



Bombay Palace

Bombay Palace

Menu Prices — August 21, 2026

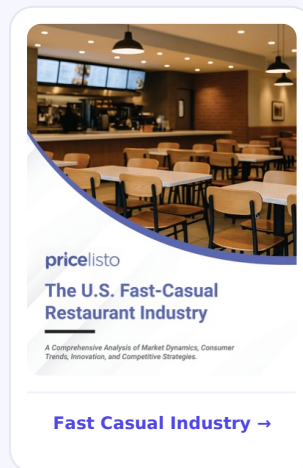
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Murg Keema Samosa Une pâte croustillante abrite un mélange savoureux de poulet haché épicé, offrant une expérience riche et parfumée.	\$12.95
Punjabi Samosa Seasoned potatoes and peas wrapped in a light pastry.	\$9.95
Mixed Vegetable Pakoras Un mélange varié de légumes enrobés de pâte à base de farine de pois chiche, puis délicatement frits.	\$9.95
Chef's Special Kebab Platter Un assortiment de kebabs soigneusement préparés, mettant en vedette le noorani kebab, le chicken tikka tendre, le boti k...	\$28.95
Hara Bara Kebab Spinach and potato patties served with chutney.	\$12.95
Murgh Ki Seekh Ground chicken with ginger and spices.	\$19.95
Amritsari Fish Morceaux de poisson assaisonnés enrobés d'une pâte légère et frits jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.	\$15.95
Onion Bhaji Fritters d'oignons enrobés d'une pâte de farine de pois chiche subtilement épicée.	\$9.95
Chicken Pakora Morceaux de poulet tendres, subtilement assaisonnés et enrobés d'une pâte croustillante avant d'être frits.	\$15.95
Aloo Tikki Galettes de pommes de terre servies avec un chutney de tamarin.	\$9.95

Soups

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup A spicy favorite of all, made with split peas, and chicken broth.	\$10.95
Tomato Soup Lightly spiced tomato soup.	\$10.95

Salads

ITEM	PRICE
Cucumber Salad Juliennes of onions, peppers, tomatoes and garbanzos in a tangy lemon dressing.	\$15.95
Onion Salad Fines rondelles d'oignon mélangées à des piments verts finement hachés et une touche de chaat masala.	\$3.50

Tasting Menus

ITEM	PRICE
Palace Sizzling Grill A feast for kebab lovers for one. An assortment of tandoori chicken, seekh kebab, lamb chop, prawn, and malai kebab serv...	\$60.00
Palace Feast Un festin pour deux. Un repas généreux composé de poulet tandoori, kebab seekh, crevettes tandoori, samosa, bhuna d'agne...	\$150.00

Tandoori Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain naan blanc cuit dans un four en argile chauffé au charbon, puis arrosé de beurre fondu et parsemé d'ail haché.	\$6.95
Naan Leavened white flour bread baked in a clay oven.	\$5.50
Roti Pain de blé entier cuit dans un four d'argile chauffé au charbon de bois.	\$5.50
Lacha Paratha Whole wheat layered bread. Freshly baked breads in charcoal fired clay oven.	\$6.95
Onion Kulcha A fluffy white bread stuffed with onions. Freshly baked breads in charcoal fired clay oven.	\$7.50

Tandoori Stuffed Breads

ITEM	PRICE
Paneer Kulcha White flour bread stuffed with grated cheese and lightly spiced.	\$12.95
Aloo Paratha Whole wheat bread stuffed potatoes and lightly spiced.	\$10.95
Spinach Paratha Whole wheat bread stuffed with spinach and cheese.	\$14.95
Kashmiri Naan Pain royal à levain généreusement garni de fruits secs et de noix variés.	\$12.95
Palace Naan Pain moelleux garni de morceaux de poulet tendre, rehaussé d'herbes fraîches et délicatement épicé pour une saveur subti...	\$14.95
Poori Fausse	\$7.50
Keema Naan Pain moelleux garni d'agneau haché, relevé de fines herbes et d'épices délicates.	\$14.95

