



BOMBAY BLUES

— ♦ —

URBAN INDIAN KITCHEN

OSLO

MENU

TUE-SUN | 3PM-10PM

BOMBAY BLUES

URBAN INDIAN KITCHEN

O S L O

Bombay Blues Der Bombays sjel møter Oslos hjerte

Lokalisert langs den sjarmerende avenyen Bygdøy Allé, er Bombay Blues en varm og innbydende indisk nabolagsrestaurant bygget på lidenskap, vennskap og en dyp kjærlighet til autentisk mat.

Bombay Blues er hjertebarnet til tre dedikerte fagfolk innen gjestfrihet, hvis karrierer har tatt dem rundt i verden. Til tross for deres internasjonale erfaring, forblir deres kulinariske røtter dypt forankret i den levende matkulturen i Mumbai—byen som lenge har vært kjent for mange som Bombay.

Navnet Bombay Blues er en hyllest til denne alltid livlige kulinariske hovedstaden. Det var i Bombay at alle tre grunnleggerne lærte sitt håndverk, utviklet sin forståelse av smaker, og oppdaget magien i gjestfrihet. Byens travle gater, duftende kryddermarkeder og mangfoldige kjøkken fortsetter å inspirere maten og ånden til restauranten i dag.

I sitt hjerte er Bombay Blues et nabolagskjøkken som jobber lidenskapelig for å servere autentisk indisk sjelmat. Teamet tror at god mat ikke bare handler om oppskrifter—det handler om varme, generøsitet og gleden ved å dele et måltid sammen. Hver rett tilberedes med omsorg, respekt for tradisjon og et genuint ønske om å gi gjestene en komfortabel og minneverdig spiseopplevelse.

Enten du kommer for en avslappet middag, en samling med venner, eller bare lengter etter smakene av India, ønsker Bombay Blues deg velkommen som familie. Hver tallerken bærer en historie, hvert krydder bærer et minne, og hvert besøk bringer et lite stykke av Bombay til Oslo.



BOMBAY BLUES

URBAN INDIAN KITCHEN

O S L O

Bombay Blues Where Bombay's Soul Meets Oslo's Heart

Located along the charming avenue of Bygdøy Allé, Bombay Blues is a warm and welcoming Indian neighborhood restaurant built on passion, friendship, and a deep love for authentic food.

Bombay Blues is the brainchild of three dedicated hospitality professionals whose careers have taken them across the world. Despite their international experience, their culinary roots remain deeply connected to the vibrant food culture of Mumbai—the city long known to many as Bombay.

The name Bombay Blues is a tribute to this ever-lively culinary capital. It was in Bombay where all three founders learned their craft, developed their understanding of flavors, and discovered the magic of hospitality. The city's bustling streets, fragrant spice markets, and diverse kitchens continue to inspire the food and spirit of the restaurant today.

At its heart, Bombay Blues is a neighborhood kitchen that works passionately to serve authentic Indian soul food. The team believes that great food is not just about recipes—it is about warmth, generosity, and the joy of sharing a meal together. Each dish is prepared with care, respect for tradition, and a genuine desire to give guests a comforting and memorable dining experience.

Whether you are joining for a relaxed dinner, a gathering with friends, or simply craving the flavors of India, Bombay Blues welcomes you like family. Every plate carries a story, every spice carries a memory, and every visit brings a little piece of Bombay to Oslo.



BOMBAY BLUES

URBAN INDIAN KITCHEN

OSLO

CHEF SPECIAL MENU

3 course

449

FORRETTER

01. **Chilli chicken**

Sprøstekt kylling blandet i en krydret soya chilisaus med paprika (G,S,E)

OR

02. **Prawns koliwada**

Sprøstekte reker i deilige indiske krydder (G,S,E)

HOVEDRETTER

03. **Chicken tikka masala**

Marinert kylling tilberedt med løk og tomat saus (M,G,N)

OR

04. **Lam roganjosh**

Lam tilberedt med brunet løk, tomat, ingefær, hvitløk og aromatiske krydder (M)

(Served with Rice & Garlic naan)

