

THE ULTIMATE INDIAN DINING EXPERIENCE



BOMBAY INN



bombayinn.be

More than
30 years of experience

THE ULTIMATE INDIAN DINING EXPERIENCE



BOMBAY INN

Au Bombay Inn, notre politique est de donner au client un service individuel de haute qualité.

Nous espérons que vous vous sentirez à l'aise et que vous passerez un moment agréable avec nous en goûtant notre large palette de plats et de vins. Vos commentaires et suggestions sont les bienvenus, car notre but principal est de satisfaire le client. Nous espérons que vous apprécierez votre repas.

Hier in Bombay Inn streven wij ernaar onze service op een hoog peil te houden. Wij hopen dat u zich bij ons op uw gemak voelt en geniet van onze uitgebreide selectie gerechten en wijnen. Uw opmerkingen en suggesties zijn altijd welkom, ons voornaamste doel is immers de klant tevreden te stellen. Wij hopen dat u van uw maaltijd geniet.

Here at Bombay Inn, it is our policy that the client receives a high quality and individual service. While dining with us, we hope you will feel comfortable and relaxed and that on leaving you can take a taste of India home. Our employees have a thorough knowledge of all the dishes and wines. Any compliments or suggestions will be welcomed as our primary goal is to satisfy you, our customer. Hope you enjoy your meal.

Our Take Away Service

- * Demandez la folder take-away. Or www.bombayinn.be
- * Vraag naar onze take-away folder. Of www.bombayinn.be
- * Ask for our Take away menu brochure. Or www.bombayinn.be

Assaisonnement / Maatstaf kruiden / Seasoning



S



M



L



XL



Informations nutritionnelles / Voedingsinformatie / Nutritional Information



Contient du gluten
Bevat gluten
Contains gluten



Contient du lactose
Bevat lactose
Contains lactose



Contient du lactose
Bevat lactose
Contains lactose



Contient des noix/cacahouète/légumineuses
Bevat noten/pinda/peulvruchten
Contains nuts/peanuts/legumes



Contient des mollusques/crustacés
Bevat weekdieren/schaaldieren
Contains molluscs/crustaceans



COCKTAILS



01. APERITIF MAISON

10,00



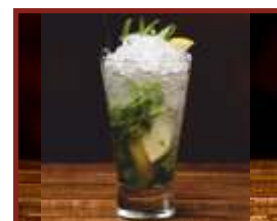
02. INDIAN DREAM

10,00



03. MOJITO (Classic / Blue / Strawberry)

10,00



04. GIN TONIC

10,00

Safari liquor, orange juice & dry gin

05. WHISKY (Soda ou Coca)

10,00



06. PICON (Vin Blanc ou soda)

10,00



07. CAMPARI ROCK

10,00



08. PORTO ROUGE / ROOD / RED

10,00



09. PORTO BLANC / WITTE / WHITE

10,00



10. MARTINI ROUGE

10,00



11. MARTINI BLANC

10,00



12. BATIDA DE COCO

10,00

(Jus d'orange ou jus de mangue)

13. CAMPARI ORANGE / SODA

10,00



14. PISANG ORANGE

10,00

15. KIR

10,00



MENUS EXCLUSIFS

EXCLUSIVE MENU / EXCLUSIEF MENUS



16

BOMBAY INN COMBI



ENTREE / VOORGERECHT / STARTER

TIKKA KABAB

PLAT PRINCIPAL / HOOFDGERECHT
MAIN DISH

CHICKEN CURRY

avec / en / and

RIZ / RIJST/RICE SAFRAN

ou/of/or

NAAN

THE ou/of/or CAFE

25,00

17

BOMBAY INN COMBI SPECIAL FOR 2 PEOPLE



ENTREE / VOORGERECHT / STARTER
VARIEE / GEVARIEERD / MIXED

SAMOSA + TIKKA KABAB

PLAT PRINCIPAL / HOOFDGERECHT
MAIN DISH

CHICKEN TIKKA MASALA (1)

MOUTON MADRAS (1)

ALOO CHANA (1)

avec / en / and

RIZ / RIJST/RICE SAFRAN (2)

ou/of/or

NAAN (2)

DESSERT (2)

THE ou/of/or CAFE

80,00
(for 2 people)

18

VEGETARIAN COMBI



ENTREE / VOORGERECHT / STARTER

ONION BHAJEE

PLAT PRINCIPAL / HOOFDGERECHT
MAIN DISH

SABZI CURRY

avec / en / and

RIZ / RIJST/RICE SAFRAN

ou/of/or

NAAN

THE ou/of/or CAFE

23,00

19

VEGETARIAN COMBI SPECIAL



ENTREE / VOORGERECHT / STARTER

SAMOSA

PLAT PRINCIPAL / HOOFDGERECHT
MAIN DISH

VEGETABLE SHAHI KORMA

avec / en / and

RIZ / RIJST/RICE SAFRAN

ou/of/or

NAAN

DESSERT (2)

THE ou/of/or CAFE

30,00



MENUS EXCLUSIFS

EXCLUSIVE MENU / EXCLUSIEF MENUS



20

BOMBAY DIET VEGAN MENU VEGETARIAN DIET MENU



ENTREE / VOORGERECHT / STARTER

SALADE MIXTE

PLAT PRINCIPAL / HOOFDGERECHT
MAIN DISH

TARKA DALL

avec / en / and

RIZ / RIJST/RICE

avec / en / and

THE YASMINE ou/of/or DECAFÈNE

23,00

21

BOMBAY INN HEALTHY MENU NON-VEGETARIAN



ENTREE / VOORGERECHT / STARTER
VARIEE / GEVARIEERD / MIXED

TANDOORI CHICKEN

PLAT PRINCIPAL / HOOFDGERECHT
MAIN DISH

CHICKEN MADRAS

avec / en / and

RIZ / RIJST/RICE

avec / en / and

THE YASMINE ou/of/or DECAFÈNE

25,00

22

KID'S ADVENTURE MENU

(< 12 ans / jaar / year)



