★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Narin's Bombay Brasserie

Narin's Bombay Brasserie

Menu Prices — October 23, 2026

Narin's Bombay Brasserie menu with prices in United States, updated October 2019: 74 items across 10 categories, prices from $3.00 to $36.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Narin's Bombay Brasserie Menu with Prices (United States)

Narin's Bombay Brasserie menu with prices in United States, updated October 2019: 74 items across 10 categories, prices from $3.00 to $36.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/narins-bombay-brasserie

Menu categories: Appetizers · Salads & Riata · Breads · Rice · Tandoor Specialties · Poultry · Lamb · Seafood · Vegetables · Chef Recommendations

Appetizers

ITEM	PRICE
Pakoras Beignets légèrement épicés au cumin, subtilement rehaussés d'ail et de citron.	**$6.00**
Samosas Handmade crisp turnovers.	**$6.00**
Samosas (Appetizers) Pâtisseries croustillantes faites à la main.	**$6.00**
Chef Sampler Platter Vegetable samosa, vegetable pakora, paneer pakora, vegetable seekh kebob.	**$14.00**
Paneer Fromage maison délicatement épicé, préparé avec des mélanges parfumés.	**$14.00**
Bombay Mixed Grill Une sélection de viandes et fruits de mer marinés et cuits au tandoor, comprenant du poulet, de l'agneau et des crevette...	**$18.00**
Pani Puri Coquilles croustillantes remplies de pommes de terre et de pois chiches, accompagnées d'une eau épicée, ce classique de...	**$8.00**
Samosa Chaat Homemade potato flattened on a plate topped with chickpeas and spices.	**$9.00**
Chicken Chili Morceaux de poulet sautés dans une sauce chili piquante.	**$12.00**
Chicken Manchurian Morceaux de poulet enrobés d'une sauce soja parfumée aux herbes aromatiques.	**$12.00**
Vegetables Manchurian Boules de légumes mélangés, dorées à la poêle et enrobées d'une sauce soja savoureuse.	**$10.00**
Vegetable Seekh Kabab Rouleau de légumes finement hachés, grillé délicatement dans le four tandoor.	**$12.00**
Tandoori Sea Scallops Sea scallops marinated in ginger and spices, cooked in tandoor.	**$12.00**
Seafood Tandoor Trio Trio de fruits de mer mariné et cuit dans le tandoor, comprenant du saumon tendre, des noix de Saint-Jacques juteuses et...	**$14.00**
Fish Amritsari Faux filet de poisson enrobé d'une fine pâte et doré à la poêle.	**$14.00**

Salads & Riata

ITEM	PRICE
Riata Yogourt battu mélangé avec du concombre frais et des herbes parfumées.	**$3.00**
Spinach Salad Jeunes épinards accompagnés d'oignons rouges croquants, parsemés de noix et arrosés d'une vinaigrette légère.	**$6.00**
Kachumber Salad Un mélange croquant de concombres, tomates et poivrons verts, légèrement assaisonné de sel et de vinaigre.	**$6.00**

ITEM	PRICE
Strawberry Blush Spinach Salad Feuilles d'épinards fraîches accompagnées de tomates juteuses, oignons rouges, fraises tranchées et noix croquantes.	**$7.00**

Breads

ITEM	PRICE
Plain	**$3.00**
Stuffed	**$4.00**
Keema Naan	**$5.00**

Rice

ITEM	PRICE
Saffron Rice Pullao Dans un doux mariage de saveurs, le riz basmati léger est infusé de safran précieux pour une teinte dorée et un parfum s...	**$5.00**
Vegetable Biryani Un plat de riz basmati parfumé aux épices chaudes, orné de légumes de saison coupés avec soin. La cuisson lente libère l...	**$12.00**
Shrimp Biryani Crevettes juteuses infusées de safran, mélangées avec du riz basmati moelleux, des oignons croustillants et des épices i...	**$18.00**
Chicken Biryani Un généreux mélange de riz basmati parfumé aux épices indiennes, associé à des morceaux tendres de poulet marinés dans d...	**$16.00**
Lamb Biryahni	**$17.00**

Tandoor Specialties

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Jeune poulet, tendrement imprégné dans une marinade spéciale, puis grillé sur charbon de bois.	**$12.00**
Tandoori Chicken (Tandoor Specialties) Poulet de printemps imprégné toute la nuit d'une marinade raffinée, ensuite grillé lentement sur charbon de bois.	**$12.00**
Rack of Lamb Tendres côtelettes d'agneau marinées dans un mélange de yogourt faible en gras, de gingembre et d'ail hachés, rehaussées...	**$30.00**
Tandoori Prawns Faux filet de crevettes jumbo imprégnées toute une nuit avec du gingembre, de l'ail et des herbes.	**$20.00**
Salmon Tikka Cubes of fish marinated in yogurt, indian spices, garlic and ginger, baked in tandoor.	**$20.00**
Lamb Tenderloins Des tendres morceaux de longe d'agneau, marinés avec du gingembre, de l'ail, et du yaourt, accompagnés de pommes de terr...	**$19.00**
Lamb Seekh Kabab Morceaux d'agneau haché mélangés avec du gingembre frais.	**$20.00**
Chicken Tikka Morceaux de poulet sans os, tendres et juteux, cuits doucement dans un tandoor.	**$15.00**
Chicken Tikka (Tandoor Specialties) Morceaux tendres de poulet désossé, soigneusement cuits au tandoor.	**$15.00**

