



Shahi Nawabi Salad

سلطة شاهي نوابي

Fresh garden cucumber, carrot, tomato and bell pepper tossed with olives, pine nuts and feta cheese

خيار، جزر، طماطم، فلفل رومي طازج مع زيتون، صنوبر، جبنة فيتا

28



Fattoush Salad

سلطة الفتوش

Mixed greens, herbs and fried bread salad

خضروات مشكلة، أعشاب، سلطة خبز مقلي

25



Chicken Tikka Salad

سلطة دجاج تكا

Tandoori boneless chicken with rocket and mix salad leaves

دجاج تندوري مع جرجير وخليط من خضروات السلطة

30



Kachumber Salad

سلطة كوتشومبر

Shredded cucumber, tomato and red onion, tossed in lime juice

خيار مشور، طماطم، بصل أحمر، مغموس في سلطة عصير ليمون

22



Tabbouleh Salad

سلطة التبولة

Parsley, tomato and olive oil

سلطة بقدونس، طماطم، زيت زيتون

22



Onion Lachcha Salad

سلطة البصل

Crunchy onion slices infused with chaat masala, fresh coriander and lemon juice

شرائح بصل مقرمشة ممزوجة بشات ماسالا، كزبرة طازجة، عصير ليمون

16



Healthy Green Salad

سلطة خضراء صحية

Fresh seasonal salad leaves topped with nuts, homemade croutons and carrots

خضروات ورقية طازجة موسمية مغطاة بالمكسرات، الخبز المحمص، الجزر

22



Garden Salad

سلطة الخضروات

Finger cut garden vegetables with salad leaves.

خضروات مقطعة على شكل أصابع طويلة مع خضروات السلطة الورقية

20



Watermelon Feta Salad

سلطة فيتا بالبطيخ

Watermelon cubes with feta and walnuts

مكعبات بطيخ مع جبنة فيتا و جوز

22



Boondi Raita

رايتا بوندي



Mixed Raita

رايتا مختلطة



Burani Raita

رايتا بورياني



Kataifi Prawns

قطيفي الجمبري

Kashmiri chilli marinated tiger prawns wrapped in kataifi threads

جمبري كشميري متبل بالفلفل الحار ملفوف بخيوط قطيفي

46



Butter Chicken Samosa Chaat

شات سمبوسة دجاج بالزبدة

Chicken tikka samosa, makhni sauce & yoghurt chaat

سمبوسة دجاج تكا، صوص مخني، زبادي شات

34



Chicken 65

الدجاج 65

Indian Fried chicken with curry leaves and chilli

دجاج هندي مقلي مع أوراق الكاري، الفلفل الحار

30



Chicken Tikka Samosa

سمبوسة دجاج تكا

Spicy chicken tikka stuffed samosa

سمبوسة دجاج تكا محشوة بالبهارات

22



Amritsari Machchi

أمريتساري ماتشي

Golden fried ajwain flavour gram flour coated fish

سمك مقلي مقرمش مغطى بعجينة دقيق الحمص نكهة الكمون الهندي

34



Sunheri Jheenga

سونهري جينجا

Tiger prawns spiced with chilli, lemon and coriander deep - fried

جمبري تايجر مقلي متبل في الفلفل الحار، الليمون، الكزبرة

40



SOUPS

الشوربة





Mixed Grill (Seafood)

ميكس جريل (مأكولات بحرية)

