



BOLLYWOOD

RESTAURANT

BRUSSELSESTEENWEG 681
3090 OVERIJSE

0485 87 91 05 | 02 223 34 54

MORE INFO

www.bollywood-restaurant.com



BOLLYWOOD RESTAURANT

The Bollywood Restaurant is the result of a long journey for Puspa Pals. During her childhood, she was already dreaming of opening a restaurant. After arriving in Belgium, she studied cooking at CERIA. With 30 years of experience in the restaurant industry, she is now happy to welcome you at the Bollywood. Her partner Sightwinder Singh has influenced her traditional Bengal cuisine with flavors and techniques from Punjab to bring you a new blend of spices.

Our family team is committed to making you discover the authentic flavors of Indian cuisine with a quality service. Our dishes are exclusively homemade with spices imported from India and we use a traditional tandoor oven (clay oven). We work as a family and we love receiving our customers in a friendly atmosphere.

If you have any special dietary requirements or allergies we will be happy to adapt our dishes to your needs.

In order to provide high quality food, please understand that the preparation of the dishes can take up to 40 minutes.

Our dishes are not spicy (except from Madras, Vindaloo and Biryani) but we're happy to spice it up for you, do not hesitate to ask!

Voorgerechten VEGETARISCH

Starters VEGETARIAN

Entrées VÉGÉTARIENNES

Vegetarian Samosas 8,00€

Gevulde driehoekjes met groenten
Triangles stuffed with vegetables
Triangles farcis aux légumes

Vegetarian Chana Samosas 11,00€

Gevulde driehoekjes met groenten en een currybereiding met kikkererwten en kruiden
Triangles stuffed with vegetables in a curry of chickpeas and spices
Triangles farcis aux légumes dans un curry de pois chiches et d'épices

Mixed Vegetable Pakoras 9,50€

Aardappelen, bloemkool, linzen en aubergines gebakken in kikkererwtenmeel
Chickpea flour fritters filled with potatoes, cauliflower, lentils and eggplants
Beignets de pommes de terre, chou-fleur, lentilles et aubergines à la farine de pois chiches

Paneer Pakoras 9,50€

Indische kaas gebakken in kikkererwtenmeel
Chickpea flour fritters filled with Indian cheese
Beignets de fromage indien à la farine de pois chiches

Onion Bhaji 8€

Gebakken krokante uienbeignets
Crunchy onion fritters
Beignets d'oignons croustillants

Paneer Tikka 13,50€

Stukjes van Indische kaas gemarineerd in een mengsel van kikkererwtenmeel en kruiden
Chunks of Indian cheese marinated in a mixture of chickpea flour and Indian spices
Fromage indien mariné dans une préparation à base de farine de pois chiches et d'épices

Piaji 9€

Gebakken krokante linzenbeignets
Crunchy lentil fritters
Beignets de lentilles croustillants

Dahi Vada 8,50€

Meelbeignets gemarineerd in dahi (yoghurt)
Marinated flour fritters in dahi (yoghurt)
Beignets de farine marinés dans du dahi (yaourt)

Salad Mix 10,50€

Salade met seizoensgroenten en Indische kruiden
Seasonal vegetables salad and Indian herbs
Salade de légumes de saison et herbes indiennes

Pani Puri 10,00€

Typisch Bengaals gerecht, kikkererwten- en aardappelsalade in krokante balletjes met tamarindesap
Typical Bengal dish, chickpea and potato salad in crispy balls with tamarind juice
Plat typique du Bengale, salade de pois chiches et pommes de terre dans des boules croustillantes et jus de tamarin

Dahl Soup 8,50€

Linzensoep met koriander, kruiden en citroen
Lentil soup with coriander, spices and lemon
Soupe de lentilles avec coriandre, épices et citron

Voorgerechten NON VEG

Starters NON VEG

Entrées NON VEG

Samosas Non Veg 9€

Gevulde driehoekjes met vlees
Triangles stuffed with meat
Triangles farcis à la viande

