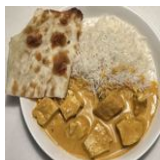


Menu

Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

101 Avenue Du Mont-Royal O, Montréal, QC H2T | (514) 303-4331

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.

Combo Végé 1 personne / 1 Person Veg Combo

24,99 \$

Combo Végé 2 personne / 2 Person Veg Combo

57,99 \$

Combo Non-Végé 1 personne / 1 Person Non-Veg Combo

29,99 \$

Combo Non-Végé 2 personne / 2 Person Non-Veg Combo

62,99 \$

Soupes / Soups

Soupe de Lentille / Lentil Soup (Daal)

5,00 \$

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

Soupe de Malcatani / Malcatani Soup

6,00 \$

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

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

Hors d'Oeuvres / Appetizers



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

6,00 \$

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



Pakora Végétarien (6mcx) / Pakora Vegetarian (6 pcs)

6,00 \$

Pépites Indiens authentiques faites avec le chou - fleur et épinards frits dans la pâte farine de pois chiche. / Authentic Indian nuggets made with cauliflower, and spinach fried in chick flour batter.



Aloo Tikki

8,00 \$

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)

8,00 \$

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

Channa Samosa

9,00 \$

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.

Paneer Pakora (6 mcx) / Paneer Pakora (6 pcs)

9,00 \$

Pépites Indiens authentiques faites avec des boules de fromage frits dans la pâte farine de pois chiche. / Authentic Indian nuggets made with cheese balls fried in chickpea flour.

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.

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

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

9,00 \$

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

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 Madras / Lamb Madrasi

17,00 \$

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



Agneau Vindaloo / Lamb Vindaloo

17,00 \$

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



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.

Agneau Saag / Lamb Saag

17,00 \$

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

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

Keema Masala

19,00 \$

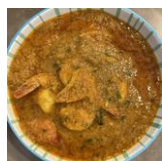
Agneau haché cuit dans des épices Indiennes. / Minced lamb meat cooked in indian spices.

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 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 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 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 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 Korma / Shrimp Korma

18,00 \$

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

Crevettes Saag / Shrimp Saag

18,00 \$

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

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

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.



Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

16,00 \$

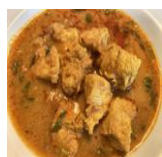
Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven, and fried in a rich spicy sauce.



Poulet Korma / Chicken Korma

16,00 \$

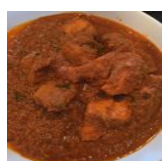
Poulet désossé cuit avec yogourt et une sauce crémeuse. / Boneless chicken cooked with yogurt, and a creamy sauce.



Poulet au Cari / Curry Chicken

13,00 \$

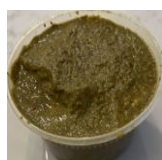
Poulet désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices. / Boneless chicken cooked in a curry sauce with various spices.



Poulet Vindaloo / Chicken Vindaloo

16,00 \$

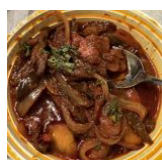
Poulet désossé cuit au cari épicé avec des pommes de terre. / Boneless chicken cooked in spicy curry with potatoes.



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.

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.

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

Non-Veg-Thali avec Poulet au Curry / Non-Veg-Thali with Chicken Curry 16,00 \$

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.

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.

Poulet Dhan Saak / Chicken Dhan Saak 15,00 \$

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

Thali -Non-Vege avec Poulet au Beurre / Non-Veg-Thali with Butter Chicken 18,00 \$

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.

Tandoori



Cuisse de Poulet Tandoori / Tandoori Chicken Leg 7,00 \$

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 17,00 \$

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 19,00 \$

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

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

Mahal Special (Spécial Mahal)

27,00 \$

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.

Crevettes Tandoori / Tandoori Shrimp

24,00 \$

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.

Seekh Kabab (Agneau) / Seekh Kabab (Lamb)

19,00 \$

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.

Végétarien / Vegetarian



Palak Paneer

13,00 \$

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



Aloo Gobi

13,00 \$

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

14,00 \$

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



Baingan Bharta

12,00 \$

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

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal



Vegetarian Korma

13,00 \$

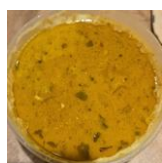
Légumes assortis cuits dans une riche sauce crémeuse avec épices Indiennes. / Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with Indian spices.



Tardka Daal

12,00 \$

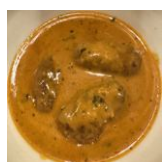
Lentilles jaune cuite avec épices Indiennes. / Yellow lentil cooked with Indian spices.



Daal Makhni

12,00 \$

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



Malai Kofta

14,00 \$

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.



Légumes Mélangés / Mixed Vegetables

12,00 \$

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



Mutter Paneer

13,00 \$

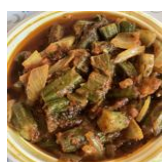
Petit pois cuits avec fromage et diverses épices indiennes. / Green peas cooked with cheese, and various Indian spices.



Piments Paneer / Chili Paneer

16,00 \$

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



Bhindi Masala

15,00 \$

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



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.

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

Riz / Rice



Riz Vapeur / Steamed Rice

4,50 \$

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



Poulet Biryani / Biryani Chicken

16,00 \$

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



Riz Pulao / Pulao Rice

5,00 \$

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



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.



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.

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.

Crevettes Biryani / Biryani Shrimp

19,00 \$

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

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.

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal



Paneer Naan

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

6,00 \$



Roti Tandoor / Tandoor Roti

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

3,00 \$

Naal a l'Ail / Garlic Naan

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

4,00 \$

Aloo Paratha

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

5,00 \$

Keema Naan

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

6,00 \$

Poulet Naan / Naan Chicken

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

6,00 \$

Compléments / Side Orders

Raita

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

4,00 \$

Papadam

2,00 \$

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

Mangue Chutney / Chutney Mango

5,00 \$

Mangue chutney maison avec berbes. / Homemade mango chutney with berbs.

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 \$

Breuvages / Drinks

Lassi Mangue / Mango Lassi

6,00 \$

Boisson Gazeuse / Soft Drink

2,50 \$

Jus de Mangue / Mango Juice

4,00 \$

Sucré Lassi / Sweet Lassi

4,00 \$

Menu Bombay Mahal Plateau-Mont-Royal

Thé Indien / Indian Tea

4,00 \$

Boisson gazeuse Indien. / Indian soft drink.

Salé Lassi / Lassi Salty

4,00 \$

Desserts

Gulab Jamun

2,00 \$

Ras Malai

4,00 \$
