

# *Bienvenue au Restaurant Royal Bombay Palace*

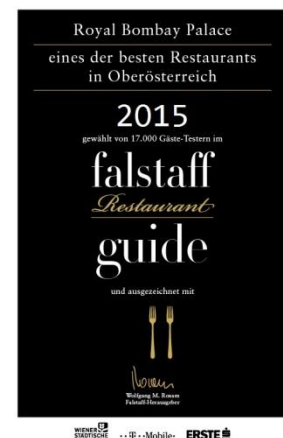
*Chère cliente! Cher client!*

*Avec les plats soigneusement choisis de notre menu, nous voudrions vous inviter à un voyage culinaire à travers le sous-continent indien. La variété unique de la cuisine indienne repose sur les épices et les ingrédients frais qu'on utilise différemment selon les régions. Le secret réside dans le savoir quelles épices s'accordent avec quels légumes ou quelle viande et comment on les prépare ensemble. La maîtrise indienne dans la préparation des légumes est sans égale dans le monde entier.*

*Vous trouvez une fine sélection de spécialités à base de poisson, agneau et poulet dans notre menu et nous aimerions surtout attirer votre attention sur les plats préparés au „tandoor“. Le „tandoor“ est un four en terre cuite spéciale chauffé au charbon de bois, qu'on utilise surtout à l'État fédéral Punjab. La cuisine végétarienne joue également un rôle important en Inde. Naturellement, nous préparons nos galettes au tandoor!*

*Avec plaisir, nous vous conseillons dans la composition de votre menu.  
Nous vous souhaitons bon divertissement en choisissant vos plats préférés et*

*BON APPÉTIT!  
La famille Shashia  
et son équipe*



## *Boissons* *alcooliques*

### *Apéritifs*

<i>Jus de mangue et vin mousseux</i>	<i>verre</i>	4,30
<i>Jus de mangue et Campari</i>	<i>verre</i>	4,30
<i>Jus de mangue et vodka</i>	<i>verre</i>	4,30
<i>Vin mousseux et jus d'orange</i>	<i>verre</i>	4,30
<i>Vin mousseux</i>	<i>verre</i>	4,30
<i>Aperol Spritz</i>	<i>verre</i>	4,30
<i>Campari Orange</i>	<i>verre</i>	4,30
<i>Martini Dry, Rosso, Bianco</i>		4,80

### *Bière A*

<i>Zipfer Urtyp / Gösser Zwickel (avec turbidité naturelle)</i>	0,3	3,50	0,5	3,90
<i>Pfiff (très petite bière)</i>				3,20
<i>Kingfisher ou Kobra (bière indienne)</i>			0,3	3,90
<i>Gösser Naturgold (sans alcool)</i>			0,33	3,20
<i>Weihenstephaner Hefeweißbier (bière blanche)</i>			0,5	4,50
<i>Weihenstephaner Hefeweissbier (bière blanche) sans alcool</i>			0,5	4,20
<i>Radler (panaché)</i>	0,3	3,90	0,5	4,20

### *Vin O*

<i>Vin blanc ou rouge avec eau gazeuse</i>	0,25	2,90
--	------	------

*Vous trouvez toute la vaste sélection de vins dans notre carte des vins!*

## *Boissons* *non alcooliques*

<i>Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler (limonade aux herbes aromatiques)</i>	0,25	3,70		
<i>Jus d'orange, Jus de pomme</i>	0,25	3,70		
<i>Pago Multivitamin, Fraise, Cassis</i>	0,25	3,90		
<i>Fever Tree, Tonic, Bitter Lemon, Ginger</i>	0,2	3,90		
<i>Eau minérale (gazeuse ou plate) (citron +0,40)</i>	0,33	2,20	0,75	3,80
<i>Soda (citron +0,40)</i>	0,25	1,60	0,5	3,00
<i>Limonade avec soda</i>	0,25	3,70	0,5	4,50
<i>Lassi de mangue ou Lassi salé (conseillé après le repas)</i>				3,90
<i>Jus de mangue</i>			0,25	3,90
<i>Boisson pour jeunes</i>			0,5	3,50

## *Soupes et Entrées chaudes*

### *Soupe de lentilles*

*Potage à base de lentilles jaunes aux épices indiennes  
et ail*

4,50 G

### *Tomates Ka Shorba*

*Soupe à base de purée de tomates biologiques  
aux épices et amandes*

4,90 GH

### *Samosa*

*Triangles feuilletés fourrés aux légumes avec un  
mélange raffiné d'épices*

4,90 AG

### *Shrimps Methi Masala*

*Crevettes frites préparées avec oignon,  
tomates, gingembre et feuilles de fenugrec*

