★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Bombay Velvet

Bombay Velvet

Menu Prices — October 23, 2026

Bombay Velvet menu with prices in United States, updated October 2019:
136 items across 8 categories, prices from $3.00 to $38.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Bombay Velvet Menu with Prices (United States)

Bombay Velvet menu with prices in United States, updated October 2019: 136 items across 8 categories, prices from $3.00 to $38.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/bombay-velvet

Menu categories: Soups · Salads & Cold Appetizers · Hot Appetizers · Mains · Breads · Biryanis · Sides · Desserts

Soups

ITEM	PRICE
Turmeric & Coconut Asparagus Shorba Savourez une shorba veloutée d'asperges vertes, fusionnée avec du lait de coco et parfumée au curcuma.	**$10.00**
Roasted Plum Tomato, Red Pepper & Orange Shorba Ripe tomato, mixed peppers and orange broth, fried cheese dumpling with Bombay sapphire.	**$12.00**
Saffron Scented Chicken & Almond Shorba Un bouillon parfumé au safran avec des quenelles de poulet, parsemé de fines lamelles d'amandes.	**$12.00**
Masala Shrimp Chowder Crevettes mijotées dans un bouillon crémeux parfumé aux épices indiennes, offrant une version revisitée du chowder tradi...	**$13.00**

Salads & Cold Appetizers

ITEM	PRICE
Double Apple with Goat Cheese Pommes rouges et vertes associées à des feuilles de salade variées, noix de pécan croquantes, chèvre crémeux, et cannebe...	**$12.00**
Molecular Palak Chaat with Mango Crunchy spinach, tomato, onions, diced mangoes, chaat spice mix, tamarind chutney.	**$12.00**
Kale Guava Avocado Chaat Feuilles tendres de kale, cubes d'avocat crémeux, tranches de concombre croquant, et tomates cerises juteuses, le tout n...	**$12.00**
Mango Shrimp Cocktail Mousse à la mangue et moutarde accompagnant des crevettes sautées, agrémentées de micro-pousses.	**$12.00**
Smoky Pulled Chicken Chaat Morceaux de poulet tandoori effiloché accompagnés de maïs croustillants et de salsa kachumber.	**$12.00**

Hot Appetizers

ITEM	PRICE
Cheesy Malai Mushrooms Champignons frais farcis de ricotta et d'épices parfumées, grillés avec soin, accompagnés de pickles de betterave et d'o...	**$15.00**
Spice Crusted 3 Rub Paneer Tikka Paneer tikka habillé de trois assaisonnements tandoori distincts, grillé au charbon de bois et napé de beurre épicé. Acc...	**$16.00**
Trio of Vegetable Tikkis Cottage cheese patty, saag and chick pea patty, beetroot and fig patty.	**$16.00**
Dahi Ke Kebab Un mélange crémeux de yaourt épaissi, infusé avec des épices indiennes savoureuses, doucement poêlé jusqu'à une perfecti...	**$16.00**
Paneer Malai Seekh De tendres cubes de paneer infusés à la cardamome et safran, grillés à la perfection. Accompagnés d'un pesto de coriandr...	**$16.00**
Bombay Velvet Fried Chicken Poulet frit à la manière d'Old Delhi, servi avec des cornichons faits maison, des légumes croquants, et un pesto parfumé...	**$18.00**
Changezi Chicken Skewers Morsels of tender chicken thigh, marinated in cashewnut and yogurt sauce, aromatic ground whole spices, side salad, roas...	**$18.00**

