






BIJ GERECHTEN

34. Mili Juli 7,25
Gemengde groenten met diverse kruiden
35. Sag Bhaji 7,25
Gebakken spinazie met ui en diverse kruiden
36. Brinjal Bhaji  7,95
Gebakken aubergine met diverse kruiden, specialiteit van de Chef
37. Mushroom Bhaji  7,25
Gebakken champignons in een romige curry saus
38. Bombay Potatoes   6,95
Gebakken aardappelen in een vrij pittige saus
39. Mixed Salad 5,95
Verse Salade
40. Raitha  3,95
Saus op basis yoghurt, komkommer en diverse gekruiden

TANDOORI NAN

- | | |
|--|------|
| 41. Nan | 2,95 |
| <i>Zuid Aziatisch brood uit de Tandoori-oven</i> | |
| 42. Peswari Nan | 4,95 |
| <i>Nan gevuld met vruchten en kokos</i> | |
| 43. Garlic Nan | 4,50 |
| <i>Nan gevuld met knoflook</i> | |

FOLLOW AND REVIEW US ON



WiFi : BombaySpice
Password: restaurant70



The
Bombay Spice

- *Nederlands* -

STARTERS

1. Dal soep 5,95
Licht gekruide linzensoep
2. King Prawn Butterfly  8,95
Gebakken gepaneerde garnalen
3. King Prawn Saffraan 9,95
Garnalen in een kokosroom met diverse kruiden.
4. Sheek Kebab 8,50
Gemarineerd gehakt van de spies uit de Tandoori-oven
5. Chicken Tuk Tuk 8,50
Pittige kipfilet uit de Tandoori-oven
6. Palak lam  9,95
Gegrilde lamsvlees met romige spinazie saus en diverse kruiden
7. Samosa  6,25
Deeg pasteitjes gevuld met groenten
8. Meat Samosa  6,25
Deeg pasteitjes gevuld met gekruid lams gehakt
9. Onion Bhaje 6,25
Gebakken uienballetjes met kikkererwten-meel en diverse kruiden

MENU'S

Indien u allergieën heeft, verzoeken wij u vriendelijk deze aan te geven.

CHEF SPECIAL (vanaf 2 personen 29,95 p.p)

Starter

Meat Samosa

Main

King Prawn Massala, Chicken Balti, Beef Tikka, Rijst, Nan en Mixed Salad

SUPRISE MENU (vanaf 2 personen 28,95 p.p)

Een twee gangen menu vol met verrassingen! Laat u verrassen door de gerechten die de Chef heeft uitgekozen.

KINDERMENU (13,95)

Main

Patat met mayonaise, appel moes en Tandoori kipfilet/Kipnuggets

Dessert

Kinderijs


MAIN TANDOORI

Bij behorend elk hoofdgerecht kunt u kiezen uit Basmati Pilaw rijst of Nan (brood uit de Tandoori-oven). Daarnaast heeft u ook de keuze voor gebakken aardappelen hierbij berekenen wij €3,45 extra.

10. Chicken Asari
Gemarineerde zoetzure kipfilet uit de Tandoori-oven 19,95
11. Chicken Tuk Tuk
Pittige stukjes kipfilet uit de Tandoori-oven 19,95
12. Lamb Tikka
Gemarineerd lamsvlees uit de Tandoori-oven 21,95
13. Beef Tikka
Gemarineerd rundvlees uit de Tandoori-oven 21,95
14. Tandoori Mixed Grill 24,95
Een combinatie van nummer 4, 10, 12 en 13

MAIN CURRY & SPECIALS

Bij de onderstaande hoofdgerechten mag u zelf aangeven wat voor soort vlees of vis u wilt bij uw gerecht. Tenzij het anders is aangegeven. U kunt kiezen uit:

Kipfilet	€19,95	Garnalen	€22,95
Lamsvlees	€21,95	Pangafilet	€18,95
Rundvlees	€21,95	Navratan	€17,95 

Indien u een gerecht wilt bestellen die niet in dit menu staat maar wel in de oude menu's, vraag het aan een van onze medewerkers voor de mogelijkheden.

15. Buurvrouw
Zoet pittige saus met champignons samengesteld door onze buurvrouw
16. Tikka Massala 
Milde aromavolle saus met o.a. room, rozijnen en gemalen kokos
17. Lime Coconut
Milde saus van kokosmelk, limoen en diverse kruiden
18. Garlic Butter 
Milde romige curry op basis van knoflook
19. Chili Chutney
Medium gekruid gerecht met een zoet pittige saus
20. Chef's Signature  24,95
Vleesgerecht in een pittige saus en diverse kruiden, een verrassende creatie van onze chef.

21. Balti

Pittige curry volgens het geheime recept van de Chef

22. Lonka

Vrij pittige saus met licht gebakken sjalotjes, tomaat, chili en diverse kruiden

23. Madras

Pittige saus met citroen, tomaat, en Indiase peper

24. Vindalo

Zeer pittige saus met aardappelen, knoflook en gember

25. MR.NAGA

Zeer pittige saus met o.a. Madame Jeanette peper, knoflook en gember

26. Chef Biryani

Rijst gemengd met keuze uit kip, lam of beef. wordt geserveerd met Raitha (no.40)

22,95

MAIN VEG

17,95

27. Navratan Coconut

Gemengde groenten bereid in kokosmelk en diverse kruiden

28. Thok Jhal Misti (Tofu)

Tofu bereid in een pittige zoetzure saus.

29. Navratan Madras

Gemengde groenten bereid in een pittige saus met citroen, tomaat, en Indiase peper

30. Sag Panir

Spinazie bereid met zelfgemaakte Indiase kaas

31. Tawa Panir Massala

Indiase kaas met verse koriander, groene peper en kokosmelk

32. Chana Pathia

Kikkererwten in een zoet pittige room saus met mango chutney

33. Dhal Makani

Een medium pittig gerecht met linzen en diverse kruiden