

# STARTERS

<b>1. Tandoori Chicken</b>	<b>6.95 €</b>
* Une cuisse de poulet marinée dans du yaourt et des épices.Rôtie dans le four d'argile le "tandoor" cuison traditionnelle de la cuisine importée par les rois moghuls.	
<b>2. Tikka Kabab</b>	<b>6.95 €</b>
* Petits dés de poulet marinés au yaourt, aux épices, selon la tradition indienne.	
<b>3. Boti Kabab</b>	<b>6.45 €</b>
* Agneau préparé comme le poulet tandoor.	
<b>4. Tandoori King Prawn</b>	<b>9.95 €</b>
* Scampis préparés comme poulet tandoor.	
<b>5. Seek Kabab</b>	<b>6.95 €</b>
* Brochette gicot d'agneau hachée parfumée aux mille épices et grillée au four Tandoor.	
<b>6. Samosas</b>	<b>6.95 €</b>
* Délicieux petits chaussons croquants, farcis de viande et parfumés à la coriandre fraîche	
<b>7. Chicken Chaat</b>	<b>6.95 €</b>
* Filets de poulet en petits dés sautés avec oignons et chaat masala servis avec salade.	
<b>8. Tand. Mixed Grill</b>	<b>15.95 €</b>
* Mélange de poulet Tandoori, Tikka kebab, Boti kebab, Seek kebab and Tandoori king prawn et salade, Pour deux personnes.	
<b>(Végétarien)</b>	
<b>9. Onion Bhajee</b>	<b>5.95 €</b>
* Oignons finement hachés et marinés dans un mélange de lentilles et de farine de pois chiches, frit dans du Ghee (Beurre vegetal), et servi avec de la salade.	
<b>10. Samosas</b>	<b>5.95 €</b>
* Délicieux petits chaussons croquants, farcis de pommes de terre, petites pois et parfumés à la coriandre fraîche.	
<b>11. Pakora</b>	<b>5.95 €</b>
* Beignets de légumes	
<b>12. Malakatani Soup</b>	<b>5.95 €</b>
* Soupe aux lentilles parfumée à la coriandre fraîche et aux épices.	
<b>13. Mixed Salad</b>	<b>5.95 €</b>
* Tomates, laitue,concombre, maïs en grains,ananas et oignons. Le tout assaisonné d'épices indiennes.	
<b>Assaisonnement</b>	
= Modéré	
= Moyen à fort	
= Très piquant	

# MAIN DISHES

<b>CURRY</b>		<b>€</b>
<b>14. Chicken Curry</b>	<b>12.95</b>	
<b>15. Lamb Curry</b>	<b>14.95</b>	
<b>17. King Prawn Curry</b>	<b>15.95</b>	
* Une sauce composée de plusieurs épices et d'herbes aromatiques		
<b>MADRAS</b>		
<b>18. Chicken Madras</b>	<b>12.95</b>	
<b>19. Lamb Madras</b>	<b>14.95</b>	
<b>21. King Prawn Madras</b>	<b>15.95</b>	
* Le curry de Madras est légèrement aigre. Il vient de Sud de l'Inde.		
<b>VINDALOO</b>		
<b>22. Chicken Vindaloo</b>	<b>12.95</b>	
<b>23. Lamb Vindaloo</b>	<b>14.95</b>	
<b>25. King Prawn Vindaloo</b>	<b>15.95</b>	
* Le vrai vindaloo vient de Goa, une petite ville côtière du sud-ouest de l'Inde. Vindaloo est le plat le plus piquant de l'Inde.		
<b>BHOONA</b>		
<b>26. Chicken Bhoona</b>	<b>12.95</b>	
<b>27. Lamb Bhoona</b>	<b>14.95</b>	
<b>29. King Prawn Bhoona</b>	<b>15.95</b>	
* 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 goût final du plat. Il cuite dans son propre jus ce qui le rend fondant comme une praline		
<b>ROGAN JOSH</b>		
<b>30. Chicken Rogan Josh</b>	<b>12.95</b>	
<b>31. Lamb Rogan Josh</b>	<b>14.95</b>	
<b>33. King Prawn Rogan J.</b>	<b>15.95</b>	
* Le Rhogan 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.		
<b>SHAHI KORMA</b>		
<b>34. Chicken Shahi Korma</b>	<b>13.95</b>	
<b>35. Lamb Shahi Korma</b>	<b>15.95</b>	
<b>37. King Prawn Shahi K.</b>	<b>17.95</b>	
* 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.		
<b>DANSAK</b>		
<b>38. Chicken Dansak</b>	<b>12.95</b>	
<b>39. Lamb Dansak</b>	<b>14.95</b>	
<b>41. King Prawn Dansak</b>	<b>15.95</b>	
* 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.		
<b>SAAG WALA</b>	<b>42. Chicken Saag Wala</b>	<b>12.95</b>
<b>43. Lamb Saag Wala</b>	<b>14.95</b>	
<b>45. King P. Saag W</b>	<b>15.95</b>	
* Le Saag Wala se compose de viande ou de scampis accompagnés d'épinards frais le tout aromatisé de gingembre et d'ail.		
<b>MALAI CURRY</b>	<b>46. Chicken Malai curry</b>	<b>13.95</b>
<b>47. Lamb Malai curry</b>	<b>15.95</b>	
<b>49. King Prawn Malai C.curry</b>	<b>17.95</b>	
* Le Malai curry est composé de crème fraîche,yaourt, amande, noix de coco, raisins et fruits exotiques.		
<b>BOMBAY CURRY</b>	<b>50. Chicken Bombay curry</b>	<b>12.95</b>
<b>51. Lamb Bombay curry</b>	<b>14.95</b>	
<b>53. King Prawn Bombay curry</b>	<b>15.95</b>	
* Le Bombay Curry est composée de de viande et de légumes, plusieurs épices et d'herbes aromatiques		
<b>BIRIANI</b>	<b>54. Chicken Biriani</b>	<b>12.95</b>
<b>55. Lamb Biriani</b>	<b>15.95</b>	
<b>57. King Prawn Biriani</b>	<b>16.95</b>	
* 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.		
<b>TANDOORI SPECIALITIES</b>		
<b>58. Chicken Tikka Masalah</b>		<b>17.95</b>
<b>59. Lamb Tikka Masalah</b>		<b>18.95</b>
<b>60. King Prawn Masalah</b>		<b>19.95</b>
<b>61. Chicken Tandoori Muken Wala</b>		<b>17.95</b>
* 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.		
<b>62. Tandoori Mixed Grill</b>		<b>21.95</b>
* 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.		
<b>63. Kadai Gost (Lamb)</b>		<b>18.95</b>
* Viande poêlée aux épices douces mais fleuries, dans un chaudron spécial originaire du Rajasthan servie avec du riz au safran		
<b>64. Bengal Fish Speciality</b>		<b>20.95</b>
* 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'accommoder les produits de la mer.		
<b>Riz ou pain inclus</b>		