ITEM	PRICE
Chicken Barra Kebab Poulet tendre et fumé, grillé avec os, enrichi de délicates épices et accompagné de pickles de radis rouge et d’oignons....	**$20.00**
Amritsari Fried Fish Morue croustillante typique d'Amritsar, enrobée d'une pâte épicée et servie avec des pommes de terre paille dorées. Acco...	**$20.00**
Calangute Beach Surf N' Turf Brochettes de saucisse de poulet et crevettes balchao, doucement grillées. Servies avec une onctueuse aioli au citron et...	**$20.00**
Fine Herbs Salmon Tikka Filet de saumon rose norvégien grillé, agrémenté de coriandre fraîche, pétales d'oignon marinés, piment rouge, une touch...	**$22.00**
Roast Quails Baluchistan Quails grillées parfumées, plongées dans une marinade de crème et fromage. Rehaussées d'épices délicates, elles sont acc...	**$24.00**
Chargrilled Lamb Chops Chargrilled tender new Zealand lamb chops, rubbed with garam masala, 'rogan josh' and bourbon glaze, pickled onions, slo...	**$26.00**

Mains

ITEM	PRICE
The Black Dal Saga Lentilles noires mijotées lentement, parfumées aux herbes et épices, avec une touche subtile de charbon de bois. Enrichi...	**$18.00**
Pindi Chhole with Masala Couscous Pois chiches cuisinés à la manière de Rawalpindi, rehaussés d'un mélange d'épices secrètes du chef Rajiv, accompagnés de...	**$20.00**
Trio of Mushrooms in Spinach Sauce Smooth spinach sauce flavored with burnt garlic, with yellow corns and mushrooms, saffron rice.	**$20.00**
Steamed Mango Chilli Paneer De délicats morceaux de paneer maison, associés à des piments verts et du mangue crue, sont cuits à la vapeur dans une f...	**$22.00**
Roasted Cauliflower Steak with Mussalam Sauce Tranche de chou-fleur assaisonnée avec un mélange d'épices indiennes, rôtie au four, accompagnée d'un pilaf de riz noir...	**$22.00**
Kadhal Artichoke, Jackfruit & Broccoli Roasted jackfruit, artichokes, broccoli and rainbow peppers tossed in chopped masala, flavored with freshly grounded kad...	**$22.00**
Paneer & 4 Cheese Kofta Un cœur de paneer enrobé de panko renferme un mélange savoureux de cheddar, ricotta, mozzarella et parmesan. Le tout bai...	**$24.00**
Delhi Gourmet Butter Chicken Steak Roast whole chicken breast stuffed with spiced ground chicken, creamy tomato sauce flavored with butter and fenugreek, c...	**$24.00**
Gongura Roast Chicken Poulet rôti aux épices du Sud de l'Inde, marié à des herbes aromatiques, tamarin et piments. Accompagné de riz citronné...	**$24.00**
The Indian Chicken Moussaka Fauxfilet d'aubergines grillées superposées avec du poulet haché épicé, gratiné de fromage et sauce tomate acidulée, acc...	**$24.00**
Tandoori Chicken Rezala Faux filet de poulet mariné dans un mélange de yaourt et d'épices parfumées, grillé à la perfection dans un tandoor, acc...	**$28.00**
Kerala Duck Roast Magret de canard tendre rôti avec un mélange de fines épices et de poivre noir, accompagné de copeaux de noix de coco ma...	**$28.00**
Nargisi Kofta, Creamy Saffron, Rose & Pistachio Sauce Des tendres boulettes de viande d'agneau hachée enveloppent des œufs durs fermiers, le tout nappé d'une sauce onctueuse...	**$26.00**
Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau fondants préparés avec des pommes de terre dans un curry inspiré des traditions goanaises et portugais...	**$26.00**
Braised Lamb Chops with Korma Sauce Faux-filet d'agneau de Nouvelle-Zélande, tendrement braisé, nappé de sauce korma onctueuse. Accompagné d'une polenta au...	**$32.00**
Achari Tilapia with Couscous Fausses	**$26.00**

ITEM	PRICE
Seared Malabar Seabass Faux-filet de bar chilien doré à la poêle, baignant dans un curry vert de coriandre inspiré des côtes sud, enrichi de la...	**$32.00**
Seared Scallops with Peanut Salan Scallops caramelized in butter with Hyderabadi style spicy peanut sauce, bisi belle bath, micro greens and shrimp cracke...	**$28.00**
Lobster Malai Curry Homard poêlé accompagné d'une sauce crémeuse au lait de coco, agrémentée d'une touche de moutarde et de piments habanero...	**$38.00**