An assorted platter of India Palace's popular seafood kebabs

طبق مشكل من كباب المأكولات البحرية الشهير في قصر الهند

79



Tandoori Lal Jhinga

تندوري لال جينجا

King prawns spiced with Kashmiri chilli

جيمبري كبير متبل بقلقل كشميري

72



Samunder Ke Ratan

ساموندر كي راتان

King prawns roasted in tandoor with flavours of ajwain and cardamom

جيمبري كبير محمص بالتندور بنكهة الاجوين، الكاويين

72



Machchi Ke Shole

ماتشي كي شول

Fish grilled in lemon, garlic and light chilli marinade

سمك مشوي يقدم في صلصة ليمون، ثوم، فلفل حار خفيف

53



Nimbu Kali Mirch Machchi

نيمبو كالي ميرش ماتشي

Fish with cracked pepper marinated in fresh lemon juice

سمك بالقلقل المنقوع في عصير ليمون طازج

48



Lasuni Machchi

لاسوني ماتشي

Grilled fish flavoured with aromatic herbs and fresh garlic

سمك مشوي بنكهة أعشاب عطرية وثوم طازج

50



Anardana Mahi Tikka

أناردانا ماهي تكا

Chargrilled fish tikka marinated in pomegranate juice

سمك تكا مشوي على اللمب متبل بعصير رمان

50



Mixed Grill (Non Veg)

ميكس جريل (غير نباتية)

An assorted platter of India Palace's popular kebabs

طبق مشكل من الكباب الشعبي في قصر الهند

69



Kashmiri Sarson Wala Tikka

كشميري سارسون والا تكا

Tandoor roasted fish tikka with Kashmiri chilli and mustard

تكا سمك مشوي بالتندور مع قلقل كشميري، مسطردة

53





Naan
نان
Leavened bread of white flour
خبز مخمر من الدقيق الأبيض

7



Garlic Naan
نان بالثوم
Garlic flavoured white bread
خبز أبيض بنكهة الثوم

9



Makhni Naan
مخني نان
Layered white buttered bread
طبقات من الخبز الأبيض بالزبدة

8



Lachchedar Paratha
لاشيدار پاراتا
Layered wheat flour bread, a house specialty
خبز دقيق القمح متعدد الطبقات، منزلي الصنع

8



Pudina Paratha
بودينا پاراتا
Layered whole wheat bread with dry mint
خبز القمح الكامل مع النعناع الجاف

8



Rumali Roti
رومالي روتي
Handkerchief thin and delicate flour bread
خبز ناعم ورقيق

7



Roti Tandoori
روتي تندوري
Whole wheat plain bread
خبز القمح الكامل

4



Butter Roti
روتي زبدة
Whole wheat flour bread baked in a tandoor,
basted with butter.
خبز دقيق القمح الكامل مخبوز بالتندور مع الزبدة

5



Onion Kulcha
كولشا البصل
Tandoori white flour bread, baked with onion filling
خبز تندوري من الدقيق الأبيض مخبوز ومحمشو بالبصل

8



Chilli Cheese Naan
نان بالجبين الحار
Tandoori white flour bread topped with
chilli cheese
خبز تندوري من الدقيق الأبيض مغطى بالجبين الحار

14



Bharwan Potato Kulcha
كولشا بطاطس بهروان
Stuffed round naan with Potato
خبز نان محشو بالبطاطس

9



Bharwan Paneer Kulcha
كولشا بانير بهروان
Tandoori white flour bread, baked with paneer filling
خبز تندوري من الدقيق الأبيض مخبوز بحشو بانير

