

تم اختياره بفخر ككنز حضري في أبو ظبي من قبل
هيئة السياحة والثقافة ، أبو ظبي



PROUDLY SELECTED AS AN URBAN TREASURE OF ABU DHABI
BY THE TOURISM AND CULTURE AUTHORITY, ABU DHABI

ثقافة
أبوظبي للثقافة
ABU DHABI CULTURE

دائرة الثقافة والسياحة
DEPARTMENT OF CULTURE
AND TOURISM



WELCOME TO INDIA PALACE AN URBAN TREASURE OF ABU DHABI

*India - The land of the exotic, mystery and enhancement.
A place where handmade craft, painstakingly executed by artisans,
following decades of tradition are still found existing amidst the chaos of
the modern world. A land whose grandeur can be seen in its magnificent
palaces and its simplicity in its streets and bazaars that echo with the sounds
of traditional creativity, sights of wonder and the enchanting scents of its
exotic cuisine that has spread its magic throughout the world.*

*In 1997, India Palace began in Abu Dhabi offering the community a
chance to experience authentic flavours of Indian cuisine with 400-year old
recipes, passed down through generations of Royal chefs from the Mughal era.*

*Needless to say the Biryani at India Palace, is legendary! Having perfected the
Art of Dum Pukht, where food is cooked on slow flame, combined with rich
spices allowing the food to magically infuse a depth of flavour and aromas fit
for royalty. Feast your eyes on an outstanding selection of succulent kebabs,
luxurious curries, aromatic biryanis and decadent desserts.*

*Over the last 26 years, we have left no stone unturned in giving
our patrons a dining experience that is regal, authentic,
and unforgettable. Every ingredient is handpicked and sourced
from the best producers.*

*We are grateful and simply overwhelmed by the ongoing love and
support of our loyal community of customers from all over the world.*

*Our commitment to food quality, authenticity and experience will
definitely continue in the future.*

مرحبًا بكم في قصر الهند كنز حضاري في أبو ظبي

الهند - أرض الغرابة والغموض والتنمية.
مكان لا يزال السكان فيه يمارسون الحرف اليدوية، التي يقوم بها الحرفيون بشق الأنفس
بعد مضي عقود من التقاليد ولا تزال موجودة وسط فوضى العالم الحديث.
أرض يمكن رؤيتها في قصورها الرائعة وبساطتها في شوارعها وأسواقها التي يتردد صداها
بأصوات الإبداع التقليدي ومشاهد العجائب والروائح الساحرة لمطبخها الغريب الذي
نشر سحره في جميع أنحاء العالم.

في عام 1997، بدأ إنديا بالاس في أبوظبي في أن يقدم للمجتمع فرصة لتجربة النكهات
الأصيلة للمطبخ الهندي مع وصفات عمرها 400 عام توارثتها أجيال من
الطهاة الملكيين منذ عصر المغول.

بعد إتقان فن الدوم بوخت (أي: الطهي على نار هادئة)، حيث يتم طهي الطعام على
نار هادئة جداً، جنباً إلى جنب مع التوابل الغنية التي تسمح للطعام بخلق عمق من النكهة
والروائح المناسبة للملوك، متع عينيك بمجموعة مختارة رائعة من الكباب اللذيذ،
والكاري الفاخر، والبرياني العطري، والحلويات اللذيذة.

متع عينيك بمجموعة مختارة رائعة من الكباب اللذيذ، والكاري الفاخر، والبرياني العطري،
والحلويات اللذيذة. على مدار ستة وعشرون عامًا الماضية، لم ندخر جهداً في منح زبائننا
تجربة طعام ملكية وأصلية لا تُنسى تم انتقاؤها بعناية بالإضافة إلى أننا نحصل على مصادر
من أفضل المنتجين.

نحن ممتنون ويغمرنا بكل بساطة الحب والدعم المستمر لمجتمعنا المخلص من العملاء
من جميع أنحاء العالم.

وبالتأكيد سيستمر التزامنا بجودة الطعام والأصالة والخبرة في المستقبل.