Chana Samosa Non Veg 11,50€

Gevulde driehoekjes met vlees en een currybereiding met kikkererwten en Indische kruiden
Triangles stuffed with meat in a curry of chickpeas and Indian spices
Triangles farcis à la viande accompagnés d'un curry de pois chiches et d'épices

Seekh Kebabs 9,50€

Rundergehakt met Indische kruiden gebakken in onze Tandoor
Ground beef with Indian herbs cooked in our Tandoor
Haché de boeuf avec des herbes indiennes cuit dans notre Tandoor

Scampi Pakora 14,50€

Scampi gebakken met kikkererwtenmeel
Chickpea flour fritters filled with scampi
Beignets de scampis à la farine de pois chiches

Calamar Pakora 10,50€

Gefrituurde calamares in kikkererwtenmeel
Chickpea flour calamari fritters
Beignets de calamars à la farine de pois chiches

Indian scallops 15,50€

Sint-Jakobsschelp bereid met Indische kruiden, gebakken in onze Tandoor
Scallops cooked with Indian spices in our Tandoor
Coquilles St-Jacques assaisonnées aux épices indiennes et grillées dans notre Tandoor

Chicken pakora 10,50€

Stukjes kip gebakken in kikkererwtenmeel
Fried chicken chunks with chickpea flour
Morceaux de poulet frits avec de la farine de pois chiches

Hoofdgerechten KIPPENVLEES

Main dishes CHICKEN

Plats principaux POULET

Chicken Tikka Masala 17,50€

Kipfilet gebakken en gemarineerd in yoghurt, garam masala, gember en cashewnoten
Chicken chunks marinated in yoghurt, garam masala, ginger and cashews
Morceaux de poulet marinés dans du yaourt, garam masala, gingembre et noix de cajou

Chicken Madras 18,50€

Kippenvlees gebakken in een saus van kokonoot melk en chilli
Chicken chunks in coconut milk and chili sauce
Morceaux de poulet dans une sauce au lait de coco et poudre de piment

Butter Chicken 18,50€

Kipfilet gekookt in een currysaus op basis van boter, Indische kruiden en room
Chicken chunks cooked in a creamy curry made of butter, Indian spices and fresh cream
Morceaux de poulet cuits dans un onctueux curry à base de beurre, épices indiennes et crème fraîche

Chicken Korma 17,50€

Kippenvlees in een amandelsaus
Chicken chunks in an almond sauce
Morceaux de poulet dans une sauce aux amandes

Chicken Vindaloo 17,50€

Van Goa, kippenvlees in een saus van look en azijn
Goan dish, chicken chunks in a spicy sauce made of garlic and vinegar
Plat de Goa, morceaux de poulet avec une sauce très piquante à base d'ail et de vinaigre

Chicken Curry 15,50€

Kipfilet gekookt in een tomaatcurry, Indische kruiden en verse koriander
Chicken chunks in a tomato based curry, Indian spices and fresh coriander
Morceaux de poulet dans un curry à base de tomates, épices indiennes et coriandre fraîche

Bhoona chicken 16,50€

Kippenvlees gebakken met gember, look, koriander, uien, paprikas en Indische kruiden
Chicken chunks cooked with ginger, garlic, fresh coriander, onions, bell peppers and Indian spices
Morceaux de poulet avec du gingembre, de l'ail, de la coriandre, des oignons, des poivrons et épices indiennes

Ginger Chicken 16,50€

Kippenvlees gebakken in een gembercurry
Chicken chunks cooked in a fresh ginger curry
Morceaux de poulet dans un curry au gingembre frais

Chili Chicken 17,50€

Kippenvlees gebakken in een saus met pepers
Chicken chunks in a sauce with bell peppers
Morceaux de poulet dans une sauce agrémentée de poivrons

Chicken Palak 17,50€

Kippenvlees gebakken in een currysaus op basis van spinazie
Chicken chunks in a spinach based curry
Morceaux de poulet dans un curry à base d'épinards

