

Bombay Palace

frankfurt

+49 69 626310; +49 69 613294

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SOUPS / SOUP

Daal Soup

Lentil Soup / Lentil Soup

Punjabi Chicken Soup

Punjabi Chicken Soup

| VORSPEISEN/ STARTER

Vegetable Samosa (2 Stuck)

Dumplings filled with potatoes and spices

Keema Samosa (2 Stuck)

Dumplings filled with minced lamb and spices

Vegetable Pakoras

Various vegetables breaded in chickpea flour and fried in oil

Punjabi Paneer Pakoras

Homemade cheese breaded in chickpea flour and fried in oil

Onion Baaji

Spicy Onion with spices, breaded in chickpea flour and fried in oil

Bombay Mix Starter

Appetizer plate with different things Onion & Chilli Papadam with various sauces.

Papadam

Crispy lentil waffles

| FROM OUR SPECIAL CLAY OVEN TANDOOR

Lamb Seekh Kebab

Minced lamb marinated in onions, herbs, ginger and spices and grilled in a clay oven

Chicken Seekh Kebab

Minced chicken marinated in onions, herbs, ginger and spices and grilled in a clay oven

Special Chicken Tikka

Chicken breast fillet marinated for twelve hours in yogurt, ginger, saffron and other special Indian spices with garlic and grilled in a clay oven

Malai Chicken Tikka

Chicken breast fillet marinated for 12 hours in yogurt, cream, cashew nut sauce, white pepper, Indian spices and grilled in a clay oven (mild)

| PRAWN WITH CURRY

Prawn Curry

Large prawns fried in curry according to a North Indian recipe

Prawn Neelgiri

Large prawns with mint sauce, garlic, Indian spices and ginger

Prawn Madras

Large prawns fried with onions, tomatoes, peppers and ginger

Prawn Jal Frezi

Large prawns fried with onions, tomatoes, peppers and ginger

| CURRY DISHES

Lamb Korma

Leg lamb prepared with spices and cashew nut sauce according to a recipe from royal Mughal cuisine (mild)

Lamb Vindaloo

from South India lamb leg fried with onions, potatoes and ginger (spicy)

Rogan Josh Kashmiri Lamb

from leg according to a special recipe from Kashmir, fried with chopped onions, ginger, yogurt, ginger and Indian spices

Lamb Tikka Masala

Leg lamb marinated for six hours in yogurt sauce with Indian spices, grilled in a clay oven, with fresh tomato sauce, refined with ginger and fresh coriander

| BASMATI RICE

Prawn Biryani

Basmati rice fried with large prawns, Indian spices and curry sauce

Vegetable Biryani

Basmati rice fried with onions, mixed vegetables and curry sauce

Chicken Biryani

Basmati rice fried with chicken Indian spices and curry sauce

Lamb Biryani

Basmati rice fried with lamb pieces, Indian spices and curry sauce

| EXTRA RICE

Chicken Curry

Chicken breast fillet according to a North Indian recipe with curry sauce and coriander

Chicken Jal Frezi

Chicken breast fillet fried with onions, tomatoes, peppers, black pepper, ginger, fresh coriander and various Indian spices

Chicken Korma

Chicken breast fillet prepared with spices and cashew nut sauce according to a recipe from royal Mughal cuisine (mild)

Chicken Mango

Chicken breast fillet with fresh mango, cream sauce and Indian spices

Chicken Tikka Masala

Chicken breast fillet marinated for six hours in yogurt sauce with Indian spices, grilled in a clay oven and then refined with fresh tomato sauce, ginger and fresh coriander

Butter Chicken

Tandoori chicken breast fillet fried in tomato sauce with cream and butter

Tandoori boneless Chicken

with tomato sauce, cream, butter and mild spices

Saag Chicken

Indian spinach with chicken breast fillet fried and with ginger, tomatoes

Chicken Madras

Chicken breast fillet fried in coconut sauce with onions, ginger, tomatoes

Chicken Vindaloo

from South India Chicken breast fillet fried with chopped onions, ginger, potatoes, tomatoes and Indian spices (spicy)