SALAD & COLD APPETIZERS

السلطة والمقبلات الباردة

Garden Salad

Chicken Tikka Salad

Shahi Nawabi Salad



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 مبشور، طماطم، بصل أحمر، مغموس في سلطة عصير ليمون

22



Tabbouleh Salad

سلطة التبولة

Parsley, tomato and olive oil

سلطة بقونس، 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

بوندي رايتا

Yoghurt with crispy gram flour pearls

زبادي مع كرات عجينة الحمص المقرمشة

14



Mixed Raita

ميكس رايتا

Yoghurt with chopped cucumber, tomato, onion

Also available Cucumber/ Pomegranate

زبادي مع خيار مقطع، طماطم، بصل؛ ومتوفر أيضًا الخيار أو الرمان

14



Burani Raita

بوراني رايتا

Yoghurt with tempered garlic & chilli

زبادي بالثوم والفلفل الحار

14



STARTERS VEG

مقبلات الخضروات

Til Palak Roll

Dahi Puri

Aloo Tikki Chaat





Dahi Puri ✨

داهي بوري

Puffed puris, filled with spiced potatoes, yoghurt & sweet chutneys

بوري منفوخ محشو بطاطس متبلة، زيادي، صلصة تشاتني الحلوة

18



Avocado Papadi Chaat ✨

شات بابادي بالأفوكادو

Crispy flour bread topped with avocado & chutneys

خبز دقيق مقرمش مغطى بالأفوكادو، صلصة تشاتني

18



Aloo Tikki Chaat 🌶️

شات ألو تيككي

Potato patties stuffed with spiced green peas, masala chickpeas chaat

فطائر بطاطس محشوة بازلاء خضراء متبلة، شات ماسالا الحمص

18



French Fries 🌶️

البطاطس المقلية

Choice of Mint Mango/Chilly/Plain

حسب اختيارك بالتعناع والمانجو/ الفلفل الحار/ سادة

20



Samosa Punjabi

سمبوسة بنجابي

Samosas stuffed with potatoes, peas and cashew nuts

سمبوسة محشوة بطاطس، بازلاء، كاجو

18



Cheese Samosa

سمبوسة بالجبن

Samosa stuffed with Mozzarella & feta cheese

سمبوسة محشوة بجبنه موزاريلا، جبنه فيتا

22



Til Palak Roll

لفائف تيل بالاك

Fresh spinach, cheese and sesame crusted rolls

لفائف سبانخ، جبن، سمسم طازجة

22



Spicy Potato 🌶️

بطاطس متبلة

Garlic & parsley seasoned deep-fried potato cubes

مكعبات بطاطس مقلية بالثوم، البقدونس

20



Tikki Hari Bhari

تيكي هاري بهاري

Mildly spiced broccoli, vegetables and paneer patties

فطائر بروكلي، جبن مع القليل من التوابل

22



Onion Palak Bhajia

بالاك باجيا البصل

Fried spinach and onion fritters

فطائر سبانخ وبصل مقلية

20



Masala Papad 🌶️

ماسالا بابادا

Roasted papad with tomatoes and onions

باباد محمص مع طماطم وبصل

10



Samosa Chaat

شات سمبوسة

Spiced samosa chaat with tangy chickpeas.

سمبوسة شات متبلة مع حمص منعش

20



STARTERS NON VEG

مقبلات غير نباتية



Amritsari Machchi



Kataifi Prawns



Butter Chicken Samosa Chaat





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



Seafood Shorba

شوربة المأكولات البحرية

Shrimps soup with avocado

شوربة جمبري بالأفوكادو

22



Mulligatawny Shorba

شوربة موليجاتوني

Mildly spiced lentil soup

شوربة عدس متبلة قليلاً

18



Malai Shorba

شوربة مالاي

Gently spiced cream soup with your choice of chicken or corn

شوربة كريمة مع قليل من التوابل مع الدجاج أو الذرة حسب اختيارك

18

TANDOOR SE - KEBAB

تندور سے - کباب

Anardana Mahi Tikka

Mixed Grill

Samunder Ke Ratan



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
جمبري كبير متبل بقلقل كشميري

72



Samunder Ke Ratan ساموندر كي راتان

King prawns roasted in tandoor with flavours of ajwain and cardamom
جمبري كبير محمص بالتندور بنكهة الاجوين، الهيل

72



Machchi Ke Shole ماتشي كي شول

Fish grilled in lemon, garlic and light chilli marinade
سمك مشوي يقدم في صلصة ليمون، ثوم، قلقل 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



Peshawari Gosht Tikka بيشاواري جوش تكا

Tandoori lamb cubes marinated with cumin, chilli & Yoghurt
مكعبات لحم ضأن تندوري متبلة بكمون، قلقل، زبادي

48



Kadak Seekh كاداك سيخ

Mini lamb kebabs with Indian spices-crispy fried
لحم ضأن صغير و جبن مغطى بطبقة من البهارات الهندية المقرمشة

42



Shahi Seekh Kebab شاهي سيخ كباب

Mughlai style spiced ground meat kebabs with a touch of fresh herbs
كباب اللحم المفروم على طريقة المغلاي مع قليل من الأعشاب الطازجة