DESSERTER

05. **Mango Delight**

Hjemmelaget mango-dessert lagd av mangomasse med krem (M)

(G) GLUTEN

(S, F) SEA FOOD

(M) MILK

(N) NUTS & SEEDS

(E) EGG

(P) PEANUT

(S) SOYA

(SE) SESAME

(F) FISH

(SY) SKYKALDER

(A) ALMOND



BOMBAY BLUES

URBAN INDIAN KITCHEN

OSLO

CHEF SPECIAL MENU

5 course

549

FORRETTER

01. **Chilli chicken**

Sprøstekt kylling blandet i en krydret soya chilisaus med paprika (G,S,E)

02. **Prawns koliwada**

Sprøstekte reker i deilige indiske krydder (G,S,E)

HOVEDRETTER

03. **Chicken tikka masala**

Marinert kylling tilberedt med løk og tomat saus (M,G,N)

OR

04. **Lam roganjosh**

Lam tilberedt med brunet løk, tomat, ingefær, hvitløk og aromatiske krydder (M)

OR

05. **Chicken garlic tikka**

Møre kyllingbiter marinert i yoghurt, hvitløk og tradisjonelle krydder for en rik og aromatisk hvitløkssmak (M,N)

(Served with Rice & Garlic naan)

DESSERTER

06. **Mango Delight**

Hjemmelaget mango-dessert lagd av mangomasse med krem (M)

(G) GLUTEN

(S, F) SEA FOOD

(M) MILK

(N) NUTS & SEEDS

(E) EGG

(P) PEANUT

(S) SOYA

(SE) SESAME

(F) FISH

(SY) SKYKALDER

(A) ALMOND



FORRETTER

01. Chilli chicken	149
Sprøstekt kylling blandet i en krydret soya chilisaus med paprika (G,S,E)	
02. Prawns koliwada	159
Sprøstekte reker i deilige indiske krydder (G,S,E)	
03. Amritsari gobi chilli	139
Sprøstekt blomkål blandet honning chillisaus med paprika (G,S,E,F)	
04. Samosa chat	129
Knasende samosa servert med krydret kikerter, søt yoghurt, tamarind og koriander chutney (G,M)	
05. Garlic prawns	159
Hvitløks marineret reker tilberedt med hjemmelagde indiske grønne urter (SF)	

HOVEDRETTER KYLLING

06. Klassisk butter chicken	289
Grillet kylling tilberedt i fyldig kremet tomatsaus (M,N)	
07. Chicken tikka masala	289
Marinert kylling tilberedt med løk og tomatsaus (M,G,N)	
08. Mango chicken	289
Kylling i terninger tilberedt i kremet mangosaus (M,N)	
09. Chicken korma	289
Kylling i terninger tilberedt med deilige krydder, kremet saus med cashewnøtter og kokosmelk (M,N)	
10. Malabari chicken curry	289
Marinert kylling kokt med karriblader, sennepsfrø, indiske tradisjonelle krydder og kokosmelk (M,N)	
11. Saagwala chicken	289
Kylling biter kokt med hjemmelaget spinat saus med fløte (M,N)	
12. Achari chicken	289
Mør kylling tilberedt med tradisjonelle indiske picklekrydder, som gir en syrlig, krydret og aromatisk smak (M,N)	
13. Koriander chicken	289
Mør kylling tilberedt med frisk koriander, hvitløk og krydder. Aromatisk og smakfull (M, N)	
14. Adraki kylling kadhai	289
klassisk nordindisk rett med kylling marineret og kokt med tomatosaus (M, N)	

(G) GLUTEN	(S, F) SEA FOOD	(M) MILK	(N) NUTS & SEEDS	(E) EGG	(P) PEANUT
(S) SOYA	(SE) SESAME	(F) FISH	(SY) SKYKALDER	(A) ALMOND	



