



Bombay Palace

Menu

The Indian Cuisine

In grote delen van de wereld geniet de Indiase keuken een enorme bekendheid. Dat is niet zo verwonderlijk als men zich bedenkt dat het land zo'n 900 miljoen inwoners telt.

De Indiase keuken is rijk gevarieerd. Vleesgerechten, vegetarische gerechten, mild of pittig, heerlijke broodsoorten voor iedere smaak is er een passend gerecht.

Bombay Palace biedt u diverse kookstijlen en een verscheidenheid aan kerrie-, tandoori en vegetarische gerechten en combinaties daarvan.

De Indiase gastvrijheid met een gezellig gedecoreerd interieur zorgen voor een echte Indiase sfeer.

In onze keuken bereiden onze ervaren koks de gerechten op een traditionele wijze (o.a. in de Tandoori klei-oven). De kruiden en specerijen die zij voor uw gerechten gebruiken zijn met grote zorgvuldigheid geselecteerd en samengesteld. De chef ziet er op toe, dat de kwaliteit van onze gerechten aan de hoogste eisen voldoet.

Wij zijn bijzonder trots op de overheerlijke curry- en tandoori specialiteiten van onze koks, waarin zij onze melanges verwerken.

Eet smakelijk!

(Special vegan - glutenvrij, all short of allergieproduct)

Starters

- Dapadum with sauce € 2,75
extra sauces € 0,50
- Salade € 3,50
- 01 Mullugatawany Soup € 5,50
Deze medium pittige soep komt uit Zuid India en is getrokken van specerijen uit Madras en op smaak gebracht met kokosnoot, citroen en verse kruiden.
(Medium spiced curry soup of lentils.)
- 02 Samosa € 5,50
Indiase pastij gevuld met groenten.
(Indian patties stuffed with mixed vegetables.)
- 03 Onion Pakora € 4,50
Gebakken balletjes ui met peper, erwtenmeel en Indiase kruiden.
(Fried spiced onion fritter.)
- 04 Paneer Pakora € 5,50
Gefrituurde kaas met peper, erwtenmeel en Indiase kruiden.
(Fried spiced onion fritter with cheese.)
- 05 Seek Kabab € 8,00
Lamsgehakt met verse kruiden geroosterd in de klei-oven.
(Spicy minced lamb roasted in the tandoor.)
- 06 Tandoori Chicken € 6,50
De beste stukjes van de kip gemarineerd in een geurig mengsel.
(Mildly spiced boneless chicken roasted in the tandoor.)
- 07 Malei Kabab € 8,50
Stukjes gegrilde kip gemarineerd in yoghurt, cashewnotenpasta en kruiden.
(Spiced pieces of tender chicken roasted in the tandoor.)
- 08 Prawn Pakora € 10,50
Gefrituurde verse garnalen in een deegjasje.
(Fried king prawn in mildly spiced batter.)
- 09 Chicken Chaat € 7,50
Verse stukjes kip bereid in verse Indiase kruiden.
(Cold chicken salad with lemon and spices.)

Kip Gerechten Chicken Dishes

Al deze gerechten worden geserveerd met Indiase rijst.