45

TANDOOR SE - KEBAB

تندور اس.ای - کباب

Malai Seekh Bharwan Kebab

Chicken Wings Champ

Reshmi Kesari Kebab



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



Malai 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



Malai 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 سوپریم 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



Raan ✨

ران

Succulent whole leg of lamb with Kashmiri chilli and shahi jeera, braised and roasted in tandoor

فخذ خروف كامل طري مع فلفل كشميري وشاهي جير، مطهو ومحمص بالتندور

125

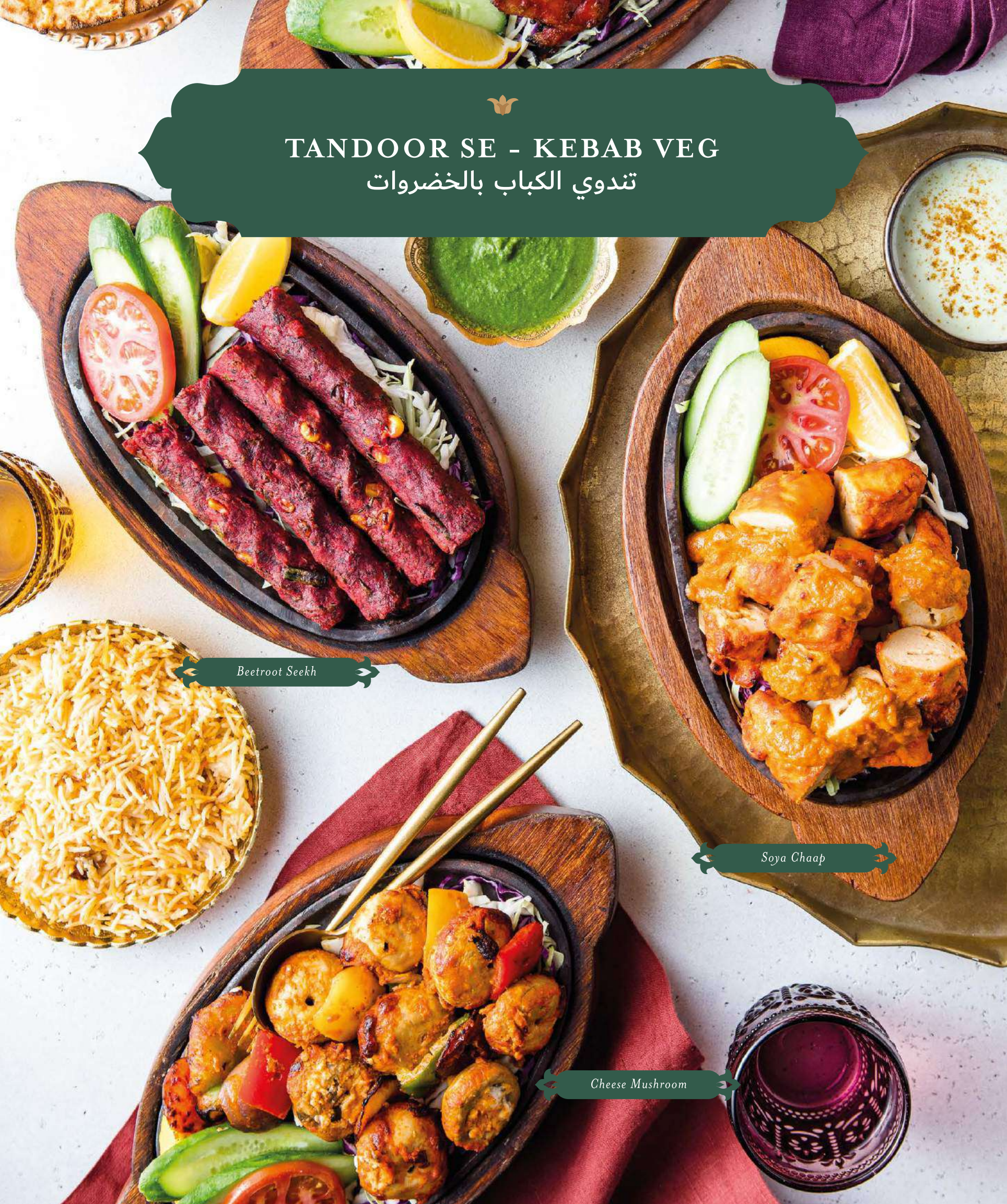
TANDOOR تـنـدور 🌿

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 طاهٍ تندور في قصر الهند ، تأتي المسؤولية الكبرى في احترام أسلوب الطهي القديم هذا وإتقانه.

