



Bombay Brau

Bombay? It is a major city in India Known for Arts,Culture and Indian Cinema. Brau? It is a German word for Brewery. We brew our own beer at our brewery Praha 993 in Busan.

봄베이는 무엇일까요? 예술, 문화, 인도영화로 잘 알려진 인도의 대도시입니다.
브로이는 무엇일까요? 양조장을 뜻하는 독일어입니다.저희는 부산 프라하 993에서
직접 저희 맥주를 양조하고 있습니다



Find us on
Instagram

#bombay.brau.gangnam

Post our Restaurant Picture on Instagram
with hashtag and Get Free Lassi.

해시태그와 함께 레스토랑 사진을인스타그램에 게시하고
무료 라씨를 받으세요.





LUNCH MENU

A Course	Lunch Set - A	12,900 (1 Person)
	Green Salad / 그린 샐러드	
	Curry / Choice / 커리 1가지 선택	
	Nan or Rice / 난 또는 밥	
B Course	Lunch Set - B	16,900 (1 Person)
	Green Salad / 그린 샐러드	
	Samosa / 사모사	
	Chicken Tikka (2p) / 치킨 티카 2조각	
	Curry / Choice / 커리 1가지 선택	
	Nan or Rice / 난 또는 밥	
C Course	Lunch Set - C	21,900 (1 Person)
	Green Salad / 그린 샐러드	
	Chicken Tikka (2p) / 치킨 티카 2조각	
	Curry / Choice / 커리 1가지 선택	
	Tandoori King Prawn / 탄두리 왕새우	
	Nan or Rice / 난 또는 밥	
	Lassi or Coke / 라씨 혹은 콜라	

Indian Home Food Set 16,900 Won

Dal Tarka **or** Mix Vegetable
Roti and Basmati rice
Achar and Onion

런치 세트는 주중/평일에만 가능합니다
Lunch set is available only for weekdays except public holidays
부가세 포함가격입니다 (Prices include VAT)



SPECIAL DINNER SET

Couple Set A

Green Salad / 그린 샐러드 38,000
Pakora / 파코라 (인도식 야채튀김)
Tandoori Chicken / 탄두리 치킨
Curry 1/ Choice / 커리 1가지 선택
Nan or Rice 2/ Choice / 난 또는 밥 2가지 선택
Lassi or Coke / 라씨 또는 콜라 중 2 가지 선택



Set A

Couple Set B

Green Salad / 그린 샐러드 56,000
Samosa / 사모사
Tandoori Chicken & King Prawn / 탄두리 치킨과 왕새우 구이
Curry 2 Choice / 커리 2가지 선택
Nan or Rice 2 / 난 또는 밥 2가지 선택
Lassi or Coke or House Wine / 라씨, 콜라, 와인 중 2가지 선택



Set B

Triple Set (3인 세트)

Green Salad / 그린 샐러드 72,000
Pakora / 파코라(인도식 야채튀김)
Samosa / 사모사
Tandoori Chicken & King Prawn / 탄두리 치킨과 왕새우 구이
Curry 2/ Choice / 커리 2가지 선택
Nan or Rice 3 / 난 또는 밥 3가지 선택
Lassi or Coke or House Wine (Choose 3) / 라씨, 콜라, 와인 중 3가지 선택



Set C



SALAD/ APPETIZER

SALAD

Green Salad / 그린 샐러드

Fresh vegetable salad

7,200 Won

Chicken Salad / 치킨 샐러드

Fresh vegetable with tandoori chicken tikka salad

13,500 Won

Paneer Salad / 파니르 샐러드

Fresh vegetable with homemade cottage cheese salad / 수제치즈 샐러드

12,500 Won

APPETIZER

Samosa / 사모사

Homemade pastry stuffed with savoury vegetables

감자와 완두콩이 들어간 인도식 군만두

6,000 Won

Spring Roll / 춘권

With vegetable wrapped in crispy

6,000 Won

Pakora / 파코라

Gram flour coated it fritter / 인도식 야채튀김

11,000 Won

French Fries / 프렌치프라이

7,000 Won

Achar / 아차르

Pickle of the Indian subcontinent / 인도식 피클

2,000 Won





TANDOORI B.B.Q.

