



قصر الـند INDIA PALACE

المطعم الهندي الأصلي · Authentic Heritage Dining · ESTD 1997



و صفاتنا العائلية متوارثة عبر الأجيال
SOME FAMILY RECIPES ARE PASSED DOWN
FROM GENERATION TO GENERATION. OURS
ARE FROM DYNASTY TO DYNASTY.





المشروبات التقليدية

• TRADITIONAL BEVERAGES •

1. ZAFRANI LASSI زعفراني لاسي 24
Traditional yoghurt lassi churned with premium saffron
لاسي من اللبن الزرابي التقليدي مخفوق بزعفران الفاخر
2. LEMONADES شراب الليمون NEW 20
Classic | Mango | Strawberry
تقليدي | مانجو | فراولة
3. FRESH MANGO LASSI لاسي بالمانجو الطازج 20
Traditional yoghurt lassi churned with alphonso mango pulp
لاسي من اللبن الزرابي التقليدي ممخوض بقلب مانجو من نوعية ألفانسو
4. FRESH STRAWBERRY LASSI لاسي بالفراولة الطازجة 22
Traditional yoghurt lassi churned with plump strawberries
لاسي من اللبن الزرابي التقليدي ممخوض بفراولة كبيرة
5. THANDAI ثاندي NEW 18
A lip smacking and delectable drink of milk flavoured with saffron and crushed pistachio
مخفوق لبن الحديج بنكهة الزعفران والفستق المحمص
6. MASALA CHAAS ماسالا تشياس 18
Spiced buttermilk flavoured with cumin and coriander
لبن رائب بالتوتيل بنكهة الكمون والكزبرة
7. LASSI لاسي 18
Churned fresh yoghurt served plain, sweet or salted
لبن رائب طازج ممخوض، يقده سادة أو مالح أو مملح
8. MINT COOLER نعناع بارد 15
A refreshing drink of handpicked mint & lime
شراب طازج من النعناع المقطوف يدوبا والليمون البنيانير
9. SHIKANJI شيكاجي 15
An appetizing Indian lemon drink with roasted cumin, mint and black salt
شراب هندي شهي من الكمون المحمص والنعناع والملح الأسود
10. FRESH JUICE عصير طازج 20
Orange | Watermelon
برتقال | بطيخ



LEMONADES



ZAFRANI LASSI

STRAWBERRY LASSI



الشربة soups

- | | | |
|--|-------------------|----|
| 11. SAMUNDARI SHORBA | ساموندرى شوربة | 24 |
| Shrimps soup with avocado
شوربة الربيان بالافوخادو | | |
| 12. MULLIGATAWNY SHORBA | موليجاتاونى شوربة | 22 |
| Mildly spiced lentil soup
شوربة عدس باللؤلؤ المعتدلة | | |
| 13. MALAI SHORBA | مالالى شوربة | 22 |
| Gently spiced cream soup with your
choice of chicken or corn
شوربة كريمه بنفل من اللؤلؤ، مع خيار الدجاج أو الذرة | | |

جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

إعدادات الشربة
chef's special

حار
spicy

تتضمن شوربة الشربة الحار
inclusive of VAT



المقبلات • STARTERS •

14. **KADAK JHEENGA** NEW 38
Indian style fluffy prawn fritters prepared with Punjabi spices
15. **SUNHERI JHEENGA** 40
Tiger prawns marinated overnight in chilli, lemon & coriander and crispy fried to perfection
16. **DANEER /CHICKEN KURKURE** 30
Crunchy paneer / chicken marinated with chilli, lemon and crusted with rice flakes
17. **DAL CHAWAL BALLS** NEW 26
Rice and lentil balls stuffed with cheese and salsa
18. **AMBITSARI MACCHI** 30
Golden fried ajwain flavoured besan coated fish
19. **TIKKI HARI BHARI** 22
Fresh spinach, lentil and cottage cheese kebab
20. **SAMOSA** 18
2 pcs of authentic samosas filled with genty spiced potatoes, green peas and cashew nuts
- كاداك جهينجا** NEW
مقلبان رهيان مقلوشة على الطراز الهندي تعد بالتوابل البنجابية
- سونهيري جهينجا**
رهيان لمر مقلان في الفلفل الحار والليمون والكزبرة ومقلي بطريقة مميزة
- بانير / كور كوري دجاج**
بانير خردقشفي، دجاج مقل من هي الفلفل الحار والليمون ومحمرة برقائق الأرز
- كرات دال تشاوالي** NEW
كراترز وعصا مقلوشة بالحبسبة والصلصة
- امريتساري ماتشي**
سمك مقلش، بيسان بنكهة النخلة مقلن لدرجة الاصفرار
- تيكي هاري بهاري**
كباب اسنابج مع الحنيس والخبثية
- ساموسه**
قطعتين من الساموسه الاصلية مقلوشة بالبطاطس والبازا والخدجو



جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

مقلوبات الشيف
chef's special

حار
spicy

السعر شامله لخدمة الضيفه الحاضره
inclusive of VAT



السلطات • SALAD •



21. **MURĞ TIKKA SALAD**
Sliced tandoori tikka with trio of bell pepper, red onion & Indian tomato salsa, served in a papad basket
22. **ZAITOONI PARSLEY SALAD** **NEW**
Freshly chopped parsley, bulghur, cucumber, tomato and olive oil, tossed with lime juice
23. **SHAHI NAWABI SALAD**
Fresh garden cucumber, carrot, tomato and bell pepper tossed with olives, pine nuts and feta cheese
24. **FRESH GARDEN SALAD**
Fresh crunchy slices of salad vegetables with carrot & beetroot laccha
25. **MASALA PAPAD**
Roasted papad topped with spiced tomatoes and onions

30

26

28

20

14

سلطة مورج تيكنا

شرائح تيكنا التندوري الخداج المشوية مع ثلاثة أنواع فلفل وكبش الأحممر و صلصة الطماطم الفصحية و المعفمة في سلة البباد

سلطة زيتوني باليقدونس

يقدونس، زبرغل و خيار وطماطم وزيت الزيتون مخلوطة بعصير ليمون البنزفير

سلطة زيتوني باليقدونس

خيار طراخ و خيار و حنظل وطماطم و فلفل حلو مخلوطة بالزيتون ومكسرات الصنوبر و جبنة فيتا

سلطة الحديقة الطازجة

شرائح خراشفي طازجة من الخضروات مع الجزر و لانشا الشامبر

ماسالا باباد

باباد محمص بالطماطم و البصل



21



23

جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان

All dishes may contain traces of nuts and dairy products

إختصاص الشيفر
chef's special

حار
spicy

الاصناف الخاصة بقيمة إضافية
inclusive of VAT



السلطات • SALAD •



- ◆ 26. **HEALTHY GREEN SALAD** 22
Fresh seasonal salad leaves topped with a handful of healthy nuts, homemade croutons and carrot shavings
27. **KACHUMBER SALAD** 20
A tangy medley of shredded cucumber, tomato and red onion, tossed in lime juice
28. **PYAAZ LACHCHA SALAD** 16
Crunchy onion slices infused with chaat masala, fresh coriander and lemon juice
29. **BOONDI RAITA** 14
Yoghurt with crispy gram flour pearls
30. **CUCUMBER RAITA** 14
Yoghurt with chopped cucumber
- ◆ **سلطة خضراء صحية**
سلطة موسمية طازجة، يوضع عليها مكسرات صحية والخبز المحمص المنزلي وبشارة الجزر
- سلطة كاتشومبير**
مخلوط لاذع من الخيار المقطع والطماطم والبصل الأحمر مخلوط بعصير ليمون البينز هير
- سلطة باياز لاشاتشا**
شرائح بصل خرنسفي مقلوع في نشات ماسالا، وجزيرة طازجة وعصير الليمون
- بوندي رايتا**
لين الرنادي مع طحين الحمص المقرمش
- كيري رايتا**
لين الرنادي مع قطع الخيار



جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

إعداد الطباخ
chef's special

حار
spicy

الأسعار شاملة الخبز البيضاء الحاصية
inclusive of VAT



كباب تاندور

• TANDOOR SE - KEBAB •

- ❖ **31. RAAN**
Succulent whole leg of lamb with Kashmiri chilli and shahi jeera, braised and roasted in tandoor
- ❖ **32. TARAH KE KEBAB (NON VEG)**
An assorted platter of India Palace's popular kebabs
- ❖ **33. KADAK SEEKH**
Mutton seekh stuffed with cheese and coated with Indian spices - crispy fried
- 34. TAWA MUTTON CHAMP** NEW
Mutton chops with chilli, roasted jeera and garam masala, finished on griddle
- 35. SHAHI SEEKH KEBAB**
Mughlai style spiced ground meat kebabs with a touch of fresh herbs
- ❖ **ران**
ساق كامل من لحم الضأن مع الفلفل الكشميري وشاهي جيرا، مطبوخ ببطء في تاندور
- ❖ **تاراه كي كباب (غير نباتي)**
طبق متنوع من كباب عصر الهند الشهير
- ❖ **كاداك سيخ**
لحم ضأن مقلي مغطى بالحبوب ومغطى بالتوابل الهندية
- ❖ **ريش ضاني** جديد
ريش ضاني مطبوخ في الفلفل الحار وشاهي جيرا وجازامه ماسالا
- ❖ **شاهي سيخ كباب**
كباب لحم مفرد مع تدليل من التوابل مع لمسة من الأعشاب الطازجة على طريقة المغول