PLAT PRINCIPAL / HOOFDGERECHT MAIN DISH

CHICKEN TIKKA MASSALA

ou/of/or

MATAR PANEER KORMA

végétarien/vegetarisch/vegetarian

avec / en / and

RICE

DESSERT

GLACE (1 BOULE) / IJS (1 BOULE) / ICE CREAM (1 BOULE)
vanille, chocolat / vanille, chocolade / vanilla, chocolate

15,00



ENTREES / VOORGERECHTEN / STARTERS

Viande - Poisson / Vlees - Vis / Meat - Fish



1. TANDOORI CHICKEN



- * Une cuisse de poulet marinée dans du yaourt avec des épices et rôti, dans le four d'argile, le Tandoor, préparation issue de la cuisine traditionnelle des Mogols.
- * Een kippenbout gemarineerd in yoghurt en kruiden, gebakken in de klei oven, een bereiding overgenomen uit de traditionele Moghulse keuken.
- * One chicken leg marinated in spiced yoghurt and grilled in a clay oven. This typical Indian style of cooking was imported by Moghul kings.



10,00

2. TIKKA KABAB



- * Petits dés de poulet marinés dans du yaourt avec des épices, selon la tradition indienne
- * Kippenblokjes gemarineerd met yoghurt en kruiden volgens Indiase traditie.
- * Chicken breast marinated in yoghurt and spices, following the Indian tradition.



10,00

3. CHICKEN CHAAT



- * Petits dés de poulet sautés avec des oignons et du chaat masala. Servi avec de la salade.
- * Kleine stukjes kippenblokjes gebakken met uien en chaat masala en bediend met salade.
- * Small pieces of white chicken fried with onion, chaat masala and served with salade.



10,00

4. SHAMI KABAB



- * Délicieux petits chaussons croustillants, farcis de viande et parfumés à la coriandre fraîche.
- * Heerlijke knapperige flapjes, met vlees gevuld en gearomatiseerd met verse koriander.
- * Delicious small crunchy turnovers, stuffed with meat and flavoured with fresh coriander.



10,00

5. BOTI KABAB



- * Préparé avec des morceaux d'agneau marinés dans un yaourt épicé qui ajoute une belle profondeur réconfortante à la viande
- * Gemaakt met stukjes lamsvlees die gemarineerd zijn in gekruide yoghurt, wat een heerlijke, verwarmende diepte aan het vlees toevoegt
- * Made with chunks of lamb that are marinated in a spiced yoghurt which adds a lovely warming depth to the meat



10,00



ENTREES / VOORGERECHTEN / STARTERS

Viande - Poisson / Vlees - Vis / Meat - Fish



6. SEEK KABAB



* Brochette de viande d'agneau hachée, parfumée aux mille épices et grillée au four Tandoori.

* Brochette van gehakt lamsvlees, gearomatiseerd met ontelbare kruiden en gegrild in de Tandoori oven.

* Minced mutton brochette flavoured with scores of spices and Tandoor grilled.



10,00

7. MEAT SAMOSAS



* Heerlijke knapperige flapjes, met vlees gevuld en gearomatiseerd met verse koriander.

* Délicieux petits chaussons croustillants, farcis de viande et parfumés à la coriandre fraîche.

* Delicious small crunchy turnovers, stuffed with meat and flavoured with fresh coriander.



10,00

8. TANDOORI KING PRAWN



* Gegrilde scampis in de Tandoor oven, zie Tandoori kip.

* Scampis préparés comme le poulet Tandoori.

* King prawn prepared as with Tandoori Chicken.



10,00

9. TANDOORI MIX GRILL 2 People



* Mélange de poulet Tandoori, de Tikka kebab, de Boti kabab et de Seek kebab. Servi avec de la salade. Pour deux personnes.

* Mix van kip Tandoori, Tikka kabab, Boti kabab en Seek kabab, bediend met sla. Voor twee personen.

* Mixed of Tandoori chicken, Tikka kabab, Boti kabab and Seek kabab. Served with salade. For two persons.



18,00



ENTREES / VOORGERECHTEN / STARTERS

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian



10. PANI PURI



- * Coquilles croustillantes à la semoule farcies d'une purée épicée de pommes de terre et de pois chiches, servies avec une eau acidulée à la menthe et à la coriandre et un chutney sucré au tamarin
- * Knapperige griesmeelschaaltjes gevuld met gekruide aardappelpuree en kikkererwten, geserveerd met pittig munt-korianderwater en zoete tamarindechutney
- * Crispy semolina shells filled with spiced mashed potatoes and chickpeas, served with tangy mint-coriander water and sweet tamarind chutney



8,00

11. ONION BHAJEE



- * Oignons finement hachés marinés dans un mélange de lentilles et de farine, assaisonnés d'épices, frits et servis avec une salade
- * Fijn gehakte uien gemarineerd in een mengsel van linzen en bloem, gekruid met specerijen, gefrituurd en geserveerd met salade
- * Chopped onions marinated in spices, flour and lentils, fried in vegetable oil and served with salad



8,00

12. PAKORA



- * Beignets de légumes
- * Beignet van groenten
- * Vegetable fritter



8,00

13. PANEER PAKORA



- * Paneer mou (fromage cottage indien). Les morceaux sont frits après avoir été enrobés de farine de gramme épicée.
- * Zachte paneer (Indiase cottage cheese). De stukjes worden gefrituurd nadat ze zijn bedekt met gekruide grammeel.
- * Soft paneer (indian cottage cheese). Pieces are deep fried after being coated in spiced gram flour



8,00

14. SAMOSA



- * Délicieux petits chaussons croustillants, farcis de pommes de terre, de petits pois et parfumés à la coriandre fraîche
- * Heerlijke knapperige flapjes, gevuld met aardappelen en doperwten, op smaak gebracht met verse koriander
- * A turnover with a spicy filling of mashed potatoes and green peas. The samosa is a familiar treat to all those who enjoy Indian cuisine.