CHICKEN



Tandoori Chicken (Full/Half) /
탄두리 치킨

21,000 / 13,000 Won

Spring chicken marinated in yogurt and mild spices,
barbequed to perfection in tandoori

요거트와 인도정통의 향신료로 채운 치킨을
탄두리에 구워낸 대표적인 바비큐



Chicken Tikka / 치킨 티카

22,000 Won

Tender pieces of boneless chicken marinated in hot
spices and yogurt

매콤한 소스와 요거트로 절인 뼈없는 연한 닭고기



Chicken Malai / 치킨 말라이

22,000 Won

Tender pieces of boneless chicken marinated in Indian
cream sauce and yogurt

인도식 크림소스와 요거트로 절인 뼈없는 연한 닭고기



Seekh Kabab / 시크 케밥

21,000 Won

Chicken with exotic Indian spices cooked in the clay oven

다진 닭고기를 향신료에 절여서 탄두리에 구운 꼬치 요리



PRAWN

Tandoori Prawn / 탄두리 프라운

28,000 Won

King prawn marinated in mild herbs, cream and
flavored with caraway seeds

허브와 요거트와 함께 화덕에 구운 왕새우 바비큐



Paneer Makhani / 파니르 마크니

15,000 Won

Home made cottage cheese curry cooked with fresh vegetables
토마토, 크림 허브를 넣어 만든 부드러운 치즈 커리



Palak Paneer / 팔락 파니르

15,000 Won

Home made cottage cheese curry cooked with fresh spinach
시금치를 넣어 만든 치즈 커리



Aloo Palak / 알루 팔락

15,000 Won

A traditional vegetarian dish of fresh spinach and potatoes
시금치와 감자를 넣어 만든 야채 커리



Aloo Gobi / 알루 고비

15,000 Won

A traditional vegetarian dish of fresh cauliflower and potatoes
콜리플라워와 감자를 볶아서 만든 커리



Mushroom Masala / 머쉬룸 마살라

15,000 Won

A traditional vegetarian dish of fresh mushroom
토마토소스에 버섯을 넣어 만든 매콤한 커리



Mixed Vegetable / 모듬 야채 커리

15,000 Won

Assorted vegetables cooked in delicate spices, tomatoes
and onions
유기농 모듬야채로 만든 커리로 당근과
그린빈, 완두가 들어갑니다.



Dal Makhani / 달 마크니

15,000 Won

Whole lentils cooked with cream and special herbs
버터와 세 가지 종류의 렌즈콩을 섞어 만든 부드러운 맛의 커리



Dal Tadka (Dal Fry) / 달 프라이

14,000 Won

Soft lentils cooked with onions, tomatoes and spices
렌즈콩을 각종 향료를 넣어 조리한 커리



NON-VEG CURRY



PRAWN CURRY

Prawn Makhani / 프라운 마크니

15,000 Won

Mild prawn curry cooked with fresh tomatoes, cream and herbs
토마토, 크림 및 허브로 만든 연한 새우 커리



Prawn Palak / 프라운 팔락

15,000 Won

Prawn curry cooked with fresh spinach
시금치를 넣어 만든 새우 커리



Prawn Vindaloo / 프라운 빈달루

16,000 Won

Prawn cooked with vinegar and spices
감자와 매콤한 맛이 어우러진 매콤새우커리



Prawn Karahi / 프라운 카라히

16,000 Won

Prawn grilled with Himalayan herbs, tomatoes and capsicum in the traditional wok
토마토, 양파, 생강, 고추 등의 양념과 함께 팬에 볶은 매운 맛의 커리



Prawn Coconut Curry / 프라운 코코넛 커리

16,000 Won

Mild prawn curry cooked with coconut cream and herbs
코코넛 크림과 허브로 만든 부드러운 새우 커리

LAMB CURRY



Mutton Curry / 머튼 커리

16,000 Won

Tender lamb prepared with onions in a curry sauce
양파를 넣어서 고소하게 조리한 양고기 커리



Mutton Sagwalla / 머튼 사그왈라

17,000 Won

Lamb and fresh spinach cooked together with spices and herbs
시금치 그레이비로 만든 감칠맛 나는 양고기 커리



Rogan Josh / 로간 조시

17,000 Won

Lamb chunks cooked with gravy based on browned onions or shallots, yogurt, garlic, ginger and spices. / 기름을 볶아서 만든 매콤하고 고소한 맛의 양고기 커리. 영국인들이 가장 사랑하는 양고기 요리로도 유명합니다.



