse aux délicieuses okras leur saveur naturelle. Très peu d'épices!
- 62. Alo Mattar**  8.95  
\*Pommes de terre et petits pois préparées délicatement aux épices.
- 63. Tarka Dall**  8.95 / 6.95  
\*Lentilles indiennes étuvées puis nappées d'oignons frits avec une pointe d'ail, du gingembre et des épices en grains.
- 64. Bombay Aloo**  8.95/ 6.95  
\*Pommes de terre préparées délicatement aux épices.
- 65. Aloo Chana**  8.95/ 6.95  
\*Pommes de terre et Pois chis du Penjab cuisinés au coulis de tomates et aux feuilles de coriandre fraîche.

N  
A  
M  
A  
S  
T  
E  
  
B  
I  
E  
N  
V  
E  
N  
E  
U  
E

DESSERTS ACCOMPAGNEMENTS

- 66. Pulloa Rice** (Speciality of Bengal) 2.45
- 67. Fried Rice** 3.45  
\* Riz Basmati sauté aux oignons. Délicatement parfumé..
- 68. Naan** 2.25  
\* Pain indien frais et chaud cuit au four d'argile
- 69. Garlic Naan** 3.25  
\* Galette indienne à l'ail cuite au four d'argile
- 70. Chapati** 2.25  
\* Galette de farine brune et sel. C'est le pain d'accompagnement courant en inde.
- 71. Paratha** 3.45  
\* Pain cuit au beurre
- 72. Paratha Vegetables** 4.45  
\* Pain farci de légumes cuits au beurre
- 73. Keema Naan** 4.95  
\* Galette indienne farcie de viande hachée et cuite au four d'argile
- 74. Raita** 2.45  
\* Yaourt avec comcombre, tomate, oignon et coriandre.  
*Un hors-d'oeuvre extraordinaire*

Dessert	
<b>75. Gulab Jamune</b>	5.95
*Pâtisserie indienne à base d'amande	
<b>76. Ras Malai</b>	5.95
* A base de fromage, lait, pistache et cardamome	
<b>77. Lychees</b>	4.95
<b>78. Laddu</b> * Pâtisserie indienne. Sucré.	5.95

**Lunch Menus**

**3 services à 9.95 €\*  
(riz ou pain indien "naan" et thé indien/café inclus)**

<b>Lundi</b>	<b>Potage Malakatani</b>
	Chicken curry
<b>Mardi</b>	Tikka kebab
	Mutton Madras
<b>Mercredi</b>	Potage aux tomates
	Chicken Tikka Massala
<b>Jeudi</b>	Samosa
	Chicken Shahi Korma
<b>Vendredi</b>	Potage aux Poulet
	Mutton Dansak
<b>Samedi</b>	Seek kebab

**Quick Budget Lunch seulement 7.95 €\*  
(plat principal (voir ci-dessus) avec riz ou pain indien "naan")**

**Bon Appétit !**

**Take Away**  
**BOMBAY INN**

Restaurant indien

*Une aventure culinaire*

Ouvert tous les jours de  
12:00 - 14:30 et 18:00 - 23:30  
sauf dimanche

Visitez notre site web :  
[www.bombayinn.be](http://www.bombayinn.be)



Rue de la Fourche 38  
1000 Bruxelles  
Tel : 02/219.59.54  
Fax : 02/203.69.12