Lemon Chicken 16,50€

Kippenvlees in een Citroensaus met Indische kruiden
Chicken chunks in a lemon sauce with Indian spices
Morceaux de poulet dans une sauce au citron parfumée aux épices indiennes

Hoofdgerechten LAMSVLEES

Main dishes LAMB

Plats principaux AGNEAU

Lamb Masala 20,50€

Lamsvlees gebakken met paprika, pepers en Indische kruiden
Lamb cooked with paprika, green peppers and Indian spices
Viande d'agneau préparée avec du paprika, des poivrons verts et épices indiennes

Lamb Korma 21,50€

Lamsvlees gebakken in een amandelsaus
Lamb cooked in a creamy almond sauce
Viande d'agneau cuite dans une sauce crémeuse aux amandes

Saag Mutton 22€

Lamsvlees gebakken in een curry van spinazie en boter
Lamb cooked in a spinach and butter curry
Viande d'agneau préparée dans un curry d'épinards et beurre

Gobi Mutton 21,50€

Lamsvlees gebakken in een bloemkool curry
Lamb cooked in a cauliflower curry
Viande d'agneau préparée dans un curry de chou-fleur

Kadahi Mutton 20,50€

Lamsvlees gebakken in een coulis van tomaten, look, uien en garam masala
Lamb simmered in a tomato, garlic, onion and garam masala coulis
Agneau mijoté dans un coulis de tomates, ail, oignons et garam masala

Baingan Mutton 22,50€

Lamsvlees gebakken in een curry van aubergines
Marinated lamb in an eggplant curry
Viande d'agneau marinée dans un curry d'aubergines

Lamb Rogan Josh 21,50€

Traditionele currysaus uit Kashmir met een tiental Indische kruiden, tomaten coulis en verse koriander

Lamb cooked in a traditional curry from Kashmir with a dozen of Indian spices, tomato coulis and fresh coriander

Viande d'agneau dans un curry traditionnel du Kashmir composé d'une dizaine d'épices indiennes, de coulis de tomates et coriandre fraîche

Lamb Vindaloo 21,50€

Van Goa, lamsvlees in een zeer pikante saus op basis van knoflook en azijn

Goan dish, lamb in a very spicy sauce made of garlic and vinegar

Plat de Goa, viande d'agneau dans une sauce très piquante à base d'ail et vinaigre

Biryani

Biryanis zijn Mughal gerechten, bereid met een groot aantal Indiase kruiden en gegarandeerd met gedroogd fruit en hardgekookte eieren. Het vlees wordt gekookt in basmatirijst.

Biryanis are Mughal dishes composed of a myriad of Indian spices and garnished with dried fruits and hard-boiled eggs. The meat is cooked with basmati rice.

Les biryanis sont des plats moghols composés d'une myriade d'épices indiennes et agrémentés de fruits secs et œufs durs. La viande est cuite à l'étouffée avec le riz basmati.

Kip - Chicken - Poulet Biryani 17,50€

Lamvlees - Lamb - Agneau Biryani 21,50€

Scampi - Prawns - Scampis Biryani 22,50€

Mix Vegetables Biryani 17,50€

Hoofdgerechten

VIS

Main dishes

FISH

Plats principales

POISSON

Scampi curry 21,50€

Scampi gebakken in een saus van tomaten en Indische kruiden

Prawns cooked in a tomato sauce with Indian spices

Scampis cuisinés dans une sauce de tomates et épices indiennes

Scampi Korma 22,50€

Scampi's gebakken in een romige amandelsaus

Prawns cooked in a creamy almond sauce

Scampis cuits dans une sauce crémeuse aux amandes

Scampi Kurma 22,50€

Scampi met kokosmelk, Indische kruiden, verse room en bestrooid met geraspte kokos

Prawns with coconut milk, Indian spices, fresh cream and shredded coconut on top

Scampis au lait de coco, épices indiennes et crème fraîche saupoudrée de coco râpée

