



INDIAN SPECIALITIES RESTAURANT

GEVERS DEYNOOTSTRAAT 16 • 2586 HT SCHEVENINGEN • TEL. 070-354.43.82
INFO@BOMBAY-PALACE.EU • WWW.BOMBAY-PALACE.NL

TANDOORI VOORGERECHTEN/ TANDOORI STARTERS

01. Mullugatawany Soup € 4,50

Deze medium pittige soep komt uit Zuid India en is getrokken van specerijen uit Madras en op smaak gebracht met kokosnoot, citroen en verse kruiden.
(Medium spiced curry soup of lentils.)

02. Samosa € 4,50

Indiase pastij gevuld met groenten.
(Indian patties stuffed with mixed vegetables.)

03. Onion Pakora € 3,50

Gebakken balletjes ui met peper, erwtenmeel en Indiase kruiden.
(Fried spiced onion fritter.)

04. Paneer Pakora € 4,50

Gefrituurde kaas met peper, ertwenmeel en Indiase kruiden.
(Fried spiced onion fritter with cheese.)

05. Seek Kabab € 7,00

Lamsgehakt met verse kruiden geroosterd in de klei-oven.
(Spicy minced lamb roasted in the tandoor.)

06. Tandoori Chicken € 5,50

De beste stukjes van de kip gemarineerd in een geurig mengsel.
(Mildly spiced boneless chicken roasted in the tandoor.)

07. Malei Kabab € 7,00

Stukjes gegrilde kip gemarineerd in yoghurt, cashewnotenpasta en kruiden.
(Spiced pieces of tender chicken roasted in the tandoor.)

08. Prawn Pakora € 9,00

Gefrituurde verse garnalen in een deegjasje.
(Fried king prawn in mildly spiced batter.)

09. Chicken Chaat € 6,50

Verse stukjes kip bereid in verse Indiase kruiden.
(Cold chicken salad with lemon and spices.)

KIPGERECHTEN / CHICKEN DISHES

al deze gerechten worden geserveerd met Indiase Pilau rijst en gemengde salade
(dishes will be served with Basmati Rice and mixed salad)

10. Karai Chicken € 16,50

Verse kip bereid en geserveerd in een kleine 'wok' met kruiden, uien, paprika, tomaat en verse koriander.
(Fresh chicken served in a 'wok' with chopped tomatoes, capsicum, shredded ginger and medium spices.)

11. Chicken Curry Madras € 16,00

Kip bereid met vrij pittige kerrie uit zuidelijke provincie Madras met hete kruiden en citroen.
(Fine boneless chicken made on South Indian Style: very spicy!)

12. Chicken Saag € 16,50

Kip verfijnd en medium gekruid, bereid in verse spinazie.
(Chicken with fresh spinach, medium & refined spices. A unique taste!)

13. Chicken Jalfrazi € 16,00

Kip bereid met uien, tomaat, paprika, groene peper en verse koriander in weinig saus.
(Boneless pieces of chicken cooked in chopped onion, ginger, green pepper, tomatoes and special spices.)

14. Chicken Vindaloo € 17,00

Een pittig gerecht uit Goa, met knoflook, gember, chillipeper en tamarin.
(Very hot! Cooked in a spicy rich sauce and pieces of garlic.)

15. Bhuna Murg € 16,50

Kip bereid met een bijzonder geurige kerrie in een dikke saus met uien en tomaat.
(Fine boneless chicken curry with flavour of capsicum, tomatoes and a bouquet of fresh herbes.)

16. Khasmeri Chicken Korma € 16,50

Kipfilet in een zachte, romige mango saus met amandelen, kokos en rozijnen.
(Fine boneless chicken in a creamy mango sauce with almonds, raisins and coconut.)

17. Chicken Tikka Makhani € 18,50

Kip in roomsaus van roomboter, gemalen noten, rozijnen, amandelen en diverse kruiden.
(Chicken in a creamy sauce of clarified butter served with almonds and spices.)

18. Chicken Tikka Masala € 18,50

Een combinatie van tandoori & curry: kipfilet uit de houtskool-kleioven in een massala curry: een zachte milde smaak van cashewnoten, rozijnen, amandelen, verse room en tandoori saus.
(Tandoor & Curry combination: fine boneless chicken roasted in the tandoor and served in a massala curry: a soft and mild taste of cashew, raisins, almonds, fresh cream and tandoor sauce.)

19. Chicken Do Piazza € 17,50

Kipfilet bereid met licht gebakken ui, koriander, kaneel, laurier blad en kardamom.
(Fine boneless chicken with light fried onions, coriander, cinnamon, laurel leaf and cardamom.)