Chicken Bombay

Chicken breast fillet prepared with vegetables, cashew nuts, various Indian spices and sauce according to a recipe from our chef

| CURRY DISHES WITH LAMB

Say Lamb

Spinach fried with lamb and dressed with Indian spices

Lamb Curry

Lamb leg according to a North Indian recipe with curry sauce and ginger

Lamb Jal Frezi

Lamb leg fried with onions, tomatoes, black pepper, ginger, fresh coriander and other various spices

Lamb Bombay

Lamb leg prepared with vegetables, cashew nuts, fresh coriander, Indian spices and sauce according to a recipe from our chef

Lamb Do Piaja

Roasted leg lamb served with onion rings and Indian spices

| VEGETARIAN CURRY DISHES

Alu Chana Massala

Chickpeas cooked with onion, ginger, garlic and potato

Palak Paneer

Homemade cheese fried with spinach and various Indian spices

Shahi Baingan

Homemade fresh cheese cooked with eggplant and cashew nut sauce

Karahi Paneer

Homemade fresh cheese cooked with onions, peppers, tomatoes with Indian spiced sauce

Palak Kofta

Spinach balls filled with cheese and potatoes fried with spinach

Malai Kofta

Cheese balls filled with cashews and raisins cooked in cashew nut sauce

Baingan Bhurta

Eggplants are first grilled in a clay oven and then fried with peas, onions, tomatoes, green chili, ginger and coriander

Alu Gobhi Masala

Cauliflower and potatoes cooked with ginger, garlic and ginger

Navrattan Korma

Various vegetables prepared with Indian cheese, spices and cashew nut sauce according to a recipe from royal Mughal cuisine (mild)

Daal Makhani

Black lentils cooked with butter, cream, ginger, tomato puree and spices

Daal Tarkha

Mong beans & red lentils cooked with ginger, cumin, coriander, spices and butter

Bhindi Masala

Okra vegetables fried with tomatoes and curry sauce with onions and ginger

Palak Alu

Spinach with potatoes, ginger and Indian spices

| YOGURT MIX RAITA

Plain Dahi

natural yogurt

| VORSPEISEN / STARTER

Vegetable Samosa (2 Stück)	5,50 €
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen	
Keema Samosa (2 stück)	6,50 €
Teigtaschen gefüllt mit Lamm Hackfleisch und Gewürzen	
Vegetable Pakoras	5,50 €
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert	
Onion Baaji	5,90 €
Spicy Zwiebel mit Gewürzen, in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert	
Bombay Mix Starter	13,90 €
Vorspeise Teller mit verschiedenen Sachen	
Onion & Chilli	3,90 €
Papadam	3,90 €
Knusprige Linsenwaffeln	

| AUS UNSEREM SPEZIAL TONOFEN

Lamb Seekh Kebab	18,90 €
Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen eingelegt	
Chicken Seekh Kebab	17,90 €
Hähnchenhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen eingelegt	
Special Chicken Tikka	18,90 €
Hühnerbrustfilet zwölf Stunden in Jogurt, Ingwer, Safran und anderen spezial indischen Gewürzen mit Knoblauch eingelegt und im Tonofen gegrillt	

| CURRY GERICHTE MIT HUHN

Chicken Curry	16,90 €
Hähnchenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit Curry Soße und Koriander	
Chicken Jal Frezi	16,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, schwarzem Pfeffer, Ingwer, frischem Koriander und verschiedenen Indischen Gewürzen	
Chicken Korma	16,90 €
Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Gewürzen und Cashewkern-Soße nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche (mild)	
Chicken Tikka Masala	16,90 €
Hähnchenbrustfilet sechs Stunden eingelegt in Joghurtsoße mit indischenGewürze, gegrillt im Tonofen und danach verfeinert mit frischer Tomatensoße, Ingwer und frischem Koriander	
Butter Chicken	16,90 €
Tandoori Hähnchenbrustfilet gebraten in Tomatensoße mit Sahne und Butter	
Saag Chicken	16,90 €
Indischer Spinat mit Hähnchenbrustfilet gebraten und mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Indischen Gewürzen angerichtet	
Chicken Madras	16,90 €
Hähnchenbrustfilet in Kokossauce gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten Curry Blatter, Indian spices und grünen Chilis (Scharf)	
Chicken Vindaloo aus Süd-Indien	16,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Kartoffel, Tomatenund indischen Gewürzen (Scharf)	
Chicken Bombay	17,90 €
Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Gemüse, Cashewkern, verschiedenen indischen Gewürzen und Soße nach einem Rezept von unserem Chef	

