★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Bombay Palace

# Bombay Palace

Menu Prices — October 24, 2026

Bombay Palace menu with prices in United States, updated October 2019:
102 items across 15 categories, prices from $3.50 to $150.00.

## Restaurant & Food Industry Reports




Fast Food Industry →




Pizza Industry →




Fast Casual Industry →




Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

# Bombay Palace Menu with Prices (United States)

Bombay Palace menu with prices in United States, updated October 2019: 102 items across 15 categories, prices from $3.50 to $150.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/bombay-palace

**Menu categories:** Appetizers · Soups · Salads · Tasting Menus · Tandoori Breads · Tandoori Stuffed Breads · Tandoori Specialties · Seafood Specialties · Chicken Specialties · Lamb Specialties · Vegetarian Specialties · Rice and Biryani · Accompaniments · Desserts · Drinks

## Appetizers

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

## Soups

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Mulligatawny Soup**<br>A spicy favorite of all, made with split peas, and chicken broth. | **$10.95** |
| **Tomato Soup**<br>Lightly spiced tomato soup. | **$10.95** |

## Salads

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Cucumber Salad**<br>Juliennes of onions, peppers, tomatoes and garbanzos in a tangy lemon dressing. | **$15.95** |
| **Onion Salad**<br>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** — **$60.00**
A feast for kebab lovers for one. An assortment of tandoori chicken, seekh kebab, lamb chop, prawn, and malai kebab serv...

**Palace Feast** — **$150.00**
Un festin pour deux. Un repas généreux composé de poulet tandoori, kebab seekh, crevettes tandoori, samosa, bhuna d'agne...

## Tandoori Breads

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Garlic Naan**<br>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**<br>Leavened white flour bread baked in a clay oven. | **$5.50** |
| **Roti**<br>Pain de blé entier cuit dans un four d'argile chauffé au charbon de bois. | **$5.50** |
| **Lacha Paratha**<br>Whole wheat layered bread. Freshly baked breads in charcoal fired clay oven. | **$6.95** |
| **Onion Kulcha**<br>A fluffy white bread stuffed with onions. Freshly baked breads in charcoal fired clay oven. | **$7.50** |

## Tandoori Stuffed Breads

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

## Tandoori Specialties

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Tandoori Chicken**<br>Chicken marinated in yogurt and freshly ground spices, skewered, and grilled to your order. | **$25.95** |
| **Tandoori Salmon**<br>Morceaux de saumon frais marinés et cuits au four tandoor pour offrir une touche grillée authentique. | **$30.95** |
| **Chicken Tikka**<br>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**<br>Poulet de Cornouaille entier infusé d'une marinade spéciale du chef, cuit lentement dans un four en argile. | **$30.95** |
| **Fish Tikka**<br>Morceaux de poisson assaisonnés avec soin et cuits à la perfection dans un four tandoori. | **$28.95** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Paneer Tikka**<br>Cheese marinated and cooked in tandoor oven. | **$22.95** |
| **Tandoori Vegetables**<br>Cauliflower, broccoli, cheese, bell pepper, mushrooms marinated in yogurt and spices, and grilled in clay oven. | **$25.95** |
| **Gilafi Seekh Kebab**<br>Épices douces enveloppent l'agneau haché, soigneusement enfilé sur des brochettes et grillé à la perfection sur charbon... | **$26.95** |
| **Tandoori Chicken White Meat**<br>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**<br>Large juicy prawns marinated and grilled over charcoal. | **$36.95** |
| **Murgh Malai Kebab**<br>Morceaux de poulet tendres imprégnés de fromage, relevés de piment et de coriandre pour une experience délicate et parfu... | **$25.95** |
| **Lamb Chops Kandahari**<br>Tender lamb chops marinated with ginger, herbs and freshly ground spices, and grilled over charcoal. | **$44.95** |
| **Noorani Kebab**<br>Filet of chicken marinated with herbs in an almond paste and grilled over charcoal. | **$28.95** |

## Seafood Specialties

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Prawn Masala**<br>Large prawns sauteed with ginger, garlic, golden onions, and tomatoes. | **$32.95** |
| **Fish Vindaloo**<br>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**<br>Poisson préparé avec des tomates juteuses, des oignons savoureux, et une sélection d'herbes et épices fraîches. | **$28.95** |
| **Seafood Vindaloo**<br>Jumbo prawns and scallops. | **$35.95** |
| **Karahi Prawns**<br>Large prawns cooked with ginger. Green peppers and tomatoes. | **$32.95** |

## Chicken Specialties

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **The Butter Chicken**<br>A delicious preparation of julienne of tandoori chicken cooked in an exquisite creamy tomato sauce with fenugreek. | **$26.95** |
| **Chicken Tikka Masala**<br>Barbecued cubes of chicken cooked with tomatoes, onions, and yoghurt. | **$26.95** |
| **Saag Chicken**<br>Curried chicken cooked with chopped fresh spinach and lightly spiced. | **$26.95** |
| **Chicken Vindaloo**<br>Poulet mijoté dans une sauce curry rouge explosive. | **$25.95** |
| **Palace Special Chicken Keema**<br>Ground chicken cooked with fresh ginger, garlic, and diced tomatoes. | **$25.95** |
| **Chicken Korma Kashmiri**<br>Chicken cooked in a creamy sauce lightly spiced. | **$25.95** |
| **Chicken Kadai**<br>Strips of chicken cooked with onions, tomato, and bell pepper in an Indian wok. | **$25.95** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Chicken Bhuna**<br>Morceaux de poulet mijotés avec des tomates juteuses, des oignons caramélisés, des herbes fraîches et un mélange subtil... | **$25.95** |
| **Punjabi Dhaba Chicken**<br>Whole cornish hen cooked with tomatoes, ginger, garlic, and black pepper. | **$29.95** |
| **Chicken Khurchan**<br>Faux-filet de poulet effiloché mélangé à un assortiment d'épices aromatiques qui capturent l'essence des traditions culi... | **$25.95** |

