



Bombay

Friedrichstraße 106c, 10117 berlin

+49 30 28484953

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| BEILAGEN SIDE ORDERS

Kartoffeln gebratene Kartoffeln roasted potatoes	2,90 €
Gemüse gebratenes Gemüse fried vegetables	4,90 €
Pommes frittierte Pommes fried fries	3,50 €
Pulao reis Basmatireis mit Gemüse Basmatirice with vegetables	2,90 €
Bhatura Frittiertes Fladenbrot Fried bread	2,40 €
Naan Fladenbrot mit Sesam baked bread with sesame	2,40 €
Butter naan Fladenbrot mit Butter und Sesam bread with butter and sesame	2,60 €
Garlic naan Fladenbrot mit Knoblauch bread with garlic	2,90 €
Paneer naan Fladenbrot mit Rahmkäse bread with cheese	3,20 €
Peshwari naan Fladebrot mit Früchten und Nüssen bread with fruits and nuts	4,90 €
Naan plate Mix aus allen Naan Broten mix from all naan breads	9,90 €
Chappati Vollkornbrot whole-grain bread	2,90 €
Alu paratha Vollkornbrot mit Kartoffeln whole-grain bread with potatoes	5,90 €
Mango chutney Eingelegte Mangos süß sauer pickled mangos sweet sour	2,40 €
Raita Joghurt leicht gewürzt yoghurt and herbs	2,60 €

| SUPPENSOUPS

Dal shorba Rote Linsensuppe red lentil soup	4,60 €
Tomato shorba cremige Tomatensuppe creamy tomatoesoup	4,60 €
Mulligatawney shorba saftige Hühnersuppe chicken soup	4,90 €
Seafood shorba würzige Suppe mit Rotbarsch und Garnelen spicy soup with red snapper and prawns	5,50 €
Sauer-scharf suppe Suppe mit Huhn- und Lammfleisch sauer scharf soup with chicken and lamb spicy sour	5,90 €

| VORSPEISENSTARTERS

Samosas 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse fried pastrys filled with vegetable and potatoes	5,90 €
Paneer pakora Frischer hausgemachter Rahmkäse fresh homemade cheese	5,90 €
Chicken pakora saftige Hähnchenbrustfiletstücke juicy pieces of chicken breast	6,00 €
Onion bhaji Zwiebelringe Onionrings	5,90 €
Prawns koliwada exotische Scampis exotic prawns	9,90 €
Mix pakora (vegetarisch) gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen mixed vegetable starter plate for 2 persons	10,90 €
Seekh kebab Hähnchenhackfleisch Spieße fein gewürzt, gegrillt im Tandoori chicken mince pikes grilled in tandoori	11,90 €

| SALATESALADS

Ganesha salat

11,90 €

Typisch indischer Salat mit mildem Rahmkäse und exotischen Früchten. typical indian salad with homemade cheese and garnishes with exotic fruits

Bombay salat

14,90 €

Gemischter Salat mit hervorragend exotisch gewürzten Garnelen aus dem Tandoori Salad with exotic marinated prawns from the Tandoor

Tandoori salat

12,90 €

Gemischter Salat mit marinierten Hähnchenstreifen, gegrillt aus dem Tandoori chicken salad with marinated and grilled chicken strips from Tandoor

Vital salat vegan

12,90 €

Gemischter Salat mit Avocado, rote Bete, Kiechererbsen garniert mit Granatapfel Mixed salad with avocado, beetroot, Chickpeas garnished with pomegranate

| VEGETARISCH - VEGETARIAN

Sabzi vegan	11,90 €
Gemüsecurry aus frischen Gemüse der Saison mixed fresh vegetables in curry sauce	
Paneer makhani	13,90 €
Hausgemachter Rahmkäse in einer Butter-Tomatensoße homemade cheese in a creamy tomato sauce	
Dal tarka vegan	12,00 €
Verschiedene Linsen gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten mixed lentils cooked with garlic, ginger and tomatoes	
Paneer jalfrezi	13,60 €
Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße homemade cheese roasted with onions, tomatoes and Capsicum in a hot sweet and sour sauce	
Bengan bombay vegan	12,90 €
Auberginen mit Knoblauch und frischem Ingwer in einer Kokos-Currysoße Eggplants with garlic and fresh ginger in curry-coconut sauce	
Palak paneer	13,90 €
Hausgemachter Rahmkäse in Blattspinat, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten homemade cheese roasted with onions and tomatoes in spinach	
Khadai paneer	13,60 €
Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit feinen Kräutern homemade cheese with onions, capsicum and tomatoes finished with fine herbs	
Alu ghobi masala vegan	12,90 €
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und Tomaten in pikanten Gewürzen gebraten Fresh potatoes and cauliflower roasted with potatoes and tomatoes in hot herbs	
Malay kofta	13,90 €
Kartoffel-Gemüsebällchen in einer cremigen Cashewnusssoße vegetable balls in a creamy cashewnut sauce	
Shahi paneer	13,90 €
Hausgemachter Rahmkäse in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen und Nüssen Homemade cheese in a creamy sauce with herbs and nuts	
Sabzi korma	12,90 €
Gemüse in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen vegetables in an light spiced sauce with cheese, cream, almonds and cashewnuts	
Chana masala vegan	
Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln in einem speziellen Masala chick peas with tomatoes and onions in an special masala	

| FISCH - SEAFOOD

Bombay jhinga **17,20 €**

Riesengarnelen mit Knoblauch und frischem Ingwer in einer Curry-Kokosnuss King prawns with garlic and ginger in curry-coconut sauce

