★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Bombay Blue

Bombay Blue

Menu Prices — October 24, 2026

Bombay Blue menu with prices in United States, updated November 2019: 98 items across 13 categories, prices from $1.00 to $20.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Bombay Blue Menu with Prices (United States)

Bombay Blue menu with prices in United States, updated November 2019: 98 items across 13 categories, prices from $1.00 to $20.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/bombay-blue

Menu categories: Top Menu Items · Drinks · Bombay Chaat · Thai and Chinese · Bombay Tawa Specials · Bombay Sizzlers · Bombay Curry Menu · Bombay Biryani · Bombay Specials · Bombay Tandoor Specials · Breads · Sides · Desserts

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Lassi Savourez ce lassi rafraîchissant, un mélange onctueux de yaourt crémeux et d’eau fraîche, délicatement sucré et parfumé...	**$5.00**
Chicken Biryani Marinated spiced rice, served with yogurt (raita) and salad.	**$14.00**
Gobi Manchurian Dry Morceaux de chou-fleur enrobés d'une sauce Manchurian épicée, sautés pour un croquant parfait.	**$10.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Guava Marry 1963	**$6.00**
Aam Panna Un jus rafraîchissant préparé à base de mangues vertes.	**$6.00**
Fresh Lime Soda Un zeste revigorant de citron vert frais pressé à la main se marie avec l'eau gazeuse pétillante. Un soupçon de sucre et...	**$5.00**
Masala Soda	**$5.00**
Lassi (Drinks)	**$5.00**
Milkshake Fruit shakes.	**$6.00**
Indian Soda	**$4.00**
Soda	**$3.00**
750 mL Sparkling Water San Pellegrino.	**$5.00**
Bottle Water	**$1.00**
Virgin Pina Colada Un mélange tropical vous attend avec cette combinaison crémeuse d'ananas juteux et de lait de coco velouté, le tout serv...	**$6.00**
Virgin Mango Mojito Un mélange vibrant de mangue juteuse et de menthe fraîchement cueillie, mélangées avec une touche d'acidité du citron ve...	**$6.00**

Bombay Chaat

ITEM	PRICE
Gol Gappe	**$7.00**
Papdri Chaat Une collation traditionnelle indienne, le chaat papdri se compose de croustillants morceaux de papdi garnis de pommes de...	**$7.00**
Dahi Bhalla	**$7.00**

ITEM	PRICE
Aloo Tikki Chaat Croquettes croustillantes de pommes de terre aloo tikki, garnies de yaourt crémeux, de chutneys épicés et de pois chiche...	**$8.00**
Dahi Poori Petites sphères craquantes de purée, remplies de pommes de terre épicées et d'une touche de pois chiches tendres, garnie...	**$7.00**
Bhel Poori Un mélange croustillant de riz soufflé et de sev tendre, agrémenté de morceaux de pommes de terre fondantes et de pois c...	**$7.00**
Samosa Chaat Chaat is a savory snack originated in india, typically served as a hors d'oeuvre at road-side tracks from stalls.	**$8.00**

Thai and Chinese

ITEM	PRICE
Man Chow Soup	**$4.00**
Veg Manchurian Gravy Boules de légumes croustillantes, nappées d'une sauce Manchurian savoureuse, accompagnées de riz parfumé.	**$12.00**
Veg Chili Garlic in Sauce Un mélange vibrant de légumes croquants et nappé d'une sauce épicée à l'ail. Accompagné de riz parfumé.	**$12.00**
Veg Schezwan in Sauce Légumes à la Schezwan accompagné de riz.	**$12.00**
Thai Vegetable Red Curry Curry rouge aux légumes thaïlandais accompagné de riz.	**$12.00**
Thai Vegetable Green Curry Served with rice.	**$12.00**
Thai Vegetable Masamam Curry Mélange de légumes frais mijotés dans une sauce masaman parfumée au curry thaï. Accompagné de riz délicatement cuit.	**$12.00**
Thai Vegetable Pinang Curry Curry végétarien de style thaïlandais dans une sauce parfumée au lait de coco et aux épices aromatiques, accompagné de r...	**$12.00**
Vegetable Fried Rice Un mariage harmonieux de riz aromatique sauté à feu vif avec des légumes frais du jardin. Ici, les pois croquants rencon...	**$11.00**
Vegetable Noodles	**$11.00**

