



SCANNA QR-KODEN
OCH BESTÄLL DIREKT
I TELEFONEN

Indian Kitchen

BOMBAY STREET

TAKE AWAY

MÅN-TOR 11-22

FREDAG 11-23

LÖRDAG 13-23

SÖNDAG 13-22

SÖDRA VÄGEN 77

TELEFON: 031-713 26 62

EMAIL: INFO@BOMBAYSTREET.SE

FÖRRÄTTER

1. SAMOSA - 69KR

Grönsakspirog med fyllning av potatis, örter och smakrika kryddor.

3. ALOO CHEESE TIKKI - 69KR

Kryddiga potatisbiffar med fyllning av linser, masala, ost och koriander.

7. MIX VEG. PAKODA - 69KR

Kikärtpanerade grönsaker.

9. MURG LAZZEZ 🍴 - 79KR

Grillad kycklingspett marinerad med mango.

11. SEEKH KEBAB 🍴 - 79KR

Lammfärsspett marinerad med kryddor och örter.

SPECIALS

12. HYDRABADI BIRYANI 🍴 - 179KR

Festlig Indisk maträtt med basmatiris och olika örtekryddor. serveras med raita.

Välj mellan – Kyckling / Lamm / Vegetariskt

14. SUBZI THALI - 149KR

Kockens 3 vegetariska rätter.

En välkomponerad blandning av köksmästarens egna favoriter.

VEGETARISKA RÄTTER

15. ALOO GOBHI 🍴 - 139KR

Blomkålsgröta med potatis, kummin och koriander.

17. MIRCH MAKAI 🍴 - 139KR

Babymajs med spansk peppar och koriander.

18. MALAI KOFTA - 149KR

Hemlagade grönsaksbullar i kryddig och nötsås.

19. BAINGAN MIRCH 🍴🍴 - 145KR

Auberginegröta tillagad med paprika, lök och tomat.

20. SAAG PANEER 🍴 - 149KR

Hemlagat färsrost med ingefära, vitlök, spenat och smör.

22. MUTTER PANEER 🍴🍴 - 149KR

Färskostsgryta tillagad med gröna örter i en krämig och örtig sås.

23. TOFU PALAK 🍴 - 149KR

Tofu tillagad med spenat, bockhornsklöver och kryddor. (vegansk).

24. TOFU TILWADA 🍴🍴 (VE) - 149KR

Tofu med paprika, squash, mynta, sesamfrön, kokos och senapsfrön.

25. CHANNA MASALA 🍴 - 139KR

Kikärtsgryta med rödlök, tomat, koriander och rostad kummin.

27. DAL MAKHANI - 145KR

Traditionell Indisk rätt med långkokta svarta linser i ingefära, smör och bockhornsklöver.

29. DAL TADKA 🍴 - 145KR

flamberade gula linser med traditionella kryddor och koriander.

GRILL

30. CHI. TIKKA 🍴 - 162KR

Kycklinglårfile marinerad i lime, yoghurt och tandoori-Masala.

32. LASSUNI TIKKA 🍴🍴 - 163KR

Kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chilli och spiskumin.

33. TANDOORI CHI. - 159KR

Kyckling med ben marinerad i yoghurt, kryddor och bockhornsklöver.

35. HARRIYALI LAMB 🍴 - 189KR

Innerlammfilé marinerad i basilika och kryddor.

37. MIX GRILL - 179KR

En läcker blandning av våra olika tandoorirätter serveras med stekt ris, sås och chutney.

39. TANDOORI JHINGA - 169KR

Jätträkor med caromfrön, vitlök och kryddor.

KYCKLINGRÄTTER

40. TIKKA MASALA - 159KR

Grillad kycklingfile tillagad med rostad paprika, färska tomater i en krämig sås.

42. BUTTER CHI. KORMA - 159KR

Mild kycklinggryta med nötter, smör i en krämig sås. Går att få med lamm.

44. MANGO CHI. - 159KR

Kycklinggryta med curry, tomat, mango och kardemumma.

46. MURG MADRAS 🍴🍴 - 162KR

Kycklinggryta från södra Indien med senapsfrön, curryblad, grön chili och kokosmjölk.

48. HYDRABADI CHI. 🍴🍴🍴 - 164KR

Hydrabadisk kycklinggryta med sesamfrö, senap, kokosmjölk och curryblad.

50. GOA'S VINDALOO 🍴🍴🍴🍴 - 164KR

Goanisk kycklinggryta med rödvin, vinäger, chilli, kanel och curryblad. Går att få med lamm.

51. CHI ZALFREZI 🍴🍴 - 163KR

Sötsur och kryddig kycklinggryta med curry, koriander och tomat. Går att få med lamm.

LAMM

53. ROGAN JOSH - 169KR

En kashmirisk lammgryta med smak av kardemumma, mandel och yoghurt.

57. SAAG GOSHT 🍴 - 169KR

Lammkött med spenat, bockhornsklöver, färsk ingefära, vitlök och grön chili. Går att få med kyckling.

59. BANGALI LAMB CURRY 🍴 - 171KR

Lammrätt från Calcutta med senap, mango och kokosmjölk.

60. ACHARI GOSHT 🍴🍴 - 169KR

Pickles marinerad lamm med koriander och kokoskräm.

62. NALLI GOSHT - 185KR
Nordindisk rätt gjord på långsamt kokta lammlägg, saffran curry och husets kryddblandning. (restaurang special)

63. DAKHANI LAMM 🍴🍴 - 189KR
(NARIYALI LAMM)
Innerlammfilé tillagad med kokos, champinjoner, squash och paprika.

65. KOFTA ZAFFRAN 🍴🍴 - 171KR
Lammfärsbullar tillagad med kryddor, koriander, mynta och saffran.

FRÅN HAVET

70. TAWA JHINGA 🍴🍴 - 172KR
Jätteräkor tillagade i masala med koriander, spansk peppar och salladslök.

72. JHINGA HARA MASALA 🍴🍴🍴 - 172KR
Jätteräkor lagat med färsk basilika, champinjoner och koriander i en het kokossås.

74. JHINGA KALI MIRCH 🍴 - 172KR
Jätteräkor tillagad med chili, vitlök, tomat och kokosmjölk.

76. GOAN FISH CURRY 🍴🍴 - 171KR
Laxfilé i en kryddig sås från Goa gjort på vitlök och tamarind.

BRÖD

90. PLAIN NAAN - 22KR
Nybakat bröd med siktat vete.

92. CHAPATI (VE) - 29KR
Indiskt tunnbröd.

93. BUTTER NAAN - 29KR
Nybakat bröd med smör.

94. CHILI NAAN - 30KR
Naan med chili.

95. GARLIC NAAN - 25KR
Nybakat bröd med vitlök och örter.

96. CHEESE NAAN - 38KR
Nybakat bröd med ost.

97. PESHWARI NAAN - 38KR
Sött inbakad naan med kokosflingor, russin samt nötter.

99. KEEMA NAAN - 38KR
Nybakat naan fyllt med kryddig köttfärs.

SIDEORDERS

100. PAPER DUM - 29KR
Finmalet krispigt kryddor och linsbröd med chutney

102. RAITA - 19KR
Yoghurt med rostad kummin, gurka och tomat.

104. KASHUMBAR - 39KR
En indisk mixsallad.

105. PICKLES - 12KR

106. MANGO CHUTNEY - 12KR

107. MINT CHUTNEY - 12KR

DRYCK

108. LASSI - 35KR
Indisk yoghurtdryck

LÄSK

COCA COLA - 25KR
COLA ZERO - 25KR
FANTA - 25KR
SPRITE - 25KR