



Small Plates

LAMB SAMOSAS Filoteig gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen.	6,20
VEGETABLE SAMOSAS Feiner Filoteig, Erbsen-Kartoffel-Füllung, gewürzt mit Zimt und Koriander-Minz-Chutney zum Dippen. (V)	5,90
OKRA FRIES Frittierte Okra-Schoten – Feine Lady's Fingers für die Finger. (V)	5,90
PAU BHAJI Bowl mit Gemüsepuree mit heißen, gebutterten, hausgemachten Brötchen nach Chowpatty-Art. Kein Essen ist mehr Bombay. (V) (S)	6,20
KEEMA PAU Gewürztes Lammhackfleisch und Erbsen mit gerösteten, gebutterten, hausgemachten Brötchen. (S)	7,50
VADA PAU Karoffel-Vada, knusprige Leckerbissen und Chutneys, in einem weichen hausgemachten Brötchen. Mit rotem würzigen Masala zum Streuen nach Geschmack. (V) (S)	5,50
RIAA'S HOUSE CHAAT Warm-kalt, süß-herb, köstlich. Golden gebratene Süßkartoffel bedeckt von kühlem Joghurt, Granatapfel, roter Bete, Rettich und Karotte. Tamarinde und grünes Chutney heben den Geschmack hervor. (V)	7,50
BHEL Kalt und knusprig, leicht und herrlich. Puffreis, Erdnüsse und Bombay-Mix mit frischem Granatapfel, Tomate, Zwiebel, Limette, Tamarinde, Minze. (V)	5,90
CHILLI CHICKEN Ein Teller mit knusprigem Knoblauch-Ingwer-Soja-Chili-Huhn gehört einfach auf die Speisekarte von modernen Cafés. (S)	8,20
PRAWN KOLIWADA Eine Schale mit zarten, knusprigen Garnelen-Häppchen – perfekt zum Dippen in Chutney. (S)	8,90



Grills

MURGH MALAI	10,90
Hähnchenschenkelfleisch wird über Nacht in Knoblauch, Ingwer, Korianderstängeln und etwas Sahne eingelegt. Leicht rosa, wenn es vollständig gekocht ist.	
CHICKEN TIKKA	10,90
Ein Familienrezept mit Marinade aus süßem Essig, nicht mit Joghurt. Abgeschmeckt mit Ingwer, Kurkuma, Knoblauch und grünem Chili. (S)	
PANEER TIKKA	10,50
Ein Käse mit einer weichen und versöhnlichen Natur, der Aromen wunderbar aufnimmt. Mit grünen Kräutern mariniert und dann sanft mit Paprika geschmort. (V)	
CHAAP PINEAPPLE TIKKA	10,50
Gewürzter Soja-Kabab, mariniert und gegrillt mit Ananas. Ein erstklassiges vegetarisches Duo, zubereitet nach einem Familienrezept. (V) (S)	
GUNPOWDER POTATOES	7,90
Die Verführung liegt im Schwenk. Frühkartoffeln werden rauchig gegrillt, zerkleinert, mit Butter, zerkleinerten aromatischen Samen und grünen Kräutern geschwenkt. (V)	
SCHEEKH KABAB	10,90
Lammhackfleisch wird mit grünem Chili, Koriander und Kreuzkümmel mariniert und dann gegrillt. (S)	
SPICY LAMB CHOPS	15,90
Zwei Koteletts mit großzügigen Proportionen. Über Nacht in einer speziellen Marinade aus Limettensaft, warmen dunklen Gewürzen, Ingwer und Knoblauch eingelegt. Rosa und saftig, auf dem Grill geschmort serviert (S)	
MASALA PRAWNS	13,90
Garnelen, an den Rändern leicht angeschmort, einfach und saftig – nothing to bamboozle.	