INDIAN SPECIALITIES RESTAURANT

GEVERS DEYNOOTSTRAAT 16 • 2586 HT SCHEVENINGEN • TEL. 070-354.43.82
INFO@BOMBAY-PALACE.EU • WWW.BOMBAY-PALACE.NL

LAMSGERECHTEN / LAMB DISHES

al deze gerechten worden geserveerd met Indiase Pilau rijst en gemengde salade
(dishes will be served with Basmati Rice and mixed salad)

20. Lamb Curry Madras € 16,00

Lams bereid met vrij pittige kerry uit de zuidelijke provincie Madras.
(Fine boneless lamb made on South Indian Style: very spicy!)

21. Lamb Bhuna € 16,50

Lams bereid in curry, iets droger dan gebruikelijk, met de smaak van paprika, tomaten en blad van verse kruiden.
(Fine boneless lamb curry with flavour of capsicum, tomatoes and a bouquet of fresh herbes.)

22. Mutton Jalfrazi € 17,00

Lams bereid met uien, tomaat, paprika, groene peper en verse koriander in weinig saus.
(Boneless pieces of lamb cooked in chopped onion, ginger, green pepper, tomatoes and special spices.)

23. Lamb Vindaloo € 17,50

Een pittig gerecht uit Goa, met knoflook, gember, chillipeper en tamarin.
(Very hot! Cooked in a spicy rich sauce and pieces of garlic.)

24. Lamb Tikka Masala € 18,00

Een combinatie van tandoori & curry: lams uit de houtskool-kleioven in een massala curry: een zachte milde smaak van cashewnoten, rozijnen, amandelen, verse room en tandoori saus.
(Tandoor & Curry combination: fine boneless lamb roasted in the tandoor and served in a massala curry: a soft and mild taste of cashew, raisins, almonds, fresh cream and tandoor sauce.)

25. Mutton Masala € 17,00

Lamsvlees in Mughlai-saus met diverse specerijen.
(Pieces of lamb cooked with mughlai-sauce, flavored with special spices.)

26. Karai Goth € 17,50

Dit gerecht wordt bereid en geserveerd in een kleine 'wok' met kruiden, uien, paprika, tomaat en verse koriander.
(Delicacy lamb curry served in a karai pan.)

27. Dal Goth € 17,50

Dit gerecht wordt bereid als nr. 26, maar extra bereid met een zacht saus van linzen en specerijen.
(Same dish as nr. 26, but extra prepared with a soft sauce and a bouquet of fresh herbes.)

28. Rogni Lamb € 16,00

Medium hete kerrie, gegarneerd met gefruite knoflook in roomboter.
(Medium spiced curry with pieces of garlick.)

VIS & GARNALEN / FISH & PRAWN

al deze gerechten worden geserveerd met Indiase Pilau rijst en gemengde salade
(dishes will be served with Basmati Rice and mixed salad)

29. Fish Masala € 17,00

Vis in medium hete saus van uien, specerijen en cashewnotenpasta.
(Tandoor & curry combined in a sauce of onions and spices with cashew.)

30. Machi Jhol € 16,50

Verse vis lekker gebakken in West Bengalese stijl.
(Fresh fish on West Bengalese style.)

31. Prawn Vindaloo € 18,50

Een pittig gerecht uit Goa met knoflook, gember, chillipeper en tamarin.
(Shrimps in a Goa curry with even more ginger, garlic and pepper. Very hot!)

32. Prawn Bhuna Masala € 18,50

Een bijzonder geurige kerrie, bereid in weinig saus met uien, paprika, tomaat en verse koriander.
(Fresh curry with onions, tomatoes, capsicum and medium spices.)

33. Shrimps Curry € 17,00

Een heerlijk garnalen gerecht met bijzondere kruiden, bereid in een zachte curry saus.

BIRYANI / RICE DELICACY

rijst met rozijnen, cashewnoten en verse kruiden zonder curry geserveerd met aparte groenten curry; zeer populair in India
(rice with raisins, cashew and fresh herbs without curry, served with separate vegetable curry; very popular in India)

34. Lamb Biryani € 17,00

Biryani met in kruiden gekookte stukjes lamsvlees.
(Biryani with pieces of lamb-cooked with herbes.)

35. Chicken Biryani € 16,50

Biryani met in kruiden gekookte stukjes kipfilet.
(Biryani with pieces of boneless chicken with herbes.)

36. Prawn Biryani € 18,50

Biryani met grote garnalen.
(Biryani with large shrimps.)