Scampi Vindaloo 22€

Van Goa, scampi gebakken in een zeer hete saus op basis van knoflook en azijn

Goan dish, prawns cooked in a very spicy sauce made of garlic and vinegar

Plat de Goa, scampis cuits dans une sauce très piquante à base d'ail et vinaigre

Fish Curry 20,50€

Visschotel in een tomatenmassala en Indische kruiden

Fish filet simmered in a tomato based masala with Indian spices

Filet de poisson mijoté dans un coulis de tomate et épices indiennes

Bhoona Fish 21,50€

Visschotel met geroosterde gember, look, uien en pepers

Fish filet in a curry with ginger, garlic, onions and bell peppers

Filet de poisson au gingembre, ail, poivrons et oignons

Fish Korma 21,50€

Visschotel gebakken in een romige amandelsaus

Fish filet cooked in a creamy almond sauce

Filet de poisson cuit dans une sauce aux amandes crémeuse

Fish Vindaloo 20,50€

Van Goa, visschotel gebakken in een zeer hete saus op basis van knoflook en azijn

Goan dish, fish filet cooked in a very spicy sauce made of garlic and vinegar

Plat de Goa, filet de poisson préparé dans une sauce très piquante à base d'ail et vinaigre

Hoofdgerechten VEGETARISCH

Main dishes VEGETARIAN

Plats principales VÉGÉTARIENS

Saag Paneer 14,50€

Bereiding van bladspinazie met Indisch kaas van het huis, gearomatiseerd met Indische kruiden

Spinach, homemade Indian cheese and Indian spices

Préparation à base d'épinards et de fromage indien fait maison, parfumée d'épices indiennes

Aloo Palak 14,50€

Bereiding van bladspinazie met aardappelen, gearomatiseerd met Indische kruiden

Spinach and potatoes simmered in five spices

Préparation à base d'épinards et de pommes de terres, mijotés aux cinq épices

Matar Paneer 14,50€

Gekruide Indische kaascurry met doperwtjes in tomatenmasala

Peas and tomatoes curry with homemade Indian cheese

Curry de petits pois et tomates avec du fromage indien fait maison

Aloo Baingan 14,50€

Bereiding van aubergines met aardappelen, gearomatiseerd met Indische kruiden
Potatoes and eggplants simmered in Indian spices.
Préparation à base de pommes de terre, aubergines et épices indiennes

Aaloo Gobi 14,50€

Bereiding van aardappelen en bloemkool, gegaardeerd met gember en koriander
Potatoes and cauliflower prepared with fresh ginger and coriander
Pommes de terre et chou-fleur préparés avec du gingembre frais et de la coriandre

Chana Masala 14,50€

Currybereiding met kikkererwten, tomaten, gember en komijn
Curry of chick peas with ginger, tomatoes and cumin
Curry de pois chiches, tomates, gingembre et cumin

Daal Makhni 14,50€

Klassieke Punjabi curry met linzen, bereid met boter, gember en look
Classic Punjab curry lentil cooked in butter with ginger and garlic
Curry classic du Punjab à base de beurre, lentilles, gingembre et ail

Bhindi Bhaji 16,50€

Curry van okras, uien, gember en Indische kruiden
Okra curry with onions, ginger and Indian spices
Curry d'okras accompagnés d'oignons, gingembre et épices indiennes

Paneer Tikka Masala 15,50€

Huisberied Indisch kaas in een saus van cashewnoten
Homemade Indian cheese in a cashew sauce
Fromage indien fait maison dans une sauce aux noix de cajou

Chili Paneer 15,50€

Indische kaas gebakken in sojasaus, pepers, uien en verse koriander
Indian cheese cooked in soy sauce with bell peppers, onions and fresh coriander
Fromage indien cuit dans de la sauce soja avec poivrons, oignons et coriandre fraîche

Mixed vegetables 14,50€

Gemengde groenten gestoofd in een lichte tomatensaus met verse koriander
Mix of vegetables simmered in a sauce with a hint of tomato and fresh coriander
Mélange de légumes mijotés dans une sauce légèrement tomatée avec coriandre fraîche

