

---

Gute Dinge brauchen Zeit.  
Bitte planen Sie 20 bis 30 Minuten ein.  
Ihr Essen wird frisch zubereitet.

---



---

Wir haben geöffnet  
Mittwoch bis Sonntag, 9 bis 18 Uhr  
Montag & Dienstag Ruhetag

---

## Small Plates

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

---

*Gute Dinge brauchen Zeit.  
Bitte planen Sie 20 bis 30 Minuten ein.  
Ihr Essen wird frisch zubereitet.*

---



---

**Wir haben geöffnet**  
*Mittwoch bis Sonntag, 9 bis 18 Uhr  
Montag & Dienstag Ruhetag*

---

## **Grills**

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

---

*Gute Dinge brauchen Zeit.  
Bitte planen Sie 20 bis 30 Minuten ein.  
Ihr Essen wird frisch zubereitet.*

---



---

**Wir haben geöffnet**  
*Mittwoch bis Sonntag, 9 bis 18 Uhr  
Montag & Dienstag Ruhetag*

---

## *Currys*

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

## *Biryani*

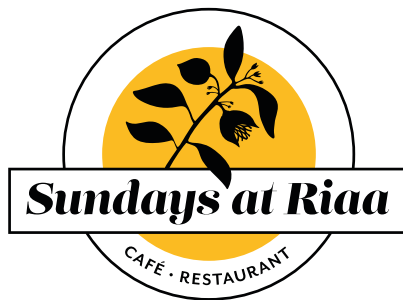
*Langsam gegart, vielschichtig und aromatisch, hat das Biryani seinen Ursprung im Iran – ebenso wie das alte Bombay Café. Ein Topf wird geteilt oder als würzige Genugtuung ganz für sich behalten.*

<b>CHICKEN BIRYANI</b> 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.	<b>14,20</b>
<b>JACKFRUIT BIRYANI</b> Kräftige, wohlschmeckende Jackfrucht und feiner Safranreis, gekocht mit frischen Kräutern, Berberitzen und Sultaninen. (V)	<b>14,20</b>

---

*Gute Dinge brauchen Zeit.  
Bitte planen Sie 20 bis 30 Minuten ein.  
Ihr Essen wird frisch zubereitet.*

---



---

**Wir haben geöffnet**  
*Mittwoch bis Sonntag, 9 bis 18 Uhr  
Montag & Dienstag Ruhetag*

---

## *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)

---

*Gute Dinge brauchen Zeit.  
Bitte planen Sie 20 bis 30 Minuten ein.  
Ihr Essen wird frisch zubereitet.*

---



---

*Wir haben geöffnet  
Mittwoch bis Sonntag, 9 bis 18 Uhr  
Montag & Dienstag Ruhetag*

---

## *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)