

# Vegetarian TASTING MENU

**BOMBAY**  
BUDAPEST

---

## **DAL PAWKAN** (G, L)

Ginger, coriander seasoned lentil Bartha with lentil crisps and tamarind chutney  
Kreinbacher Extra Dry - Kreinbacher Vineyard, Somló, Hungary

## **APPLE ASPARAGUS SOUP** (GF)

Green apple and fresh asparagus puree, coconut cream and aromatic spices  
Sauska Medve Furmint 2019 – Sauska Vineyard, Tokaj, Hungary

## **LOTUS STEM CHOP** (G, L)

Minced lotus stem chop with a coriander and hot herb sauce  
Takler Primarius Merlot 2017 – Takler Vineyard, Szekszárd, Hungary

## **AMRITSARI CHOLE WITH PALAK PURI** (G, L)

Spicy chickpea curry with deep fried soft spinach bread  
Joseph Drouhin Chablis 2020 – Joseph Drouhin, Chablis, France

## **AWADHI VEGETABLE BIRYANI** (N, L)

Deconstructed traditional vegetable Biryani with Paneer cheese, signature spices, cashew and browned onion  
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2022 – Cloudy Bay Vineyard, Marlborough, New Zealand

## **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**

---

**€ 79.7**

---

# Vegetáriánus KÖSTOLÓ MENU

**BOMBAY**  
BUDAPEST

---

## **DAL PAKWAN (G, L)**

Gyömbérrel és korianderrel ízesített lencsekrém, lencseropogóssal, tamarind chutneyval  
Kreinbacher Extra Dry - Kreinbacher Birtok, Somló, Magyarország

## **APPLE ASPARAGUS SOUP (GF)**

Kókusztejjel sűrített zöldalmás spárgaleves  
Sauska Medve Furmint 2019 – Sauska Pincészet, Tokaj, Magyarország

## **LOTUS STEM CHOP (G, L)**

Fasírozott, lótvuszvirág gyökérből, kardamommal és csípős mártással  
Takler Primarius Merlot 2017 – Takler Borászat, Szekszárd, Magyarország

## **AMRITSARI CHOLE WITH PALAK PURI (G, L)**

Csípős csicseriborsó curry, spenótos sült kenyérrel  
Joseph Drouhin Chablis 2020 – Joseph Drouhin, Chablis, Franciaország

## **AWADHI VEGETABLE BIRYANI (M, L)**

Újragondolt tradicionális vegetáriánus Biryani, Paneer sajttal India fűszereivel, kesudióval és pirított hagymával  
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2022 – Cloudy Bay, Marlborough, Új-Zéland

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

Indiai desszertkülönlegesség Rabdival, kardamom, pisztácia és krémjoghurt

## **PRINCE'S CHOICE**

Digestif koktél

## **PETIT FOURS**

---

**27.900 HUF**

---