8,00



ENTREES / VOORGERECHTEN / STARTERS

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian



15. ALOO TIKKI



- * *Pommes de terre bouillies et écrasées mélangées à des épices et des herbes*
- * *Gekookte en gepureerde aardappelen gemengd met kruiden en specerijen*
- * *Boiled and smashed potatoes mixed with spices and herbs*



8,00

16. SPRING ROLL



- * *Mélange de poulet Tandoori, de Tikka kebab, de Boti kabab et de Seek kebab. Servi avec de la salade. Pour deux personnes.*
- * *Mix van kip Tandoori, Tikka kabab, Boti kabab en Seek kabab, bediend met sla. Voor twee personen.*
- * *Mixed of Tandoori chicken, Tikka kabab, Boti kabab and Seek kabab. Served with salade. For two persons.*



8,00

17. MALAKATANI SOUP



- * *Soupe aux lentilles, parfumée à la coriandre fraîche et aux épices.*
- * *Soep met linzen, gearomatiseerd met verse koriander en kruiden.*
- * *Lentils soup, flavoured with fresh coriander and spices.*



8,00

18. FRITES



- * *Frites avec mélange spécial indien masala*
- * *Frietjes met Indiase speciale gemengde masala's*
- * *Fries with Indian special mixed masala's*

8,00

19. SALADE MIXTE



- * *Tomates, salade, concombre, maïs en grains, ananas et oignons. Le tout assaisonné d'épices indiennes.*
- * *Tomaat, sla, komkommer, maïs, ananas, verse uien. Op smaak gebracht met Indische kruiden.*
- * *Fresh tomatoes, lettuce, cucumber, mais, pineapple and onions. Seasoned with Indian spices.*

8,00



PLATS PRINCIPAUX / HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES



20. CURRY



Poulet / Kip / Chicken Curry

16,00

Mouton / Lamsvlees / Lamb Curry

17,00

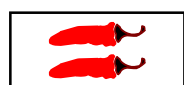
Scampis / Scampis / King Prawn Curry

18,00

- * Une sauce composée de plusieurs épices et d'herbes aromatiques
- * Een saus bestaande uit diverse specerijen en aromatische kruiden
- * Curry is a sauce composed of different spices and aromatic herbs



21. MADRAS



Poulet / Kip / Chicken Madras

16,00

Mouton / Lamsvlees / Lamb Madras

17,00

Scampis / Scampis / King Prawn Madras

18,00

- * Le curry de Madras est légèrement aigre. Il vient de Sud de l'Inde.
- * Madras curry is lichtjes zuur. Het komt uit de grootste stad van Zuid India.
- * The Madras curry is slightly sour. It comes from the largest city in Southern India.



22. VINDALOO



Poulet / Kip / Chicken Vindaloo

16,00

Mouton / Lamsvlees / Lamb Vindaloo

17,00

Scampis / Scampis / King Prawn Vindaloo **18,00**

- * Le vrai Vindaloo vient de Goa, un des plats le plus piquant de l'Inde
- * De echte Vindaloo komt uit Goa en is een van de pittigste gerechten van India
- * The real Vindaloo comes from Goa, one of the spiciest dishes in India



23. PHAAL CURRY



Poulet / Kip / Chicken Phaal Curry

16,00

Mouton / Lamsvlees / Lamb Phaal Curry **17,00**

Scampis / Scampis / King Prawn Phaal Curry **18,00**

- * Le vrai Phaal vient de Goa, le plus piquant de l'Inde
- * De echte Phaal komt uit Goa, de pittigste van India.
- * The real Phaal comes from Goa, the spiciest in India



24. JALFREZI



Poulet / Kip / Chicken Jalfrezi

16,00

Mouton / Lamsvlees / Lamb Jalfrezi

17,00

Scampis / Scampis / King Prawn Jalfrezi **18,00**

- * Le Jalfrezi est le terme en hindi pour le procédé de cuisson des épices dans l'huile. Il donne une saveur agréable et enrichit le goût final du plat. Il cuit dans dans son propre jus ce qui le rend fondant comme une praline.
- * De Jalfrezi de hindische term voor het bakken van een kruidenpasta in hete olie dat een extra lekkere geur geeft, hij is gekookt in zijn eigen vocht, dit maakt dat de bhoona net als pralines in uw mond smelt.
- * The Jalfrezi is the Hindi term for the process of cooking the spice paste in hot oil. It removes the raw taste of the spices and enriches the final taste of the dish and it stews in its own juice which makes it fondant like a praline.



PLATS PRINCIPAUX / HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES



25. RHOAN JOSH



Poulet / Kip / Chicken Rhoan Josh	16,00
Mouton / Lamsvlees / Lamb Rhoan Josh	17,00
Scampis / Scampis / King Prawn Rhoan Josh	18,00

- * Le Rhoan Josh est un plat traditionnel mongol, composé de viande ou de scampis étuvés dans leur jus avec un coulis de tomate à la coriandre fraîche. C'est le plat typique du Kashmir.
- * Rhoan Josh is een traditioneel Moghul gerecht, bestaande uit vlees of garnalen die in hun eigen sap zijn klaargestoofd met tomatepuree en verse koriander. Dit is één van de beroemdste gerechten uit Kashmir.
- * Rhoan Josh is a traditional Mongol dish consisting of meat or King Prawn which are steamed in their own juice, with tomato purée and using fresh coriander. This is one of the most renowned dishes from Kashmir



26. SHAHI KORMA



Poulet / Kip / Chicken Shahi Korma	16,00
Mouton / Lamsvlees / Lamb Shahi Korma	17,00
Scampis / Scampis / King Prawn Shahi Korma	18,00

- * Le Korma est le plat idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. La sauce est composée de yaourt, d'une crème délicatement épicée et de noix de coco.
- * De korma, speciaal bereid voor de Moghuls, is het ideale gerecht voor zij die niet van curry houden. De saus is gemaakt met de zoetheid van kokosnoten, yoghurt en kruidenroom.
- * Created for the Mughals, Korma is perfect for the person who claims to dislike curry. The sauce is made of coconut, yoghurt and cream with herbs.