9,60 BH

### *Prawn Masala*

*Gambas frites préparées avec ail, gingembre  
et coriandre*

11,90 BFE

*Si possible, tous les plats peuvent aussi être préparés sans composants allergéniques.  
Pour les plats végétaliens, nous vous prions de consulter notre équipe.*

# *Spécialités végétariennes*

## *Dal Makhni*

*Mélange de lentilles indiennes dans une sauce crémeuse*

12,60 G H

## *Mix Vegetables*

*Mélange de légumes avec fromage biologique fait à la maison,  
préparé à l'indienne*

12,90 G H

## *Sabzi Bhindi*

*Légumes indiens typiques (Okra),  
préparés avec oignon et tomates*

13,30

## *BIO Palak Paneer*

*Création fraîche à base d'épinards et de fromage,  
préparée délicieusement*

13,60 *GF*

## *BIO Malai Kofta*

*Boulettes de pommes de terre et fromage biologique, fourrées aux  
noix de cajou et raisins secs, dans une sauce au curry et aux amandes*

13,60 G H O

*Nous vous prions de choisir vos plats d'accompagnement énumérés à l'arrière du menu et de déterminer le degré d'assaisonnement: pas piquant – mi-piquant - piquant – très piquant.*

## *Spécialités à base de poulet*

### *Murgh Jalfrezi*

*Poulet frit préparé avec différentes épices et légumes,  
assaisonné aux feuilles de fenugrec*

13,90 *GF*

### *Butter Chicken*

*Cuisse de poulet désossée grillée au tandoor (four au charbon de bois)  
et servie dans une sauce crémeuse raffinée*

14,60 *G H*

### *Chicken Masala*

*Poulet frit préparé avec oignon, gingembre, poivrons  
tricolores et germes de linèche*

14,60 *GF*

## *Tandoor*

## *Spécialités du four au charbon de bois*

### *Chicken Tikka*

*Morceaux de poulet marinés dans un mélange raffiné de yaourt - épices,  
grillés au tandoor et servis sur plaque chaude*

14,90 *G M C*

*Nous vous prions de choisir vos plats d'accompagnement énumérés à l'arrière du menu et de  
déterminer le degré d'assaisonnement: pas piquant – mi-piquant - piquant – très piquant.*

## *Spécialités à base d'agneau*

### *Dil Pasand Gosht Masala*

*Agneau frit dans une sauce crémeuse raffinée à base de noix  
de cajou et sésame, assaisonné aux épices*

*14,90 €*

### *Agneau Methi Wala*

*Agneau haché mariné avec oignon, herbes et épices,  
grillé au tandoor (four au charbon de bois) et assaisonné aux feuilles de fenugrec*

*14,90 €*

### *Saag Agneau*

*Épinards frais frits avec de l'agneau  
et assaisonnés aux épices*

*15,20 €*

### *Agneau „Royal Bombay Palace“*

*Recette secrète du chef de cuisine*

*16,40 €*

*Nous vous prions de choisir vos plats d'accompagnement énumérés à l'arrière du menu et de  
déterminer le degré d'assaisonnement: pas piquant – mi-piquant - piquant – très piquant.*

## *Spécialités à base de poisson*

### *Poisson Goanese*

*Morue fraîche dans une sauce raffinée au yaourt et à la crème  
assaisonnée aux germes de linèche et aux noix de cajou*

14,60 G D H

### *Crevettes Masala*

*Crevettes frites avec oignon, tomates, poivrons tricolores, gingembre  
et coriandre, servies sur plaque chaude*

16,90 B H C

### *Gambas Curry*

*Gambas frites à la poêle et  
servies dans une sauce raffinée au curry*

18,40 B H G

*Nous vous prions de choisir vos plats d'accompagnement énumérés à l'arrière du menu et de  
déterminer le degré d'assaisonnement: pas piquant – mi-piquant - piquant – très piquant.*

# *Galettes*

*préparées au tandoor (four au charbon de bois)*

## *Sada Nan*

*Galettes blanches*

2,90 A

## *Garlic Nan*

*Galettes à l'ail frais*

3,40 A

## *Methi Paratha*

*Galettes aux feuilles de fenugrec*

3,40 A

## *Paneer Kulcha*

*Galettes fourrées au fromage biologique et aux épices*

3,90 A G

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## *Riz et Salade*

### *Riz Basmati*

2,50

### *Riz Basmati spécial*

*Riz Basmati aux légumes et différentes épices*

3,60

### *Kachumber*

*Salade de concombres et carottes  
avec marinade faite à la maison*

3,90 F G M C