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Karai Chicken
Verse kip bereid en geserveerd in een kleine 'wok' met kruiden, uien, paprika en verse koriander.
(Fresh chicken served in a 'wok' with chopped tomatoes, cap sicum, shredded ginger and medium spices.) | € 17,75 |
| 11 | Chicken Curry Madras
Vrij pittige kerrie uit de zuidelijke provincie Madras met hete kruiden en citroen.
(Fine boneless chicken made on South Indian Style: very spicy!) | € 16,50 |
| 12 | Chicken Saag
Kip verfijnd en medium gekruid, bereid in verse spinazie.
(Chicken with fresh spinach, medium & refined spices. A unique taste!) | € 17,50 |
| 13 | Chicken Jalfrazi
Kip bereid met uien, tomaat, paprika, groene peper en verse koriander in weinig saus.
(Boneless pieces of chicken en cooked in chopped onion, ginger, green pepper, tomatoes and special spices.) | € 17,75 |
| 14 | Chicken Vindaloo
Een vrij pittig gerecht uit Goa, met knoflook, gember, chilipeper en tamarin.
(Very hot! Cooked in a spicy rich sauce and pieces of garlic.) | € 19,50 |
| 15 | Bhuna Murg
Kip bereid met een bijzonder geurige kerrie in een dikke saus met uien en tomaat.
(Fine boneless chicken curry with flavour of capsicum, tomatoes and a bouquet of fresh herbs.) | € 17,75 |
| 16 | Kashmeri Chicken Korma
Kipfilet in roodwitte roomsaus met amandelen en diverse specerijen.
(matig gekruid)
(Fine boneless chicken in a creamy mango sauce with almonds, raisins and coconut.) | € 18,50 |



Kip Gerechten Chicken Dishes

Al deze gerechten worden geserveerd met Indiase rijst.

- | | | |
|----|--|---------|
| 17 | Chicken Tikka Makhani
Saus van roomboter, gemalen noten, rozijnen, amandelen en diverse kruiden.
(Chicken in a creamy sauce of clarified butter served with almonds and spices.) | € 19,50 |
| 18 | Chicken Tikka Masala
Kip bereid met roomsaus, diverse specerijen, cashewnoten, rozijnen en amandelen.
(Tandoor & Curry combinations: fine boneless chicken roasted in te tandoor and served in a massala curry: a soft and mild taste of cashew, raisins, almonds, fresh cream and tandoor sauce) | € 19,50 |
| 19 | Chicken Do Piazza
Gehakte kipfilet met uien in een milde kerriesaus.
(Fine boneless chicken with light fried onions, coriander, cinnamon, laurelleaf and cardamom.) | € 18,75 |

Lams Gerechten Lambs Dishes

Al deze gerechten worden geserveerd met Indiase rijst

- | | | |
|----|--|---------|
| 20 | Lamb Curry
Lamsvlees bereid met vrij pittige kerrie uit de Zuidelijke provincie Madras met hete kruiden en citroen.
(Fine boneless lamb made on South Indian style. Very spicy!) | € 16,75 |
| 21 | Lamb Bhuna
Een bijzonder geurige kerrie, bereid in weinig saus met uien, paprika, tomaat en verse kruiden.
(Fine boneless lamb curry with flavour of capsicum, tomatoes and a bouquet of fresh herbs.) | € 17,75 |
| 22 | Mutton Jalfrazi
Een gerecht bereid met uien, tomaat, paprika, groene pepers en verse koriander in weinig saus.
(Boneless pieces of lamb cooked in chopped onion, ginger, green pepper, tomatoes and specials spices.) | € 17,75 |
| 23 | Lamb Vindaloo
Een pittig gerecht uit Goa, met knoflook gember, chilipeper en tamarin.
(Very hot! Cooked in a spicy rich sauce and pieces of garlic.) | € 18,75 |
| 24 | Lamb Tikka Masala
Lamsvlees bereid met roomsaus, diverse specerijen, cashewnoten, rozijnen en amandelen.
(Tandoor & Curry combination: fine boneless lamb roasted in the tandoor and serced in a massala curry: a soft an mild taste of cahew, raisins, almonds, fresh cream and tandoor sauce) | € 19,75 |
| 25 | Mutton Masala
Lamsvlees in Mughlai-saus met diverse specerijen.
(Pieces of lamb cooked with mughlai-sauce, flavoured with special spices.) | € 18,75 |

Lams Gerechten Lamb Dishes

Al deze gerechten worden geserveerd met Indiase rijst.