27. MALAI CURRY



Poulet / Kip / Chicken Malai Curry	16,00
Mouton / Lamsvlees / Lamb Malai Curry	17,00
Scampis / Scampis / King Prawn Malai Curry	18,00

- * Le Malai curry est composé de crème fraîche, yaourt, amandes, noix de coco, raisins et fruits exotiques.
- * Malai curry is gemaakt met room, yoghurt, amandelen, het zoet van kokosnoten en exotische vruchten.
- * Cooked with creamy yoghurt, almond, grated coconut, raisins and some exotic fruits.



28. SAAG WALA



Poulet / Kip / Chicken Saag Wala	16,00
Mouton / Lamsvlees / Lamb Saag Wala	17,00
Scampis / Scampis / King Prawn Saag Wala	18,00

- * Le Saag Wala se compose de viande ou de scampis et est accompagné d'épinards frais. Le tout rehaussé de gingembre et d'ail.
- * Saag Wala bestaat uit vlees of garnalen met verse spinazieblaadjes, gearomatiseerd met gember en knoflook.
- * Saag Wala consists of meat or King Prawn with fresh spinach stalks, flavoured with ginger and garlic.



29. DANSAK



Poulet / Kip / Chicken Dansak	16,00
Mouton / Lamsvlees / Lamb Dansak	17,00
Scampis / Scampis / King Prawn Dansak	18,00

- * Le Dansak se compose de viande ou de scampis et est préparé avec des lentilles roses du Madras. Le tout épicé à la façon du Sud de l'Inde.
- * Dansak bestaat uit vlees of garnalen, gekookt met kleine roze linzen uit Madras en het geheel gekruid op Zuid-Indiase wijze. Een verfijnde lekkernij!
- * Dansak consists of meat or King Prawn, slowly cooked with lentils and spices. A great delight!



PLATS PRINCIPAUX / HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES



30. BOMBAY CURRY



Poulet / Kip / Chicken Bombay Curry	16,00
Mouton / Lamsvlees / Lamb Bombay Curry	17,00
Scampis / Scampis / King Prawn Bombay Curry	18,00

- * Le Bombay Curry est composé de viande et de légumes, plusieurs épices et d'herbes aromatiques
- * De Bombay Curry bestaat uit vlees, groenten en diverse specerijen en aromatische kruiden.
- * The Bombay Curry consists of meat, vegetables and aromatic herbs.



31. BIRIANI



Poulet / Kip / Chicken Biriani	16,00
Mouton / Lamsvlees / Lamb Biriani	18,00
Scampis / Scampis / King Prawn Biriani	20,00

- * Le Biriani se compose de riz préparé avec de la viande ou des scampis, aromatisé aux épices, raisins, noix de coco râpée. Le tout accompagné d'une sauce curry aux légumes.
- * Biriani is rijst bereid met vlees of garnalen gearomatiseerd met kruiden, rozijnen, geraspte kokosnoot en bediend met een curry saus van groenten.
- * Biriani is rice prepared with meat or king prawns, flavoured with spices, raisins, grated coconut and served with a small vegetables curry sauce.



32. BHOONA



Poulet / Kip / Chicken Bhoona	16,00
Mouton / Lamsvlees / Lamb Bhoona	17,00
Scampis / Scampis / King Prawn Bhoona	18,00

- * Le Bhoona est le terme en hindi pour le procédé de cuisson des épices dans l'huile. Il donne une saveur agréable et enrichit le goût final du plat. Il cuit dans dans son propre jus ce qui le rend fondant comme une praline.
- * De Bhoona de hindische term voor het bakken van een kruidenpasta in hete olie dat een extra lekkere geur geeft, hij is gekookt in zijn eigen vocht, dit maakt dat de bhoona net als pralines in uw mond smelt.
- * The Bhoona is the Hindi term for the process of cooking the spice paste in hot oil. It removes the raw taste of the spices and enriches the final taste of the dish and it stews in its own juice which makes it fondant like a praline.



Toujours commandez le pain
et de riz à part

Always order bread
and rice separately.

Bestel altijd apart brood
en rijst.

THE ULTIMATE INDIAN DINING EXPERIENCE



BOMBAY

INN



SPECIALITES / SPECIALE GERECHTEN / SPECIAL DISHES



33. TIKKA MASALAH



Poulet / Kip / Chicken Tikka Masalah

Mouton / Lamsvlees / Lamb Tikka Masalah

Scampis / Scampis / King Prawn Masalah



20,00

21,00

22,00

- * Le fameux mélange masala, épicé et légèrement crémeux. Ensuite le tout sauté au four d'argile, le Tandoor, accompagné d'une sauce.
- * Geroosterd vlees of garnalen in een kruidige en licht romige saus, bereid in de tandooroven
- * Marinated yoghurt with ginger and garlic in the tandoor oven, cooked in a spicy sauce.

34. BUTTER CHICKEN



- * Parfumé lors de son passage dans le Tandoor, sauté au beurre avec un coulis d'épices.
- * Gearomatiseerd in de tandoor en nadien gebraden in boter en kruidenpuree.
- * Flavoured with tandoor, then shallow in butter and spiced sauce

20,00



35. TANDOORI MIXED GRILL



- * Choix varié de mets marinés et cuits au Tandoor et accompagnés de deux sauces appropriées : Botik Kabab, Tikka Kabab, Sheek Kebab et Poulet Tandoori. Servi avec une salade et naan
- * Gevarieerde keuze aan gemarineerde en in de tandoor gebakken gerechten, geserveerd met twee bijpassende sauzen: Botik Kabab, Tikka Kabab, Sheek Kebab en Tandoori Kip. Geserveerd met een salade en naan.
- * A varied selection of marinated dishes cooked in a tandoor oven and served with two accompanying sauces: Botik Kabab, Tikka Kabab, Sheek Kebab and Tandoori Chicken. Served with salad and naan bread

28,00

36. KADAI GOST (agneau/lam/lamb)



- * Viande poêlée aux épices douces mais fleuries, dans un chaudron spécial originaire du Rajasthan
- * Lam gekookt met gemalen kruiden, verse tomaten, koriander en groene chilipepers
- * Meat pan-fried with mild but floral spices, in a special cauldron originating from Rajasthan

20,00

37. BENGAL FISH SPECIALITY



- * Poisson marinées aux épices, frit et servi avec du riz et une sauce curry aux oignons. Ce met est très populaire au Bengale. Les Bengalies sont renommés pour leur façon d'accomoder le poisson.
- * Gebakken vis, gemarineerd in kruiden, bediend met rijst en curry saus met uien. Dit gerecht is erg populair o, de Be,gaamse provincie. De Bengalen zijn bekend om hun visbereidingen. Ontdek zelf deze specialiteit.
- * Fried fish marinated in herbs, served with rice and curry sauce with onions. This dish is very popular in the province of Bengal. The Bengalies are known for their fish dishes. Discover this speciality for yourself.