The Tandoor is the foundation for what we do at India Palace. Our unique smoky, caramelised flavours with the tender and juicy textures can only be achieved using our 700 degree flame tandoors. With great honour of being an India Palace tandoor chef comes the great responsibility of respecting and mastering this ancient cooking style.

TANDOOR SE - KEBAB VEG

تندوي الكباب بالخضروات



Beetroot Seekh

Soya Chaap

Cheese Mushroom



Mix Grill (Veg)

ميكس جريل

An assorted platter of India Palace's popular vegetarian kebabs
طبق مشكل من الكباب النباتي الشعبي في قصر الهند

49



Broccoli Shammi

بروكلي شامي

Pan fried cheese stuffed broccoli patties
فطائر بروكلي محشوة بجبنة مقلية

30



Beetroot Seekh

شمندر سيخ

Corn and beetroot kebab
كباب ذرة وشمندر

30



Paneer Tikka

بانير تكا

Cottage cheese, bell pepper and tomato, chargrilled in the tandoor
جبين قريش، فلفل رومي وطماطم، مشوي في التندوري

34



Cheese Mushroom

مشروم بالجبنة

Cheese stuffed mushroom, grilled in tandoor
مشروم محشو بالجبين مشوي بالتندوري

36



Paneer Khulley Aloo

بانير كولي ألو

Potato stuffed with cottage cheese, cashew nuts and raisins
بطاطس محشوة جبين، كاجو، زبيب

33



Soya Chaap

صويا شاب

Grilled soya tikka with makhani sauce
دجاج تكا مشوي مع صوص الصويا، صوص مخاني

35

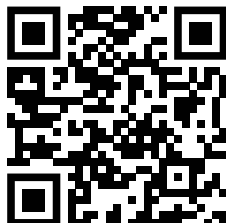
قائمة نباتية VEGAN MENU

يعتبر طعام ساتفيك الهندي نقيًا وخفيفًا وسهل الهضم ويُعتقد أنه يعزز الصحة والسعادة والرفاهية الروحية. مع وضع ذلك في الاعتبار، تم إعداد القائمة النباتية في قصر الهند لأولئك الذين يلتزمون بنظام غذائي نباتي صارم وكذلك لأولئك المهتمين. بتجربة نكهات جديدة.

يلعب أسلوب تحضير ساتفيك مع مكونات منتقاة بعناية لتعزيز المناعة دورًا مهمًا في إتقان فن دوم بوخت، حيث يتم طهي الطعام على نار خفيفة، جنبًا إلى جنب مع التوابل الغنية التي تتيح للطعام أن يغمر بطريقة سحرية عمق النكهة والروائح المناسبة للملوك.

Indian Satvic food is considered to be pure, light, and easily digestible and is thought to promote health, happiness, and spiritual well-being. With this in mind, the vegan menu at India Palace is crafted for those who adhere to a strict vegan diet as well as those interested in trying new flavours.

The Satvic preparation style with handpicked Immunity-boosting ingredients play an important part in perfecting the Art of Dum Pukht, where food is cooked on slow flame, combined with rich spices allowing the food to magically infuse a depth of flavour and aromas fit for royalty.