# VEGETABLES

<b>65. Sabzi Curry</b>		11.95
* Différentes sortes de légumes frais accomodés aux épices.		
<b>66. Aloo Gobi</b>		11.95
* 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.		
<b>67. Palak Paneer</b>		11.95
* Epinards frais étuvés au coulis de tomates et nappés d'une sauce épicee.		
<b>68. Aloo Chana</b>		9.95 / 7.95
* Pommes de terre et Pois chis du Penjab cuisinés au coulis de tomates et aux feuilles de coriandre fraîche.		
<b>69. Sabzi Birani</b>		13.95
* Le Biriani 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.		
<b>70. Aloo Mattar</b>		10.95
* Pommes de terre et petits pois préparé dans un sauce doux de curry et différentes sortes d'épices. Le tout parfumé à la coriandre fraîche.		
<b>71. Tarka Dall</b>		9.95 / 7.95
* Lentilles indiennes étuvées puis nappées d'oignons frits avec une pointe d'ail, du gingembre et des épices en grains.		
<b>72. Bindi Bhajee</b>		12.95
* Douces okras frites sur lit d'oignons, on laisse aux délicieuses okras leur saveur naturelle. Très peu d'épices!		
<b>73. Vegetable Shahi Korma</b>		12.95
* Le Korma est le plat idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. Différentes sorte de légumes préparés d'une crème délicatement épicee avec de noix de coco et d'amandes.		
<b>74. Bombay Aloo</b>		9.95 / 7.95
* Pommes de terre préparées délicatement aux épices.		
<b>75. Mattar Paneer Korma</b>		12.95
* Mattar Paneer korma est le plat idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. Un plat composé de petits pois et de fromage indien.		
<b>76. Malai Kofta</b>		13.95
* 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.		

# NAMASTE BIENVENUE

<b>77. Pulloa Rice (Speciality of Bengal)</b>	2.95
<b>78. Fried Rice</b>	3.95
* Riz Basmati sauté aux oignons. Délicatement parfumé..	
<b>79. Naan</b>	2.45
* Pain indien frais et chaud cuit au four d'argile	
<b>80. Garlic Naan</b>	3.95
* Galette indienne à l'ail cuite au four d'argile	
<b>81. Chapati</b>	2.45
* Galette de farine brune et sel. C'est le pain d'accompagnement courant en inde.	
<b>82. Paratha</b>	3.95
* Pain cuit au beurre	
<b>83. Paratha Vegetables</b>	4.95
* Pain farci de légumes cuits au beurre	
<b>84. Keema Naan</b>	4.95
* Galette indienne farcie de viande hachée et cuite au four d'argile	
<b>85. Raita</b>	2.95
* Yaourt avec concombre, tomate, oignon et coriandre. Un hors-d'œuvre extraordinaire	

<b>86. Gulab Jamune</b>	5.95
* Patisserie indienne à base d'amande	
<b>88. Lychees</b>	4.95
<b>90. Laddu</b> * Patisserie indienne. Sucré.	5.95

## Lunch Menus

**3 services à 11.95 €\***

(riz ou pain indien "naan" et thé indien/café inclus)

Lundi	Potage Malakatani
Mardi	Chicken curry
Mercredi	Tikka kebab
Jeudi	Mutton Madras
Vendredi	Potage aux tomates
Samedi	Chicken Tikka Massala
	Samosa
	Chicken Shahi Korma
	Potage aux Poulet
	Mutton Dansak
	Seek kebab
	Chicken Saag Wala

**Quick Budget Lunch seulement 9.95 €\***

(plat principal (voir ci-dessus) avec riz ou pain indien "naan")

\* sur ses prix promo pas de - 10%

**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