كباب دجاج تاندور

• TANDOOR SE - CHICKEN KEBAB •

36. **ZAFRANI MURGH TIKKA** **NEW** 44
Chicken marinated with rich cream, saffron, light spices and finished in Tandoor.

37. **MURGH TIKKA JOSHILA** 40
Chunks of boneless chicken marinated in garam masala, kashmiri chilli, ginger & garlic

38. **RESHMI KESARI KEBAB** 39
Mildly spiced chicken supremes with a hint of saffron and yellow chilli

39. **MUGHLAI MALAI TIKKA KEBAB** 39
Creamy chicken breast chunks with a touch of green cardamom and cashew nut

40. **PAHADI KEBAB** 39
Chargrilled chicken tikka marinated with coriander and mint

كباب مورخ زعفراني جديد
دجاج مقلي في خريمة غنية وزعفران وفلفل من التوابل ومنقشة بالتاندور

مورخ تيكا جوشيلا
قطع من الدجاج المكلي مقلي في غراماماسالا الفلفل الكاشميري والزنجبيل والثوم

كباب ريشمي كيساري
دجاج مقلي معتدل مع قليل من الزعفران والفلفل الأصفر

كباب موغلاي مالاي تيكا
قطع صدور الدجاج بالكريمة مع قليل من الطيب الأخضر والكشون

كباب بهادي
دجاج تيكا مشوية مقبلة في الخبثرة والنعناع





كباب الأطعمة البحرية

• SEAFOOD KEBAB •



41. **JHEENGA KUR - KUR** **NEW**
Prawns marinated in chilli and lemon
with a crust of rice flakes

69

جھینجا کور - کور
زیریاں منیل فی لیمون و چلی اور
واللمون مع قشر رقائق الأرز

42. **TANDOORI LAL JHINGA**
Tandoor grilled King prawns spiced
with Kashmiri chillies

69

تاندور لال جھینجا
لتندور الفریڈس الملکی تکیھی
المیل بالقلقل الكشمیری

43. **SAMUNDER KE RATAN**
King prawns roasted in tandoor with
flavours of ajwain and cardamom

68

ساموندری کی راتان
لتندور الفریڈس الملکی المشوی مع تکهه الہیل

44. **MACHCHI KE SHOLE**
Chunks of hammour in lemon,
garlic and light chilli marinade

49

ماتشٹی کی شولی
قطع من الھامور فی اللمون و الثوم و تھیل الخفیف

45. **LASUNI MACHCHI**
Cubes of hammour fish flavoured with
aromatic herbs and fresh garlic

48

لاسونی ماتشٹی
مكعبات سمك الھامور تکیھی الاعمشاب
طیبة الرکحة و الثوم الطازج

46. **SAUNDHI FISH TIKKA**
Fish marinated with roasted gram flour,
ginger, garlic and mustard oil

48

سمنک ساوندی تیکا
سمك منیل مع ذقیق غرامه مشوی،
معجون الثوم و الزنجبیل و زیت الخردل



جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

اختصاصي الشيفر
chef's special

حار
spicy

مشمول في القائمة
inclusive of VAT



كباب نباتي

• VEGETARIAN KEBAB •



47. **TARAH KE KEBAB (VEG)** 49
An assorted platter of India Palace's popular vegetarian kebabs
تارا كي كباب (نباتي)
طبق شهقي من الكباب النباتي
المحبوب في قصر الهند
48. **BHARWAN DAHI KEBAB** **KFW** 28
Crispy paneer kebab stuffed with spiced yoghurt
بهاروان داهي كباب **حفظ**
كباب الدهن كرسني مملو بالدهني المنبل
49. **PANEER TIKKA** 34
Shashlik of paneer, bell pepper and tomato, chargrilled in the tandoor
بانير تيككا
جنية البانير والفاصل والطماطة المشوية في التندور
50. **PANEER TIKKA CHUTNEY WALE** 34
Tandoori paneer tikka marinated with homemade mint and coriander chutney
بانير تيككا تشونتي والي
تاندوري بانير تيككا مملو في الشعاع المنزلي
وملصعة الكزبرة
51. **SHAHI SEEKH** 30
Garden fresh vegetable mince, cooked with selected spices and herbs
شاهي سيخ
مختارة خضروات طازجة من الحديقة، مطبوخة بالتوابل
والاعشاب المختارة
52. **PANEER KHULLEY ALOO** 28
Potato barrels stuffed with cottage cheese, cashewnuts and raisins; grilled in tandoor
بانير باهارا الو
مختارة وججشة بانيرالاج جين الكوخ والكاشونوتس
والزبيب مشوية في التندور



جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
all dishes may contain traces of nuts and dairy products

إختصاص الشيف
chef's special

حار
spicy

تسعير شاملة الخدمة الجماعية
inclusive of VAT



أطباق الأَطعمة البحرية الخاصة • SEAFOOD SPECIALTIES •



- ❖ 53. **TANDOORI JHEENGA MAKHANI** 79
King prawns in a smooth mildly spiced, tomato and cashew nut sauce
- ❖ 54. **JHEENGA KADAI** 64
Selected Gulf prawns tossed with bell pepper, chilli, ginger and a blend of tomato onion sauce
- ❖ 55. **JHEENGA TAWA MASALA** 64
Gulf prawns simmered with chopped onion, tomato and ginger
- ❖ 56. **MACHCHI MASALEBAR** 46
A traditional north Indian hammour preparation, simmered in onion & tomato masala
- ❖ 57. **GOAN MACHCHI CURRY** 46
Hammour chunks cooked with Goan spices, finished with coconut milk
- ❖ 58. **MACHCHI JALFREZI** 46
Cubes of hammour cooked on a slow fire with crushed whole spices and peppers
- All gulf prawn dishes can be upgraded to king prawns at an additional surcharge of AED 10
- ❖ **تاندوري جيهنغا ماكهاني**
رهيان خبثه مقليل المعتدل مع الطماطم وصلصة الكاجونوت
- ❖ **جهينجا كاداي**
رهيان الخيطه المختار مع الفلفل والفلفل الأخضر والزنجبيل وخليطه من صلصة الطماطم والبصل
- ❖ **جهينجا تاولا ماسالا**
رهيان الخيطه مختلوع بيطه مع البصل المقطع والطماطم والزنجبيل
- ❖ **ماتششي ماسالبار**
هامور تقليدي من الشمال الهند مختلوع بيطه في ماسالا الطماطم والبصل
- ❖ **جوان ماتششي بالكارى**
قطع هامور مختلوعه مع توابل جوا، ومغطاه بجليب جوز الهند
- ❖ **ماتششي جالفريزي**
مخبات الهامور مختلوعه على نار هادئه مع توابل ومقلع مطحون بالخامول
- زيفيه اطباق الفريزيس الضخمي للتصاح فريزيس ملكي (حجم كبير) مقليل 10 دراهم اضافيه.



57



53



أطباق لحم الضأن الخاصة • MUTTON SPECIALS •



59. **RARA GOSHT** **NEW** 48
Spicy succulent lamb chunks on the bone slow cooked with tomatoes, mutton mince, ginger and spices to perfection
60. **BHUNA GOSHT** 48
Tender lamb preparation, cooked slowly with garam masala and fresh red onion
61. **DUM ROGAN JOSH** 48
Boneless morsels of lamb cooked in a sealed vessel with yoghurt and spices
62. **GOSHT MIRCHI MASALA** 42
Dhaba style lamb preparation with green chilli and fresh ginger on the bone
63. **KADAI GOSHT** 46
Soft masala coated lamb chunks tossed in pepper corn, coriander and chilli flakes
64. **KEEMA MUTTER DO PAYAZA** 42
Minced mutton prepared with soft peas, onions, ground masala and fresh coriander

راراً جوشت جديد
لحم حمار مغرور، تماماً بنكهة الترنجيل و الطماطم وطرخ على نار هادئة

بهونا جوشت
لحم صان مطبوخ على نار هادئة، مع حاراه ماسالا وحصل أحمر طراخ

روجان جوش
فتات لحم، بدون عضم مطبوخ في حلة مغلقة، مع اللبن الزائب والتوابل

جوشت ميرتشي ماسالا
لحم بظريقة دبا مع الفلفل الأخضر والترنجيل المطرغ

كداي جوشت
قطع لحم مغطاه بماسالا طرية مخلوطة بالفلفل والذرة والكزبرة وفتات الفلفل

كهما موتير دو پايازا
لحم صان مخلوط متنوع مع البازلاء الناعمة والبصل و الماسالا والكزبرة الطراجة