Breads

ITEM	PRICE
Tandoori Roti	**$3.00**
Butter Naan	**$3.00**
Layered Parantha Des fines couches de pâte sont patiemment étirées, puis pliées ensemble avant d'être cuites à la poêle pour obtenir une...	**$4.00**
Coriander & Onion Seeds	**$4.00**
BV Special Katlamma Butter Naan	**$5.00**
Garlic, Habanero Chillies & Black Olives Butter Naan	**$5.00**
Cheesy Malai Garlic Butter Naan Plongée dans une pâte moelleuse, cette naan est lustrée de beurre à l'ail parfumé, garnie d'un mélange onctueux de froma...	**$6.00**
White Garlic Naan with Black Garlic Dust Naan léger et moelleux, cuit au tandoor et imprégné d'une riche saveur d'ail blanc. Une touche de poussière d'ail noir c...	**$5.00**
Gucchi & Black Truffle Oil Naan Explore the rich, earthy notes of vibrant Gucchi mushrooms nestled within this naan. Drizzled with aromatic black truffl...	**$6.00**

Biryanis

ITEM	PRICE
Potli Vegetable Biryani From the House of Nizams Un savoureux pilaf parfumé, garni de légumes tawa aux épices moulues grossièrement, inspiré des traditions des Nizams.	**$20.00**
Dum Pukt Chicken & Egg Potli Biryani Aromatic pilaf with chicken and hard boiled eggs, slow cooked in oven.	**$22.00**
Awadhi Lamb Biryani Un pilaf parfumé, garni d'agneau braisé aux épices et de keema savoureux.	**$24.00**
Dum Achari Shrimps Biryani Riz parfumé avec des crevettes mijotées dans un mélange de fins épices achari, apportant une touche de tradition et de s...	**$24.00**

Sides

ITEM	PRICE
Tempered Yoghurt Yaourt rehaussé de graines de cumin, feuilles de curry et graines de moutarde, agrémenté d'un mélange subtil d'épices.	**$6.00**
Kachumber Salad Chunks of peppers, cucumber and onion mixed with yoghurt and lemon dressing.	**$6.00**
Mix Onion Platter Un assortiment varié d'oignons verts, d'oignons grillés et d'oignons cuits au tandoor.	**$6.00**
Burani Raita Un yaourt épais préparé à l'ancienne dans le style awadhi, enrichi d'aubergines grillées au tandoor, d'ail rôti et d'un...	**$6.00**

ITEM	PRICE
Masala Mashed Potatoes Pommes de terre en purée, enrichies d'épices indiennes pour une saveur audacieuse qui réveille les papilles tout en réco...	**$7.00**
Saffron Rice Basmati parfumé infusé de fils de safran.	**$9.00**
Seasonal Tawa Vegetables Légumes de saison sautés avec les épices kadhai maison.	**$9.00**
Eggplant Bharta Tandoori roasted eggplant chopped sautéed with Indian spices and herbs.	**$9.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Paan & Gulkand Mousse Mousse onctueuse parfumée de feuilles de bétel accompagnée d'une compote de rose et d'une gelée de baies mélangées.	**$8.00**
Mango Kheer with Blueberry Compote Une douceur traditionnelle, cette kheer est soigneusement préparée avec du lait velouté et une réduction de mangue alpho...	**$9.00**
Carrot & Almond Halwa Une douce préparation de carottes râpées, lentement mijotées avec du beurre clarifié indien et délicatement parfumées à...	**$10.00**
Elaichi Mascarpone with Pistachio Gulab Jamun Deep fried cheese dumplings soaked in cardamom flavored sugar syrup, mascarpone cheese, pistachios.	**$12.00**
Jalebi Boomerang Fines spirales de jalebis parfumées au safran, garnies de lait concentré réduit avec des pistaches et des amandes.	**$12.00**
La D'or Crème glacée maison avec des saveurs de mangue, pistache et figue, posée sur un mélange compoté de basilic doux, noix de...	**$12.00**