Tadka Dal 14,50€

Linzen bereid in een saus van ui, tomaten, specerijen en verse koriander
Lentils cooked in a sauce made of onions, tomatoes, spices and fresh coriander
Lentilles préparées dans une sauce à base d'oignon, tomates, épices et coriandre fraîche

Tandoori

Tandoori

FOUR EN ARGILE

Tandoori

CLAY OVEN

Tandoori-gerechten worden gekenmerkt door een mengsel van specerijen die tot hun recht komen wanneer ze in de traditionele kleioven, de tandoor, worden bereid, end dat geeft en rode kleur aan de gerechten. De gerechten worden geserveerd met rijst, een saus en een mengsel van pepers en uien.

Tandoori dishes are characterized by a mixture of spices that is revealed when cooked in the traditional clay oven, the tandoor, giving a red color to the food. The dishes are served with rice, a sauce and a mix of peppers and onions.

Les plats tandooris sont caractérisés par un mélange d'épices qui se révèle lors de la cuisson dans le four traditionnel en argile, le tandoor, donnant ainsi une couleur rouge aux aliments. Les plats sont servis avec du riz, une sauce et un mélange de poivrons et oignons.

Tandoori mixed grill 45€

Kippenvlees, rundsvlees, lamsvlees en gambas voor twee personen
Mix of chicken, beef, lamb, shrimp for two people
Viande de poulet, boeuf, agneau et gambas pour deux personnes

Tandoori scampi 24,50€

Scampi met Indische kruiden en look
Shrimps with Indian spices and garlic
Scampis aux épices indiennes et à l'ail

Tandoori chicken 18€

Kippendijen gemarineerd in yoghurt and kruiden
Chicken legs marinated in yogurt and spices
Cuisses de poulet marinées au yaourt et aux épices

Chicken Tikka Tandoor 20€

Kipfilet gemarineerd in yoghurt en cashewnoten
Chicken breast marinated in yogurt and cashews
Blanc de poulet mariné dans une préparation de yaourt et noix de cajou

Lamb Tikka Tandoor 24,50€

Stukjes van lamvlees gemarineerd in yoghurt en cashewnoten
Lamb marinated in yogurt and cashews
Dés d'agneau marinés dans une préparation de yaourt et noix de cajou

Bathak Tikka Tandoor 26,50€

Eend gemarineerd in Indische kruiden, uien, verse koriander en mango chutney
Duck marinated with Indian spices, onions, fresh coriander and a mango chutney
Canard mariné aux épices indiennes, oignons, coriandre fraîche et chutney à la mangue

BEGELEIDING SIDE DISHES ACCOMPAGNEMENTS

Vegetables 9,50€

Mix van groenten met Indische kruiden
Vegetables mix with Indian spices
Mélange de légumes dans des épices indiennes

Naan

Huisgebakken brood in onze klei oven, het tandoor
Homemade bread baked in our clay oven, the tandoor
Pain indien fait maison et cuit dans notre four en argile, le tandoor

Natuur/Nature 3,50€

Koriander, look en chili's 4,50€

Coriander, garlic and fresh chillies
Coriandre, ail et piments frais

Butter Naan 4,50€

Look/Garlic/Ail 4,50€

Peshawari 4,50€

Gedroogde vruchten en noten
Dried fruits and nuts
Fruits secs et noix

Paneer 4,50€

Indische kaas
Indian Cheese
Fromage indien

Chapati 2,50€

Traditioneel Indisch brood zonder gist
Traditional Indian bread, yeast-free
Pain traditionnel indien sans levure

Raita 5€

Komkommersalade met tomaten, uien en gearomatiseerd yoghurt
Cucumber, tomato and onion salad in a flavorful yoghurt
Salade de concombres, tomates et oignons dans un yaourt parfumé aux épices

