

VALENTINE'S DAY

DRINKS MENU

#COCKTAILS

PRICE: 4.200 FT / 11.60 EUR

PASSION & SPICE

Bombay Sapphire gin, June Wild Peach gin liqueur, Del Professore Chinato Vermouth, lemon, spicy chai clarified oatmilk, **Moët & Chandon Brut Imperial Champagne**

Bombay Sapphire gin, June Wild Peach gin likőr, Del Professore Chinato Vermouth, citrom, fűszeres chai zabtejjel klarifikálva, **Moët & Chandon Brut Imperial Champagne**

BOMBAY BELLINI

Raspberry, lychee, rose, spiced syrup, **Moët & Chandon Brut Imperial Champagne**

Málna, licsi, rózsza, fűszeres szirup, **Moët & Chandon Brut Imperial Champagne**

#INNOCENTS

PRICE: 2.700 FT / 7.40 EUR

CUPID'S SODA

Pomegranate, apple, hibiscus and ginger soda, mint

Gránátalma, alma, hibiszkusz és gyömbér szóda, menta

WITH LOVE FROM BOMBAY

Apple juice, honey & black cardamom syrup, smoked sea salt, lemon juice, ginger beer

Almalé, mézes-fekete kardamomos szirup, füstölt tengeri só, citromlé, gyömbérsör

VALENTINE'S DAY

VEGETARIAN MENU

PRICE: 17.500 FT / 47.95 EUR

AMUSE BOUCHE FROM THE BAR

Guava, Cardamom, Moët & Chandon Brut Imperial Champagne jelly

Guava, kardamom, Moët & Chandon Brut Imperial Champagne zselé

#SALAD

STRAWBERRY AND SPINACH SALAD

Strawberries, feta, baby spinach, cherry tomato, greens, pomegranate molasses

Eper, feta, békispenót, paradicsom, saláta, gránátalma melasz

#SOUP

CREAMY COCONUT BROCCOLI SOUP (VEGAN)

Broccoli, garlic, onion, cumin, coconut milk

Brokkoli, fokhagyma, hagyma, kömény, kókusztej

#VEGGIE STARTERS

HARIYALI PANEER PAKORA

Coriander, mint, deep fried indian cheese fritters

Koriander, menta, frittírozott indiai sajt

OR / VAGY

TANDOOR SPICED BROCCOLI

Florets of grilled broccoli, garlic, cashew, nut, cheese, aromatic spices, yoghurt

Grillezett brokkoli virágok, fokhagyma, kesudió, dió, sajt, indiai fűszerkeverék, joghurt

#VEGGIE MAINS

TADKA DAL

Yellow lentils with garlic and cumin

Sárga lencse, fokhagyma, kömény

OR / VAGY

SUBZI KOLHAPURI

Baby corn, cauliflower, carrot, beans, indian cheese, coconut milk and spicy curry

Bébi kukorica, karfiol, répa, bab, indiai sajt, kókusztej, csípős curry

OR / VAGY

VEGETARIAN BIRYANI

Indian cheese, vegetables, basmati rice, fried onion, tomato, Raita yoghurt

Indiai sajt, zöldségek, basmati rizs, sült hagyma, paradicsom, Raita joghurt

#SIDE DISHES

SELECTION OF INDIAN BREADS

Mixed vegetarian kulcha, chilli garlic naan, plain naan, Roti

Vegyes vegetáriánus kulcha, chilis-fokhagymás naan, plain naan, Roti

OR / VAGY

SAFFRON PULAO

Long grain basmati rice, saffron, ghee, cardamom

Hosszúszemű basmati rizs, sáfrány, ghee, kardamom

#DESSERTS

HEART SHAPE RASPBERRY CHEESECAKE

Raspberry, young tender coconut, cinnamon, cardamom, Indian cheese, pistachio, chocolate coated red cherries

Málna, friss, zsenge kókusz, fahéj, kardamom, indiai sajt, pisztácia, csokoládés cseresznye

