

TASTING MENU

BOMBAY
BUDAPEST

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

We are pairing this extraordinary menu with Moët & Chandon champagne. Fine bubbles stimulate the senses and enhance textures. The elegance and refreshing qualities of the wine balance nicely with the complexity of our signature aromatics.

DAL PAKWAN (G, L)

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

BUTTER CHICKEN SOUP (L)

Indian spiced cream of tomato with smoked chicken chunks

LAMB GASSI (N, L)

Chargrilled lamb chop, coated in a crispy, creamy dark coconut and sesame sauce with Appam

NAWABI STYLE CHICKEN KORMA (N, L, G)

Creamy chicken curry with saffron, cashew and Taftan bread

AWADHI CHICKEN BIRYANI (N, L)

Deconstructed Chicken Biryani with signature spices, cashew and browned onion

MILK CHEWAR WITH BAKED YOGHURT (N, L, G)

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

PETIT FOURS

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL For two (0,75L)

OUTLAW COCKTAIL (For two)

Glenmorangie 10 Years old Whisky, Eminente Reserva 7 Years Rum, cardamom, Amari Blend

MENU PRICE: € 247

G = Gluten

L = Lactose

N = Nuts

| Please inform us of any dietary restrictions ahead of time as unfortunately not all requests can be accommodated.

KÓSTOLÓ MENU

BOMBAY
BUDAPEST

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Ezt a rendkívüli menüt Moët & Chandon pezsgővel párosítjuk. A finom buborékok serkentik és kiemelik a textúrákat, a pezsgő légysága tökéletesen egyensúlyozza az aromás fűszerek összetettségét, együtt tökéletes ízeket teremtve.

DAL PAKWAN (G, L)

Gyömbérrel és korianderrel ízesített lencsekrém, lencseropogóssal, tamarind chutneyval

BUTTER CHICKEN SOUP (L)

Indiai fűszerezésű krémes paradicsomleves, füstölt csirkeraguval

LAMB GASSI (M, L)

Égetett kókusz és szezám szószba mártott grillezett bárányborda, Appam kenyérral

NAWABI STYLE CHICKEN KORMA (M, L, G)

Krémes sáfrányos csirke curry, kesudióval, Taftan kenyérral

AWADHI CHICKEN BIRYANI (M, L)

Újragondolt csirke Biryani, India fűszereivel, kesudióval és pirított hagymával

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

Indiai desszertkülönlegesség Rabdival, kardamom, pisztácia és krémjoghurt

PETIT FOURS

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL Két fő részére (0,75L)

OUTLAW COCKTAIL (Két fő részére)

Glenmorangie 10 éves whisky, Eminente Reserva 7 éves rum, kardamom, Amari Blend

MENÜ ÁRA: 86.500 HUF