25,00

38. SHAHI MIX THALI



- * Choix varié et complet de plats servis individuellement sur un grand plateau. Accompagné de riz au safran et d'une galette indienne, Naan.
- * Gevarieerde en uitgebreide keuze aan gerechten die individueel worden geserveerd op een groot dienblad. Vergezeld van saffraanrijst en een Indiase flatbread, Naan.
- * A varied and comprehensive selection of dishes served individually on a large platter. Accompanied by saffron rice and an Indian flatbread, naan.

40,00

39. SHAHI MIX THALI for 2 people



- * Choix varié et complet de plats servis individuellement sur un grand plateau. Accompagné de riz au safran et d'une galette indienne, Naan.
- * Gevarieerde en uitgebreide keuze aan gerechten die individueel worden geserveerd op een groot dienblad. Vergezeld van saffraanrijst en een Indiase flatbread, Naan.
- * A varied and comprehensive selection of dishes served individually on a large platter. Accompanied by saffron rice and an Indian flatbread, naan.

60,00

THE ULTIMATE INDIAN DINING EXPERIENCE



BOMBAY INN





PLATS VEGETARIENS / VEGETARISCHE GERECHTEN VEGETABLE DISHES



40. SHAHI PANEER MASALA



- * Mattar paneer korma est le plat idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. Un plat composé de petits pois et de fromage indien.
- * Mattar paneer is het ideale gerecht voor zij die niet van curry houden. Het gerecht bestaat uit erwten en Indiase kaas. **18,00**
- * Mattar Paneer is the ideal dish for those who claim to dislike curry. This dish consists of peas and Indian cheese.

41. MATTAR PANEER KORMA



- * Mattar paneer korma est le plat idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. Un plat composé de petits pois et de fromage indien.
- * Mattar paneer is het ideale gerecht voor zij die niet van curry houden. Het gerecht bestaat uit erwten en Indiase kaas. **16,00**
- * Mattar Paneer is the ideal dish for those who claim to dislike curry. This dish consists of peas and Indian cheese.

42. PALAK PANEER



- * Epinards frais étuvés avec fromage indienne et nappés d'une sauce épicée.
- * Verse gestoofde spinazie met indische kaas overgoten met een kruidensaus. **16,00**
- * Fresh spinach with indian cheese and coated with a spiced sauce

43. MALAI KOFTA



- * Malai kofta est composé de légumes et fruits secs en sauce curry douce à base de crème fraîche (malai) et d'herbes fraîches. Ce plat est rarement au menu car la kofta demande une préparation fraîche. **16,00**
- * Malai kofta bestaat uit groenteballetjes in een zachte currysous op basis van room (malai) en verse kruiden. Dit gerecht wordt zelden vers gemaakt en staat daarom niet altijd op het menu.
- * Malai Kofta consists of vegetable balls cooked in a soft, creamy sauce made with fresh cream (malai), fresh herbs and spices. Often needs to be freshly made and therefore not always on restaurant menu.

44. VEGETABLE SHAHI KORMA



- * Le Korma est le plat idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. Différentes sortes de légumes préparés avec de la crème, des noix de coco et des épices délicates. **16,00**
- * De korma, speciaal bereid voor de Moghuls, is het ideale gerecht voor zij die niet van curry houden. Verschillende soorten groenten bereid in een zachte crème met kokosnoten.
- * Created for the Mughals, Korma is perfect for the person who claims to dislike curry. Various kinds of fresh vegetables prepared in a sauce made of coconut, almonds and cream with herbs.

45. SABZI BIRANI



- * Le Birani se compose de riz préparé avec différentes sortes de légumes, aromatisés aux épices, raisins, noix de coco râpée. Le tout accompagné d'une sauce curry aux légumes. **16,00**
- * Birani is rijst bereid met verschillende soorten verse groenten, gearomatiseerd met kruiden, rozijnen, geraspte kokosnoot en bediend met een curry saus van groenten.
- * Birani is rice prepared with mixed fresh vegetables, flavoured with spices, raisins, grated coconut and served with a small vegetables curry sauce.



PLATS VEGETARIENS / VEGETARISCHE GERECHTEN

VEGETABLE DISHES



46. ALOO GOBI



- * Curry de chou-fleur et de petites pommes de terre aux graines de cumin avec une sauce aux tomates fraîches et petits oignons.
- * Schotel met bloemkool en kleine aardappelen met komijnzaad, bereid in een luchtige saus van verse tomaten en uitjes.
- * Cauliflower curry and small potatoes with cumin grains, prepared in a light fresh tomato and onion sauce.

16,00

47. BINDI BHAJEE



- * Ocras doux frits sur un lit d'oignons, ce qui permet de garder toute la saveur naturelle des ocras. Très peu d'épice ! (connus sous le nom « lady's fingers »)
- * Zachte okras, gebakken op een uienbedje, de heerlijke natuurlijke smaak van de okras wordt behouden. Heel weinig kruiden !
- * Sweet okras fried in a bed of onions, the delicious okras retain natural flavour. Very few spices ! ("lady fingers")

16,00

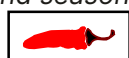
48. ALOO MATTAR



- * Pommes de terre et petits pois préparé dans une sauce douce de curry et différentes sortes d'épices. Le tout parfumé à la coriandre fraîche.
- * Aardappelen en doperwten bereid in een zachte curry saus met verschillende kruiden en met verse koriander.
- * Potatoes and green peas prepared in soft curry sauce flavoured with fresh coriander and seasoning spices.

