



Bombay Grill Austin

Menu Prices — August 21, 2026

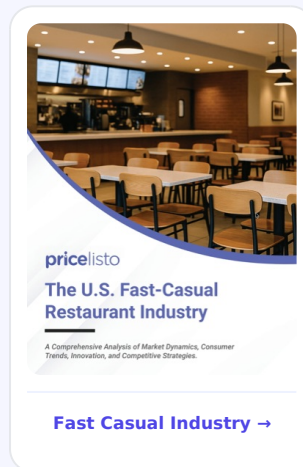
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked for you

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Kabob Chicken marinated overnight in yogurt, juice and freshly ground spices. Cooked to order in the vertical clay oven.	\$13.00
Rack of Lamb Un tendre carré d'agneau entier, accompagné de votre choix de sauce korma.	\$16.00
Reshmi Kabob Chicken marinated overnight in creamy garlic sauce and freshly ground spices. Cooked to order in the vertical clay oven.	\$13.00
Tikka Masala Tikka masala is creamy tomato sauce with ground spices.	\$12.00
Dal Makhni Our dal makhni is lentil cooked with garlic, ginger, and fresh ground spices in a traditional way.	\$12.00

Mains

ITEM	PRICE
Saagwala Des morceaux succulents préparés dans une sauce onctueuse d'épinards, généreusement assaisonnée d'un mélange d'épices ar...	\$12.00
Chicken Tikka Kabob (Mains) Faux filet de poulet imprégné toute une nuit dans un mélange de yogourt, de jus et de fines épices fraîchement moulues....	\$13.00
Mushroom Matar Champignons mijotés avec des pois chiches dans une sauce à base d'oignons et de tomates, agrémentée d'épices fraîchement...	\$8.50
Saag Paneer Épinards doucement mijotés à l'indienne, rehaussés de gingembre et d'ail, le tout enveloppé dans une sauce onctueuse à l...	\$8.99
Tandoori Chicken Chicken marinated in yogurt and freshly ground spices overnight. Then it is cooked in clay oven.	\$9.99
Mixed Veggies Fresh vegetables cooked in the onion sauce with freshly ground spices.	\$8.99
Naan Un pain plat cuit au four, fermenté pour obtenir une texture tendre et légère.	\$2.50
Garlic Naan Daté au four, ce pain plat levé se distingue par ses arômes d'ail et la fraîcheur de la coriandre.	\$2.95
Tikka Masala (Mains) Tikka masala is creamy tomato sauce with ground spices.	\$12.00
Korma Creamy onion sauce with our special ground spices.	\$12.00
Aloo Gobi Fresh cauliflower is cooked with potatoes, garlic, ginger, and fresh ground spices.	\$12.00
Dal Makhni (Mains) Lentilles cuites lentement avec de l'ail, du gingembre et un mélange d'épices fraîchement moulues, apportant les saveurs...	\$12.00

Menu Special

ITEM	PRICE
Lasuni Paneer Tikka Morceaux de paneer trempés toute la nuit dans une sauce à l'ail onctueuse et des épices fraîchement moulues. Préparés su...	\$12.00
Rack of Lamb (Menu Special) Faux-filet de côtes d'agneau entier, juteux et tendre, accompagné de votre choix de sauce korma aromatique.	\$16.00

ITEM	PRICE
Reshmi Kabob (Menu Special) Chicken marinated overnight in creamy garlic sauce and freshly ground spices. Cooked to order in the vertical clay oven.	\$13.00
Eggplant Marsala Flavorful eggplant served in a creamy and flavorful traditional sauce.	\$12.00
Green Curry Pâte de curry vert préparée sur place avec des épices fraîchement moulues. Cuisiné à votre goût dans du lait de coco, ac...	\$12.00
Yellow Curry Un curry jaune préparé dans notre cuisine avec des épices fraîchement moulues. Il est mijoté dans du lait de coco, accom...	\$12.00