Granaat Raita/Pomegrenate Raita / Raita à la grenade 5,50€

Komkommersalade met tomaten, uien en gearomatiseerd yoghurt en granaatappel
Cucumber, tomato and onion salad in a flavorful yoghurt and pomegrenate
Salade de concombres, tomates et oignons dans un yaourt parfumé aux épices et grains de grenade

Crunchy Raita 5,50€

Komkommersalade met tomaten, uien en gearomatiseerd yoghurt en krokante balletjes
Cucumber, tomato and onion salad in a flavorful yoghurt and crispy balls
Salade de concombres, tomates et oignons dans un yaourt parfumé aux épices et boules croquantes

Pilau Rice 6,50€

Gebakken rijst met groenten en kruiden
Fried rice with vegetables and spices
Riz sauté aux légumes et épices

DESSERTS

Rasgula 9,50€

Kaasballetjes overgoten met zoete siroop.
Balls of cheese covered with a sweet syrup
Boules de fromage recouvertes d'un sirop sucré

Gulab Jamun 9,50€

Griesmeelbeignets gebakken in olie en gedrenkt in siroop
Semolina beignets cooked in oil and soaked in syrup
Beignets de semoule cuits dans de l'huile et trempés dans du sirop

Kulfi 9,50€

Indisch ijs gemaakt op basis van melk, mango, kardemom en amandelen
Indian ice cream made of milk, mango, cardamon and pistachios
Crème glacée indienne à base de lait, mangue, cardamome et pistaches

Ras Malai 9,50€

Gestremde melkballetjes met pistache- en saffraansmaak
Clotted milk balls with hints of pistachios and saffron
Boules de lait caillé avec des saveurs de pistache et de safran.

Glace à la pistache 8,50€

Dame blanche
Dame noire
Sorbet Mix

Verse vruchten/Fresh fruits/Fruits frais 8€

Café Liégeois 8€

Irish Coffee 12€

Apéritifs

Reine de fleurs (no alcohol)	5,00€
Apéritif Maison	8,00€
Apéritif Bollywood	9,00€
Cava (glas/glass/verre)	8,00€
Kir Royal	9,00€
Kir	8,00€
Picon Vin Blanc	7,50€
Porto Rouge	7,50€
Porto Blanc	7,50€
Sherry	7,50€
Pineau des Charentes	7,50€
Pisang Orange	7,50€
Campari Orange	9,50€
Martini Rouge	7,50€
Martini Blanc	7,50€
Johnny Walker	8,50€
J&B	8,50€
Black Label	9,50€
Jack Daniels	10,00€
Chivas Regal	11,00€
Glennfidditch	10,00€
Vodka	7,50€
Bombay Gin	8,50€
Bacardi	7,50€

+ SOFT 2,00€

Lassi

Lassi Sucré	4,50€
Lassi Salé	4,50€
Lassi Mango	6,50€

Softs Drinks

Coca	3,00€
Coca Zéro	3,50€
Ice-tea	3,00€
Fanta	3,00€
Sprite	3,00€
Jus d'orange	3,50€
Jus de pomme	3,50€
Jus de mangue	4€
Jus de litchi	4€
Jus de goyave	4€
Schweppes Tonic	3,00€
Schweppes Soda	3,00€

1/2L Eau plate	4,00€
1L Eau plate	6,50€
1/2L Eau Pétillante	4,00€
1L Eau Pétillante	6,50€

Bières

Bière sans alcool	3,50€
King Fisher	4,50€
Cobra	4,50€
Carlsberg	4,00€
Duvel	4,50€
Kriek	4,00€
Hoegaarden	4,00€
Leffe blonde	4,50€
Leffe brune	4,50€

Digestifs

Cointreau	8,50€
Baileys	8,50€
Amaretto	8,50€
Grand Marnier	8,50€
Cognac	8,50€
Calvados	8,50€

Café & thé

Koffie – Coffee - Café/Déca	3,00€
Cappuccino	4,50€
Chai tea	4,50€
Tee – Tea - Thé	4,00€
Iced chai latte	6,00€
Iced Coffee	6,00€
Chaimaretto	7,00€