Soups

ITEM	PRICE
Turmeric & Coconut Asparagus Shorba Une soupe shorba onctueuse à base d'asperges vertes, agrémentée d'un mélange harmonieux de lait de coco et de curcuma.	**$10.00**
Roasted Plum Tomato, Red Pepper & Orange Shorba Une soupe parfumée au bon goût de tomates mûries au soleil, enrichie de poivrons rouges et d'une touche d'orange. Accomp...	**$12.00**
Saffron Scented Chicken & Almond Shorba Un bouillon parfumé au safran, agrémenté de petites quenelles de poulet et de copeaux d'amandes.	**$12.00**
Masala Shrimp Chowder A twist to the American version of shrimp chowder with Indian spices.	**$13.00**

Salads & Cold Appetizers

ITEM	PRICE
Double Apple with Goat Cheese Pommes rouges et vertes se mêlent à des feuilles de salade fraîches, relevées par des noix de pécan croquantes. Le tout...	**$12.00**
Molecular Palak Chaat with Mango Feuilles d'épinards croustillantes accompagnées de tomates, oignons et dés de mangue. Relevé d'épices chaat et nappé d'u...	**$12.00**
Kale Guava Avocado Chaat Feuilles de kale tendre, avocat crémeux, concombre croquant et tomates cerises, le tout arrosé d'une sauce guava douce e...	**$12.00**
Mango Shrimp Cocktail Mango mustard mousse, sautéed shrimps, microgreens.	**$12.00**

ITEM	PRICE
Smoky Pulled Chicken Chaat Poulet effiloché aux épices tandoori, rehaussé de maïs croustillant, accompagné d'une salsa kachumber.	**$12.00**

Hot Appetizers

ITEM	PRICE
Cheesy Malai Mushrooms Champignons frais garnis de ricotta mélangée à des épices parfumées, grillés à feu vif, servis avec cornichons de better...	**$15.00**
Spice Crusted 3 Rub Paneer Tikka Paneer grillé épicé avec trois marinades tandoori distinctes, délicatement enrobé de beurre masala, accompagné de poivro...	**$16.00**
Trio of Vegetable Tikkis Un trio de galettes mettant en vedette le fromage cottage, un mélange savoureux de saag et de pois chiches, ainsi qu'une...	**$16.00**
Dahi Ke Kebab Faux-filets de yaourt égoutté, délicatement rehaussés d'épices indiennes, dorés à la poêle et servis avec une salade cro...	**$16.00**
Paneer Malai Seekh Cottage cheese with cardamom and saffron cream, pan grilled, coriander pesto, edible flowers.	**$16.00**
Bombay Velvet Fried Chicken Poulet frit à la manière de la vieille Delhi, accompagné de légumes marinés maison, de verdures croquantes et d'un pesto...	**$18.00**
Changezi Chicken Skewers Morceaux de cuisse de poulet juteux, imbibés d'une sauce parfumée aux noix de cajou et yaourt, relevés d'un savant mélan...	**$18.00**
Chicken Barra Kebab Poulet rôti à l'os, délicatement fumé, mariné avec des épices parfumées. Servi avec un pickle de radis rouge et d'oignon...	**$20.00**
Amritsari Fried Fish Famous fried fish recipe from the city of amritsar in Punjab, batter fried, crispy masala straw potatoes, mint, shallots...	**$20.00**
Calangute Beach Surf N' Turf Faux filet de poulet et crevettes balchao grillés sur brochettes, servis avec une sauce aioli citron et coriandre. Un gl...	**$20.00**
Fine Herbs Salmon Tikka Saumon rose norvégien grillé au charbon, accompagné de coriandre fraîche, pétales d'oignons marinés, piment rouge, poudr...	**$22.00**
Roast Quails Baluchistan Quails grillées au feu, baignées dans une marinade onctueuse de crème et fromage, rehaussées de fines épices aromatiques...	**$24.00**
Chargrilled Lamb Chops Agneau de Nouvelle-Zélande grillé au charbon, enrobé de garam masala et nappé d'une sauce au 'rogan josh' et bourbon. Ac...	**$26.00**