Mutton Karahi / 머튼 카라히

17,000 Won

Diced lamb grilled with Himalayan herbs, tomatoes & capsicum in the traditional wok.
토마토와 양파, 생강과 피망과 함께 볶아 만드는 양고기 커리



NON-VEG CURRY



CHICKEN CURRY

15,000 Won

Chicken Tikka Masala / 치킨 티카 마살라

Spicy and savory Chicken curry cooked with Roasted boneless chicken and fresh tomato sauce

치킨 티카를 토마토 소스와 함께 요리한 고소하고 매콤한 맛의 커리



Chicken Makhani / 치킨 마크니

15,000 Won

Mild chicken curry cooked with fresh tomatoes, cream and herbs

치킨 티카와 토마토 소스와 함께 요리한 달콤하고 부드러운 맛의 커리



Chicken Korma / 치킨 코르마

16,000 Won

Chicken cooked in with yogurt and cream

요거트를 넣어 만든 부드럽고 고소한 맛의 커리



Chicken Jalfrezi / 치킨 잘프레지

16,000 Won

Chicken cooked in fresh onion and bell peppers

양파와 피망을 넣어 만든 매콤한 치킨 커리



Chicken Palak / 치킨 팔락

16,000 Won

Chicken cooked with fresh spinach

시금치 그레이비로 만든 감칠맛 나는 닭고기 커리



Chicken Vindaloo / 치킨 빈달루

16,000 Won

Spiced chicken & potatoes cooked in a hot and sour sauce, spices

감자와 매운 향이 어우러진 매콤한 맛의 치킨 커리



NAN / RICE

NAN

Plain Nan / 플레인 난	2,000 Won
Butter Nan / 버터 난	2,500 Won
Garlic Nan / 갈릭 난	3,000 Won
Cheese Nan / 파니르 난	5,000 Won
Aloo Paratha / 알루 파라타	5,000 Won
Popular Indian breakfast bread stuffed with a spiced mixture of mashed potato 통밀 반죽 안에 으갠감자와 민트를 안에 넣어 화덕에 굽고 버터를 바른 인도 정통 빵	
Roti / 로티	3,000 Won
Butter roti / 버터 로티	3,500 Won



RICE

Korean Rice / 한국 밥	3,000 Won
Basmati / 바스마티	5,000 Won
Variety of long, slender-grained aromatic rice / 인도의 길쭉한 쌀밥	
Egg Fried Rice / 에그 프라이드 라이스	12,500 Won
Egg fried rice with Indian spices / 각종 향신료로 맛을 낸 인도식 계란볶음밥	
Vegetable Pullao / 베지타블 풀라오	12,500 Won
Indian traditional fried rice with fresh vegetables and spices / 각종 향신료로 맛을 낸 인도식 야채볶음밥	
Jeera Rice / 지라 라이스	7,000 Won
Indian dish consisting of rice fried with cumin seeds and butter / 바스마티 라이스를 큐민과 버터에 볶은 밥	
Lemon Rice / 레몬 라이스	7,000 Won
Indian dish consisting of rice and lemons / 레몬과 겨자씨로 볶은 향기나는 밥	



BIRYANI

Chicken Biryani / 치킨 비리야니

16,000 Won

Basmati rice blended with mildy spiced chicken steamed with saffron and exotic spices / 닭고기와 각종 향신료를 가미한 인도쌀을 함께 찐 밥

Lamb Biryani / 양고기 비리야니

18,000 Won

Basmati rice blended with mildy spiced lamb steamed with saffron and exotic spices / 양고기와 각종 향신료를 가미한 인도쌀을 함께 찐 밥

Shrimp Biryani / 새우 비리야니

17,000 Won

Basmati rice blended with mildy spiced shrimp steamed with saffron and exotic spices / 새우와 각종 향신료를 가미한 인도쌀을 함께 찐 밥