60



59



أطباق الدجاج الخاص

• CHICKEN SPECIALS •



- ◆ **65. MURGH MAKHAN WALA** 42
دجاج تركيا في صلصة الطماطم بالخريمة، ووضع عليها الحنطة
Chicken tikka in creamy tomato sauce, finished with fenugreek
- ◆ **66. DUM KA ZAFRANI MURGH NEW** 42
دجاج مطبوخة في حنة مقلقة مع الزر و صلصة اللوز، بنكهة الزعفران
Chicken prepared in a sealed pot with a rich almond sauce, flavoured with saffron
- ◆ **67. BHUNA MURGH NEW** 39
دجاج مطبوخة في مرقة الحماض، مع الزنجبيل واللوز وهونتا ماسالا
Chicken prepared in tomato based gravy with ginger, garlic and bhuna masala
- ◆ **68. MURGH XACUTTI** 39
دجاج خاصة بالكاري مع جوز الهند المغلي والتوابل
A speciality chicken curry with roasted coconut and spices
- ◆ **69. CHICKEN TIKKA MASALA** 42
دجاج باربيكيو مطبوخ ببطئ في مرقة طماطم وتجنيل
Barbequed chicken simmered in a rich tomato and ginger sauce
- ◆ **70. CHICKEN JALFREZI** 39
قطع نحا الدجاج مع الفلفل والبصل والتأعشاب
Shreds of chicken tikkas tossed with bell pepper, onion & herbs



66



68

جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

إختصاص الشيفر
chef's special

حار
spicy

السعر يشمل الضريبة القيمة المضافة
inclusive of VAT



أطباق الدجاج الخاص • CHICKEN SPECIALS •



- | | | |
|---|----|--|
| 71. MURGH KORMA
Mild creamy chicken curry infused with green cardamom and clove | 39 | مورج كورما
دجاج الكاري مطبوخ مع الفلفل الأخضر والفلفل |
| 72. MURGH DAKHNI
Chicken curry tempered with curry leaves and fennel | 39 | داخلي مورج
دجاج كاري يتسخن مع أوراق الكاري والفنجل |
| 73. KAJU TADKA CHICKEN
Home style chicken curry prepared with cashew nuts and chilli | 39 | دجاج كاجو تادكا
دجاج كاري بالطريقة المنزلية، يطبخ مع الكاجو والفلفل الأحمر |
| 74. TAMATER MURGH KADAI
Tomato based chicken curry prepared with cracked pepper, ginger and ground masala | 39 | تاما تير مورج كادي
دجاج كاري بالطماطم، يطبخ مع الفلفل المشقوق والفنجل والمسالا الأرضية |
| 75. DALAK MURGH
Succulent chicken finished in a cumin tempered spinach gravy | 39 | بالاك مورج
دجاج طرية يوضع عليها كمون ويطبخ في مرقه السبانخ |
| 76. KADAI CHICKEN NEW
Medium spiced chicken cubes with chilli, pepper and red onion | 39 | دجاج كادي
مخفبات دجاج المتوسطة بطريقة متوسطه، مع الفلفل الأحمر والفلفل والبصل الأحمر |