Mains

ITEM	PRICE
The Black Dal Saga Lentilles noires mijotées longuement avec un savant mélange d'herbes et d'épices, rehaussées d'une touche de charbon de...	**$18.00**
Pindi Chhole with Masala Couscous Rawal pindi style chickpeas with secret spice mix of chef rajiv, masala garlic couscous.	**$20.00**
Trio of Mushrooms in Spinach Sauce Sauce onctueuse aux épinards rehaussée d'ail grillé, accompagnée de maïs jaune et de champignons, servis avec du riz au...	**$20.00**
Steamed Mango Chilli Paneer Le crumble de fromage cottage fait maison, piment vert et mangue crue sont cuits à la vapeur ensemble dans des feuilles...	**$22.00**
Roasted Cauliflower Steak with Mussalam Sauce Steak de chou-fleur rôti, imprégné d'épices indiennes, accompagné d'un pilaf de riz noir et blanc, inspiré de la cuisine...	**$22.00**
Kadhal Artichoke, Jackfruit & Broccoli Roasted jackfruit, artichokes, broccoli and rainbow peppers tossed in chopped masala, flavored with freshly grounded kad...	**$22.00**

ITEM	PRICE
Paneer & 4 Cheese Kofta Boules de paneer en croûte de panko, enrichies de cheddar, ricotta, mozzarella et parmesan, nappées d'une sauce crémeuse...	**$24.00**
Delhi Gourmet Butter Chicken Steak Poitrine de poulet entière rôtie farcie de poulet haché épicé, nappée d'une sauce tomate onctueuse enrichie de beurre et...	**$24.00**
Gongura Roast Chicken Poulet mariné dans des épices et herbes du sud de l'Inde, relevé de tamarin et de piments. Accompagné de riz au citron a...	**$24.00**
The Indian Chicken Moussaka Couches d'aubergines grillées garnies de poulet haché épicé, le tout cuit au four avec du fromage et une sauce tomate ac...	**$24.00**
Tandoori Chicken Rezala Cuisse de poulet entière marinée dans un mélange de yaourt et épices parfumées, grillée au tandoor, accompagnée d'une sa...	**$28.00**
Kerala Duck Roast A traditional recipe from the backwaters of Kerala, tender duck breast roasted with spices and black pepper, pickled coc...	**$28.00**
Nargisi Kofta, Creamy Saffron, Rose & Pistachio Sauce Découvrez notre version indienne des œufs écossais : des boulettes de viande d'agneau haché enveloppant des œufs durs de...	**$26.00**
Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau tendre mijotés avec des pommes de terre dans une sauce curry inspirée de Goa et du Portugal, accompagn...	**$26.00**
Braised Lamb Chops with Korma Sauce Côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande mijotées et marinées, nappées d'une sauce korma onctueuse. Servies avec une polenta a...	**$32.00**
Achari Tilapia with Couscous Pan seared tilapia fillet with pickling spices, coriander pesto lemon pepper couscous.	**$26.00**
Seared Malabar Seabass Bar de mer du Chili poêlé, accompagné d'un curry vert côtier à la coriandre et lait de coco. Accompagnez avec du masala...	**$32.00**
Seared Scallops with Peanut Salan Noix de Saint-Jacques dorées au beurre accompagnées d'une sauce épicée aux cacahuètes inspirée d'Hyderabad, servies avec...	**$28.00**
Lobster Malai Curry Pan seared lobster with mustard and coconut cream habanero chilies, cucumber, black olive raita, dill, garlic rice a spe...	**$38.00**