CURRY SEAFOOD

المأكولات البحرية بالكاري

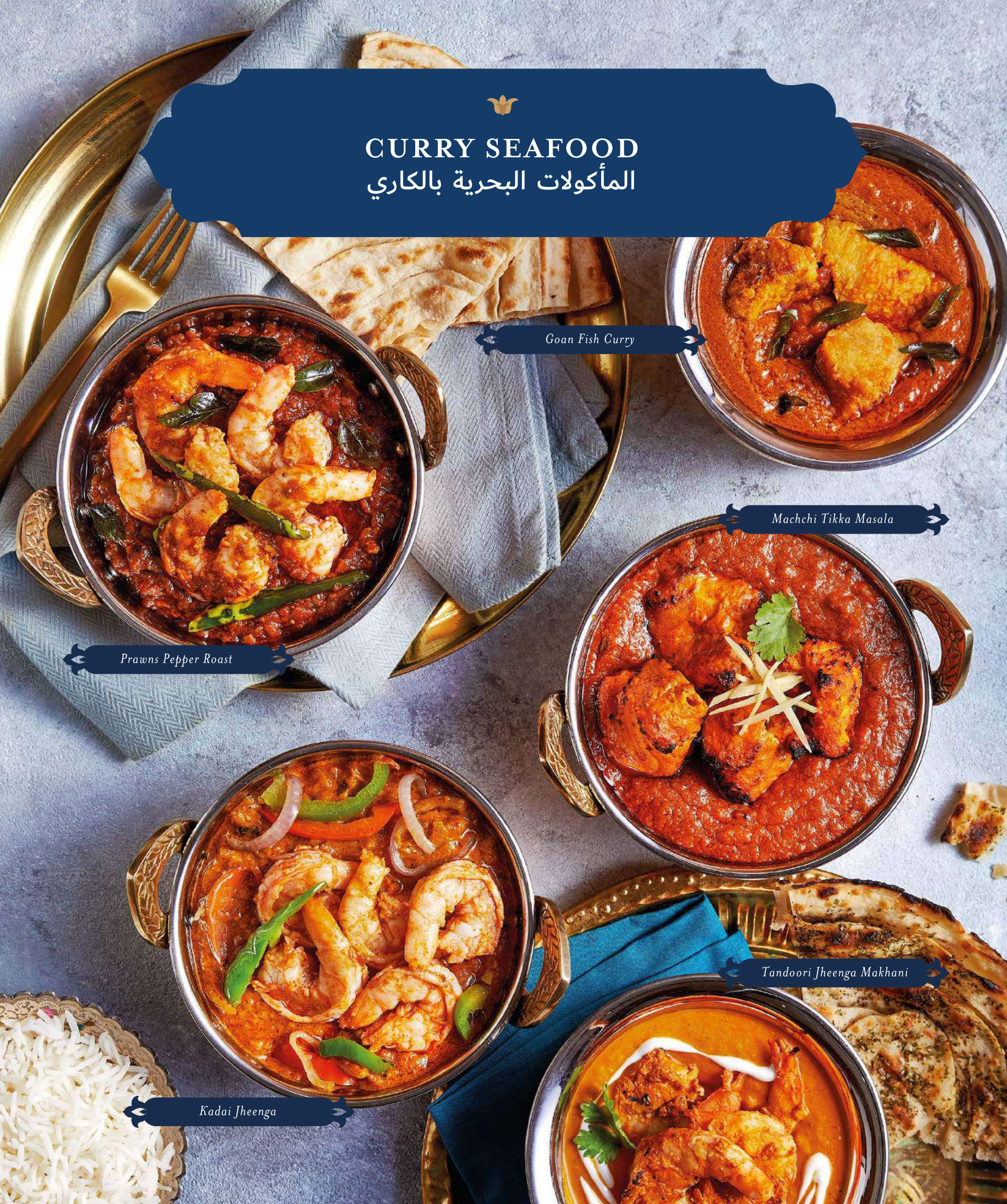
Goan Fish Curry

Prawns Pepper Roast

Machchi Tikka Masala

Kadai Jheenga

Tandoori Jheenga Makhani





Prawns Masala

ماسالا الجمبري

Gulf prawns simmered with chopped onion, tomato and ginger

جمبري خليجي مطبوخ على نار هادئة مع البصل المفروم، الطماطم، الزنجبيل

58



Tandoori Jheenga Makhani

تندوري جينجا مخاني

King prawns in a smooth mildly spiced, tomato and cashew nut sauce

جمبري من الحجم الكبير يقدم في صوص مع قليل من التوابل، صلصلة الطماطم، الكاجو

80



Prawns Jalfrezi

جمبري جالفريزي

Prawns tossed with bell peppers, onions and tomato masala

جمبري ممزوج بالقلقل الحلو، البصل، ماسالا الطماطم

75



Goan Fish Curry

سمك جوان بالكاري

Fish chunks cooked with Goan spices finished with coconut milk

قطع السمك المطبوخة مع بهارات الجوان مع حليب جوز الهند

53



Prawns Pepper Roast

جمبري بالقلقل المشوي

Prawns tossed in ground pepper and onion tomato masala

جمبري مغموس بالقلقل المطحون، البصل، ماسالا الطماطم

64



Prawns Chettinad

جمبري تشيتيناد

Spiced prawns in coriander, fennel and coconut sauce

جمبري مثبل بالكزبرة، الشمر، صلصة جوز الهند

64



Kadai Jheenga

كاداي جينجا

Gulf prawns tossed with bell pepper, chilli, ginger and a blend of tomato & onion sauce

جمبري خليجي ممزوج بالقلقل الحلو، الفلفل الحار، الزنجبيل، خلطة الطماطم، صلصلة البصل

