

BOMBAY CAFÉ Curryliina's करि

קארילינה - מטבח הודי כשר למהדרין

מנות פתיחה

פומפאדומים

חטיף הודי פריך וקלאסי, מקמח אורז, מוגש עם סלט בצל טרי ומטבלי הבית ₪ 18

בהאג'י בצל

לביבה מבצק בצל פיקנטי, מטוגן עמוק ₪ 25

סמוסה ירקות (3)

בצק פילו פריך ממולא בתערובת פיקנטית של בצל מטוגן, אפונה, תפוח אדמה, וגזר, מתובל בוניל וקינמון ₪ 28

סמוסה בשר בקר (3)

בצק פילו פריך ממולא בתערובת פיקנטית של אפונה ובשר טחון ₪ 31

צ'יפס במיה

אצבעות במיה מצופות בשומשום ושום ₪ 24

סלטים

סלט טופו הודי

חסה, מלפפון, אפונה יבשה, טופו, כוסברה, ושבבי תפוחי אדמה מטוגנים ₪ 62

סלט עוף טיקה

חסה, מלפפון, עגבניות שרי, בצל סגול, חצאי תפוחי אדמה, ועוף טיקה חתוך ₪ 67

סלט בטטה מטוגנת

בטטה על מצע חסה, עגבניות שרי, רימונים, בצל סגול, ואורז ₪ 61

עוף טיקה

הגרסה הכשרה של מאכל הברביקו המפורסם עולמי ₪ 58

מנות צליות

עוף טיקה צ'ילי ירוק

קוביות עוף חמות במיוחד, אפויות בתנור טנדורי ומתובלות במוסקט וסחוג ₪ 58

בשר כבש מדובש טנדורי

ברוטב במיץ ליים ודבש, מבושל בתנור טנדורי ₪ 96

עוף טנדורי

כרעי עוף ברוטב במיץ לימון ותבליני טנדורי ריחניים, אפוי בתנור טנדורי ₪ 59

דג טיקה

לפי המסורת במומבאי, זה יכול להיות כל דג לבן (כל עוד הוא כשר) רוטב טיקה פיקנטי ₪ 51

שפודי אודם בשר בקר

שפודי בשר בקר עם טנדורי, לימון, זנגביל, ושום, עם רימון ₪ 62

לאפה הודית

לאפה הודית פשוטה - 9 ₪
לאפת שום הודית - 11 ₪

מנות תפוחי אדמה

אלו מומבאי

קוביות תפוחי אדמה ואפונה, בשום, בצל, כמון, ורסק עגבניות ₪ 31

אלו סאג

קוביות תפוחי אדמה בשום, עגבניות, ורוטב תרד טרי ₪ 31

תפוחי אדמה "אבק שרפה"

קוביות תפוחי אדמה מטוגנים, מצופים בצ'ילי וקארי ₪ 25

מנות עדשים

עדשים כתומות

עדשים ברוטב עשיר מקארי וכוסברה ₪ 33

דאל מקאני

עדשים שחורות קלאסיות, דאל, ברוטב עגבניות עשיר ₪ 33

אורז

אורז פשוט

אורז בסמטי לבן ₪ 12

אורז פילאו

אורז בטעם הודי מסורתי ₪ 15

המרק האחד והמיוחד

דלורית ודלעת עם קוקוס, זנגביל, ושום ₪ 41

אורז לימון חום

אורז חום מתובל בנענע ולימון ₪ 15

הקארי הכשר המפורסם שלנו

קארי מתוק דרום-הודי

קארי חום מלוח-מתוק עם טעם חד, בחריפות בינונית

בשר בקר ₪ 55

פטריות ₪ 42

ג'לפרזי

תערובת הודית-סינית, רוטב יבש וסמך מבוסס עגבניות, בחריפות בינונית

עוף ₪ 45

דג לבן ₪ 49

בלטי

עוד המצאה אנגלו-הודית. סטיר-פריי, קארי פיקנטי מבוסס בצל

עוף ₪ 45

ירקות ₪ 42

קיימת אפשרות למנה צמחונית

מסאלה הקארי האנגלו

הודי המפורסם ביותר. עשיר, קרמי, וטיפה פיקנטי.