## Lamb Specialties

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Lamb Vindaloo**<br>Lamb cooked in a fiery vinegar flavored sauce. | **$27.95** |
| **Rogan Josh**<br>Curry d'agneau mijoté lentement avec un mélange savoureux d'épices exotiques, offrant une richesse et une profondeur de... | **$27.95** |
| **Saag Gosht**<br>Agneau fondant mijoté avec des épinards frais hachés et crémeux, relevé de savoureuses épices traditionnelles. | **$27.95** |
| **Lamb Patiala**<br>Tender boneless lamb pieces cooked with ground onion, ginger, garlic, and aromatic masala cooked with potatoes. | **$27.95** |
| **Karachi Kadai Gosht**<br>A Pakistani specality. Lamb cooked with ginger, green peppers, and tomatoes in an Indian wok. | **$27.95** |
| **Lamb Bhuna Punjabi**<br>Tendres morceaux d'agneau mijotés avec des tomates juteuses, des oignons dorés, des herbes fraîches et un mélange d'épic... | **$28.95** |
| **Lamb Sali Boti**<br>Cubeaux d'agneau savoureux mijotés avec des épices fraîchement moulues et des abricots, le tout couronné de pommes de te... | **$28.95** |
| **Lamb Pasanda**<br>Cubes of lamb cooked in a creamy cashew sauce. | **$27.95** |

## Vegetarian Specialties

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Dal Makhani**<br>Black lentils simmered overnight on slow flame. | **$18.95** |
| **Aloo Gobi Masala**<br>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**<br>Champignons frais mijotés avec des noix de cajou croquantes et des pois verts du jardin. | **$19.95** |
| **Matar Paneer**<br>Cottage cheese cooked with green peas in a tomato sauce. | **$21.95** |
| **Yellow Dal**<br>Yellow lentils tempered with onions, tomatoes, and spices. | **$18.95** |
| **Palak Paneer**<br>Cubes de paneer tendres mijotés dans une sauce d'épinards onctueuse. | **$21.95** |
| **Paneer Makhani**<br>Morceaux de paneer doucement mijotés dans une riche sauce à la tomate onctueuse. | **$22.95** |
| **Baingan Bharta**<br>Aubergine grillée au charbon de bois, délicatement écrasée, puis mijotée avec des tomates fraîchement coupées, des oigno... | **$19.95** |
| **Chana Peshawari**<br>Pois chiches cuits lentement avec des graines de grenade acidulées, mijotés avec des oignons, des tomates et un mélange... | **$18.95** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Jeera Aloo**<br>Cubes of potato smothered and simmered with cumin, mustard seeds, and herbs and spices. | **$17.95** |
| **Bhindi Do Piaza**<br>Fresh okra simmered with diced onions, tomatoes, and lightly spiced. | **$19.95** |
| **Malai Kofta Curry**<br>Boulettes de fromage frais et légumes mijotées dans une sauce onctueuse et légère. | **$21.95** |
| **Navaratna Korma**<br>Un mélange coloré de légumes mijoté dans une sauce onctueuse et légèrement crémeuse. | **$19.95** |

## Rice and Biryani

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Rice**<br>Long grained basmati pulao cooked with cumin, cardamom, cloves, and saffron. | **$7.95** |
| **Chicken Biryani**<br>Baked casserole of basmati rice and chicken richly flavored with saffron. | **$26.95** |
| **Vegetable Biryani**<br>Riz basmati parfumé au safran, agrémenté de légumes frais, cuit au four dans un plat convivial. | **$19.95** |
| **Kashmiri Pulao**<br>Aromatic long grain rice cooked with dry fruits, nuts, and saffron. | **$14.95** |
| **Lamb Biryani**<br>Baked casserole of basmati rice and lamb cubes richly flavored with saffron . | **$29.95** |
| **Shrimp Biryani**<br>Un lit de riz basmati parfumé au safran, accompagné de crevettes savamment cuites au four. | **$32.95** |

## Accompaniments

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Raita**<br>Un mélange rafraîchissant de yogourt onctueux et de concombre croquant. | **$6.50** |
| **Pickle**<br>Un mélange audacieux de légumes et épices indiennes en saumure. | **$3.95** |
| **Mango Chutney**<br>Sweet mango chutney. | **$3.95** |
| **Papad**<br>Fines galettes croustillantes faites de lentilles. | **$4.95** |
| **Onion Salad (Accompaniments)**<br>Onions, green chillies & chat masala | **$3.50** |
| **Carrot Pickle**<br>Pickled Carrots | **$5.95** |

## Desserts

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Rice Pudding**<br>Classic rice pudding flavored with pistachio. | **$7.50** |
| **Gulab Jamun**<br>De tendres boulettes à base de poudre de lait, plongées dans un sirop parfumé au miel et à l'eau de rose. | **$7.95** |

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **Pistachio Kulfi**<br>Creamy Indian ice cream. | **$8.95** |
| **Gajar ka Halwa**<br>Réalisé à partir de carottes finement râpées lentement mijotées avec du sucre et une touche de cardamome, ce dessert moe... | **$12.95** |
| **Rasmalai**<br>De tendres boulettes de fromage cottage reposent dans un bain de lait délicatement sucré, garnies de pistaches croquante... | **$9.95** |
| **Mango Kulfi**<br>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**<br>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** | **$6.50** |
| **Sprite** | **$4.00** |