16,00

49. TARKA DALL



- * Lentilles indiennes étuvées puis nappées d'oignons frits avec une pointe d'ail, de gingembre et épices en grain.
- * Indiaanse linzen, gestoofd en nadien bedekt met gebakken uien met een vleugje knoflook gember en ongemalen kruiden.
- * Indian lentils braised then coated with fried onions with a touch of garlic, ginger and grain spices.

16,00

50. DAL MAKHANI



- * Lentilles noires entières (Sabut Urad) - ingrédient principal. Haricots rouges (Rajma), utilisés en petite quantité, beurre (makhan), crème fraîche, purée de tomates, gingembre
- * Hele zwarte linzen (Sabut Urad) - hoofdingrediënt. Rode kidneybonen (Rajma), gebruikt in kleine hoeveelheid, boter (makhan), verse room, tomatenpuree, gember
- * Whole black lentils (Sabut Urad) - main ingredient. Red kidney beans (Rajma), used in small quantity, butter (makhan), fresh cream, tomato puree, ginger

16,00

51. SABZI CURRY



- * Différentes sortes de légumes rehaussés d'épices.
- * Verschillende soorten groenten op smaak gebracht met kruiden.
- * Various types of vegetables enhanced with spices.

16,00

52. SABZI VINDALOO



- * Différentes sortes de légumes rehaussés d'épices, la feuille plus piquante
- * Verschillende soorten groenten op smaak gebracht met kruiden, het blad is pittiger
- * Different kinds of vegetables enhanced with spices, the leaf being more pungent

16,00



PLATS VEGETARIENS / VEGETARISCHE GERECHTEN VEGETABLE DISHES



53. ALOO CHANA



* Pomme de terre et pois chis du Penjab préparé dans un coulis de tomates avec de la coriandre fraîche

* Aardappelen en Kikkererewten uit Penjab, bereid met tomatenpuree en verse korianderblaadjes.

* Potatoes and chick peas from Punjab cooked in tomato purée and in fresh coriander leaves.

16,00

54. BOMBAY ALOO



* Pommes de terre délicatement épicées.

* Aardappelen bereid met kruiden.

* Potato cooked with delicat spices.

16,00

55. THALI KHRISNA



* Six préparations différentes à base de légumes et de riz. Servi avec du riz safrané et du naan.

* Zes verschillende vegetarische bereidingen geserveerd met saffraanrijst en naan.

* Six different fresh vegetable-based preparations served with saffron rice and naan.

35,00

56. THALI KHRISNA 2 people



* Six préparations différentes à base de légumes et de riz. Servi avec du riz safrané et du naan.

* Zes verschillende vegetarische bereidingen geserveerd met saffraanrijst en naan.

* Six different fresh vegetable-based preparations served with saffron rice and naan.

50,00

THE ULTIMATE INDIAN DINING EXPERIENCE



BOMBAY

INN



ACCOMPAGNEMENTS / BIJGERECHTEN



57. RICE



- * Spécialité du Bengale. Riz basmati au beurre, safrané et délicatement parfumé.
- * Bengaalse specialiteit. Basmati rijst gekookt in boter, saffraan en licht geparfumeerd. **4,00**
- * Speciality of Bengal. Basmati rice cooked in butter, saffron and delicately flavoured.

58. FRIED RICE



- * Riz basmati sauté aux oignons avec des petits pois et des œufs. Délicatement parfumé.
- * Basmati rijst gebakken met uien, groene erwten en eieren. Licht geparfumeerd. **6,00**
- * Basmati rice fried with onions, green peas and eggs. Lightly flavoured.

59. NAAN



- * Pain indien frais et chaud, cuit au four d'argile.
- * Indiaas brood, vers en warm, gebakken in de klei oven. **3,00**
- * Fresh, warm Indian bread cooked in a clay oven.

60. GARLIC NAAN



- * Galette indienne à l'ail cuite au four d'argile.
- * Indiaas brood met look, gebakken in de klei oven. **6,00**
- * Indian bread with garlic cooked in a clay oven.

61. KEEMA NAAN



- * Galette indienne farcie de viande hachée et cuite au four d'argile (Tandoori).
- * Indiaas brood gevuld met gehakt vlees en gebakken in de klei oven (Tandoori). **6,00**
- * Indian bread with minced meat, cooked in a clay oven (Tandoori).

62. CHEESE NAAN



- * Galette indienne farcie de fromage et cuite au four d'argile (Tandoori).
- * Indiaas brood gevuld met kaas en gebakken in de klei oven (Tandoori). **6,00**
- * Indian bread with cheese, cooked in a clay oven (Tandoori).



ACCOMPAGNEMENTS / BIJGERECHTEN



63. PESHWARI NAAN



- * Noix de coco séchée, noix de cajou, amandes, raisins secs (kishmish). Pain indien cuit dans un four en argile
- * Gedroogde kokosnoot, cashewnoten, amandelen, rozijnen (kishmish). Indiaas brood gebakken in een klei oven
- * Desiccated coconut, cashew nuts, almonds, raisins (kishmish). Indian bread cooked in a clay oven

6,00

64. CHAPATI



- * Galette de farine brune et sel. C'est la pain d'accompagnement courant en Inde.
- * Brood van bruin zetmeel en zout. Dit is de gangbare brood garnituur in India.
- * Bread from brown flour and salt. The usual accompaniment bread in India.

3,00

65. TANDOORI RÔTI



- * Pain à la farine complète, croustillant et bien cuit au four en terre cuite
- * Brood van bruine bloem, knapperig en goed gebakken in een klei oven
- * Bread from brown flour and crispy very well cooked in clay oven

3,00

66. PARATHA



- * Pain cuit au beurre.
- * Brood gebakken in boter.
- * Bread baked in butter.

3,00

67. PARATHA VEGETABLES



- * Pain farci de légumes cuits au beurre.
- * Brood gevuld met groenten, gebakken in boter.
- * Bread garnished with vegetables baked in butter.