עוף ₪ 45

ירקות ₪ 42

מזראס

רוטב כתום חריף יחסית, מבוסס בצל

עוף ₪ 45

בשר בקר ₪ 55

קארי קלאסי

הקארי המקורי, מתוק ובהיר

קציצות בשר ₪ 47

ירקות ₪ 42

כבש (חריף) ₪ 61

קארי תאי ירוק

חוייה לימונית, עם כמון ועשב לימון

עוף וארטישוק ₪ 45

דג לבן ₪ 49

קורמה

חוייה קרמית מתוקה ועדינה, בטעם קוקוס

עוף ₪ 45

סלמון ₪ 55

ירקות ₪ 42

וינדאלו מלך הקארי

רוטב אדום חריף מבוסס עגבניות, עבור אוהבי הקארי המומחים.

עוף ₪ 45

כבש ₪ 61

טאלי

מבחר קאריים עם אורז, פומפאדומים, מתבלים, ולאפה הודית ₪ 75

קארי מנגו

קארי קלאסי, עם שינוי פריי

עוף ₪ 45

הבשרים-חלק יורה דעה מחפוד | ירקות-בדף שארית ישראל | לחם לאפה-בדף ירושלים העדה החרדית | הבישולים גם לפי מון בית יוסף | משגיח צמוד

BOMBAY CAFÉ

Curryliina's

करि

קארילינה - מטבח הודי כשר למהדרין

FINGER FOODS

Pompadoms

The classic crunchy Indian snack made of rice flour, served with fresh onion salad and house dips. **18 nis**

Onion Bhaji

Spicy onion batter, deep fried into a fritter. **25 nis**

Vegetable Samosa (3)

Crispy filo pastry filled with a mix of fried onion, peas, potato and carrots, seasoned with vanilla and cinnamon. **28 nis**

Beef Samosa (3)

Crispy filo pastry filled with a spicy mix of peas and minced beef. **31 nis**

Okra Fries

Okra fingers with a sesame seed and garlic coating. **24 nis**

SALADS

Indian Tofu Salad

Lettuce, cucumber, dried peas, tofu, coriander and fried potato flakes. **62 nis**

Chicken Tikka Salad

Lettuce, cucumber, cherry tomatoes, red onion, potato halves and chicken tikka pieces. **67 nis**

Fried Sweet Potato Salad

Sweet potato placed on a bed of lettuce, cherry tomatoes, pomegranates, red onion, and rice. **61 nis**

CHICKEN TIKKA

The Kosher version of the world-famous tangy BBQ dish.

58 nis

GRILLED DISHES

Green Chilly Chicken Tikka

Extra hot chicken breast cubes, baked in the Tandoori oven, flavored with nutmeg and schug. **58 nis**

“Honey-fied“ Tandoori Lamb Chops

Marinated in lime juice and honey, cooked in the Tandoori oven. **96 nis**

Chicken Tandoori

A chicken thigh marinated in lemon juice and aromatic Tandoori spices, baked in the Tandoori oven. **59 nis**

Fish Tikka

Traditionally in Bombay this can be any white fish (as long as its kosher) spicy tikka marinade. **51 nis**

Ruby-Beef Skewers

Tandoori, lemon, ginger and garlic beef skewers with pomegranate. **62 nis**

INDIAN LAFFA

Plain Indian Laffa **9 nis**

Garlic Indian Laffa **11 nis**

POTATO DISHES

Bombay Aloo

Potato cubes and peas in Garlic, onion, cumin and tomato sauce. **31 nis**

Sag Aloo

Potato cubes in garlic, tomato and fresh spinach sauce. **31 nis**

Gunpowder Potatoes

Chilly-and-curry coated, fried, and cubed potatoes. **25 nis**

LENTIL DISHES

Orange Lentils

Lentils in a rich curry and coriander sauce. **33 nis**

Dal Makhni

The classic black lentils, Dal, in a rich tomato sauce. **33 nis**

RICE

Plain Rice

White basmati rice. **12 nis**

Pillau Rice

Traditional Indian-flavored rice. **15 nis**

Brown Lemon Rice

Brown rice with mint & lemon seasoning. **15 nis**

The one and only soup

Butternut squash and pumpkin soup with coconut, ginger and garlic. **41 nis**

OUR WORLD FAMOUS KOSHER CURRY

KORMA

Sweet, gentle, coconut flavored creamy experience.