Jhinga hyderabadi **17,40 €**

Riesengarnelen in einem grünem Curry aus frischer Minze und Kokos King prawns in green curry sauce made from fresh mint and coconut

Jhinga jahlfrezi **17,60 €**

Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer süß sauer scharfen Soße King prawns roasted with onions, tomatoes and Capsicum in a hot sweet and sour sauce

Jhinga malai **17,90 €**

Riesengarnelen gebraten mit Kokosnuss in einer cremigen Cashewnusssoße King prawns cooked with coconut in an creamy cashewnut sauce

Mashli curry **15,20 €**

Rotbarschfilet in einer würzigen Currysoße red snapper in a spicy curry sauce

Mashli masala **15,40 €**

Rotbarschfilet in einer pikanten Soße aus frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln red snapper in a sauce with ginger, tomatoes and onions

Mashli madrasi **15,60 €**

Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer südindischen roten Currysoße red snapper with coconut cooked in a south indian red curry sauce

Jhinga madrasi **17,60 €**

Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer südindischen roten Currysoße King prawns with coconut cooked in a south indian red curry sauce

Jhinga dahiwala **17,60 €**

Riesengarnelen gebraten mit Mandeln, leichten Gewürzen in einer Nuss- Joghurtsoße King prawns roasted with almonds light spices in nut-yoghurt sauce

Jhinga masala **17,60 €**

Riesengarnelen in einer pikanten Soße aus frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln King prawns in a pikant sauce made from fresh ginger, tomatoes and onions

Jhinga vindaloo **17,90 €**

Riesengarnelen zusammen mit gebratenen Kartoffeln in einem scharfen roten Curry King prawns roasted with potatoes in an hot red curry

| HÄHNCHEN • CHICKEN

Chicken curry	12,90 €
Hähnchenbrust in einer würzigen Currysoße / chicken in curry sauce	
Chicken khadai	14,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, verfeinert mit Fenchel / chicken with onions, capsicum and tomatoes garnished with fennel	
Chicken saag	14,90 €
Hähnchenbrustfilet in Blattspinat gebraten mit Ingwer und Zwiebeln / chicken and spinach roasted with ginger and onions	
Chicken hyderabadi	14,40 €
Hähnchenbrust in einem grünem Curry aus frischer Minze und Kokos / chicken in a green curry sauce made from fresh mint and coconut	
Chicken sabzi	14,40 €
Hähnchenbrust mit verschiedenen Gemüse in Currysoße / chicken filet in curry sauce with different vegetables	
Butter chicken	14,90 €
Saftige gegrillte Hähnchenfleischstücke in einer sahnigen Tomaten-Currysoße / grilled chicken cooked in an creamy tomatoe sauce	
Chicken nawabi	14,90 €
Hähnchenbrust in einer süßen Cashewnutsoße mit verschiedenen Früchten / chicken filet in an sweet cashewnut sauce with fruits	
Chicken jalfrezi	14,90 €
Hähnchenbrust gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße / chicken roasted with onions, tomatoes and Capsicum in a hot sweet and sour sauce	
Chili chicken	15,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Tomate in Soja-Chili-Soße / chicken roasted with onions, capsicum and tomatoes in a soja-chili-sauce	
Chicken madrasi	14,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer südindischen roten Currysoße / chicken with coconut cooked in a south indian red curry sauce	
Chicken vindaloo	14,90 €
Hähnchenbrust zusammen mit gebratenen Kartoffeln in einem scharfen roten Curry / chicken filet with potatoes in an hot red curry	
Chicken tikka masala	14,90 €
Hähnchenbrust in einer roten Tomaten-Currysoße mit Paprika und Zwiebeln / chicken filet in a red tomatoe-curry sauce with capsicum and onions	
Chicken korma	14,90 €
Hähnchenbrustfilet in einer Sahnesoße aus Gewürzen, Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen / chicken filet in an light spiced	

| TANDOORI • TANDOOR

Tandoori chicken

17,90 €

halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert, im Ofen gebacken / half chicken, marinated 24 hours in yoghurt with special Indian spices, baked in oven

Batak tikka

18,90 €

in würzigen Joghurt mariniertes gegrilltes Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln, garniert mit frischem Ingwer und Honig / duck grilled in Tandoor served with vegetables

Chicken tikka

17,90 €

gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln & Ingwer / grilled chicken (boneless) in special yoghurt-cream-sauce with paprika, onions and ginger

