

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 Geoje.

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





Post our Restaurant Picture on our Facebook Page and Get a Lassi Free.

페이스북에 레스토랑 사진을 올려주시면 라씨를 무료로 제공합니다.





A Course Lunch Set - A

13,900 (1 Person)

Bombay Brau Curry / Choose one among

Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Prawn Makhani, Dal Makhani

Nan & Rice / 난 & 라이스

B Course Lunch Set - B

16,900 (1 Person)

Tandoori Chicken / 탄두리 치킨

Bombay Brau Curry / Choose one among

Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Prawn Makhani, Dal Makhani

Nan & Rice / 난 & 라이스

*A, B 코스는 평일 Lunch만 운영 (주말 및 공휴일 주문 불가) Monday to Friday except Weekend & Public Holidays Lunch 메뉴는 오후 3시까지 주문 가능합니다.



Maharani Course Maharani Set (2 People) 42,900 Won

Lava Charcoal/용암/숯 2pcs.

Palak Flat Bread/ 팔락 플랫 브레드

Bombay Brau Curry / Choose one among 中택1

Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Prawn Makhani, Dal Makhani

Nan/ 난 2Pcs 택 2

Saffron Rice or Basmati Rice 인도 쌀

Wine or Lassior Soft Drink (2Drinks) 中 택2

Maharaja Course Maharaja Set (2 People) 72,900 Won

Tandoori Chicken Full/ 탄두리 치킨

Palak Flat Bread/ 팔락 플랫 브레드

Bombay Brau Curry/ Choose any 2 curry from Menu 택2

Nan/ 난 4Pcs 택 4

Saffron Rice or Basmati Rice

Wine, Lassi or Soft Drink (4Drinks) 택 4

Craft Beer Set Tandoori Chicken full/ 탄두리 치킨 31,000 Won

Home Made Beer 500ml/ Choose Any 2

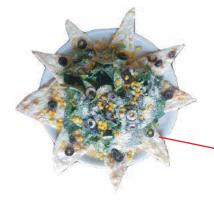
Lamb Ribs Set Tandoori Lamb Ribs/ 탄두리 양갈비 4PCS 48,000 Won

Home Made Beer 500ml/ Choose Any 2











Menu for Bombay Bräu

28,000

| Singapore Chilli Crab / 싱가포르 칠리 크랩 | |
|---|---|
| 마늘과 현미 식초를 살짝 가미하여 맛있는 향이나며 칠리와 토마토 소스를 기본으로 만든 | Ε |

감각적이고 달콤한 크랩 요리에 특유의 푹신한 질감을 더해주며 난을 찍어 드시면 더욱 좋습니다. 28,000 Chili Prawn / 칠리 프론

마늘과 현미 식초를 살짝 가미하여 맛있는 향이나며 칠리와 토마토 소스를 기본으로 만든 감각적이고 달콤한 왕새우 요리에 난을 찍어 드시면 더욱 좋습니다

Papadums/ 파파덤 2pcs. 3,000

Mango Pickle/ 망고 피클 1,000

Samosa / 사모사 5.000 Famous stuffed patties of spicy potatoes and vegetables.

향신료가 첨가된 감자와 야채로 만든 인도 식 튀김만두

Veggie Pakora / 베지 파코라 8,000 Mixed Vegetables fritters 신선한 야채튀김

Paneer or Prawn Pakora / 파니르 외 프론 파코라 9,000 Cheese cubes battered with lentil powder and fried golden brown. 커티지 치즈(신선한 새우)에 녹두 가루를 입혀 튀긴 요리

Tandoori Chicken Salad / 탄두리 치킨 샐러드 8,000

Salad made with chicken cooked in clay oven and fresh green vegetables topped with fruits and tomato. 탄두에 구워 요리한 닭요리에 신선한 야채와 과일, 토마토를 토핑한 샐러드

8,000 Green Salad /그린 샐러드

Green Leafy vegetable Salad topped with orange and tomato. 여러가지 잎채소에 오렌지와 토마토를 토핑한 샐러드

Tomato Soup or Corn Cream Soup / 토마토 6,000

17,000 Palak Flat Bread/ 팔락 플랫 브레드

Nan Bread freshly made in Clay oven and topped with Spinach, Cheese, Olives and Chana Dal

Kids K-Menu

8,000 → Prawn Fried Rice/ 새우 볶음밥 + Lassi/라씨 or Vegetable Fried Rice/ 야채 볶음밥 + Lassi/라씨