OR / VAGY

KULFI

Kulfi ice cream

Kulfi jégkrém

VALENTINE'S DAY

NON VEGETARIAN MENU

PRICE: 19.000 FT / 52.00 EUR

AMUSE BOUCHE FROM THE BAR

Guava, Cardamom, **Moët & Chandon Brut Imperial Champagne** jelly

Guava, kardamom, **Moët & Chandon Brut Imperial Champagne** zselé

#SALAD

STRAWBERRY AND SPINACH SALAD

Strawberries, feta, baby spinach, cherry tomato, greens, pomegranate molasses

Eper, feta, bébispenót, paradicsom, saláta, gránátalma melasz

#SOUP

LOBSTER CHOWDER

Lobster, garlic, onion, tomato, cumin, coconut milk

Homár, fokhagyma, hagyma, paradicsom, kömény, kókusztej

#MEATY STARTERS

CHICKEN AVOCADO KEBAB WITH PINEAPPLE SALSA

Cubes of chicken thighs with avocado relish, yoghurt, mild Indian spices, pineapple salsa

Kockára vágott csirkecomb avokádó-relizzel, joghurttal,
enyhe indiai fűszerekkel, ananászos salsával.

OR / VAGY

RED WINE BRAISED LAMB BOTI KEBAB

Succulent lamb filets, garlic, paprika and butter. Cooked in our tandoor clay oven

Zamatos búranyfilé, fokhagyma, paprika és vaj. Tandoor agyagkemencében sütte

#MEATY MAINS

PRAWN BIRYANI

Tiger prawns, long grain basmati rice, aromatic indian spices, yoghurt

Tigrisrák hosszúszemű basmati rizs, indiai fűszerek, joghurt

OR / VAGY

MADRAS CHICKEN

South indian style curry with coconut, onion, tomato, curry leaves

Dél-Indiai fűszerezésű curry kókusszal, hagyma, paradicsom, curry levél

#SIDE DISHES

SELECTION OF INDIAN BREADS

Mixed vegetarian kulcha, chilli garlic naan, plain naan, Roti

Vegyes vegetáriánus kulcha, chilis-fokhagymás naan, plain naan, Roti

OR / VAGY

SAFFRON PULAO

Long grain basmati rice, saffron, ghee, cardamom

Hosszúszemű basmati rizs, sáfrány, ghee, kardamom

#DESSERTS

HEART SHAPE RASPBERRY CHEESECAKE

Raspberry, young tender coconut, cinnamon, cardamom, Indian cheese, pistachio, chocolate coated red cherries

Málna, friss, zsenge kókusz, fahéj, kardamom, indiai sajt, pisztácia, csokoládés cseresznye

OR / VAGY

KULFI

Kulfi ice cream

Kulfi jégkrém

VALENTINE'S MENU

COUPLE'S MENU FOR 2

PRICE: 40.000 FT / 109.60 EUR

AMUSE BOUCHE FROM THE BAR

Guava, Cardamom, **Moët & Chandon Brut Imperial Champagne** jelly

Guava, kardamom, **Moët & Chandon Brut Imperial Champagne** zselé

#SALAD

STRAWBERRY AND SPINACH SALAD

Strawberries, feta, baby spinach, cherry tomato, greens, pomegranate molasses

Eper, feta, bébispenót, paradicsom, saláta, gránátalma melasz

#SOUP

LOBSTER CHOWDER

Lobster, garlic, onion, tomato, cumin, coconut milk

Homár, fokhagyma, hagyma, paradicsom, kömény, kókusztej

OR / VAGY

CREAMY COCONUT BROCCOLI SOUP (VEGAN)

Broccoli, garlic, onion, cumin, coconut milk

Brokkoli, fokhagyma, hagyma, kömény, kókusztej

#STARTERS

HARIYALI PANEER PAKORA

Coriander, mint, deep fried indian cheese fritters

Koriander, menta, frittírozott indiai sajt

OR / VAGY

TANDOOR SPICED BROCCOLI

Florets of grilled broccoli, garlic, cashew, nut, cheese, aromatic spices, yoghurt

