

Menu

Bombay Mahal

5800 Sherbrooke West, Montreal, QC H4A | (514) 482-1333

Végétarien / Vegetarian&

Vegetarian Thali

12,00 \$

Assiette servi avec 3 légumes au choix de chef, le riz, naan et salade. / Plate served with 3 vegetables of the chef's choice, rice, naan, and salad.

Combo

Combo Poulet au Beurre / Butter Chicken Combo

25,00 \$

Poulet au beurre, riz vapeur, pain naan et un breuvage. / Butter chicken, steamed rice, naan, and a drink.

Soupes / Soups

Soupe de Lentille / Lentil Soup (Daal)

5,00 \$

Soupe traditionnelle aux lentilles style Indien. / Traditional Indian style lentil soup.

Soupe de Sambar / Sambar Soup

6,00 \$

Ragout de légumes à base de lentilles grillées, carottes, piments rouges séchés et aubergines. / Vegetable stew made from roasted lentils, carrots dried red chillies, and egg plant.

Soupe de Malcatani / Malcatani Soup

6,00 \$

Traditionnelle soupe de lentilles cuites avec légumes assortis. / Traditional lentil soup cooked with assorted vegetables.

Hors d'Oeuvres / Appetizers

Bhaji Oignon (6mcx) / Onion Bhaji (6 pcs)

5,00 \$

Oignons frits avec de la farine de pois chiche, garnies avec épices. / Onions fried with chickpeas flour, and garnished with spices.

Menu Bombay Mahal

Channa Samosa

8,00 \$

Samosa végétarien garni de pois chiches au curry, garni avec des oignons, des tomates, des yaourts et chutneys. / Vegetarian samosa topped with chickpea curry, garnished with onions, tomatoes, yogurt, and chutneys.

Poisson Pakora (6mcx) / Fish Pakora (6 pcs)

8,00 \$

Pépites indiens authentiques faites à base de poisson frits dans la pâte farine de pois chiche. / Authentic Indian nuggets made with fish fried in chickpea flour batter.

Vada Sambar

7,00 \$

Boulettes servis dans sambar. / Dumplings served in sambar.

Samosa Végétarien (2mcx) / Vegetarian Samosa (2 pcs)

6,00 \$

Petit pâté indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices. / Indian patty stuffed with potatoes, and peas prepared with various spices.

Samosa au Poulet (2mcx) / Chicken Samosa (2 pcs)

7,00 \$

Petit pâté indien farci avec du poulet babcé préparé avec diverses épices. / Indian patty stuffed with chicken prepared with various spices.

Chaat Papri

8,00 \$

Crisp tranches de pâtes frite servie avec pommes de terre, les pois chiches, les piments, le yogourt et les chutneys. / Crisp fried dough wafers served with potatoes, chickpeas, chilies, yogurt, and chutneys.

Poulet Pakora (6mcx) / Chicken Pakora (6 pcs)

8,00 \$

Pépites indiens authentiques faites avec du poulet frits dans la pâte friane de pois chiche. / Authentic Indian nuggets made with chicken fried in chickpea flour batter.

Aloo Tikki

8,00 \$

Mashed potato patties seasoned with Indian spices.

Bhel Puri

8,00 \$

Riz soufflé garni de pommes de terre, les pois chiches, les piments, et les chutneys. / Puffed rice topped with potatoes, chickpeas, chilies, and chutneys.

Menu Bombay Mahal

Dahi Vada

7,00 \$

Boulettes servies dans yogourt. Plat froid. / Dumplings served in sweet yogurt. Cold dish.

Agneau / Lamb

Agneau Korma / Lamb Korma

17,00 \$

Agneau cuit dans du yogourt et sauce crémeuse. / Lamb cooked in yogurt, and creamy sauce.

Agneau au Cari / Lamb Curry

15,00 \$

Aneau cuit dans une sauce au cari aux épices variées. / Lamb cooked in a curry sauce in various spices.

Agneau Vindaloo / Lamb Vindaloo

16,00 \$

Aneau cuit avec pommes de terre au curry épice. / Lamb cooked with potatoes in a spicy curry satice.

Agneau Saag / Lamb Saag

17,00 \$

Agneau cuit dans les épinards sauce. / Lamb cooked in spinach gravy.

Agneau Madras / Lamb Madrasi

17,00 \$

Agneau cuit dans une sauce de noix de coco épicée. / Lamb cooked in a coconut spicy sauce.