6,000

or

5,000 Aloo Pratha/ 알루 프라타 + Lassi/라씨





Indian Kitchen

Tandoori (Clay Oven BBQ)

Tandoori Chicken (Full) / 탄두리치킨 한마리

21,000

12,000

Spicy chicken marinated overnight in traditional spices and barbecued to perfection in tandoor. 인도 전통의 향신료에 하루반을 재운 후, 화덕에서 구워낸 치킨 바비큐

Tandoori Chicken (Half) / 탄두리치킨 반마리

Chicken Tikka / 치킨 티카 21,000

Tender pieces of boneless chicken marinated in hot spices and yogurt. 매콤한 소스와 요거트로 절인 참숯에 구운 뼈 없는 닭

Paneer Tikka / 파니르 티카 21,000

Barbeque made with cottage cheese and various vegetables seasoned with cooked on tandoor yogurt sauce.

인도 식 커티지 치즈와 여러 가지 야채를 요거트 소스에 양념하여 탄두에서 구워낸 바비큐

Tandoori Lamb Ribs 2pcs/ 탄두리 양갈비 21,000 Lamb ribs marinated in Indian spices and cooked in clay tandoori.

양갈비를 매콤한 인디안 요거트 소스에 절여 탄둘에서 구워낸 바비큐

Tandoori Lamb Ribs 4pcs/ 탄두리 양갈비 39,000 Lamb ribs marinated in Indian spices and cooked in clay tandoori.

항갈비를 매콤한 인디안 요거트 소스에 절여 탄둘에서 구워낸 바비큐

King Prawn Tandoori /킹 프론 탄두리 28,000

king prawn barbeque made with herb, cream cheese and caraway. 허브, 크림 치즈와 캐러웨이향을 첨가한 왕새우 바비큐

Tandoori Mix Grill / 탄두리 믹스 그릴 40,000

Tandoori Mix grill consists of pieces of Tandoori chicken, Tandoori Lamb and king prawn Tandoori.

탄두리 치킨 탄두리 램과 왕 새우 탄두리 조각으로 구성된 탄두리 믹스 그릴

Chilli Chicken / 칠리 치킨 21,000

Fried boneless chicken tossed with green and red chillies.

청, 홍고추 소스에 버무린 뼈없는 닭튀김

Chicken Malai Kebab/ 치킨 말라이 케밥 21,000

Indian style kebab dish made with chicken cooked in clay tandoor Very mild spices and black pepper is used with whipped cream.

탄두에서 구워낸 인도 스타일의 케밥 요리

















Indian Kitchen

Curry

| > | Chicken Sagwalla/치킨 삭와라 Chicken cooked with spinach and indian spices 시금치와 인도 향신료로 맛을 낸 치킨 커리 | 16,000 |
|-------------|---|--------|
| 7 | Chicken Tikka Masala "Our Signature Dish" / 치킨 티카 마살라 Boneless chicken cooked together with spices and herbs 뼈 없는 닭을 튀긴 후, 허브와 향신료로 맛을 낸 치킨 커리 | 16,000 |
| 7 | Butter Chicken "Our Signature Dish" / 버터 치킨 Chicken curry cooked with butter and cream sauce. 버터와 생크림을 넣어 만든 부드러운 소스를 닭에 부어 만든 커리 | 16,000 |
| | Chicken Do Pyaza / 치킨 도 피아자 Chicken curry cooked with two onions and Ginger Garlic Paste. 양파와 생강 마늘 페이스트와 함께 요리한 치킨 커리 | 16,000 |
| | Kadai Chicken / 카다이 치킨 Chicken curry cooked with green pepper, onion and herbs. 피망, 양파 등의 채소와 허브로 맛을 낸 치킨 커리 | 16,000 |
| 7 | Lamb Curry / 램 커리 Lamb curry unique to the konkani with sharp spiciness harmonized with strong fragrance. 강한 향과 매운맛이 조화를 이룬 서인도 지역 고유의 양고기 커리 | 17,000 |
| 7 | Lamb Vindaloo / 램 빈달루 Spicy lamb curry mate with tomato sauce and Garam Masala. 토마토 소스와 가람 마살라로 맛을 낸 매운 양고기 커리 | 17,000 |
| | Lamb Do Pyaza / 램 도 피아자 Lamb curry cooked with two onions and Ginger Garlic Paste. 양파와 생강 마늘 페이스트와 함께 요리한 양고기 커리 | 17,000 |
| | Prawn Do Pyaza / 프론 도 피아자 Prawn curry cooked with two onions and Ginger Garlic Paste. 양파와 생강 마늘 페이스트와 함께 요리한 새우 커리 | 17,000 |
| 7 | Prawn Makhani / 프론 마커니 Prawn curry cooked in tomato and cream sauce. 신선한 새우를 토마토와 크림소스로 양념한 커리 | 17,000 |