64



Jheenga Dum Awadhi

جينجا دوم ماسالا

Awadhi prawns in tomato and cashew nut gravy

جمبري عوضي في مرق الطماطم، الكاجو

64



Machchi Kadai

ماتشي كادي

Fish cooked in crushed coriander and bell pepper sauce

سمك مطبوخ في الكزبرة المطحونة، صلصلة الفلفل الحلو

53



Machchi Masaladar

ماتشي مسالدار

A traditional north Indian fish preparation, simmered in onion and tomato masala

سمك الهامور الهندي الشمالي الكلاسيكي مطبوخ في البصل، ماسالا الطماطم

48



Machchi Tikka Masala

ماتشي تكا ماسالا

Tandoori fish simmered in tikka masala sauce

سمك تندوري مطهو بصلصة ماسالا تكا

60



Lal Mirch Ki Machli

لال ميرش كي ماتشلي

Fish cubes cooked in Kashmiri chilli flavored sauce

مكعبات سمك مطبوخة بصلصة الفلفل الكشميري

52

CURRY MUTTON
لحم ضأن بالكاري

Keema Mirch Do Pyaaza

Bhuna Gosht

Gosht Hyderabad Korma

Gosht Mirch Masala



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 مفروم 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 إزاء محكم الغلق مع لبن، بهارات

48



Gosht Hyderabad Korma

جوش حيدر آباد كورما
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 علي طريقة الضبا 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 وسيخ كباب بالزنجبيل، ثوم، صلصة طماطم

44



Boti Kebab Masala

ماسالا كباب بوتي
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



Keema Mirch Do Pyaaza

كيما ميرش دو پيازا
Minced mutton prepared with onions, masala and coriander
لحم ضأن مفروم محضر مع بصل، ماسالا، كزبرة

42



Gosht Kali Mirch

جوش كالي ميرش
Spicy lamb roast with a kick of curry leaves and pepper
لحم ضأن حار مشوي مع تشكيلة من أوراق الكاري والفلفل

45



CURRY CHICKEN

دجاج بالكاري



Chicken Chettinad

Palak Murgh

Butter Chicken

Amritsari Murgh



Chicken Chettinad 
دجاج تشيتيناد
Succulent chicken curry with coriander,
fennel and coconut sauce
دجاج بخلاصة الكاري مع الكزبرة، الشمر، صلصة جوز الهند

39



Chicken Jalfrezi
دجاج جالفريزي
Sliced chicken tikkas tossed with
bell pepper, onion and herbs
شرائح دجاج تيكّا مغموسة بالفلفل الحلو، البصل، الأعشاب

37



Palak Murgh
بالاك مورج
Chicken in a cumin tempered
spinach gravy
دجاج مطهو في مرق السبانخ بالكُمون

38



Bhuna Murgh
بهونا مورج
Chicken prepared in tomato based gravy with
ginger, garlic and bhuna masala
دجاج محضر في مرق الطماطم مع الزنجبيل، الثوم، بهونا ماسالا

40



Butter Chicken 
دجاج بالزبدة
Chicken tikka simmered in a rich tomato sauce
دجاج تكا مطهي بصلصة طماطم دسمة

48



Kadai Chicken
دجاج كادي
Chicken spiced with chilli, pepper
and red onion
دجاج منبّل بالفلفل الحار، الفلفل، البصل الأحمر

38



Murgh Xacutti 
مورج زاكوتي
Goan chicken curry with roasted
coconut and spices
دجاج بالجوان والكاري مع جوز الهند المحمص، التوابل

39



Amritsari Murgh 
أمريتساري دجاج
Chicken curry with tomato, cracked pepper,
ginger and ground masala
دجاج بالكاري مع الطماطم، الفلفل، الزنجبيل، الماسالا المطحونة

37



Chicken Tikka Masala
دجاج تكا ماسالا
Barbequed chicken in a rich
tomato and ginger sauce
دجاج باربيكيو مشوي في صلصة طماطم غنية بالزنجبيل

47



Dum Ka Zafrani Murgh 
دوم كا زعفراني مورج
Chicken in rich almond saffron sauce
دجاج بصلصة اللوز الغنية بالزعفران

39



Kaju Tadka Chicken 
دجاج تادكا بالكاجو
Chicken in cashew chilli gravy
دجاج كاري بالطريقة المنزلية، تطبخ مع الكاجو والفلفل الأحمر

39

CURRY VEG
خضروات بالكاري

Sabzi Seekh Kebab Masala

Palak Paneer

Shahi Paneer

Banjara Paneer Kofta



Shahi Paneer ❖

شاهي بانير

Paneer simmered in enriched gravy of cashew nuts, cumin and kewda

بانير مطبوخ في مرقة غنية من الكاجو والكمون والياسمين 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 ماکانوالا

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

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

34



Kadai Paneer

کاداي بانير

Spiced paneer finished in a coriander, pepper and onion masala

جبنة بانير الحارة مع ثوابل الكزبرة و الفلفل و البصل

32



Paneer Tikka Masala ❖

بانير تیکا 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؛ يُقدّم 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 والياسمين الهندي

34



Banjara Paneer Kofta

بانجارا بانير كفتة

Cottage cheese and vegetable dumplings

cooked in a rich tomato and cashew nut gravy

جين وفطائر 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.