HOVEDRETTER LAM

15.	Lam roganjosh	305
	Lam tilberedt med brunet løk, tomat, ingefær, hvitløk og aromatiske krydder (M)	
16.	Lam korma	305
	Lam Karri tilberedt med deilig krydret kremet saus med cashewnøtter og kokosmelk (M, N)	
17.	Lam shank	339
	Braisert lammeskank tilberedt med hjemmelagde indiske krydder (M,N)	
18.	Bhuna gosht	305
	Biter av lam kokt i løk, tomater og tradisjonell saus (M,N)	
19.	Lam palak	305
	Marinerte biter av lam i en kremet spinatsaus (M,N)	
20.	Lam tikka masala	305
	Biter av lam marinert med yoghurt og tradisjonelle krydder, i en fyldig tomatsaus (M,N)	
21.	Achari lam	305
	Mørt lam tilberedt med tradisjonelle indiske picklekrydder, som gir en syrlig, krydret og aromatisk smak (M,N)	

SJØMAT

22.	Jhinga malbari	315
	Mariniert reker kokt med curryblad indiske sennepsfrø tradisjonelle krydder og koksmelk (S,M,N)	
23.	Jhinga kadhui	315
	Reker tilberedt med løk, tomat, masalasauss og paprika (S,M,N)	
24.	Coastal fish curry	315
	Grillet laks servert i en fyldig og aromatisk indisk krydret saus (M,N,S)	

(G) GLUTEN	(S, F) SEA FOOD	(M) MILK	(N) NUTS & SEEDS	(E) EGG	(P) PEANUT
(S) SOYA	(SE) SESAME	(F) FISH	(SY) SKYKALDER	(A) ALMOND	



HOVEDRETTER VEGETAR

25.	Kadhai paneer Cottage cheese terninger tilberedt med løk, tomat, masala og paprika (M,N)	269
26.	Palak paneer Marinert ost tilberedt med indiske grønne urter og hvitløk (M,N)	269
27.	Paneer makhani Kokt cottage cheese med rik, cremet tomat saus (M,N)	269
28.	Kofta laziz Mosede grønnsaksboller med cottage cheese tilberedt i fyldig tomat saus (G,M,N)	249
29.	Vegetable shahi korma Sesongens grønnsaker kokt i en kremet masala saus med cashewnøtter og cottage cheese (M,N)	259
30.	Subz handi En blanding av grønnsaker og sopp, kokt i rik tomat saus (M,N)	269
31.	Chana masala Kokte kikerter tilberedt med løk tomat og masala-saus (M)	249
32.	Dal makhani Svarte linser kokt med tomatkrem og smør (M)	259

BARNEMENY

33.	Chicken tikka Grillet kylling servert med ris eller pommes frites og tandoorisaus (G,M,N)	189
34.	Chicken korma Karrikylling tilberedt med deilige krydder, kremet saus med cashewnøtter og kokosmelk (M,N)	189

(G) GLUTEN	(S, F) SEA FOOD	(M) MILK	(N) NUTS & SEEDS	(E) EGG	(P) PEANUT
(S) SOYA	(SE) SESAME	(F) FISH	(SY) SKYKALDER	(A) ALMOND	



TANDOOR GRILL

- | | | |
|-----|---|-----|
| 35. | Classic Indian chicken tikka | 289 |
| | Marinert og møre kyllingbiter perfekt grillet i tandoor (M,N) | |
| 36. | Chicken garlic tikka | 289 |
| | Møre kyllingbiter marinert i yoghurt, hvitløk og tradisjonelle krydder for en rik og aromatisk hvitløkssmak (M,N) | |
| 37. | Murgh banjara tikka | 289 |
| | Kylling marinert med, yoghurt krem og indiske krydder (M,N) | |
| 38. | Zaffrani lamb tikka | 305 |
| | Marinert lam tilberedt i tradisjonell tandoori masala (M,N) | |
| 39. | Lam chops | 379 |
| | Lammekoteletter marinert i tradisjonell tandoori masala og tørkede urter, kokt i tandoor (M,N) | |
| 40. | Mixed grill | 349 |
| | En kombinasjon av kylling, lam og reke blandet med kremet saus (M,N) | |
| 41. | Tandoori jhinga | 305 |
| | Reker marinert og tilberedt i tradisjonell tandoori masala i tandoor (M,N) | |