부가세 포함가격입니다 (Prices include VAT)

Indian Kitchen

Chana Masala / 차나 마살라

Chickpea Curry made with Indian spices, Tomato, Onion and Herbs. 녹두 콩에 크림 허브를 넣어 만든

Kadai Paneer / 카다이 파니르

Curry made with cottage cheese, green pepper, onion and herbs. 신선한 커티지 치즈와 피망, 양파 등의 채소와 허브로 맛을 낸 커리

Aloo Gobi / 알루 고비

Curry made with potatoes (aloo), cauliflower (gobhi) and Indian spices. 감자 (알루), 콜리 플라워 (고비)와 인도 향신료로 맛을 낸 커리

Dal Makhani / 달 마크니

Black lentils simmered overnight on the tandoori clay oven. 녹두 콩에 크림 허브를 넣어 만든 부드러운 커리

Zeera Aloo / 지라 알루

Curry made with potatoes (aloo) and Indian spices(zeera). 감자 (알루)와 인도 향신료(지라)로 맛을 낸 커리

Dal Fried / 달 후라이드

Indian traditional bean curry favorite to the north indian region. 북인도 지역에서 즐겨먹는 인도 정통 콩 요리

Palak Paneer / 팔락 파니르

Home made cottage cheese cooked with fresh spinach. 신선한 시금치와 커티지 치즈로 만든 시금치커리

Mix Veg Curry / 야채 커리

Mixed vegetable curry cooked in spices and herbs. 여러 가지 신선한 야채로 맛을 낸 웰빙 커리

Beef Do Pyaza / 비프 도 피아자

Beef curry cooked with two onions and Ginger Garlic Paste. 양파와 생강 마늘 페이스트와 함께 요리한 쇠고기 커리

Beef Vindaloo / 비프 빈달루

Spicy Beef curry made with tomato sauce and Garam Masala. 토마토 소스와 가람 마살라로 맛을 낸 매운 쇠고기 커리

Beef Makhani / 비프 마크니

Beef curry cooked in tomato and cream sauce. 토마토와 크림소스로 양념한 쇠고기 커리

Beef Sag / 비프 사그

Beef Curry cooked with grinded spinach. 시금치와 인도 향신료로 맛을 낸 쇠고기 커리



17,000



15,000



13,000

























📶 Indian Kitchen

| | Roti (Whole Wheat Bread) | 2,500 |
|---|--|--------|
| | Naan Bread | |
| | Plain Naan / 플레인 난 Indian bread cooked on tandoor. 탄두에서 구워낸 인도식 전통빵 | 2,500 |
| | Butter Naan / 버터 난 Bread cooked on tandoor with butter. 탄두에서 구워낸 빵에 버터를 가미한 인도식 전통 빵 | 3,000 |
| | Garlic Naan / 갈릭 난 Bread cooked on tandoor with garlic. 마늘과 함께 탄두에서 구운 빵 | 3,000 |
| | Honey Ginger Naan / 패사어리 난 Naan Cooked with Honey and Ginger 말린 과일, 견과류와 함께 탄두에서 구운 빵 | 4,000 |
| | Cheese Naan / 치즈 난 Nan with Cheese stuffing inside. 난 속에 치즈를 넣어 탄두에서 구운 빵 | 6,000 |
| | Rice | |
| | Plain Rice / 플레인 라이스 Korean Rice 한국 쌀밥 | 2,000 |
| | Basmati Rice / 바스마티 라이스 Rice made with Indian rice 인도 쌀로 만든 밥 | 5,000 |
| | Saffron Rice / 사프론 라이스 Rice cooked with saffron and butter 사프론과 버터로 요리한 밥 | 6,000 |
| | Biryani | |
| _ | Vegetable Biryani / 아차 브리아니 Fried rice composed of various vegetable, cashew nuts, raisin and coconut. 여러가지 야채와 인도쌀, 캐슈넛, 건포도, 코코넛을 넣어 볶은 인도식 야채 볶음밥 | 16,000 |
| > | Chicken Biryani / 치킨 브리야니 Mixed fried rice composed of basmati rice, chicken, cashew nuts and coconut. 바스마티(인도쌀)에 치킨과 캐슈넛, 코코넛을 넣어 볶은 인도식 닭고기 볶음밥 | 16,000 |
| 1 | Lamb Biryani / 램 브리야니 Mixed fried rice composed of basmati rice, lamb, cashew nuts and coconut. 바스마티(인도쌀)에 양고기와 캐슈넛, 코코넛을 넣어 볶은 인도식 양고기 볶음밥 | 16,000 |
| | Veg Raita, Dahi / 베지 라이타, 다히 Plain yogurt with chopped vegetable , plain yogurt 다진 야채를 넣은 플레인 요거트, 플레인 요거트 | 5,000 |
| | | |