Tandoori Specialties

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Chicken marinated in yogurt and freshly ground spices, skewered, and grilled to your order.	\$25.95
Tandoori Salmon Morceaux de saumon frais marinés et cuits au four tandoor pour offrir une touche grillée authentique.	\$30.95
Chicken Tikka Morceaux de poulet sans os imprégnés d'un mélange de yaourt et d'épices broyées, cuits à la perfection dans un four en a...	\$25.95
Afghani Chicken Poulet de Cornouaille entier infusé d'une marinade spéciale du chef, cuit lentement dans un four en argile.	\$30.95
Fish Tikka Morceaux de poisson assaisonnés avec soin et cuits à la perfection dans un four tandoori.	\$28.95
Paneer Tikka Cheese marinated and cooked in tandoor oven.	\$22.95
Tandoori Vegetables Cauliflower, broccoli, cheese, bell pepper, mushrooms marinated in yogurt and spices, and grilled in clay oven.	\$25.95

ITEM	PRICE
Gilafi Seekh Kebab Épices douces enveloppent l'agneau haché, soigneusement enfilé sur des brochettes et grillé à la perfection sur charbon...	\$26.95
Tandoori Chicken White Meat Poulet blanc tandoori préparé à la perfection dans un four traditionnel en terre cuite, mariné dans un mélange vibrant d...	\$28.45
Jumbo Prawns Tandoori Large juicy prawns marinated and grilled over charcoal.	\$36.95
Murgh Malai Kebab Morceaux de poulet tendres imprégnés de fromage, relevés de piment et de coriandre pour une experience délicate et parfu...	\$25.95
Lamb Chops Kandahari Tender lamb chops marinated with ginger, herbs and freshly ground spices, and grilled over charcoal.	\$44.95
Noorani Kebab Filet of chicken marinated with herbs in an almond paste and grilled over charcoal.	\$28.95

Seafood Specialties

ITEM	PRICE
Prawn Masala Large prawns sauteed with ginger, garlic, golden onions, and tomatoes.	\$32.95
Fish Vindaloo Curry épicé de Goa préparé avec neuf épices ardentes, offrant une chaleur intense qui met en valeur chaque morceau de po...	\$28.95
Bhuni Hui Machli Poisson préparé avec des tomates juteuses, des oignons savoureux, et une sélection d'herbes et épices fraîches.	\$28.95
Seafood Vindaloo Jumbo prawns and scallops.	\$35.95
Karahi Prawns Large prawns cooked with ginger. Green peppers and tomatoes.	\$32.95

Chicken Specialties

ITEM	PRICE
The Butter Chicken A delicious preparation of julienne of tandoori chicken cooked in an exquisite creamy tomato sauce with fenugreek.	\$26.95
Chicken Tikka Masala Barbecued cubes of chicken cooked with tomatoes, onions, and yoghurt.	\$26.95
Saag Chicken Curried chicken cooked with chopped fresh spinach and lightly spiced.	\$26.95
Chicken Vindaloo Poulet mijoté dans une sauce curry rouge explosive.	\$25.95
Palace Special Chicken Keema Ground chicken cooked with fresh ginger, garlic, and diced tomatoes.	\$25.95
Chicken Korma Kashmiri Chicken cooked in a creamy sauce lightly spiced.	\$25.95
Chicken Kadai Strips of chicken cooked with onions, tomato, and bell pepper in an Indian wok.	\$25.95
Chicken Bhuna Morceaux de poulet mijotés avec des tomates juteuses, des oignons caramélisés, des herbes fraîches et un mélange subtil...	\$25.95
Punjabi Dhaba Chicken Whole cornish hen cooked with tomatoes, ginger, garlic, and black pepper.	\$29.95