6,00

68. RAITA



- * Yaourt au concombre, tomate, oignon et feuilles de coriandre. Un hors-d'oeuvre extraordinaire qui convient à tous les repas indiens.
- * Yoghurt met komkommer, tomaat, ui en korianderblaadjes. Dit is het ideale bijgerecht bij een Indiase maaltijd.
- * Yoghurt with cucumber, tomato, onion and coriander leaves. This is the ideal hors d'oeuvre to every Indian dish.

3,00

THE ULTIMATE INDIAN DINING EXPERIENCE



BOMBAY INN





DESSERTS / NAGERECHTEN



69. KULFI



- * Glace indienne à base de noix de coco, parfumée à la cardamome et servie avec un coulis de mangue.
- * Indiaas ijs op basis van kokosnoot, gegurd met kardamon en mango saus bediend
- * Indian ice cream with coconut, flavoured with cardamom and served with mango sauce.

8,00

70. GULAB JAMUN



- * Pâtisserie indienne à base d'amande.
- * Amandelbolletjes met siroop, een Indiase zoetigheid.
- * Indian sweet based on almonds.

8,00

71. LADDU



- * Pâtisserie indienne à base de farine de pois chiches, sucre, noix de cajou, amandes et pistaches. Sucré.
- * Indiaas dessert bereid met cashewnoten, pistache, kikkererwtenmeel suiker en amandelen. Vrij zoet.
- * Indian sweet based on cashewnuts, pistachio nuts, chickpea flour, sugar, cheese and almonds.

8,00

72. GLACES



- Vanille
- Chocolat
- Fraise
- Pistache

8,00



BOISSONS / DRANKEN / DRINKS



73. THE / THEE / TEA



	Théière / Theepot Teapot	Tasse / Kopje Cup
Thé Jasmin / Jasmijn Thee / Jasmine Tea	6,00	3,00
Thé Cannelle / Kaneel Thee / Tea Canale	6,00	3,00
Thé Mangu / Mango Thee / Mango Tea	6,00	3,00
Thé Citron / Citroen Thee / Lemon Tea	6,00	3,00
Thé Gingembre / Gingembre Thee / Ginger Tea	6,00	3,00
Thé Indien (Chai) / Indiaanse Thee (Chai) / Indian Tea (Chai)	6,00	3,00

° Thé au lait indien / Indiaanse thee met melk / Indian tea with milk

74. CAFE / KOFFIE / COFFEE



Café / Koffie / Coffee	3,00
Cappuccino	3,00
Espresso	3,00

75. LIQUEURS / LIKEUREN / LIQUORS

Calvados	Amaretto	9,00
Cognac	Grand Marnier	9,00
Cointreau	Safari	9,00
Baileys		9,00



76. NOS BOISSONS / ONZE DRANKEN / DRINKS



Coca Cola	4,00
Coca Cola Zéro	4,00
Sprite	4,00
Eau plate / Gazeuse	4,00
° Pichet (0,5l)	4,00
° Bouteille (1,5l)	6,00



Fanta	4,00
Tonic	4,00
Lassi (Yagourt / Yaourt)	4,00
Mango Lassi	6,00
Jus de Mange	4,00
Jus d'Orange	4,00
Ice Tea	4,00

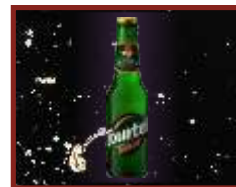


77. NOS BIERES / ONZE BIEREN / OUR BEERS



Jupiler	4,00
Jupiler 0%	4,00

Leffe	5,00
Duvel	5,00



78. BIERES INDIENS / INDIAAS BIER / INDIAN BEERS



King Fisher	5,00
-------------	------

Cobra	5,00
-------	------





VINS / WIJNEN / WINES



79. VINS DU PATRON Rouge / Rosé / Blanc



House Wine Bt

22,00

1/2 litre

15,00

1/4 litre

10,00

Un verre

6,00



80. VINS ROUGES

VIN FRANCAIS



Côte du Rhône (Château de Gicon)

28,00

Beaujolais Villages (Bouchard Père & Fils)

28,00

Brouilly Pisse-Vielle (Maison Gobet)

35,00

Première Côte de Blaye (Château la Rose Bellevue)

28,00

Médoc (Château Patache d'Aux Cru Bourgeois)

45,00

Saint-Emillion Grand Cru (Château Haut Despagnet)

45,00

Saumur (Château de Villeneuve)

35,00

Bordeaux Supérieur (Château Beausejour)

28,00



VIN INDIENS

Grover Vineyards (Cabernet-Shiraz)

28,00



81. VINS ROSES



VIN FRANCAIS

Côte de Provence (Château de l'Hoste)

28,00

Cabernet d'Anjou (Vin de la Loire)

28,00

Tavel (Côte du Rhône)

35,00

Pinot Noir (Bestheim)

35,00



VIN PORTUGAIS

Mateus

35,00



82. VINS BLANCS

VIN FRANCAIS



Muscadet (Sevre & Maine sur Lie)

25,00

Pinot Gris / Toky (Bestheim)

35,00

Bourgogne Chardonnay (La Vignée)

45,00

Sancerre (Domaine Sylvain Bailly)

45,00





EXCLUSIVE GROUP MENU

(MIN 4 PEOPLE)



PAPADAM - Indian Crispy Bread

MIXED STARTER

TIKKA KABAB



- * *Petits dés de poulet marinés au yaourt, aux épices, selon la tradition indienne.*
- * *Kippenblokjes gemarineerd met yoghurt en kruiden volgens Indiase traditie*
- * *Chicken breast marinated in yoghurt and spices, following the Indian tradition.*

ONION BHAJEE



- * *Oignons finement hachés et marinés dans un mélange de lentilles et de farine de pois chiches frites dans du Ghee (Beurre végétal), et servi avec la salade.*
- * *Fijn gehakte uien, gemarineerd in een mengsel van linzen en kikkererwtenmeel, gebakken in Ghee (Plantenboter) en bediend met salade.*
- * *Chopped onions marinated in spices, chickpea flour, lentils then fried in vegetable Ghee and served with salad.*