14





Anaari Murgh

أناري مورج

Chicken marinated with spices and pomegranate juice

دجاج متبل بالبهارات، عصير الرمان

38



Chicken Wings Champ

تشامب أجنحة الدجاج

Tandoori grilled chicken marinated with Kashmiri and yellow spices

دجاج تندوري مشوي متبل بالبهارات الكشميرية و الصفراء

36



Malal Murgh Seekh Kebab

ملاي مورج سيخ كباب

Chicken seekh kebab, mildly spiced

سيخ كباب دجاج متبل بالقليل، من التوابل

36



Murgh Tikka Joshila

مورغ تكا جوشيلا

Chicken marinated in garam masala, Kashmiri chilli, ginger and garlic

دجاج متبل في ماسالا جارام، فلفل كشميري، زنجبيل، ثوم

42



Malal Seekh Bharwan Kebab

ملاي سيخ باروان كباب

Chicken shish kebab stuffed with cheese

شيش كباب دجاج محشو جبنة

39



Reshmi Kesari Kebab

رشمي كساري كباب

Chicken supremes spiced with saffron and yellow chilli

دجاج سوبريم متبل بالزعفران، الفلفل الأصفر

37



Mughlai Malai Tikka

موغلاي مالاي تكا

Creamy chicken with a touch of green cardamom and cashew nut

دجاج كريمي مع قليل من الهيل الأخضر، الكاجو

38



Pahadi Kebab

بادي كباب

Chargrilled chicken tikka marinated with coriander and mint

دجاج تكا مشوي متبل بكزبرة ونعناع

38



Tandoori Chicken Platter

طبق دجاج تندوري كامل

Full tandoor roasted chicken (option of half portion 29.00)

دجاج مشوي تندوري كامل (يمكنك اختيار نصف جزء)

56



TANDOOR تاندور

لتندور هو أساس ما نقوم به في قصر الهند. نكهاتنا الفريدة المدخنة بالكراميل مع القوام الطري كثير العصائر لا يمكن تحقيقها إلا باستخدام تندور اللهب بحرارة 700 درجة. بشرف كبير لكوني طاه تندور في قصر الهند،



Shahi Paneer

شاهي بانير

Paneer simmered in enriched gravy of cumin and kewda

بانير مطبوخ في مرقة غنية من الكاجو والكمون والباسمين الهندي

34



Palak Paneer

بالاك بانير

Cottage cheese in creamy spinach gravy, tempered with fresh garlic

جبنة في مرقة سبانخ بالكريمة، تطبخ مع الثوم الطازج

33



Paneer Makhanwala

بانير ماكانوالا

Fresh paneer cubes simmered in creamy tomato sauce with touch of fenugreek

مكعبات بانير الطازج نوضع في مرقة طماطم بالكريمة، مع لمسة من الحلبة

34



Kadai Paneer

كاداي بانير

Spiced paneer finished in a coriander, pepper and onion masala

جبنة بانير الحارة مع توابل الكزبرة و الفلفل و البصل

32



Paneer Tikka Masala

بانير تيكما ماسالا

Tandoori tikkas of cottage cheese, onions & bell pepper, simmered in a rich tomato masala

قطع تكا من الجبن والبصل والفلفل، مطبوخة في مرقة غنية بالطماطم

42



Paneer Jalfrezi

بانير جالفريزي

Spiced paneer with ginger finished in a coriander, bell pepper and onion masala

بانير متبل بالزنجبيل، يُغَدَم مع كزبرة، فلفل حلو، ماسالا بصل

32



Paneer Makhni Kofta

بانير مخني كفتة

Paneer enriched koftas in makhni sauce

بانير مطبوخ في مرقة غنية من الكاجو والكمون والباسمين الهندي

34



Banjara Paneer Kofta

بانجارا بانير كفتة

Cottage cheese and vegetable dumplings cooked in a rich tomato and cashew nut gravy

جبنة وقطائر السبانخ، بالمكسرات ومطبوخة في مرقة غنية بالطماطم والكاجو

34



Aloo Gobi

ألو جوبي

Fresh cauliflower and potato preparation spiced with red chili, ginger and coriander.

قرنيط طازج بطاطا و بازاء مطبوخة و متبله مع فلفل أحمر و زنجبيل و كزبرة

27



Kathal Kofta

كثال كفتة



Subzi Seekh Kebab Masala

سبانخ، سبانخ كباب ماسالا



Kadal Subzi

كاداي سبانخ



Tandoori Jheenga Biryani

تندوري جينجا برياني

Tandoor roasted king prawns layered over flavoured basmati rice

أرز بسمتي عطري مغلف بجمبري خاليجي، مطهو مع التوابل في إناء محكم الغلق

79



Jheenga Dum Ki Biryani

جينجا دوم كي برياني

Gulf prawns, cooked along with spices in a sealed pot

أرز بسمتي عطري يعطوه روبيان خليجي، مطهو مع التوابل في إناء محكم الغلق

65



Machchi Dum Biryani

مانشي دوم برياني

Long-grained basmati rice layered over tender boneless chunks of fish in a rich gravy, cooked in a sealed pot