Agneau Jalfraizi / Lamb Jalfraizi

18,00 \$

Agneau cuit avec oignons et piments verts avec un goût épicé et savoureux. / Lamb cooked with onions, peppers with a spicy, and tangy taste.

Agneau Bhuna / Lamb Bhuna

18,00 \$

Agneau rôti cuit avec oignons et des poivrons verts roasted. / Lamb cooked with onions, and green peppers.

Menu Bombay Mahal

Agneau au Chili / Lamb Chili

18,00 \$

Agneau cuit avec des piments verts, oignons et piments vert forts. / Lamb cooked with onions, green peppers, and spicy green chill.

Fruits de Mer / Sea Food

Crevettes Vindaloo / Shrimp Vindaloo

18,00 \$

Crevettes cuites avec des pommes de terre au curry épice. / Shrimps cooked with potatoes in a spicy curry sauce.

Crevettes Jalfraizi / Shrimp Jalfraizi

18,00 \$

Crevettes cuites avec des oignons et les poivrons vert dans une sauce piquante. / Shrimps cooked with onions, and green peppers in tangy sauce.

Crevettes Chili / Shrimp Chili

18,00 \$

Crevettes cuites avec des oignons, piments verts et piments verts forts. / Shrimps cooked with onions, green peppers, and green chili.

Crevettes Korma / Shrimp Korma

18,00 \$

Crevettes cuites dans une sauce douce et crémeuse. / Shrimps cooked with creamy sauce very mild.

Crevettes au Cari / Shrimp Curry

16,00 \$

Crevettes cuites dans une sauce au cari avec épices Indiennes. / Shrimps cooked in a curry sauce with indian spices.

Crevettes Saag / Shrimp Saag

17,00 \$

Crevettes cuites avec épinards et épices Indiennes. / Shrimps cooked with spinach, and Indian spices.

Poulet / Chicken

Poulet au Beurre / Butter Chicken

17,50 \$

Poulet désossé cuit dans une sauce riche au beurre. / Boneless chicken baked, and cooked in a rich butter sauce.

Menu Bombay Mahal

Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

16,00 \$

Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven, and fried in a rich spicy sauce.

Poulet Korma / Chicken Korma

16,00 \$

Poulet désossé cuit avec yogourt et une sauce crémeuse. / Boneless chicken cooked with yogurt, and a creamy sauce.

Poulet au Cari / Curry Chicken

13,00 \$

Poulet désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices. / Boneless chicken cooked in a curry sauce with various spices.

Poulet Madrasi / Chicken Madrasi

15,00 \$

Poulet désossé cuit dans une sauce de noix de coco épicée. / Boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce.

Poulet Vindaloo / Chicken Vindaloo

15,00 \$

Poulet désossé cuit au cari épicé avec des pommes de terre. / Boneless chicken cooked in spicy curry with potatoes.

Poulet Saag / Chicken Saag

15,00 \$

Poulet désossé cuit avec épinard et diverses épices. / Boneless chicken cooked with spinach, and various spices.

Poulet aux Piments Forts / Chili Chicken

16,00 \$

Poulet désossé sauté avec piments verts, piments verts forts et oignons. / Boneless chicken sautéed with green chills, green pepper, and onions.

Thali -Non-Vege avec Poulet au Beurre / Non-Veg-Thali with Butter Chicken

17,00 \$

Assiette servi avec poulet aux beurre, les côtes de légumes, cuisse de poulet, tandoori, naan, riz et salade. / Plate served with butter chicken, vegetable ribs, chicken thigh, tandoori, naan, rice, and salad.

Poulet Jalfraizi / Chicken Jalfraizi

16,00 \$

Poulet désossé cuit avec oignons et piments verts avec un gout épicé et savourer. / Boneless chicken cooked with onions, green peppers with a spicy, and tangy taste.

Menu Bombay Mahal

Poulet Dhan Saak / Chicken Dhan Saak

15,00 \$

poulet cuit avec lentille jaune. / Chicken cooked with yellow lentils.

Non-Veg-Thali avec Poulet au Curry / Non-Veg-Thali with Chicken Curry

15,00 \$

Assiette servi avec poulet au cari, les côtes de légumes, cuisse de poulet tandoori, naan, riz et salade. / Plate served with curried chicken, vegetable ribs, tandoori chicken thigh, naan, rice, and salad.

