

Vegetarian TASTING MENU

BOMBAY
BUDAPEST

DAL PAWKAN (G, L)

Ginger, coriander seasoned lentil Bartha with lentil crisps and tamarind chutney

APPLE ASPARAGUS SOUP (GF)

Green apple and fresh asparagus puree, coconut cream and aromatic spices

LOTUS STEM CHOP (G, L)

Minced lotus stem chop with a coriander and hot herb sauce

AMRITSARI CHOLE WITH PALAK PURI (G, L)

Spicy chickpea curry with deep fried soft spinach bread

AWADHI VEGETABLE BIRYANI (N, L)

Deconstructed traditional vegetable Biryani with Paneer cheese, signature spices, cashew and browned onion

MILK GHEWAR WITH BAKED YOGURT (N, G, L)

Traditional Indian deep fried dessert with ghee, nuts Rabdi, cardamom and baked yoghurt

PRINCE'S CHOICE

Digestif cocktail

PETIT FOURS

€ 51

Vegetáriánus KÖSTOLÓ MENU

BOMBAY
BUDAPEST

DAL PAKWAN (G, L)

Gyömbérrel és korianderrel ízesített lencsekrém, lencseropogóssal, tamarind chutneyval

APPLE ASPARAGUS SOUP (GF)

Kókusztejjel sűrített zöldalmás spárgaleves

LOTUS STEM CHOP (G, L)

Fasírozott, lótuuszvirág gyökérből, kardamommal és csípős mártással

AMRITSARI CHOLE WITH PALAK PURI (G, L)

Csípős csicseriborsó curry, spenótos sült kenyérrel

AWADHI VEGETABLE BIRYANI (M, L)

Újragondolt tradicionális vegetáriánus Biryani, Paneer sajttal India fűszereivel, kesudióval és pirított hagymával

MILK GHEWAR WITH BAKED YOGHURT (M, L, G)

Indiai desszertkülönlegesség Rabdival, kardamom, pisztácia és krémjoghurt

PRINCE'S CHOICE

Digestif koktél

PETIT FOURS

17.900 HUF