Grillezett brokkoli virágok, fokhagyma, kesudió, dió, sajt, indiai fűszerkeverék, joghurt

OR / VAGY

CHICKEN AVOCADO KEBAB WITH PINEAPPLE SALSA

Cubes of chicken thighs with avocado relish, yoghurt, mild Indian spices, pineapple salsa

Kockára vágott csirkecomb avokádó-relízzel, joghurttal,
enyhe indiai fűszerekkel, ananászos salsával

OR / VAGY

RED WINE BRAISED LAMB BOTI KEBAB

Succulent lamb fillets, garlic, paprika and butter. Cooked in our tandoor clay oven

Zamatos bárányifilé, fokhagyma, paprika és vaj. Tandoor agyagkemencében sütvé

#MAINS

PRAWN BIRYANI

Tiger prawns, long grain basmati rice, aromatic indian spices, yoghurt

Tigrisrák, hosszúszemű basmati rizs, indiai fűszerek, joghurt

OR / VAGY

LAMB KHADA MASALA

Lamb, onion, tomato, cashew, red chilli, indian spices

Bárány, hagyma, paradicsom, kesudió, vörös chili, indiai fűszerek

OR / VAGY

MADRAS CHICKEN

South indian style curry with coconut, onion, tomato, curry leaves

Dél-Indiai fűszerezésű curry kókusszal, hagyma, paradicsom, curry levél

OR / VAGY

AJWAINI SEABASS

Seared fillet of seabass with carom seeds, olive oil, garlic, vegetables

Tengeri sügér filé, carom mag, oliva olaj, fokhagyma, zöldségek

OR / VAGY

TADKA DAL

Yellow lentils, garlic, cumin

Sárga lencse, fokhagyma, kömény

OR / VAGY

SUBZI KOLHAPURI

Baby corn, cauliflower, carrot, beans, indian cheese, coconut milk and spicy curry

Bébi kukorica, karfiol, répa, bab, indiai sajt, kókusztej, csípős curry

OR / VAGY

VEGETARIAN BIRYANI

Indian cheese, vegetables, basmati rice, fried onion, tomato, Raita yoghurt

Indiai sajt, zöldségek, basmati rizs, sült hagyma, paradicsom, Raita joghurt

#SIDE DISHES

SELECTION OF INDIAN BREADS

Mixed vegetarian kulcha, chilli garlic naan, plain naan, Roti

Vegyes vegetáriánus kulcha, chilis-fokhagymás naan, plain naan, Roti

OR / VAGY

SAFFRON PULAO

Long grain basmati rice, saffron, ghee, cardamom

Hosszúszemű basmati rizs, sáfrány, ghee, kardamom

#DESSERTS

HEART SHAPE RASPBERRY CHEESECAKE

Raspberry, young tender coconut, cinnamon, cardamom, Indian cheese, pistachio, chocolate coated red cherries

Málna, friss, zsenge kókusz, fahéj, kardamom, indiai sajt, pisztácia, csokoládés cseresznye

OR / VAGY

KULFI

Kulfi ice cream

Kulfi jégkrém



ALL PRICES ARE IN HUF INCLUDING VAT AND
ARE SUBJECT TO AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE.
PRICES ARE VALID FROM FEBRUARY 14, 2023

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS AZ ÁFA-T TARTALMAZZÁK.
AZ ÁRAKHOZ 15% FELSZOLGÁLÁSI DÍJAT SZÁMOLUNK FEL.
AZ ÁRAK 2023 FEBRUÁR 14-TŐL ÉRVÉNYESEK

1ST CLASS RESTAURANT / I. OSZTÁLYÚ ÉTTEREM

Opening hours: 11:30 am-12:00 pm

Nyitvatartás: 11:30-24:00

Chef / Konyhafőnök: Ramkumar Muthuramalingam

Bar Manager: László Metzger

1051 Budapest, Október 6. utca 17.

Info: hello@bombay.hu

www.bombay.hu