Poultry

ITEM	PRICE
Chicken Curry Original chicken curry, cooked in onions, yogurt, and spices.	**$17.00**
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillé délicatement enrobés dans une sauce crémeuse de tomates et de beurre.	**$17.00**
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet mijotés dans une sauce intensément épicée.	**$17.00**
Chicken Korma Poulet désossé mariné dans un mélange de fines épices fraîchement préparées.	**$17.00**
Chicken Jalfreezi Morceaux de poulet sautés avec des légumes frais et des épices moulues avec soin.	**$17.00**
Chicken Ka Salan Chicken marinated overnight and sautéed in yogurt with spices.	**$17.00**
Chicken Madras Des morceaux de poulet tendre mijotent dans une sauce épicée à base d'oignons et de graines de moutarde.	**$17.00**
Chicken Rogan Josh Des morceaux de poulet mijotés dans une sauce crémeuse au yaourt, rehaussée d'oignons caramélisés.	**$17.00**

Lamb

ITEM	PRICE
Rogan Josh Un curry d'agneau mijoté lentement avec du yaourt et des oignons.	**$18.00**
Lamb Vindaloo Chunks of lamb cooked in a fiery hot sauce.	**$18.00**
Karai Gosht Morceaux de viande saisis à la poêle, mijotés dans un mélange d’oignons caramélisés et de yaourt.	**$18.00**
Lamb Saagwala Tendres morceaux d'agneau cuits dans une purée d'épinards onctueuse.	**$18.00**
Dhansak Agneau mijoté avec des lentilles pour une touche de Bombay, épices subtiles et réconfortantes.	**$18.00**
Lamb Madras Agneau sans os mijoté dans une sauce épicée aux oignons et moutarde.	**$18.00**
Lamb Korma Boneless lamb in a creamy sauce of cashews, almonds, and cardamon.	**$18.00**
Keema Mattar Agneau haché mijoté avec oignons, ail et gingembre, agrémenté d'herbes et épices aromatiques.	**$18.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Prawn Masala Crevettes blanches délicates mijotées dans une sauce onctueuse à la tomate et à la crème.	**$20.00**
Prawn Bhuna Crevettes poêlées avec des oignons dorés et des tomates.	**$20.00**
Prawn Curry Madras White prawn cooked in a hot onion and mustard sauce.	**$20.00**

ITEM	PRICE
Mahi-Mahi Fish Masala Filet de mahi-mahi cuit au four tandoor, imprégné de riches épices indiennes.	**$20.00**
Scallop Curry Des pétoncles frais mijotés dans une sauce parfumée à la manière Goan.	**$21.00**

Vegetables

ITEM	PRICE
Saag Paneer Morceaux savoureux de fromage maison nichés dans des épinards crémeux.	**$13.00**
Saag Aloo Pommes de terre dorées se mêlent aux épinards sautés, rehaussés d'un savant mélange d'épices.	**$13.00**
Navratan Curry Carrots, peas, potatoes, and cheese in an exotic blend with nuts and creams.	**$13.00**
Daal Makhni Lentilles noires et haricots mijotés lentement dans un mélange onctueux d'oignons, de tomates et de crème.	**$13.00**
Yellow Daal Lentilles jaunes mijotées avec oignons et tomates, rehaussées de coriandre.	**$13.00**
Malai Kofta Boulettes composées de carottes, pois, pommes de terre et fromage, mijotées dans une sauce de tomates et oignons.	**$13.00**
Chana Masala Chickpeas and onions spiced sharp with ginger and garlic.	**$13.00**
Bengan Bhartha Aubergines grillées, mijotées avec des oignons dorés, des tomates juteuses et du gingembre parfumé.	**$13.00**
Okra Masala Okra tendre mijotée avec des oignons et des tomates, apportant des saveurs riches et légères à chaque bouchée.	**$13.00**
Paneer Makhani Morceaux de paneer mijotés dans une sauce à base de tomates onctueuse.	**$14.00**
Bombay Aloo Pommes de terre tendres mijotées avec oignons, tomates et yaourt.	**$13.00**
Aloo Gobhi Fresh cauliflower and potatoes, cooked dry in onions, tomatoes, and herbs.	**$13.00**
Vegetable Jalfreezi Un mélange vibrant de légumes croquants cuits à la poêle avec une sélection d'épices aromatiques.	**$13.00**
Bengan ka Salan Aubergines longues mijotées dans un mélange onctueux de yaourt et épices parfumées.	**$13.00**
Paneer Bhurji Fromage maison émietté mijoté dans une sauce onctueuse.	**$14.00**

Chef Recommendations

ITEM	PRICE
Mango Duck Sautéed duck breast in a spiced mango sauce and served with grilled vegetables.	**$20.00**
Chilean Sea Bass Filet de bar chilien accompagné d'asperges croquantes et nappé d'un chutney de mangue.	**$36.00**