Lamb tikka

18,90 €

zarte Lammfleischstücke gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und fr. Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung / delicate lamb grilled with ginger, paprika, onions and fresh tomatoes in a special spice blend

Scampi tikka

19,90 €

gegrillte Großgarnelen mariniert in spez. Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, fr. Tomaten & Ingwer / grilled prawns marinated with special yoghurt-cream-sauce with paprika, onions, fresh tomatoes and ginger

Mix grillplatte

21,90 €

Zusammenstellung aus allen Grillspezialitäten aus dem Tandoori, abgeschmeckt mit feinsten Kräutern und Gewürzen / A platter of all Tandoor specialitys, finished with exclusive herbs and spices

| LAMM - LAMB

Lamb curry	14,90 €
Zartes Lammfleisch in einer würzigen Currysoße Tender lamb in curry sauce	
Lamb korma	16,90 €
Lammfleisch in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen Lamb in an light spiced sauce with cheese, cream, almonds and cashewnuts	
Lamb hyderabadi	15,90 €
Lammfleisch in einem grünem Curry aus frischer Minze und Kokos Lamb in a green curry sauce made from fresh mint and coconut	
Lamb kadhahi	15,90 €
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, verfeinert mit verschiedenen Kräutern Lamb with onions, capsicum and tomatoes garnishes with fennel and different herbs	
Lamb bangalore	16,90 €
Lammfleisch mit frischen Ingwer und Knoblauch, abgeschmeckt mit Kräutern und Kokosraspeln Lamb with fresh ginger and garlic, finished with spices and coconut	
Lamb bhuna gohst	16,90 €
Eingelegtes Lammfleisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und exotischen Gewürzen marinated lamb roasted with fresh ginger, garlic and onions finished with exotic spices	
Palak gosht	15,90 €
Lammfleisch in Blattspinat nach Art des Hauses gewürzt, mit Ingwer und Knoblauch Pieces of lamb cooked with spinach and flavored with spices, ginger and garlic	
Lamb madras	16,90 €
Lammflesich mit Kokosraspeln in einer südindischen roten Currysoße Lamb with coconut cooked in a south indian red curry sauce	
Lamb sabzi	15,90 €
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse in Currysoße Lamb in curry sauce with different vegetables	
Rogan josh	16,90 €
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und grünem Paprika in einer Currysoße Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic and capsicum	
Lamb vindaloo	16,90 €
Lammfleisch zusammen mit gebratenen Kartoffeln in einem scharfen roten Curry Lamb with potatoes in an hot red currys	
Lamb jalfrezi	16,90 €
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße lamb roasted with onions, tomatoes and Capsicum in a hot sweet and sour sauce	

| ENTE - DUCK

Batak makhani 17,90 €
Entenbrustfilet in Buttersoße duck in a creamy butter tomatoe sauce

Chili batak 18,90 €
Entenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Tomate in Soja-Chili-Soße duck roasted with onions, capsicum and tomatoes in a soja-chili-sauce

Batak sabzi 17,90 €
Entenbrustfilet mit verschiedenen Gemüse in Currysoße duck in curry sauce with different vegetables

Shahi batak 17,90 €
Entenbrustfilet in einer milden Sahnesoße mit Honig, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen und Früchten duck in an mildy sauce with fruits, cheese, honey, cream, almonds and cashewnuts

| REISGERICHTE - BIRYANIS

Lamb biryani 16,90 €
Saftiges Lammfleisch zusammen mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten, verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen Lamb together roasted with onions and basmatirice, finished with fresh mint and cashewnuts

Scampi biryani 17,90 €
Riesengarnelen zusammen mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten, verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen King prawns together roasted with onions and basmatirice, finished with mint and cashewnuts

Chicken biryani 15,90 €
Saftiges Hähnchenfleisch zusammen mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten, verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen chicken together roasted with onions and basmatirice, finished with mint and nuts

Batak biryani 17,90 €
Entenbrustfilet zusammen mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten, verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen duck together roasted with onions and basmati rice, finished with fresh mint and cashewnuts

| DESSERTS

Gulab jamun 5,90 €
Süsse indische Griessbällchen, mit Früchten und Vanille Eis / Indian sweet samp balls fruits and vanille ice cream

Sizzling brownie 6,90 €
Chocolate Brownie mit Vanilla Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte übergossen mit Schokosauce / Chocolate brownie with vanilla ice cream, served on poured over a hot plate with creamy chocolate sauce

| EIS • ICE CREAM

Tiramisu	4,40 €
Zitroneneis in eigener Schale serviert	6,60 €
Orangeneis in eigener Schale serviert	6,60 €
Ananaseis in eigener Schale serviert	7,60 €
Kokoseis in eigener Schale serviert	7,60 €

| KUCHEN

Apfelkuchen	4,20 €
Käsekuchen	4,20 €
Erdbeerkuchen	4,60 €
Schwarzwälder Kirschtorte	4,60 €
Sachertorte	4,60 €