INDIAN SPECIALITIES RESTAURANT

GEVERS DEYNOOTSTRAAT 16 • 2586 HT SCHEVENINGEN • TEL. 070-354.43.82
INFO@BOMBAY-PALACE.EU • WWW.BOMBAY-PALACE.NL

37. Vegetable Biryani € 12,50

Biryani met verse groenten.
(*Biryani with fresh vegetables.*)

38. Jeera Pulau € 6,50

Indiase rijst.
(*Indian rice.*)

39. Pees Pulau € 6,00

Indiase rijst.
(*Indian rice.*)

SPECIAL MENU / SPECIAL MENU

'THE THALIES'

een traditionele manier van Indiaas eten. Een uniek gerecht ter introductie. Met de 'eetkunst' uit het noorden en zuiden van India. Een Indiase invulling van de rijsttafel.

40. Dewan - E - Aam

Papadum
Chicken Pakora
Onion Pakora
Lamb Masala
Murg Makhni
Palak Paneer
Tandoori Grill
Palau Rijst
Nan
Verse salade
Koffie of thee

Voor 2 personen: € 52,50

41. Dewan - E - Khas

Papadum
Chicken Tikka
Vegetable Samosa
Lamb Tikka Masala
Butter Chicken
Mutton Chop
Fish Curry
Jeera Aloo
Rijst
Nan
Verse salade
Kulfi
Koffie of thee

Voor 2 personen: € 69,50

42. ROYAL BOMBAY PALACE menu

Laat u verrassen door de creativiteit van onze Chef-Kok.

Inclusief fles wijn rood/wit

Voor 2 personen: € 95,00

**UIT DE TRADITIONELE KLEI-OVEN /
GRILL-DISHES FROM THE TANDOOR**

al deze gerechten worden geserveerd met Indiase Pilau rijst en gemengde salade
(*dishes will be served with Basmati Rice and mixed salad*)

43. Tandoori Chicken € 17,50

Gemarineerde kip geroosterd in de houtskool-kleioven.
(*Marinated chicken roasted in the Tandoori.*)

44. Chicken Tikka € 16,50

Fijne kipfilet geroosterd in de houtskool-kleioven.
(*Boneless fine chicken roasted in the Tandoori.*)

45. Lamb Tikka € 17,50

Een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees. Voordat het vlees in de tandoori-oven wordt geroosterd, heeft de marinade haar speciale aroma aan het vlees mee gegeven door de verse kruiden.
(*Fillet of marinated lamb roasted in the Tandoori.*)

46. Tandoori Prawn € 19,50

Deze garnalen uit de Golf van Bengalen smaken voortreffelijk. Gemarineerd in fijne kruiden, licht geroosterd in de tandoori-oven.

47. Seek Kebab € 17,50

Lamsgehakt met verse kruiden geroosterd in de kleioven.

48. Mixed Grill € 19,50

Een combinatie van alle kebab gerechten, uitgezonderd garnalen.

(*A combination of all kebab dishes, prawns excluded.*)

49. Bombay Royal Grill € 21,50

'Specialiteit van het restaurant.' Voor de liefhebbers van gegrild eten.

'CHEF SPECIAL'

al deze gerechten worden geserveerd met Indiaserijst, gemengde salade en gemengde groenten
(*dishes will be served with Basmati Rice, mixed salad and mixed vegetables*)

50. Butter Chicken € 17,50

Gemarineerde kippeboutjes in zachte roomsaus.
(*Even more creamier massala curry of cashew, raisins, almonds, fresh cream, tandoor sauce and butter.*)



INDIAN SPECIALITIES RESTAURANT

GEVERS DEYNOOTSTRAAT 16 • 2586 HT SCHEVENINGEN • TEL. 070-354.43.82
INFO@BOMBAY-PALACE.EU • WWW.BOMBAY-PALACE.NL

51. Malai Kebab € 16,50

Stukjes gegrilde kip, gemarineerd in yoghurt, cashewnotenpasta en koriander.

52. Murg Mussullum € 16,50

53. Barrah Kebab Lamskarbonade € 18,00

Gegrilde lamskarbonade van de klei-oven.

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

GROENTEN / VEGETABLES

54. Dal Makhni € 8,50

Linzen in roombotersaus.

55. Dal Fry € 8,50

Gele linzensaus.

56. Lucknowi Paneer € 10,50

Dit gerecht wordt gemaakt van Indiaase kaas met verse roomsaus en verse kruiden.

(Indian cheese in tomato cream sauce.)

57. Navratan Vegetable Korma € 10,50

Een vrij pittig gerecht van gemengde groenten met gefruite uitjes, tomaat, paprika, verse chilli en een keur van kruiden. *(Mix vegetable in yoghurt creamy curry sauce.)*

58. Palak Paneer € 9,50

Verse spinazie met kaas.

59. Khoya Mutter € 9,50

Een combinatie van kaas, puree met doppertjes en roomsaus. *(Curried green peas with mashew cheese.)*

60. Aloo Gobi € 9,50

Een overheerlijk bloemkool gerecht.