- | | | |
|----|--|---------|
| 26 | Karai Gosth
Dit gerecht wordt bereid en geserveerd in een kleine 'wok' met kruiden, uien, paprika, tomaat en verse koriander (Delicacy lamb curry erced in a karai pan.) | € 18,75 |
| 27 | Dal Gosth
Dit gerecht wordt bereid als nr 26. naar extra bereid met een zachte saus van linzen en specerijen. (Lamb cubed with yellow lentils) | € 19,75 |
| 28 | Rogni Lamb
Medium hete kerrie gearneerd met gefruite knoflook in roomboter. (Rice of lamb) | € 17,75 |

Vis & Garnalen Fish & Prawn

Al deze gerechten worden geserveerd met Indiase rijst.

- | | | |
|----|--|---------|
| 29 | Fish Masala
Vis in medium / het saus van uien, specerijen en cashewnotenpasta.
(Tandoor & Curry combined in a sauce of onions and spices with cashew.) | € 19,25 |
| 30 | Machi Jhol
Verse vis lekker gebakken in West Bengalese stijl.
(Fresh fish on West Bengalese style.) | € 18.00 |
| 31 | Prawn Vindaloo
Een pittig gerecht uit Goa met knoflook, gember, chilipeper en tamarin.
(Shrimps in a Goa Curry with even more ginger, garlic and pepper. Very hot!) | € 19.75 |
| 32 | Prawn Bhuna Masala
Een bijzonder geurige kerrie, bereid in weinig saus met uien, paprika, tomaat en verse koriander.
(Prawn Bhuna) | € 19,75 |
| 33 | Shrimp Curry
Een heerlijk garnalen gerecht met bijzondere kruiden, bereid in een zacht curry saus.
(Shrimp in coconut curry sauce.) | € 18,75 |

Biryani

Rice Delicacy

met riata

- | | | |
|----|---|---------|
| 34 | Lamb Biryani riata
Biryani met in kruiden gekookte stukjes lamsvlees.
(Biryani with pieces of lamb-cooked with herbs.) | € 18,50 |
| 35 | Chicken Biryani riata
Biryani met in kruiden gekookte stukjes kipfilet.
(Biryani with pieces of boneless chicken with herbs.) | € 17,50 |
| 36 | Drawn Biryani riata
Biryani met grote garnalen.
(Biryani with large shrimps.) | € 19,75 |
| 37 | Vegetable Biryani riata
Biryani met verse groenten.
(Biryani with fresh vegetables.) | € 14,50 |
| 38 | Jeera Pulau
Indiase rijst. | € 6,50 |
| 39 | Deas Pulau
Indiase rijst. | € 6,00 |

Special Menu

“The Thalies”

Een traditionele manier van Indiaas eten.
Een uniek gerecht ter introductie. Met de eetkunst uit
het noorden en zuiden van India. Een Indiase invulling van de rijsttafel.

40 Dewan - E - Lam

Papadum
Chicken Pakora
Onion Pakora
Lamb Masala
Murg Makhni
Dalak Paneer
Tandoori Grill
Palau rijst
Nan
Koffie of thee

Voor 2 personen € 57,75

41 Dewan - E - Khas

Papadum
Chicken Tikka
Vegetable Samosa
Lamb Tikka Masala
Butter Chicken
Mutton Chop
Fish Curry
Jeera Aloo
Rijst
Nan
Kulfi
Koffie of thee

Voor 2 personen € 75,75

42 Royal Bombay Palace Menu

Laat u verrassen door de creativiteit van onze chefkok.
Inclusief een fles wijn rood/wit
Voor 2 personen € 115,00