ITEM	PRICE
Chicken Khurchan Faux-filet de poulet effiloché mélangé à un assortiment d'épices aromatiques qui capturent l'essence des traditions culi...	\$25.95
Lamb Specialties	
Lamb Vindaloo Lamb cooked in a fiery vinegar flavored sauce.	\$27.95
Rogan Josh Curry d'agneau mijoté lentement avec un mélange savoureux d'épices exotiques, offrant une richesse et une profondeur de...	\$27.95
Saag Gosht Agneau fondant mijoté avec des épinards frais hachés et crémeux, relevé de savoureuses épices traditionnelles.	\$27.95
Lamb Patiala Tender boneless lamb pieces cooked with ground onion, ginger, garlic, and aromatic masala cooked with potatoes.	\$27.95
Karachi Kadai Gosht A Pakistani speciality. Lamb cooked with ginger, green peppers, and tomatoes in an Indian wok.	\$27.95
Lamb Bhuna Punjabi Tendres morceaux d'agneau mijotés avec des tomates juteuses, des oignons dorés, des herbes fraîches et un mélange d'épïc...	\$28.95
Lamb Sali Boti Cubeaux d'agneau savoureux mijotés avec des épices fraîchement moulues et des abricots, le tout couronné de pommes de te...	\$28.95
Lamb Pasanda Cubes of lamb cooked in a creamy cashew sauce.	\$27.95
Vegetarian Specialties	
Dal Makhani Black lentils simmered overnight on slow flame.	\$18.95
Aloo Gobi Masala Des morceaux de chou-fleur et de pommes de terre mijotent dans un mélange parfumé de gingembre, de tomates et d'épices d...	\$19.95
Mushroom Peas Champignons frais mijotés avec des noix de cajou croquantes et des pois verts du jardin.	\$19.95
Matar Paneer Cottage cheese cooked with green peas in a tomato sauce.	\$21.95
Yellow Dal Yellow lentils tempered with onions, tomatoes, and spices.	\$18.95
Palak Paneer Cubes de paneer tendres mijotés dans une sauce d'épinards onctueuse.	\$21.95
Paneer Makhani Morceaux de paneer doucement mijotés dans une riche sauce à la tomate onctueuse.	\$22.95
Baingan Bharta Aubergine grillée au charbon de bois, délicatement écrasée, puis mijotée avec des tomates fraîchement coupées, des oigno...	\$19.95
Chana Peshawari Pois chiches cuits lentement avec des graines de grenade acidulées, mijotés avec des oignons, des tomates et un mélange...	\$18.95
Jeera Aloo Cubes of potato smothered and simmered with cumin, mustard seeds, and herbs and spices.	\$17.95
Bhindi Do Piazza Fresh okra simmered with diced onions, tomatoes, and lightly spiced.	\$19.95

ITEM	PRICE
Malai Kofta Curry Boulettes de fromage frais et légumes mijotées dans une sauce onctueuse et légère.	\$21.95
Navaratna Korma Un mélange coloré de légumes mijoté dans une sauce onctueuse et légèrement crémeuse.	\$19.95
Rice and Biryani	
ITEM	PRICE
Rice Long grained basmati pulao cooked with cumin, cardamom, cloves, and saffron.	\$7.95
Chicken Biryani Baked casserole of basmati rice and chicken richly flavored with saffron.	\$26.95
Vegetable Biryani Riz basmati parfumé au safran, agrémenté de légumes frais, cuit au four dans un plat convivial.	\$19.95
Kashmiri Pulao Aromatic long grain rice cooked with dry fruits, nuts, and saffron.	\$14.95
Lamb Biryani Baked casserole of basmati rice and lamb cubes richly flavored with saffron .	\$29.95
Shrimp Biryani Un lit de riz basmati parfumé au safran, accompagné de crevettes savamment cuites au four.	\$32.95
Accompaniments	
ITEM	PRICE
Raita Un mélange rafraîchissant de yogourt onctueux et de concombre croquant.	\$6.50
Pickle Un mélange audacieux de légumes et épices indiennes en saumure.	\$3.95
Mango Chutney Sweet mango chutney.	\$3.95
Papad Fines galettes croustillantes faites de lentilles.	\$4.95
Onion Salad (Accompaniments) Onions, green chillies & chat masala	\$3.50
Carrot Pickle Pickled Carrots	\$5.95
Desserts	
ITEM	PRICE
Rice Pudding Classic rice pudding flavored with pistachio.	\$7.50
Gulab Jamun De tendres boulettes à base de poudre de lait, plongées dans un sirop parfumé au miel et à l'eau de rose.	\$7.95
Pistachio Kulfi Creamy Indian ice cream.	\$8.95
Gajar ka Halwa Réalisé à partir de carottes finement râpées lentement mijotées avec du sucre et une touche de cardamome, ce dessert moe...	\$12.95

ITEM	PRICE
Rasmalai De tendres boulettes de fromage cottage reposent dans un bain de lait délicatement sucré, garnies de pistaches croquante...	\$9.95
Mango Kulfi Creamy Indian ice cream.	\$8.95

Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi	\$7.50
Diet Coke	\$4.00
Coke	\$4.00
Chai	\$6.50
Sweet Lassi Un doux mélange de yaourt frais, miel et cardamome, le tout agrémenté d'une touche de rose. Ce breuvage onctueux et rafr...	\$6.50
Salt Lassi false	\$6.50
Sprite false	\$4.00