قرنبيط طازج بطاطا و بازلاء مطبوخة و متبله مع فلفل أحمر و زنجبيل و كزبرة

27



Kathal Kofta ❖

کاثال کفتة

Jackfruit dumplings stuffed with dry fruits in cashew nut yoghurt sauce

كرات جاك فروت محشوة بالفواكه الجافة في صلصة زبادي جوز الكاجو

42



Subzi Seekh Kebab Masala

سابزي سيخ کباب ماسالا

Cubes of veg seekh layered over onion tomato sauce

مكعبات سيخ نباتي يقدم على هيئة حلقات مع صلصة طماطم، بصل

42



Kadai Subzi

کاداي سابزي

Fresh seasonal vegetables tossed in crushed coriander and chilli masala

خضروات موسمية طازجة مقلية مغموسة في مسحوق كزبرة، ماسالا فلفل

29

CURRY VEG
خضروات بالکاري

Aloo Baingan Sukha

Subzi Makhanwala

Lahori Aloo

Mushroom Tikka Masala



Mushroom Tikka Masala ✨

مشروم تكا ماسالا

Chargrilled mushroom finished in tikka masala sauce

مشروم مشوي بصلصة ماسالا تكا

42



Subzi Makhanwala

سابزي مخانوالا

Seasonal mix vegetables in a creamy tomato sauce, flavoured with fenugreek

خضروات موسمية تقدم في صلصة طماطم دسمة بنكهة الحلبة

30



Prithi Aloo

بريثي ألو

Lightly spiced baby potatoes cooked in a tangy tomato sauce

براعم بطاطس مشوية بالبهارات، مطبوخة في صلصة طماطم منعشة

26



Dal Makhani ✨

دال مخاني

Black lentils simmered overnight on a low heat, finished with butter and fresh cream