| CURRY GERICHTE MIT LAMM

Saag Lamb	18,90 €
Spinat mit Lamm gebraten und mit indischen Gewürzen angerichtet	
Lamb Curry	18,90 €
Lammfleisch von Keule nach nordindischem Rezept mit Curry Soßer	
Lamb Jal Frezi	18,90 €
Lammfleisch von Keule gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	
Lamb Korma	19,90 €
Lammfleisch von Keule zubereitet mit Gewürzen und Cashewkern-Soße nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche (mild)	
Lamb Vindaloo aus Süd-Indien	19,90 €
Lammfleisch von Keule gebraten mit Zwiebeln, Kartoffel und Ingwer (Scharf)	
Rogan Josh Kashmiri	19,90 €
Lammfleisch von Keule nach Spezielles Rezept aus Kaschmir, gebraten mit Gehackten Zwiebeln, Ingwer, Joghurt, Ingwer und Indische Gewürzen	
Lamb Tikka Masala	23,90 €
Lammfleisch von Keule sechs Stunden eingelegt in Joghurtsoße mit indischen Gewürze, gegrillt im Tonofen, mit frischer Tomatensoße, verfeinert mit Ingwer und frischem Koriander	
Lamb Bombay	20,00 €
Lammfleisch von Keule zubereitet mit Gemüse, Cashewkern, Indische Gewürzen und Soße nach einem Rezept von unserem Chef	
Lamb Madras	19,90 €
Lammfleisch gebraten in Kokossauce gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten Curry Blatter, Indian spices und grünen Chilis (Scharf)	

| VEGETARISCHE CURRY GERICHTE

Alu Chana Massala Kichererbsen gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Kartoffel	13,90 €
Palak Paneer Hausgemachter Käse gebraten mit Spinat und Verscheiden Gewürzen	14,90 €
Shahi Baingan Hausgemachter frischer Käse, Auberginen und Cashewkern - Soße	14,90 €
Karahi Paneer Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit Indische gewürzter Soße	14,90 €
Palak Kofta Spinatbällchen gefüllt mit Käse und Kartoffel gebraten mit Spinat	14,50 €
Malai Kofta Käsebällchen gefüllt mit Cashew-Kernen und Rosinen gekocht in Cashewkern- Soße	14,50 €
Baingan Bhurta Auberginen erst im Tonofen gegrillt und danach gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Ingwer und Koriander	17,90 €
Alu Gobhi Masala Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Ingwer, Knoblauch und Ingwer	14,90 €
Navrattan Korma Verschieden Gemüse zubereitet mit indischem Käse, Gewürzen und Cashewkern-Soße nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche (mild)	14,90 €
Daal Makhani Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Ingwer und Tomatenpüree	14,90 €
Daal Tarkha Mong Bohnen & Rote Linsen gekocht mit Ingwer, Kümmel, Koriander, Gewürzen und Butter	13,90 €
Bhindi Masala Okra Gemüse gebraten mit Tomaten und Currysoße mit Zwiebeln und Ingwer	16,90 €
Palak Alu Spinat mit Kartoffel, Ingwer und mit Indischen Gewürzen	13,90 €
Alu Matter Erbsen und Kartoffeln gekocht mit Ingwer, Knoblauch und Ingwer	13,90 €
Matter Paneer Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen und Verscheiden Gewürzen	14,90 €

| BROT & JOGHURT

Mix Raita Joghurt mit Kräutern und frischen Gurken mit Kümmel-Pulver	4,20 €
Plain Nan Weißes Fladenbrot im Tonofen Gebacken	4,20 €
Butter Nan Weißes Fladenbrot mit Butter	4,20 €
Garlic Nan Weißes Fladenbrot mit Knoblauch	4,90 €