Thali Non-Veg Curry d'Agneau / Non-Veg-Thali with Lamb Curry

18,00 \$

Assiette servi avec agneau au cari, les côtes de légumes, cuisse de poulet tandoori et salade. / Plate served with curried lamb, vegetable ribs, tandoori chicken thigh, and salad.

Tandoori

Cuisse de Poulet Tandoori / Tandoori Chicken Leg

6,00 \$

Cuisse de poulet marinée rôtie dans un four traditionnel indien en argile servie avec salade. / Marinated chicken leg roasted in a traditional Indian clay oven served with salad.

Poulet Tikka / Chicken Tikka

15,00 \$

Poulet mariné rôti dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade. / Spicy marinated chicken pieces roasted in a traditional Indian clay oven served with salad.

Paneer Tikka

17,00 \$

Fromage maison mariné et cuit dans un four d'argile. / Homemade cheese marinated, and cooked in a day oven.

Mahal Special (Spécial Mahal)

25,00 \$

Combinaison spéciale maison de fems tandoori, servie avec naan, salade, poulet tandoori, poulet tikka et kebab seekb. / House special combination of tandoori ftems, served with naan, salad, tandoori chicken, chicken tikka, and seekb kebab.

Seekh Kabab (Agneau) / Seekh Kabab (Lamb)

17,00 \$

Chèvre hachée garnie avec oignons et ail, rôti dans un four d' argile traditionnel Indien, servi avec salade. / Marinated minced lamb meat garnished with onions, garlic roasted in a traditional Indian caly oven, and served with salad.

Menu Bombay Mahal

Crevettes Tandoori / Tandoori Shrimp

21,00 \$

Crevette marines, rôtis dans un four d'argile traditionnel indien, riz servi avec salade. /
Marinated shrimp roasted in a traditional Indian clay oven, rice served with salad.

Végétarien / Vegetarian

Palak Paneer

13,00 \$

Fromage cuit dans un curry d'épinards lisse. / Cheese cubes cooked in a smooth spinach curry.

Aloo Gobi

12,00 \$

Pommes de terres et chou fleur sautés avec un assortiment d'épices Indiennes. / Potatoes, and
cauliflower sauteed with an assortment Indian spices.

Chana Masala

12,00 \$

Pois chiches cuits avec des oignons et des épices. / Chickpeas cooked with onions and various
Indian spices.

Shahi Paneer

13,00 \$

Cubes de fromage cuits avec une sauce crémeuse garni d'épices. / Cheese cubes cooked in a creamy
sauce garnished with Indian spices, and garlic.

Daal Makhni

12,00 \$

Lentilles noires cuites avec des épices indiennes. / Black lentils cooked with various Indian
spices.

Baingan Bharta

12,00 \$

Fumé sauté d'aubergine avec des oignons et des épices Indiennes. / Smoked eggplant sauteed with
onions, and various Indian spices.

Vegetarian Korma

13,00 \$

Légumes assortis cuits dans une riche sauce crémeuse avec épices Indiennes. / Assorted vegetables
cooked in a rich creamy sauce with Indian spices.

Menu Bombay Mahal

Tardka Daal

12,00 \$

Lentilles jaune cuite avec épices Indiennes. / Yellow lentil cooked with Indian spices.

Légumes Mélangés / Mixed Vegetables

12,00 \$

Assortiment de légumes, cuits au curry avec des épices. / Assorted vegetables, cooked in curry with Indian spices.

Malai Kofta

13,00 \$

Boule végétariens cuits dans une sauce crémeuse garni avec des épices et des herbes Indiennes. / Vegetarian balls cooked in a creamy sauce with Indian spices, and herbs.

Mutter Paneer

13,00 \$

Petit pois cuits avec fromage et diverses épices indiennes. / Green peas cooked with cheese, and various Indian spices.

Bhindi Masala

14,00 \$

Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons et ails. / Okra cooked with special Indian spiced sauteed with chopped onions, and garlicks.

Piments Paneer / Chili Paneer

15,00 \$

Fromage maison, cuit avec piments verts, piments vert forts, oignons et tomates. / Homemade cheese cooked with green peppers, green chili, onions, and tomatoes.

Vegetarian Jalfraizi

13,00 \$

Légumes cuits avec oignons et piments verts dans une sauce piquante savoureuse. / Vegetables cooked with onion green pepper, and tomatoes in bot langy sauce.