Currys

MATTAR PANEER	12,90
Ein standhaftes, bescheidenes und köstliches vegetarisches Curry, das bei Familien in Bombay beliebt ist. (V)	
CHICKEN RUBY	13,90
Zartes Hähnchen in einer reichhaltigen, seidigen Makhani-Sauce. Ein gutes und ordentliches Curry, das nach Gewürzen und Aromen duftet.	
MUTTON PEPPER FRY	16,20
Feinstes Hammelfleisch mariniert in rotem Chili, Ingwer und Knoblauch, dann gekocht mit schwarzen Pfefferkörnern und ganzen Gewürzen. Robust, würzig und zart. (S)	
CHOLE PURI	13,90
Kichererbsen mit intensiver Würze überraschen mit schwarzem Tee, dazu gepuffte Puris und süße Halwa. Viel Drama, aber absolute Harmonie. (V) (S)	
HOUSE BLACK DAAL	8,50
dunkel, reichhaltig, tief aromatisiert. Wird für zusätzliche Harmonie über 24 Stunden gekocht. (V)	

Biryani

Langsam gegart, vielschichtig und aromatisch, hat das Biryani seinen Ursprung im Iran – ebenso wie das alte Bombay Café. Ein Topf wird geteilt oder als würzige Genugtuung ganz für sich behalten.

CHICKEN BIRYANI	14,20
Verlockender und schmackhafter Topf mit Huhn, Ingwer, Knoblauch, Minze, Koriander und Reis, zusammen gekocht im Kacchi-Stil. Eine Hommage an Britannias Chicken Berry Pulao, mit Preiselbeeren.	
JACKFRUIT BIRYANI	14,20
Kräftige, wohlschmeckende Jackfrucht und feiner Safranreis, gekocht mit frischen Kräutern, Berberitzen und Sultaninen. (V)	



Salad Plates

CHILLI BROCCOLI SALAD GROßER TELLER **10,90** | KLEINER TELLER **5,70**
Bowl mit gerösteten Pistazien und zerkleinerten Minzblättern, mit feinstem, grünstem Brokkoli, frischen roten Chilis, Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Datteln, Limette und Honig. (V) (S)

KALA CHANA SALAD **10,20**
Eine Schale aus gerösteten Pistazien und zerkleinerten Minzblättern mit feinstem, grünstem Brokkoli, frischen roten Chilis, Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Datteln, Limette und Honig. (V) (S)

Bread & Rice

Alle Brote werden von Hand hergestellt und frisch gebacken.

PLAIN NAAN **3,50**
Naan-Brot, Frisch gebacken im Tandoor. (V)

GARLIC NAAN **3,90**
Knoblauch Naan, mit gehacktem Knoblauch und Koriander bestreut. (V)

CHEESE NAAN **4,90**
Naan-Brot, gefüllt mit geschmolzenen Cheddar. (V)

TANDOORI-ROTI **3,70**
Indisches Vollkorn-Fladenbrot, fein gebräunt aus dem Tandoor. (V)

STEAMED BASMATI RICE **3,90**
Gedämpfter Basmati-Reis – Basmati bedeutet „der Duftende“. (V)



Roomali Roti Rolls

PANEER ROLL 8,90

Gegrillter Paneer in einer knusprigen Rolle mit Zwiebeln, Paprika und frischen Salatblättern. Serviert mit Minz-Chutney. (V)

RIAA'S CHICKEN TIKKA ROLL 8,90

Würziges geschmortes Hähnchen, üppiger Salat und Tomaten-Chili-Marmelade. (S)

Desserts

GULAB JAMUN 7,20

Hergestellt nach dem beliebten Rezept von Kashi-kaki. Kastanienbraune Teigbällchen, warm serviert mit Zitrusfruchteis, garniert mit Pistazien. (V)

BASMATI KHEER 7,20

Seidiger karamellierter Basmati-Milchreis, zubereitet mit mit Vanille-Kokosmilch, Kardamom und Cashewnüssen. Gekühlt und mit Heidelbeerkompott geschichtet. (V)

MANGO KULFI 4,90

Indisches Eis aus seidenweicher, süßer frischer Mango. (V)