부가세 포함가격입니다 (Prices include VAT)

Dessert

| Rasgulla / 라스굴라 | 5,000 |
|---------------------|-------|
| Gulab Jamun / 굴랍 자문 | 5,000 |

Beverage

Lassi

| Plain Lassi / 플레인 라씨 | 5,000 |
|--------------------------|-------|
| Mango Lassi / 망고 라씨 | 5,000 |
| Kiwi Lassi / 키위 라씨 | 5,000 |
| Strawberry Lassi / 딸기 라씨 | 5,000 |

Tea

| Masala Chai / 마살라 차이 | 4,000 |
|-----------------------|-------|
| Wasaia Silai / 기실의 기의 | 1,000 |

Coffee

| Regular / 아메리카노 | 3,000 |
|---------------------|-------|
| Ice Coffee / 아이스 커피 | 4,000 |

Drink

| Coke / 콜라 | 4,000 |
|-----------------------|-------|
| Coke light / 콜라 라이트 | 4,000 |
| Sprite / 사이다 | 4,000 |
| Orange Juice / 오렌지 주스 | 4,000 |
| | |

| 4,000 |
|-------|
| |

Whisky

| Red Label (750ml) | Bottle 70,000 | /30ml | 6,000 |
|---------------------|---------------|-------|-------|
| Black Label (750ml) | Bottle 85,000 | /30ml | 7,000 |
| Old Monk (750ml) | Bottle 70,000 | /30ml | 7,000 |

Wine

| Sula House Wine / 하우스 와인 (Glass) | 8,000 |
|--|--------|
| Sula Wine Bottle Red / 술라 레드 와인 (인도산) | 33,000 |
| Sula Wine Bottle White / 술라 화이트 와인 (인도산) | 33,000 |

A luscious, jammy red Zinfandel redolent with blackberry aromas and cinnamon and plum flavours. Balanced, spicy, supple, and delightful!



🗎 Bombay Bräu Beers



| | VAI BEET | Plow |
|--------|----------|------|
| A Park | DO | |
| | | |
| | | |
| No. | | |

| India Pale Ale / "Our Signature Beer" 인디아 페일 에일 330ml | 6,900 |
|--|----------|
| India Pale Ale /"Our Signature Beer" 인디아 페일 에일 500ml | 8,900 |
| *A well hopped brew made from Pale Malt. It shows off the subtleties of the hops. *Alcohol Content 6.9% *Original Gravity 16.0 Plato | |
| Namaste Pilsner / 나마스테 필즈너 330ml | 5,500 |
| Namaste Pilsner / 나마스테 필즈너 500ml | 7,500 |
| *A bottom fermented lager beer made in the Style used in the Pilsen town in the Czech Republic. * Alcohol Content 4.5% *Original Gravity 14.0 Plato | |
| Punjab Wheat Beer / 펀잡 위트 비어 330ml | 5,900 |
| Punjab Wheat Beer / 펀잡 위트 비어 500ml | 7,900 |
| *A top fermented beer made with a large portion of raw Un-malted wheat added to Barl It is made in Belgian Style. * Alcohol Content 4.6% *Original Gravity 15.0 Plato | ey. |
| Taj Dark Ale / 타즈 다크 에일 330ml | 5,900 |
| Taj Dark Ale / 타즈 다크 에일 500ml | 7,900 |
| *A dark top fermented beer with aromas from traces of yeast and noted of coffee. Made in Belgian Style with Roasted Barley. * Alcohol Content 5.0% *Original Gravity 16 | .0 Plato |
| Cass / 카스 | 4,900 |
| kingfisher/ 킹 피셔 | 8,500 |
| Heineken/ 하이네켄 | 7,000 |
| Old Rasputin/ 올드 라스푸틴 | 9,900 |