Uit de traditionele Klei-oven

Grill Dishes from the Tandoor

Al deze gerechten worden geserveerd met Indiase rijst

- | | | |
|----|--|---------|
| 43 | Tandoori Chicken
Malse kippenbouten in verschillende verse kruiden.
(Marinated chicken roasted in the Tandoor) | € 18,75 |
| 44 | Chicken Tikka
De beste stukjes van de kip gemarineerd in een geurig mengsel.
(Boneless fine chicken roasted in the Tandoor) | € 18,75 |
| 45 | Lamb Tikka
Een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees. Voordat het vlees in de Tandoori-oven wordt geroosterd heeft de marinade van verse kruiden haar speciale aroma aan het vlees meegegeven.
(Fillet of marinated lamb roasted in the Tandoor) | € 19,75 |
| 46 | Tandoori Prawn
Deze garnalen uit de Golf van Bengalen smaken voortreffelijk gemarineerd in fijne kruiden, licht geroosterd in de Tandoori-oven.
(Prawn from Tandoori oven) | € 21,75 |
| 47 | Seek Kebab
Lamsgehakt met verse kruiden geroosterd in de klei-oven.
(Minced lamb grilled on skewers) | € 18,50 |
| 48 | Mixed Grill
Een combinatie van alle kebab gerechten, uitgezonderd garnalen.
(Combination of all Tandoori items) | € 21,75 |
| 49 | Bombay Royal Grill
Specialiteit van het restaurant, voor de liefhebber van gegrild eten.
(Specialty from the restaurant) | € 24,75 |

Chef Special

Al deze gerechten worden geserveerd met Indiase rijst.

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Butter Chicken
Gemarineerde kippenboutjes in zachte roombotersaus.
(Even more creamier massala curry whit cashew, raisins, almonds, fresh cream, tandoor sauce and butter.) | € 18,75 |
| 51 | Malai Kebab
Stukjes gegrilde kip gemarineerd in yoghurt, cashewnotenpasta en koriander.
(Grilled chicken in yoghurt) | € 18,50 |
| 52 | Murg Mussullum | € 18,50 |
| 53 | Barrah Kebab Lamskarbonade
Gegrilde lamskarbonade van de klei-oven.
(Grilled lamb chop from the clay oven.) | € 21,50 |



Bijgerechten Side Dishes Groenten/Vegetables

- | | | |
|----|---|---------|
| 54 | Dal Makhni
Linzen in roombotersaus.
(Lentils in butter sauce.) | € 10,75 |
| 55 | Dal Fry
Gele linzensaus.
(Yellow lentilsauce.) | € 10,50 |
| 56 | Lucknowi Paneer
Dit gerecht wordt gemaakt van Indiase kaas met
verse roomsaus en kruiden.
(Indian cheese in Tomato cream sauce.) | € 12,50 |
| 57 | Navratan Vegetable Korma
Een vrij pittig gerecht van gemengde groenten met
gefruite uitjes, tomaat, paprika, verse chili en een keur van kruiden.
(Mix vegetable in yoghurt creamy curry sauce.) | € 12,50 |
| 58 | Dalak Paneer
Verse spinazie met kaas.
(Fresh spinach with cheese.) | € 12,50 |
| 59 | Khoya Mutter
Een combinatie van kaas en puree met doppertjes en roomsaus.
(Currie green peas with mashew cheese.) | € 11,75 |
| 60 | Aloo Gobi
Een overheerlijk bloemkool gerecht.
(Cauliflower and potatoes in masala.) | € 11,25 |
| 61 | Jeera Aloo
Aardappel bereid met komijnzaad.
(Potato prepared with cumin seeds.) | € 9,75 |



Bijgerechten Side Dishes Groenten/Vegetables

- | | | |
|----|---|---------|
| 62 | Baigon Bhaje
Aubergines roergebakken met kruiden.
(Eggplants stir-fried with herbs.) | € 12,25 |
| 63 | Bhindi Masala
Een overheerlijk okra gerecht.
(A delicious okra dish.) | € 13,00 |
| 64 | Channa Massaledar
Gerecht met kikkererwten.
(Dish with chickpeas.) | € 9,75 |
| 65 | Raita
Een combinatie van yoghurt, uien, tomaten en verse koriander.
(A combination of yogurt, onions, tomatoes and fresh coriander.) | € 5,50 |