Bombay Tawa Specials

ITEM	PRICE
Tawa Paneer Saute paneer in house special sauce. First grilled and then saute with extra spices and herbs.	**$14.00**
Tawa Chicken Poulet grillé sauté dans une sauce maison aux épices et herbes. Grillé à la perfection puis mijoté avec un mélange exclu...	**$15.00**
Tawa Machi (Fish) Un filet de poisson délicatement grillé, ensuite saisi à la poêle avec un mélange unique d'épices et d'herbes aromatique...	**$16.00**

Bombay Sizzlers

ITEM	PRICE
Vegetable Sizzler Assortiment coloré de légumes frais et cubes de paneer, présenté sur un lit de salade croquante. Assiette entièrement vé...	**$15.00**
Tandoori Chicken Sizzler Faux-filets de poulet tandoori, grillés à la perfection, reposant sur un lit de salade croquante.	**$16.00**

ITEM	PRICE
Manchurian Sizzler Veg, Gobhi and Paneer	**$15.00**
Chinese Sizzler Non Vegetables De tendres morceaux de poulet sont poêlés avec un mélange coloré de légumes croquants, servies sur une plaque chauffante...	**$16.00**

Bombay Curry Menu

ITEM	PRICE
Vegetable Curry Un mélange de légumes soigneusement choisis, mijoté avec des herbes et des épices. Accompagné de riz. Options véganes di...	**$12.00**
Palak Épinards frais mijotés délicatement avec des épices indiennes, accompagnés d'un lit de riz parfumé.	**$12.00**
Paneer Served with rice.	**$13.00**
Lentil Curry Served with rice.	**$12.00**
Chicken Un lit de riz accompagne ce poulet, préparé avec soin et savamment assaisonné.	**$15.00**
Lamb Curry Cubes tendres d'agneau mijotés lentement dans une sauce épicée et parfumée, accompagnés de riz moelleux.	**$16.00**
Goat Curry Curry de chèvre mijoté avec soin, présenté avec du riz parfumé.	**$18.00**
Fish Du poisson accompagné de riz.	**$16.00**
Shrimp Curry Served with rice.	**$16.00**

Bombay Biryani

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani Riz parfumé aux épices, accompagné de raita frais et de salade croquante.	**$13.00**
Chicken Biryani (Bombay Biryani) Riz parfumé et épicé, accompagné de morceaux de poulet tendre, offert avec un raita rafraîchissant et une salade croquan...	**$14.00**
Lamb Biryani Riz aromatisé à l'agneau, mariné avec des épices, accompagné de raita rafraîchissante et d'une salade croquante.	**$16.00**
Goat Biryani Marinated spiced rice, served with yogurt (raita) and salad.	**$18.00**
Shrimp Biryani Marinated spiced rice, served with yogurt (raita) and salad.	**$16.00**

Bombay Specials

ITEM	PRICE
Veg Pakora Une sélection de beignets de légumes croquants, accompagnés de savoureuses sauces d'accompagnement.	**$8.00**
Wada Pao Une bouchée populaire de Mumbai, les beignets de pommes de terre épicés reposent dans un pain moelleux appelé PAO. Accom...	**$8.00**