VEGETABLE

Vegetable Biryani / 야채 비리야니

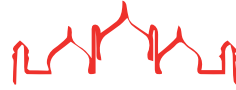
15,000 Won

Basmati rice blended with mildy spiced vegetables steamed with saffron and exotic spices / 새우와 각종 향신료를 가미한 인도쌀을 함께 찐 밥

치킨 비리야니

양고기 비리야니





TANDOORI B.B.Q./ FAMOUS STREET SNACKS

MIXED B.B.Q



Mixed Non-Veg. / 모듬 바비큐 B.B.Q

38,000 Won

Chicken and prawn with exotic Indian spices
cooked in the clay oven

닭고기와 왕새우 등을 향신료에 재운 후
화덕에 바로 구워서 만든 각종 바비큐 모듬

VEGETABLE



Tandoori Mushroom / 탄두리 머쉬룸

18,000 Won

Mushroom with exotic Indian spices cooked in the clay oven
버섯을 향신료에 절여서 탄두리에 구운 꼬치요리

FAMOUS STREET SNACKS



Samosa Chaat / 사모사 차트

9,800 Won

Samosa served with chilled yogurt

인도식 군만두 사모사를 요거트 및 민트 소스와 함께 버무려 먹는 요리



Tawa Aloo Chaat / 타와 알루 차트

9,800 Won

Chunks of crispy fried potatoes topped with chilled yogurt

인도식 감자부침요리를 요거트 및 민트 소스와 함께 버무려 먹는 요리



Tikki Platter / 티키 플래터

15,000 Won

Gathering vegetarian appetizer dish

채식주의자들을 위한 모듬 야채 튀김 요리



Aloo Tikki / 알루 티키

12,000 Won

Handmade chopped potatoes with exotic Indian
spices fried

향신료로 간을 하여 튀긴 인도식 감자부침요리



Hara Bhara Kabab / 하라 바라 케밥

12,000 Won

Handmade chopped 7 vegetables with exotic Indian
spices fried

향신료와 7가지 야채를 조합하여 튀긴 인도식 야채부침요리



DESSERT / DRINK

굴라브 자문



DESSERT

Gulab Jamun (3p) / 굴라브 자문

5,000 Won

Milk-solid-based sweet / 치즈를 튀겨서 설탕에 절인 계피맛 나는 후식

라스 굴라



Rasgulla (3p) / 라스 굴라

5,000 Won

Balls of chhena and semolina dough, cooked in light syrup made of sugar

시럽에 절인 인도식 볼형태의 디저트

라씨



COLD DRINK

Plain Sweet Lassi / 플레인 스위트 라씨

5,000 Won

Mango Lassi / 망고 라씨

6,000 Won

Blueberry Lassi / 블루베리 라씨

6,000 Won

주스



Coke / 콜라

3,500 Won

Sprite / 스프라이트

3,500 Won

Coke Zero / 콜라 제로

3,500 Won

콜라, 콜라 제로



Orange juice / 오렌지 주스

5,000 Won

Mango juice / 망고 주스

5,000 Won

밀크티



HOT DRINK

Chai / 밀크티

4,000 Won

마살라 차이



Masala Chai / 마살라 차이

4,500 Won

****원산지 표기****

*닭고기 - 국내산/브라질

*양고기 - 호주산

*마늘/감자/양파 - 국산



BEER / WINE / SOJU

BEER

Kelly / 카스

5,000 Won

Praha 993 Draft Lager / 라거 생맥주

7,800 Won

Recommended with Tandoori Chicken / 탄두리 치킨과 같이 곁들이기 좋은 맥주

Kingfisher / 킹피셔

9,000 Won

Best beer of India / 인도를 대표하는 맥주

WINE (Bottle)

Sula Red Zinfandel /

38,000 Won

술라 레드 와인 진판델 (인도산)

Sula White Sauvignon Blanc /

38,500 Won

술라 화이트 와인 소비뇽 블랑 (인도산)

GLASS

House Wine (Dry) / (150ml)

9,000 Won

하우스 와인 글라스

House wine (Semi sweet) / (150ml)

9,000 Won

스위트 하우스 와인 글라스

Soju / 참이슬

6,000 Won