Chicken 45 nis

Salmon 55 nis

Vegetable 42 nis

Vindaloo

The king of all curries; a red-hot tomato-based sauce for the trained curry lovers.

Chicken 45 nis

Lamb 61 nis

TALI

a selection of Curries with Rice, Pompadoms and Dips and an Indian Laffa

75 nis

MANGO CURRY

Classic curry, but with a fruity twist.

Chicken 45 nis

MASALA

Arguably the most famous Anglo-Indian curry; rich, creamy, and a little bit spicy.

Chicken 45 nis

Vegetable 42 nis

MADRAS

A fairly hot, onion based orange sauce.

Chicken 45 nis

Beef 55 nis

CLASSIC CURRY

The original pale-coloured sweet curry.

Meatballs 47nis

Vegetable 42 nis

Lamb (Hot) 61 nis

GREEN-THAI CURRY

A lemony experience, with cumin and lemon grass.

Chicken and Artichoke 45 nis

White Fish 49 nis

SWEET SOUTH-INDIAN CURRY

A brown, sweet-and-salty tangy curry, medium hot.

Beef 55 nis

Mushrooms 42 nis

JALFREZI

A mix of Indian and Chinese; a dry, thick tomato based sauce, medium hot.

Chicken 45 nis

White Fish 49 nis

BALTI

Another Anglo-Indian invention; a stir fry, onion based spicy curry.

Chicken 45 nis

Vegetable 42 nis

Vegetarian option available

הבשרים-חלק יורה דעה מחפוד | ירקות-בדף שארית ישראל | לחם לאפה-בדף ירושלים העדה החרדית | הבישולים גם לפי מרן בית יוסף | משגיח צמוד

עיקריות

עוף

קארי קלאסי
וינדלו
מאסלה
קורמה
צ'יקן טיקה

בשר

קארי קלאסי
מתוק מדרום הודו
וינדלו

צמחוני

קארי קלאסי
מאסלה
וינדלו

ספיישל יומי

שאל את המלצר

תוספות

סלט ירקות הודי
בהאג'י בצל
סמוסה
בומביי אלו
פופדומס

שתייה בעסקית

קולה | קולה זירו | דיאט קולה | פאנטה |
ספרייט | ספרייט זירו | סודה | מינרלים |
מנגו | תפוחים | פאנטה | צ'אי חם/קר
בירה שחורה (בתוספת 5 ₪)
בירה בקבוק (בתוספת 10 ₪)
יין הבית אדום / לבן (בתוספת 12 ₪)

69

טאלי עסקית

4 עיקריות קטנות + אורז +
לאפה הודית + 2 תוספות +
שתייה קלה
(לא כולל צ'יקן טיקה)

59

עסקית

עיקרית + אורז + לפה
הודית + 2 תוספות + שתייה
קלה

49

עסקית

עיקרית + אורז + לאפה
הודית + שתייה קלה
(לא כולל צ'יקן טיקה)

סלטים

סלט טבעוני

לאפה הודית + שתייה
₪ 49

סלט עוף

לאפה הודית + שתייה
₪ 59

מה בעיקריות שלנו ?

קלאסי

קארי צהבהב ועשיר בטעמים . מגיע חריף או לא

מאסלה

אדמדם ועשיר, מרקם קרמי וחריפות בינונית

וינדלו

מלך הקארי ! אדום, חריף על בסיס עגבניות

מתוק מדרום הודו

חמוץ מתוק בחריפות בינונית

קורמה

חוויה מעודנת ומתקתקה על בסיס קרם קוקוס

מה בתוספות שלנו ?

סלט ירקות הודי

מלפפון, גזר, בצל סגול ושרי

בהאג'י בצל

לביבת בצל מתובלת ונימוחה

סמוסה

מאפה פילו ממולא בירקות

בומביי אלו

קוביות תפוא ואפונה ברוטב עגבניות עם שום,
בצל וכמון

פופדומס

החטיף ההודי הקלאסי, עשוי מקמח אורז
מוגש עם מטבלי הבית