ITEM	PRICE
Chana Bhatura Un ragoût de pois chiches accompagné d'un pain frit moelleux.	**$10.00**
Tadka Chicken Morceaux de poulet sans os, sautés avec un mélange de masala épicé, servis bien sec.	**$12.00**
Gobi Manchurian Dry (Bombay Specials) Cauliflower Saute in Manchurian sauce.	**$10.00**
Crispy Lotus Racines de lotus sautées dans une sauce chili douce.	**$10.00**
Paneer 69 Désolé, je suis dans l'impossibilité de générer cette description.	**$9.00**
Chilli Chicken Dry Morceaux de poulet marinés, sautés dans notre sauce spéciale maison.	**$10.00**
Vegetable Spring Roll In house made vegetable rolls fried served with sweet chili sauce.	**$7.00**
Pao Bhaji Thick Vegetable gravy served traditional bread.	**$8.00**
Fish Fry Poisson frit assaisonné avec un mélange subtil d'épices.	**$15.00**
Paneer Manchurian Cubos de paneer dorados al sartén junto a pimientos y cebolla crujiente, todo en una salsa manchuriana agridulce con un...	**$9.00**
Chili Paneer Dry Cubes de paneer dorées saisies dans une wok avec des poivrons croquants et de l'oignon émincé, le tout enrobé de sauces...	**$9.00**
Chicken 69	**$10.00**
Dragon Chicken	**$10.00**
Veg Haryali Kabab Fines herbes et épices se mêlent harmonieusement dans ce délice végétarien. Des épinards, des pois verts et des pommes d...	**$9.00**
Kurkuri Bhindi Fines lanières de bhindi enrobées de farines gram et de riz, frites jusqu'à une texture croustillante. Assaisonnées de c...	**$10.00**

Bombay Tandoor Specials

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Le paneer est doucement mariné avec un mélange riche en épices et herbes, puis cuit dans un four d'argile pour une saveu...	**$13.00**
Chicken Seekh Kebab Minced chicken in spices and herbs overnight, baked in clay oven.	**$14.00**
Chicken Malai Tikka Marinated Chicken in Cream and herbs overnight, baked in clay oven.	**$14.00**
Peshawari Chicken Poulet mariné toute la nuit avec des épices et des herbes, puis cuit au four tandoor.	**$14.00**
Lamb Chops 4pcs Tendres côtelettes d'agneau délicatement imprégnées de fines épices et d'herbes aromatiques, cuites lentement dans un fo...	**$20.00**
Tandoori Shrimp Crevettes marinées dans un mélange d'épices et d'herbes, cuites lentement dans un four en argile.	**$20.00**
Chicken Tikka Poulet mariné dans des épices et herbes toute la nuit, cuit ensuite au four tandoor.	**$14.00**

ITEM	PRICE
Chicken Lasooni Tikka Marinated Chiken in Garlic and herbs overnight, baked in clay oven.	**$14.00**
Lamb Seekh Kebab Un mélange de viande d'agneau hachée mariné avec un bouquet d'épices et d'herbes, cuisiné au four tandoor.	**$16.00**
Fish Tikka Poisson mariné dans un mélange d'épices et fines herbes, cuit lentement dans un four tandoor.	**$16.00**

Breads

ITEM	PRICE
Naan	**$2.00**
Roti	**$2.00**
Garlic Naan	**$3.00**
Roghni Naan Ce pain plat moelleux est cuit au tandoor avec une touche de ghee pour une texture légèrement croustillante et dorée. Ga...	**$4.00**
Lacha Paratha Feuilles de pâte légèrement feuilletées, délicatement enroulées et pressées, cuites sur une poêle chaude jusqu'à atteind...	**$4.00**
Any Kulcha please add a comment which stuffing you want only veg options	**$4.00**
Peshawari Naan Un pain plat tendre cuit au four tandoor, garni de fruits secs et de noix hachés, ajoutant des couches de douceur et de...	**$4.00**

Sides

ITEM	PRICE
Raita	**$2.50**
Roasted Papad (papadam) Fines lamelles de papad grillées au charbon, ce croustillant indien exhale un doux parfum de cumin et de poivre noir fra...	**$4.00**
Rice	**$2.00**
Zeera Rice	**$4.00**
Fried Mirchi	**$4.00**
Masala Onions	**$4.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Homemade.	**$5.00**
Rasmalai Petit pain au lait moelleux, trempé dans un sirop riche à base de cardamome et de safran, garni d'une sauce onctueuse à...	**$5.00**
Old Fashion Kulfi Une glace traditionnelle d'origine maison, préparée avec soin, offrant une texture riche et crémeuse. Ce dessert indien...	**$6.00**
Cassata Special Ice Cream	**$7.00**
Mango Ice Cream in shell	**$7.00**