

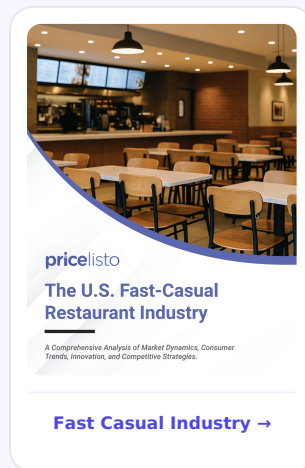


Narin's Bombay Brasserie

Narin's Bombay Brasserie

Menu Prices — August 6, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers	
ITEM	PRICE
Pakorاس 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
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
false	
Stuffed	\$4.00
Keema Naan	\$5.00

Rice

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

Tandoor Specialties

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

Poultry

ITEM	PRICE
Chicken Curry	\$17.00
Original chicken curry, cooked in onions, yogurt, and spices.	
Chicken Tikka Masala	\$17.00
Morceaux de poulet grillé délicatement enrobés dans une sauce crémeuse de tomates et de beurre.	

ITEM	PRICE
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
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