69



76

جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

مختارات الشيف
chef's special

حار
spicy

تتضمن شامطة الخبزية الطرية المجمعة
inclusive of VAT



الأطباق النباتية الخاصة • VEGETARIAN SPECIALS •



77. **PANEER TIKKA MASALA** 38
Charbroiled tikkas of cottage cheese, onions & bell pepper, simmered in a rich tomato gravy
بانير تيكسا ماسالا
قطع لثا من الجبن والبصل والفلفل مطبوخة في مرقة غنية بالطماطم
78. **SHAHI PANEER** **NEW** 38
Paneer simmered in enriched gravy of cashew nuts, cumin and kewda
شاهي بانير **جديد**
بانير مطبوخ في مرقة غنية من الكاجو والكومن والياسمين الهندي
79. **DALAK PANEER** 34
Cottage cheese in creamy spinach gravy, tempered with fresh garlic
بانير **جديد**
مرقة سبانخ بالكريمة، لطبخ مع الثوم الطازج
80. **PANEER MAKHANWALA** 34
Fresh paneer cubes simmered in creamy tomato sauce with touch of fenugreek
بانير ماکھانوالا
مكعبات بانير الطازج توضع في مرقة طماطم بالكريمة مع لمسة من الحنطية
81. **PANEER JALFREZI** 32
Spiced paneer finished in a coriander, bell pepper & onion masala
بانير جالفريزي
بانير مقبل يوضع عليه كزبرة وفلفل وماسالات البصل
82. **BANJARA PANEER KOFTA** 30
Cottage cheese and spinach dumplings cooked in a rich tomato & cashew nut gravy
بانجارا بانير كوفته
جين وفطائر السبانخ بالمكسرات ومطبوخة في مرقة غنية بالطماطم والكاجو
83. **BAINGAN BHARTA** **NEW** 28
Roasted eggplant prepared with onions, tomatoes, green chilies and ginger
بانجان بهارتا **جديد**
بانجان مقلي مطبوخ مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر والزنجبيل



79



82

جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

إشارات الشيفر
chef's special

حار
spicy

السعر يشمل الحصة القوية المصممة
inclusive of VAT



- 84. MUTTER PANEER BHURJI** **NEW** 3 2
Hand crumbled paneer tossed with soft peas
cumin, garam masala and coriander
موتر پانیر بھوری **جدید**
پانیر مفرودہ، پدیا، پودھ علیہ بالاء، طبریہ و تخم
و ماسالا غارام و کورنہ
- 85. BHINDI DO PYAZA** 2 8
Diced lady fingers tossed with onion and
herbs
بھیندی دو پیازا
مخفحات پامیہ، پودھ علیہا، بصل و ایشاب
- 86. ALOO MUTTER GOBI** **NEW** 2 6
Fresh cauliflower, potato and peas preparation
spiced with red chili, ginger and coriander.
آلو موٹر گوپی **جدید**
فرفریٹا، طرخ، پٹاظا و بالاء، مٹھوخوا و مٹھہ مع مفل
آحمر و زنجبیل و کورنہ
- 87. RAJASTHANI KADHI** 2 8
Tempered yoghurt curry with spicy gram flour
dumplings
راجستان کادی
زادی بالکاری مع فٹائر، جرام، ملور
- 88. CHANNA MASALA** 2 8
Chickpeas prepared with dry mango powder
and roasted cumin
تشاننا ماسالا
چمبہ، پم، اچھا، مع بودرہ، المانجو، الجامہ
و الکھون المخصن
- 89. DAL MAKHANI** 2 8
Black lentils simmered overnight on a low
heat, finished with butter and fresh cream
دال ماخانی
عدس انبوس، مٹھوخوا، بیض، طولال اللیل، علی ناز، ہادئہ،
پودھ علیہ نینہ و کھریمہ، طراچہ
- 90. DAL TADKA** 2 2
Moong and masoor lentils, tempered with
garlic and cumin
دال تادکا
عدس، موخ، آرد، ماسور، پٹاخ مع اللوہم، و الکھون



85



أطباق الأرز

• RICE DISHES •

91. **JEERA WALA PULAO** 2 6
جیرا کا پولوا
Basmati rice flavoured with cumin seeds
زر بسمتی، بھکھا، صبات الکھون
92. **KESAR KA PULAO** 2 6
کبیساری کا پولوا
Basmati rice infused with premium saffron
زر بسمتی، بھکھا، الزعفران
93. **SUBZI KA PULAO** 2 8
سوزی کا پولوا
An aromatic combination of basmati rice cooked
with garden fresh vegetables
خلیط راتخ من آرز، البسمتی، پٹاخ مع الخضروات الخضراء، الطراچہ

جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

إعداد خاص
chef's special

حار
spicy

تتضمن شاملة الخضراوات الجذامة
Inclusive of VAT



دوم بوخت بيراني • DUM PUKHT BIRYANI •



- ◆ 94. **JHEENGA DUM KI BIRYANI**
Aromatic basmati rice topped with juicy Gulf prawns, cooked along with spices in a sealed pot 68
◆ جيهنجا دوم كي بيراني
رز بسمتي شهلي مع زيمبان الخليج، مطبوخ مع التوابل في حلة مغلقة
95. **GOSHT BIRYANI DUM WALA**
Long-grained basmati rice layered over succulent pieces of lamb in a rich masala, cooked in a sealed pot 52
◆ جوشيت بيراني دوم والا
طبقات من الأرز البسماتي طويل الحبة على قطع من لحم الضأن مطبوخة مع الماسالا الغنية في وعاء مغلّق
- ◆ 96. **MURGH BIRYANI DUM WALA**
Aromatic basmati rice layered over succulent pieces of chicken in spices and cooked in a sealed pot 44
◆ مورج بيراني دوم والا
طبقات من الأرز البسماتي طويل الحبة على قطع من الدجاج المطبوخة بالتوابل في وعاء مغلّق
97. **MACHCHI SAUNDHI BIRYANI**
Long-grained basmati rice layered over tender boneless chunks of saundhi tikka in a rich gravy 49
◆ ماتاشتي ساوندي بيراني
طبقات من الأرز البسماتي طويل الحبة على قطع من سمك سوندي المطبوخ مع المرق اللذيذ الغلي
98. **BOHRI CHAAMPJ BIRYANI** **NEW**
A meat lover's delight, with spicy mutton chops blended with bohri masala 58
◆ بوهري تشامب بيراني
لحم يمدان رائع مع ريش لحم الضأن المشبل مخلوط مع بوهري ماسالا



94



98

جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

◆ اختيار الشيف
chef's special

حار
spicy

تتضمن نسبة كبيرة من المصاحبة
inclusive of VAT



دوم بوخت بيريرياني • DUM PUKHT BIRYANI •



99. **MURGH COORGI BIRYANI** **NEW** 46 **جديد** مورج كورجي بيريرياني
Coorg style biryani prepared with juicy chicken and freshly ground whole spices.
بيريرياني بطراز كورج مطبوخ مع الحجاج الطرية وتولى كاملة مطحونة طازجة
100. **SULTAN-E-GOSHT** **NEW** 49 **جديد** سلطان اي جوهشت
A meat lover's delight, hearty Biryani prepared the traditional way with juicy on the bone Mutton.
لحم صفاق رائق ويريرياني رائق مطبوخ بالطريقة التقليدية مع لحم الضأن الطري بعظم
101. **MURGH MASALA BIRYANI** 42 **مورج ماسالا بيريرياني**
Succulent pieces of chicken layered with home made masalas and basmati rice
قطع طرية من الحجاج يوضع مع ماسالاس اليريرياني المنزلي الشهيرة والارز البسملي
102. **MURGH TIKKA BIRYANI** 48 **مورج تيكا بيريرياني**
The biryani that brings together the flavours of our famous tender chicken tikka with spiced biryani rice
اليريرياني الذي يجمعنا مع أشهر دجاج تيكا مع الارز البسملي المثلل
103. **DANEER TIKKA DUM BIRYANI** 36 **بانير تيكا دوم بيريرياني**
Soft chunks of delicately spiced and grilled cottage cheese, cooked with fine grains of basmati rice
قطع ناعمة من الجبنه الممازية المثللة بحقة و المشوية المطبوخة مع الحبوب الدقيقة من ارز البسملي



100



101

جميع الأطباق تحتوي على مكسرات ومنتجات الألبان
All dishes may contain traces of nuts and dairy products

إختصاص الشيف
chef's special

حار
spicy

تتضمن شريحة خبزيرة القوية المصاحبة
inclusive of VAT



خبز التندوري

• INDIAN BREADS •



- | | | |
|--|-------------|---|
| 104. BREAD BASKET
An assortment of any 4 breads of your choice from roti, naan and paratha | ≥ 6 | سلة خبز
سلة من أربع قطع خبز من إختيارك: روتي، نان، لانتشيدار باراتا |
| 105. NAAN
Leavened bread of white flour | 7 | نان
خبز الطحين الأبيض |
| 106. MAKHNI NAAN
Layered white buttered bread | 8 | ماخني نان
طبقات الخبز الأبيض بالزبدة |
| 107. LASOONI NAAN
Garlic flavoured white bread | 9 | لاسوني نان
خبز أبيض بتحمض اللبؤم |
| 108. LACHHEDAR PARATHA
Layered wheat flour bread, a house specialty | 8 | لانتشيدار باراتا
طبقات من خبز القمح |
| 109. BHARWAN KULCHA
Stuffed round naan with a choice of Cheese, Paneer, Potato | 16 13 9 | بهران كولتشا
خبز أثنان محشو بالاختيارات الأتية بطاطا، بانير، جبنة |
| 110. PUDINA PARATHA
Layered whole wheat bread with dry mint | 10 | بودينا باراتا
طبقات خبز القمح مع التبعج الجاف |
| 111. ROTI TANDOORI
Whole wheat plain bread | 6 | روتي تاندوري
خبز القمح السادة |
| 112. RUMALI BOTI
Handkerchief thin & delicate flour bread | 8 | رومالي روتي
خبز الدقيق الرقيق |