Riz / Rice

Riz Vapeur / Steamed Rice

4,50 \$

riz basmati traditionnel cuit à la perfection. / Traditional Indian basmati rice cooked to perfection.

Menu Bombay Mahal

Poulet Biryani / Biryani Chicken

15,00 \$

Riz basmati santé avec poulet désossé, oignons et épices, garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with boneless chicken, onions, and spices, garnished with coriander.

Agneau Biryani / Biryani Lamb

18,00 \$

Riz basmati sauté avec des morceaux d'agneau, oignons, épices and garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with lamb pieces, onions, spices, and garnished with coriander.

Vegetarian Biryani

14,00 \$

Riz basmati sauté avec un mélange de légumes, oignons, épices and garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with vegetables, onions, spices, and garnished with coriander.

Riz Pulao / Pulao Rice

5,00 \$

Riz basmati cuit avec pois verts. / Basmati rice cooked with green peas.

Crevettes Biryani / Biryani Shrimp

18,00 \$

Riz basmati sauté avec des crevettes marinées, oignons, épices and garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with shrimps, onions, spices, and garnished with coriander.

Mahal Pulao

6,00 \$

Riz basmati cuit avec assortiment de légumes, noix de cajou et raisins secs. / Basmati rice cooked with assorted vegetables, cashews, and raisins.

Pain Indien / Indian Bread

Naan

3,00 \$

Pain moelleux indien fait avec farine entière cuit dans tandoor. / Soft Indian bread with wheat flour, and baked in tandoor.

Naal a l'Ail / Garlic Naan

4,00 \$

Pain Indien moelleux avec goût d'ail frais. / Soft Indian bread with fresh garlic taste.

Menu Bombay Mahal

Paneer Naan

5,00 \$

Pain Indien moelleux farci avec fromage frais maison. / Soft Indian bread stuffed with fresh homemade cheese.

Roti Tandoor / Tandoor Roti

3,00 \$

Roll indien fait avec de la farine de blé cuit dans tandoor. / Indian roti made with wheat flour, and baked in tandoor.

Aloo Paratha

4,00 \$

Pain Indien fard avec pommes de terre masala et épices Indiennes. / Indian bread stuffed with masala potatoes, and Indian spices.

Keema Naan

6,00 \$

Pain Indien moelleux farci avec viande fraîche. / Soft Indian bread stuffed with fresh meat.

Poulet Naan / Naan Chicken

6,00 \$

Pain Indien moelleux farci avec poulet désosse. / Soft Indian bread stuffed with boneless chicken.

Compléments / Side Orders

Raita

4,00 \$

Yogourt maison fouetté avec herbes et épices. / Homemade yogurt whipped with herbs, and spices.

Papadam

2,00 \$

Thin, crispy Indian flatbread served as a side.

Mangue Chutney / Chutney Mango

4,00 \$

Mango chutney maison avec herbes. / Homemade mango chutney with herbs.

Menu Bombay Mahal

Cornichon / Mixed Pickle

3,00 \$

Mélange de cornichons épicés. / Spicy mixed pickles.

Dahi

3,00 \$

Yogourt nature fait maison. / Plain homemade yogurt.

Salade du Jardin / Garden Salad

5,00 \$

Salade simple de laitues et légumes assortis. / Simple side salad of mixed greens and vegetables.

Breuvages / Drinks

Lassi Mangue / Mango Lassi

5,00 \$

Refreshing yogurt drink blended with mango puree.

Boisson Gazeuse / Soft Drink

2,00 \$

Refreshing soft drink.

Fanta (Indienne) / Fanta (Indian)

3,00 \$

Jus de Mangue / Mango Juice

3,00 \$

Refreshing mango juice.

Sucré Lassi / Sweet Lassi

3,00 \$

A refreshing yogurt-based drink with a sweet twist.

Menu Bombay Mahal

The Indien / Indian Tea

3,00 \$

Boisson gazeuse Indien. / Indian soft drink.

Limca (Indienne) / Limca (Indian)

3,00 \$

Salé Lassi / Lassi Salty

3,00 \$

A refreshing yogurt-based drink with a touch of salt.

Tv Thumsup (Indienne) / Tv Thumsup (Indian)

3,00 \$

Desserts

Gulab Jamun

1,50 \$

Sweet dumplings soaked in a sweet syrup.

Ras Malai

2,50 \$

Creamy paneer patties in a sweet, creamy sauce.