(Caulflowers and potatoes in masala.)

61. Jeera Aloo € 8,00

Aardappel bereid in komijnzaad.

62. Baigon Bhaje € 10,00

Aubergines roergebakken met kruiden.

(Spicy curried sliced aubergine.)

63. Bhindi Masala € 10,50

Een overheerlijk okra gerecht.

(Ladyfingers in masala.)

64. Channa Massaledar € 8,50

Bereid met kikkererwten.

(Curried chickpeas.)

65. Raita € 4,00

Een combinatie van yoghurt, uien, tomaten en verse koriander.

INDIAAS BROOD / BREAD

66. Nan € 2,00

Zelfgemaakt vers Indiaas brood uit de houtskoolklei-oven.

67. Garlic Nan € 3,50

Zelfgemaakt vers Indiaas brood met knoflook uit de houtskoolklei-oven.

68. Butter Nan € 3,00

Zelfgemaakt vers Indiaas brood met roomboter uit de houtskoolklei-oven.

69. Keema Nan € 4,00

Indiaas brood gevuld met lamsgehakt.

70. Kulchawarie Nan € 4,00

Indiaas brood gevuld met kipgehakt met verse kruiden, geroosterd in de klei-oven.

71. Peshawanie Nan € 4,00

Indiaas brood gevuld met vruchten, noten en geroosterd in de klei-oven.

72. Roti € 2,00

Indiaas geroosterd bruin brood.

73. Aloo Paratha € 3,00

Indiaas geroosterd bruin brood met boter en aardappel bereid.

74. Plain Paratha € 2,50

Indiaas geroosterd bruin brood met boter bereid.

75. Chapati € 2,00

Indiaas geroosterd bruin brood met boter bereid.

NAGERECHTEN / DESSERTS

76. Kulfi € 4,50

Zelfgemaakt Indiaas kokos ijs.

77. Kheer Kesarie € 3,50

Rijstpudding met saffraan smaak, amandelen en rozijnen.

78. Mango Papaya ijs € 6,50

Met of zonder slagroom.

79. Dame Blanche € 6,50

Vanille ijs met chocolade dressing.

80. Verse Mango € 6,00

Schijfjes fruit met ijs.

81. Gulab Jamun € 3,50

Zoete suikerballetjes van deeg.

82. Vers Mixed Fruit € 7,50

83. Coup Shahjhani € 9,50

IJs met verse fruitmix.



INDIAN SPECIALITIES RESTAURANT

GEVERS DEYNOOTSTRAAT 16 • 2586 HT SCHEVENINGEN • TEL. 070-354.43.82
INFO@BOMBAY-PALACE.EU • WWW.BOMBAY-PALACE.NL

DRANKEN / DRINKS

Warme dranken

Koffie	€ 2,00
Thee	€ 2,00
Espresso	€ 2,00
Cappucino	€ 2,00
Irish Coffee (Jameson)	€ 9,50
French Coffee	€ 8,50
Spanish Coffee (Tia Maria)	€ 8,50
Coffee D.O.M. (Benedictine)	€ 8,50
Italien Coffee (Amaretto)	€ 8,50
Indian Tea	€ 2,50
Sweet Lassi	€ 2,50
Salt Lassi	€ 2,00
Mango Lassi	€ 3,50

Gin / Jenever

Tequilla	€ 4,50
Dry Gin	€ 4,50
Jonge Jenever	€ 4,00
Oude Jenever	€ 4,00

Whiskey / Rum

Bacardi	€ 4,50
Ballatines	€ 5,00
Four Roses (Bourbon)	€ 5,00
Jameson Irish Whiskey	€ 5,00
Johnie Walker (Red Label)	€ 5,00
Johnie Walker (Black Label)	€ 6,50
Smirnof	€ 4,50
Chivas Regal	€ 6,50
Glennfiddich	€ 5,50

Likeuren

Piña Colada	€ 4,50
Pisang Ambon	€ 4,50
Malibu	€ 4,50
Safari	€ 4,50
Baileys	€ 4,50
Tia Maria	€ 5,50
Amaretto di Saronno	€ 5,50
Cointreau	€ 5,00
Benedictine D.O.M.	€ 5,00
Grand Marnier	€ 4,00
Sambuca wit/bruin	€ 4,00
Triple Sec	€ 4,00

Cognac

Joseph Guy	€ 6,00
Courvoisier	€ 6,50
Remy Martin v.s.o.p.	€ 8,50

Sherry / Port

Sherry Dry	€ 3,50
Sherry Medium	€ 3,50
Port wit	€ 3,50
Port rood	€ 3,50
Martini Rosso	€ 3,50
Martini Bianco	€ 3,50

Bier / Beer

Heineken	€ 2,50
Indian Beer	€ 3,50