Indiaas Brood Bread

66	Nan Zelfgemaakt vers Indiaas brood uit de houtskool-kleiven.	€ 3,10
67	Garlic Nan Zelfgemaakt vers Indiaas brood uit de houtskool-kleiven met knoflook.	€ 4,50
68	Butter Nan Zelfgemaakt vers Indiaas brood uit de houtskool-kleiven met roomboter.	€ 3,50
69	Keema Nan Indiaas brood gevuld met lamsgehakt.	€ 4,50
70	Kulchawarie Nan Indiaas brood gevuld met kipgehakt en verse kruiden, geroosterd in de klei-oven.	€ 4,50
71	Deshawarie Nan Gevuld met vruchten, noten en geroosterd in de kleiven.	€ 5,10
72	Roti Indiaas geroosterd bruin brood.	€ 2,50
73	Aloo Paratha Indiaas geroosterd bruin brood met boter en aardappel bereid.	€ 3,00
74	Plain Paratha Indiaas geroosterd bruin brood met boter bereid.	€ 3,50
75	Chapati Indiaas geroosterd bruin brood.	€ 2,75

Nagerechten Desserts

- | | | |
|----|---|--------|
| 76 | Kulfi
Zelfgemaakt Indiase kokos ijs. | € 5,50 |
| 77 | Kheer Kesari
Rijstpudding met saffraan smaak, amandelen en rozijnen. | € 4,50 |
| 78 | Mango Papya ijs
Met of zonder slagroom. | € 7,00 |
| 79 | Dame Blanche
Vanille ijs met chocolade dressing. | € 7,00 |
| 80 | Verse Mango
Schijfjes fruit met ijs. | € 6,75 |
| 81 | Gulab Jamun
Zoete suikerballetjes van deeg. | € 3,50 |
| 82 | Verse Mixed Fruit | € 7,50 |
| 83 | Coup Shahjhani
Ijs met verse fruitmix. | € 9,50 |

Dranken Drinks

Warme dranken/Hot drinks

Koffie	€	2,50
Thee	€	2,50
Espresso	€	2,50
Cappucino	€	2,50
Irish Coffee (Jameson)	€	9,50
French Coffee	€	9,00
Spanish Coffee (Tia Maria)	€	9,00
Coffee D.O.M. (Benedictine)	€	9,00
Italian Coffee (Amaretto)	€	9,00
Indian Tea	€	3,00

Indias Drinks

Sweet Lassi	€	3,00
Salt Lassi	€	2,50
Mango Lassi	€	4,00

Gin/Jenever

Tequilla	€	5,00
Dry Gin	€	5,00
Jonge Jenever	€	4,50
Oude Jenever	€	4,50

Whiskey/Rum 30cl.

Bacardi 30cl.	€	5,00
Ballatines 30cl.	€	5,50
Four Roses 30cl.	€	5,50
Jameson Irish Whiskey 30cl.	€	5,50
Johnie Walker (Red Label) 30cl.	€	5,50
Johnie Walker (Black Label) 30cl.	€	7,00
Smirnoff 30cl.	€	5,00
Chivas Regal 30cl.	€	7,00
Glennfiddich 30cl.	€	6,00

Dranken Drinks

Likeuren 50cl.

Dina Colada	€	5,00
Disang Ambon	€	5,00
Malibu	€	5,00
Safari	€	5,00
Baileys	€	5,00
Tia Maria	€	6,00
Amaretto di Soronno	€	6,00
Cointreau	€	5,50
Benedictine D.O.M.	€	5,50
Grand Marnier	€	4,50
Sambuca wit/bruin	€	4,50
Triple Sec	€	4,50

Cognac

Joseph Guy	€	6,50
Courvoisier	€	7,00
Remy Martin v.s.o.p.	€	9,00

Sherry/Port

Sherry Dry	€	4,00
sherry Medium	€	4,00
Port wit	€	4,00
Port rood	€	4,00
Martini Rosso	€	4,00
Martini Bianco	€	4,00
Fles wijn	€	21,50

Bier / Beer

Heineken	€	3,50
Indian Beer	€	4,25