أرز بسمتي طويل الحبة يقدم على قطع طرية من الهامور في مرق غني، مطهو في إناء محكم الغلق

60



Butter Chicken Biryani

برياني دجاج بالزبدة

Saffron biryani rice layered with butter chicken tikka and cashew nuts

أرز برياني بالزعفران مع دجاج تكا بالزبدة والكاجو

52



Hyderabadi Nizami Biryani

برياني نظامي حيدرآباد

Masala spiced chicken layered with cardamom, saffron, egg and basmati rice

دجاج ماسالا متبل مع هيل، زعفران، بيض وأرز بسمتي

48



Murgh Tikka Biryani

مورج تكا برياني

The biryani that brings together the flavours of our famous tender chicken tikka with spiced biryani rice

برياني يحتوي على نكهات دجاج تكا الطرية الشهيرة مع أرز برياني متبل

50



Murgh Lucknowi Biryani

مورج لكنوي برياني

Chicken sautéed in the fragrant royal sauce and basmati rice

دجاج مقلي بالصلصة الملكية العطرية وأرز بسمتي

48



Murgh Dum Biryani

مورج دوم برياني

Signature chicken biryani cooked in a sealed pot

أرز بسمتي معطر يقدم مع قطع دجاج مطهوه في إناء محكم الغلق

44



Mutton Lucknowi Biryani

برياني لحم ضأن لكنوي

Succulent pieces of mutton sautéed in the famous aromatic sauces and basmati rice

قطع لحم ضأن طرية معطرة بالصلصات العطرية الشهيرة وأرز بسمتي

54





Gosht Tikka Lahori

جوش تكا لاهوري

Barbequed mutton cubes simmered in a spiced tomato and ginger sauce

مكعبات لحم الضأن المشوية مطهية في صلصة الطماطم والزنجبيل

56



Bhuna Gosht

بهونا جوش

Tender lamb with garam masala and fresh red onion

لحم ضأن طري مع ماسالا الحمص، بصل أحمر طازج

46



Rara Gosht

رارا جوش

Spicy succulent lamb chunks on the bone slow cooked with tomatoes, mutton mince, ginger and spices

لحم حار معروف تماماً بنكهة الزنجبيل و الطماطم ويطبخ على نار هادئة

44



Dum Rogan Josh

دوم روجان جوش

Lamb cooked in a sealed vessel with yoghurt and spices

لحم ضأن مطبوخ في إناء محكم الغلق مع لبن، بهارات

48



Gosht Hyderabad Korma

جوش حيدر آباد كورم

Lamb cubes simmered in yoghurt and cashew nut sauce

مكعبات لحم ضأن مطهية في الزبادي، صلصة الكاجو

46



Gosht Mirch Masala

جوش ميرش ماسالا

Dhaba style lamb preparation with green chilli and fresh ginger, on the bone

إعداد لحم الضأن على طريقة الدبا مع فلفل حار وزنجبيل أخضر طازج

45



Tawa Gosht

تاوا جوش

Mutton cubes & seekh kebab, tossed in ginger, garlic and tomato sauce

مكعبات لحم ضأن وseekh كباب بالزنجبيل، ثوم، صلصة طماطم

44



Boti Kebab Masala

ماسالا كباب بوتی

Tandoori lamb cubes finished in onion masala

مكعبات لحم ضأن تندوري مغموس في ماسالا بصل

54



Kadai Gosht

كاداي جوش

Mutton cubes prepared with crushed coriander, pepper and chilli

مكعبات لحم ضأن محضرة بالكزبرة المطحونة، الفلفل والفلفل الحار

46