SALATER

- | | | |
|-----|--|-----|
| 42. | Tandoori chicken salat | 159 |
| | Grillet kylling blandet med salat, majones, oliven og sitron (M,E) | |
| 43. | Gresk salat | 139 |
| | En kombinasjon av ferske grønnsaker og feta cheese (M) | |

(G) GLUTEN

(S, F) SEA FOOD

(M) MILK

(N) NUTS & SEEDS

(E) EGG

(P) PEANUT

(S) SOYA

(SE) SESAME

(F) FISH

(SY) SKYKALDER

(A) ALMOND



INDISK BRØD

44.	Vanlig naan	(G,M,E)	49
45.	Klassisk hvitløk naan	(G,M,E)	59
46.	Peshawari naan		79
	Fylt med blanding av kokos, rosiner, cashwenøtter og mandler (G,M,E,N)		
47.	Cheese chilli naan		79
	Fylt med blanding av ost og chili (G,M,E)		
48.	Glutenfri naan		59
49.	Glutenfri hvitløks naan		69
50.	Pesto naan	(G,M,E)	79

RAITA

51.	Agurk raita	59
52.	Mint raita	49
53.	Papaddum	39
54.	Blandet sylteagurk	29

EKSTRA TILBEHØR

55.	Ekstra ris	50
56.	Ekstra kylling	69
57.	Ekstra tandoori saus	49

DESSERTER

58.	Gulab jamun	59
	Frityrstekte boller dynket i sukkersirup (M,G)	
59.	Sjokoladefondant	139
	Lavakake servert med vaniljeis og sjokoladesaus (M,G)	
60.	Mango delight	119
	Hjemmelaget mango-dessert lagd av mangomasse med krem (M)	
61.	Mango lassi	(M) 49
62.	Salt lassi	(M) 49

(G) GLUTEN	(S, F) SEA FOOD	(M) MILK	(N) NUTS & SEEDS	(E) EGG	(P) PEANUT
(S) SOYA	(SE) SESAME	(F) FISH	(SY) SKYKALDER	(A) ALMOND	





BOMBAY BLUES

— ♦ —
URBAN INDIAN KITCHEN

OSLO

BAR MENU

TUE-SUN | 3PM-10PM

HOT BEVERAGES

01. Black coffee	42
02. Americano	48
03. Espresso	48
04. Cappuccino	48
05. Tea	45

COLD BEVERAGES

06. Cola 330 ml	59
07. Pepsi max 330 ml	59
08. Solo 330 ml	59
09. Sprite 330 ml	59
10. Farris 330 ml	50
11. Mango lassi	65
12. Salt lassi	65

ØI	330ml	650ml
13. Kingfisher	110	155
14. Cobra	110	155
15. Ringnes Pilsner 0.5	110	-

ALKOHOLFRITT ØI

16. kingfisher 330 ml	80
-----------------------	----

GLUTENFRITT ØI

17. Peroni 330 ml	120
-------------------	-----

MUSSERENDE VINER

18. Castello Gabriel 1503 Prosecco Treviso Brut	575
19. Valdobbiadene prosecco Superior Brut	615

ROSE

20. Mateus Rosé Original	525
--------------------------	-----

HVITVIN

	Bottle	Glass
21. Mezzacorona Pinot Grigio 2024	495	129
22. Rosemount Gewürztraminer Riesling 2024	425	120
23. J. Moreau & Fils Chardonnay 2024	575	
24. J. Moreau & Fils Saint bris Sauvignon 2024	685	

RØDVIN

25. Farmers market, Italy	495	129
26. Jacob's Creek Merlot 2024	525	
27. Priquita Reserva 2023	595	
28. Ch. Dudon 2019	695	
29. Campomaggio Chianti Classico 2023	715	
30. Pinot Nero Torti	750	

WHISKEY & AVEC

31. Jameson Irish whiskey	135
32. Ballantine's Finest Scotch	135
33. Johnnie Walker Red Label	135
34. Smirnoff Vodka	135
35. Bombay Sapphire Gin	135
36. Napoleon Brandy	135
37. Gammel Opland Aquavit	135
38. Baileys Irish Cream	135
39. Gin & Tonic	135
40. Irish Coffee	135