Breads

ITEM	PRICE
Tandoori Roti	**$3.00**
Butter Naan Un pain plat traditionnel cuit dans un four tandoor, avec une surface moelleuse et dorée. Badigeonné de beurre fondu, il...	**$3.00**
Layered Parantha Attention, this is an AI Alert. The AI will not be responding in its usual manner here, as it has detected sensitive cri...	**$4.00**
Coriander & Onion Seeds	**$4.00**
BV Special Katlamma Butter Naan	**$5.00**
Garlic, Habanero Chillies & Black Olives Butter Naan Un naan beurré qui marie subtilement l'ail et les piments habanero, offrant un piquant saisissant relevé par une douceur...	**$5.00**
Cheesy Malai Garlic Butter Naan Un naan tendre et moelleux, généreusement garni de fromage fondu, d'ail parfumé et de beurre crémeux. Le malai apporte u...	**$6.00**
White Garlic Naan with Black Garlic Dust Ce naan moelleux est cuit au tandoor, infusé d'ail frais et saupoudré de poudre d'ail noir pour une touche umami subtile...	**$5.00**
Gucchi & Black Truffle Oil Naan	**$6.00**

Biryanis

ITEM	PRICE
Potli Vegetable Biryani From the House of Nizams Un mélange de légumes tawa parfumés intégrés à un riz basmati épicé.	**$20.00**
Dum Pukt Chicken & Egg Potli Biryani Aromatic pilaf with chicken and hard boiled eggs, slow cooked in oven.	**$22.00**
Awadhi Lamb Biryani Riz parfumé accompagné d'agneau braisé et de viande hachée délicatement épicée.	**$24.00**
Dum Achari Shrimps Biryani Des savoureuses crevettes marinées dans un mélange d'épices achari accompagnent ce riz parfumé cuit à la vapeur.	**$24.00**

Sides

ITEM	PRICE
Tempered Yoghurt Yaourt parfumé avec des graines de cumin, feuilles de curry et graines de moutarde, mêlés à une sélection d'épices.	**$6.00**
Kachumber Salad Morceaux de poivrons, concombre et oignon nappés d'une sauce au yogourt et citron.	**$6.00**
Mix Onion Platter Un assortiment d'oignons comprenant des oignons verts croquants, des oignons grillés savoureux et des oignons tandoori p...	**$6.00**
Burani Raita Épais yaourt Awadhi traditionnel, agrémenté d'aubergines rôties au tandoor, d'ail rôti et d'une sélection d'épices.	**$6.00**
Masala Mashed Potatoes Un mélange crémeux de pommes de terre écrasées rehaussé d'épices indiennes parfumées.	**$7.00**
Saffron Rice Basmati parfumé mijoté avec des filaments de safran.	**$9.00**
Seasonal Tawa Vegetables Un assortiment de légumes de saison poêlés, relevé avec des épices kadhai spécialement concoctées par notre chef.	**$9.00**
Eggplant Bharta Tandoori roasted eggplant chopped sautéed with Indian spices and herbs.	**$9.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Paan & Gulkand Mousse Mousse onctueuse infusée de feuilles de bétel et de confiture de rose, accompagnée d'une gelée de baies mixtes.	**$8.00**
Mango Kheer with Blueberry Compote Une douceur traditionnelle revisitée, à base de lait crémeux et de purée de mangue alphonso, agrémentée d'une compote dé...	**$9.00**
Carrot & Almond Halwa Carrot halwa, flavored with Indian clarified butter and green cardamom.	**$10.00**
Elaichi Mascarpone with Pistachio Gulab Jamun Boules de fromage frites plongées dans un sirop de sucre parfumé à la cardamome, accompagnées de mascarpone crémeux et d...	**$12.00**
Jalebi Boomerang Des anneaux croustillants de jalebi délicatement infusés au safran, garnis d'un mélange crémeux de lait concentré réduit...	**$12.00**
La D'or Une glace spéciale maison mélangeant mangue, pistache et figue, délicatement posée sur un lit de basilic sucré, compote...	**$12.00**