MAIN DISHES

CHICKEN MADRAS



- * *Le curry de Madras est légèrement aigre. Il vient du Sud de l'Inde.*
- * *Madras curry is lichtjes zuur. Het komt uit de grootste stad van Zuid-India.*
- * *The Madras curry is slightly sour. It comes from the largest city in southern India.*

LAMB SHAHI KORMA



- * *Le korma est le plat idéal pour ceux qui n'aiment pas le curry. La sauce est composée de yaourt, d'une crème délicatement épicée et de noix de coco.*
- * *De korma, speciaal bereid voor de Moghuls, is het ideale gerecht voor zij die niet van curry houden. De saus is gemaakt met de zoetheid van kokosnoten, yoghurt en kruidenroom.*
- * *The korma was created for the Mughuls and is perfect for the person who claims to dislike curry. The sauce is made of coconut, yoghurt and cream with herbs. No-one could possibly fail to fall in love with the korma dish.*

KING PRAWN DANSAK



- * *Le Dansak se compose de viande ou de scampis cuits avec des lentilles roses de Madras. Le tout épicé à la façon du Sud de l'Inde.*
- * *Dansak bestaat uit vlees of garnalen, gekookt met kleine roze linzen uit Madras en het geheel gekruid op Zuid-Indiase wijze. Een verfijnde lekkernij !*
- * *Dansak consists of meat or King Prawns, slowly cooked with lentils and spices. This is one of the best loved dishes from India. A great delight !*

ALOO MATTER



- * *Pommes de terre et petits pois préparé dans un sauce doux de curry et différentes sortes d'épices. Le tout parfumé à la coriandre fraîche.*
- * *Aardappelen en doperwten bereid in een zachte curry saus met verschillende kruiden en met verse koriander*
- * *Potatoes and green peas cooked with fresh tomato, coriander leaves and spices.*

RICE



- * *Spécialité du Bengale. Riz basmati cuit au beurre, safrané et délicatement parfumé.*
- * *Bengaalse specialiteit. Basmati-rijst met saffraan, in boter gekookt en lichtjes geparfumeerd.*
- * *Speciality of Bengal. Basmati rice cooked in butter, saffron and finely flavoured.*

NAAN



- * *Pain indien frais et chaud cuit au four d'argile.*
- * *Indiaas brood, vers, warm, gebakken in de klei oven.*
- * *Fresh, warm Indian bread cooked in a clay oven.*

30,00
P.P



EXCLUSIVE GROUP MENU (MIN 4 PEOPLE)



PAPADAM - Indian Crispy Bread

MIXED STARTER

TIKKA KABAB



- * *Petits dés de poulet marinés au yaourt, aux épices, selon la tradition indienne.*
- * *Kippenblokjes gemarineerd met yoghurt en kruiden volgens Indiase traditie*
- * *Chicken breast marinated in yoghurt and spices, following the Indian tradition.*

SAMOSA SALAD



- * *Heerlijke knapperige flapjes, met vlees gevuld en gearomatiseerd met verse koriander.*
- * *Délicieux petits chaussons croustillants, farcis de viande et parfumés à la coriandre fraîche.*
- * *Delicious small crunchy turnovers, stuffed with meat and flavoured with fresh coriander.*

MAIN DISHES

CHICKEN TIKKA MASALA



- * *Le fameux mélange masala, épicé et légèrement crémeux. Ensuite le tout sauté au four d'argile, le Tandoor, accompagné d'une sauce.*
- * *Geroosterd vlees of garnalen in een kruidige en licht romige saus, bereid in de tandooroven*
- * *Marinated yoghurt with ginger and garlic in the tandoor oven, cooked in a spicy sauce*

MOUTON MADRAS



- * *Le curry de Madras est légèrement aigre. Il vient du Sud de l'Inde.*
- * *Madras curry is lichtjes zuur. Het komt uit de grootste stad van Zuid India.*
- * *The Madras curry is slightly sour. It comes from the largest city in southern India.*

KING PRAWN DANSAK



- * *Le Dansak se compose de viande ou de scampis et est préparé avec des lentilles roses du Madras. Le tout épicé à la façon du Sud de l'Inde.*
- * *Dansak bestaat uit vlees of garnalen, gekookt met kleine roze linzen uit Madras en het geheel gekruid op Zuid-Indiase wijze. Een verfijnde lekkernij!*
- * *Dansak consists of meat or King Prawn, slowly cooked with lentils and spices.*

ALOO CHANA



- * *A great delight!*
- * *Pomme de terre et pois chis du Penjab préparé dans un coulis de tomates avec de la coriandre fraîche*
- * *Aardappelen en Kikkererewten uit Penjab, bereid met tomatenpuree en verse korianderblaadjes.*
- * *Potatoes and chick peas from Punjab cooked in tomato purée and in fresh coriander leaves.*

RICE



AVEC / MET / WITH

- * *Spécialité du Bengale. Riz basmati au beurre, safrané et délicatement parfumé.*
- * *Bengaalse specialiteit. Basmati rijst gekookt in boter, saffraan en licht geparfumeerd.*
- * *Speciality of Bengal. Basmati rice cooked in butter, saffron and delicately flavoured.*

NAAN



- * *Pain indien frais et chaud, cuit au four d'argile.*
- * *Indiaas brood, vers en warm, gebakken in de klei oven.*
- * *Fresh, warm Indian bread cooked in a clay oven.*

RAITA



- * *Yaourt avec concombre, tomate, oignon et feuilles de coriandre. Un hors-d'oeuvre rafraîchissant qui convient à tous les repas indiens.*
- * *Yoghurt met komkommer, tomaat, ui en blaadjes koriander. Dit is het ideale bijgerecht bij een Indiase maaltijd.*
- * *Yoghurt with cucumber, tomato, onion and coriander leaves.*
- * *This is the ideal hors-d'oeuvre to every Indian dish.*

THE / THEE / TEA ou/of/or CAFE/KOFFIE/COFFEE

35,00
P.P



**MORE THAN 30 YEARS
OF EXPERIENCE**

THE ULTIMATE INDIAN DINING EXPERIENCE



BOMBAY INN