الحلويات • SWEETS •

113. **SHAHI BROWNIE** NEW 28
A royal twist to the famous brownie, served with rabdi, sliced almond and pistachio
114. **SHAHI TUKDA** 19
Heavenly bread squares flavored with saffron & rose water, layered on a bed of decadent rabdi.
115. **GULAB JAMUN CAKE** 24
A sweet indulgence of rose flavored sponge, sliced gulab jamun and sweetened khoya
116. **RASMALAI** 19
Soft cheese dumplings, dipped in sweetened milk; topped with pistachios
117. **GULAB JAMUN** 19
Deep fried milk dumplings, soaked in saffron infused sugar syrup
118. **KESARI KULFI** 19
Pistachio, cardamom and saffron flavoured traditional Indian ice cream
119. **FALOODA** 24
Traditional milk based dessert with a delectable mix of rabdi, ice cream, nuts and kewda syrup

شاهي برونئي جديد
خليط ملكي من البرونئي المشهور، يقدم مع رابدي والتمر المقطع والفستق

شاهي توكدا
مخبزات الخبز السماوي بنكهة الزعفران وماء الورد، توضع على طبقة من الرابدي المنفوخ

كيكة كالا جامون
كيكة محلاة باستنشية من الورد بنكهة الكالا وشراب الخامون والحليب المحلاة

راسمالاي
زائفة حنين ناعمة، موضوعة في لبن محلى، وموضوع عليها فستق حليبي

جولاب جامون
زائفة حليب مقلية، وتوضع في الزعفران، وموضوعة في شراب السكر

كيساري كولفي
ايس كريم هندي تقليدي بنكهة الزعفران والهال والفستق

فالودا
شراب حليب تقليدي مع خليط رائع من الرابدي والكريمة والمخبزات الممختومة وشراب الياسمين الهندي



115



114



مشروبات

• MASHRUBAAT •



- | | | |
|------|---|-----|
| 120. | RARE TEA BLENDS NEW | 12 |
| | أباريق الشاي الرئيسية بنكهة
Asian white and rose أبيض واحمر أسوي
البابونج والعسل Camomile and honey
شاي أخضر سنشانا Green tea sencha | |
| 121. | SULAIMANI سوليماني | 10 |
| | Crisp sweet black tea with a hint of saffron
شاي أسود محلى مع قليل من الزعفران | |
| 122. | MASALA CHAI ماسالا تشاي | 10 |
| | Richly spiced milk tea
شاي بالحليب مائل بوجره | |
| 123. | KARAK CHAI كارك تشاي | 10 |
| | Strong milk tea flavoured with cardamom
شاي بالحليب قوي بنكهة الفيل | |
| 124. | CARBONATED DRINKS مشروبات غازية | 10 |
| 125. | MINERAL WATER مياه معدنية | 5 8 |



CATERING

No event is too big or small – from corporate canapés set-up to welcome special little arrivals with the tastiest spreads to large parties.

You can even enjoy the India Palace afternoon tea experience and set-up at home with your nearest and dearest. We can create bespoke menus and arrangements for your special gathering or we have a range of menus for you to choose from, to suit every requirement

عونا نهنئكم بكل تفاصيل حفلاتكم سواء كانت صغيرة أم كبيرة! تمتعوا بأطباق الحلويات الصغيرة اللذيذة في المستشفى احتفالاً بالمولود الجديد أو دعونا نرتب لكم مواعيد الصلوات الخيرية، كما أصبح بالإمكان التمتع بشاي العصرة اللذيذ في منزلكم مع الأضياف والأصحاب أو أحصلوا على قائمة طعام مخصصة حسب الطلب لتلائم متطلبات مناسباتكم الخاصة.

Request a call back at www.indiapalace.ae or call
056 112 1370 | 04 286 9600



A gift from India Palace is not only a reflection of our decades of hospitality tradition, but also of flawless taste and finest gourmet treats. Make an outstanding impression with your valued clients and associates with the exquisite India Palace gift box.

GIVE A GIFT THAT TRULY REPRESENTS YOU, GIFT WITH LOVE!

- Select and Customize your own sweet box
- Select your favourite sweets

We would be delighted to share samples and discuss your requirements & customization options in detail. To request a call back, visit www.indiapalace.ae or email sweets@indiapalace.ae.