عدس بوجة مطهو على نار هادئة طوال الليل، مُزّن بزبدة وقشدة طازجة

29



Bhindi Do Pyaaza

بهندي دو بيازة

Diced okra tossed with onion and herbs

بامية مقطعة بالبصل، الأعشاب

29



Lahori Aloo ✨🌶️

لاهوري ألو

Potato's simmered in Lahori tomato sauce

بطاطس مطبوخة في صلصة طماطم لاهوري

29



Baingan Bharta

بارتا البانجان

Roasted eggplant prepared with onions, tomatoes, green chillies and ginger

باذنجان محمص محضر مع البصل، الطماطم، الفلفل الحار الأخضر، الزنجبيل

28



Dal Tadka

دال تادكا

Moong and masoor lentils, tempered with garlic and cumin

عدس مونج أند ماسور، يطبخ مع الثوم والكُمون

23



Channa Masala

شانا ماسالا

Chickpeas prepared with dry mango powder and roasted cumin

الحمص المحضر بمسحوق المانجو الجاف، الكُمون المحمص

26



Jeera Aloo

جير ألو

Potato cubes tempered with cumin seeds

مكعبات البطاطس المطهوه مع بذور الكُمون

25



Aloo Baingan Sukha ✨🌶️

سوكا بانجان ألو

Baby eggplants tossed with potatoes and fresh coriander

باذنجان رومي مقلي مع بطاطس، كزبرة طازجة

28



Aloo Palak

ألو بالاك

Spinach & potato curry tempered with garlic

سبانخ وبطاطس بالكاري مطهوه مع الثوم

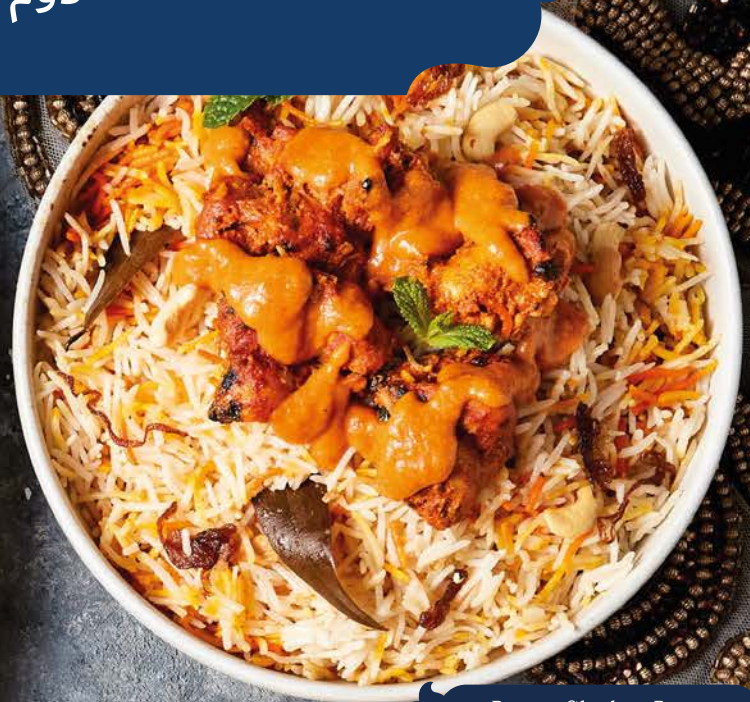
28

DUM PUKHT BIRYANI

دوم بوخت بیرانی



Raan Biryani



Butter Chicken Biryani



Sultan E Gosht



Tandoori Jhinga Biryani



Tandoori Jheenga Biryani ✨

تندوري جينجا برياني

Tandoor roasted king prawns layered over flavoured basmati rice

أرز بسمتي عطري مغطى بجمبري خليجي، مطهو مع التوابل في إناء محكم الغلق

79



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



Murgh Lucknowi Biryani

مورغ لكنوي برياني

Chicken sautéed in the fragrant royal sauce and basmati rice

دجاج مقلي بالصلصة الملكية العطرية وأرز بسمتي

48



Sultan E Gosht ✨

سلطان إي جوهشت

A meat lover's delight, hearty Biryani prepared the traditional way with juicy on the bone Mutton.

لمحبي اللحوم؛ برياني مُحَضَّر بالطريقة التقليدية الغنية بالعصارة مع عظم لحم الضأن

49



Jheenga Dum Ki Biryani

جينجا دوم كي برياني

Gulf prawns, cooked along with spices in a sealed pot

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

65



Hyderabad Nizami Biryani ✨

برياني نظامي حيدر آباد

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

دجاج ماسالا متبل مع هيل ، زعفران ، بيض 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



Gosht Dum Biryani

جوشث دوم برياني

Long-grained basmati rice layered over succulent pieces of lamb in a rich masala, cooked in a sealed pot

أرز بسمتي طويل يقدم على طبقة من قطع لحم الضأن الطرية في ماسالا غنية، مطهو

في إناء محكم الغلق

52



Machchi Dum Biryani

ماتشي 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 منزوع العظم في مرق غني،

مطهو في إناء محكم الغلق

60



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



Mutton Lucknowi Biryani ✨

برياني لحم ضأن لكنوي

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

قطع لحم ضأن طرية محضرة في الصلصات العطرية الشهيرة وأرز بسمتي

54



Raan Biryani ✨

ران برياني

Succulent leg of lamb, rogan masala over dum biryani rice

فخذ ضأن طري، ماسالا روجان؛ يقدم على طبقة أرز برياني دوم

160

DUM PUKHT BIRYANI VEG

دوم بوخت بيراني الخضروات

Bharwan Khumb Biryani

Paneer Tikka Dum Biryani

Kathal Biryani



Bharwan Khumb Biryani ✨

بهروان كومب برياني

Stuffed tandoori mushroom smoked with aged basmati rice

فطر تندوري محشي مدخن مع أرز بسمتي معتق

46



Paneer Tikka Dum Biryani

دوم برياني بانير تكا

Soft chunks of delicately spiced and grilled cottage cheese, cooked with fine grains of basmati rice

قطع طرية من جبن قريش متبل ومشوي بركة مطبوخة مع حبوب الأرز البسمتي المطحون

44



Kathal Biryani ✨

كاثال برياني

Spiced jackfruit layered with masala biryani rice

جاكويت متبل مع أرز ماسالا برياني

46



Subzi Biryani

سابزي برياني

An aromatic combination of basmati rice cooked with garden fresh vegetables

مزيج عطري من الأرز البسمتي المطبوخ مع خضار عشبي

38



Kofta Biryani

كفتة برياني

Long-grained basmati rice layered over vegetable and broccoli dumplings.

فطائر طبقات الأرز البسمتي طويل الحبة على الخضروات والبروكلي

46



Banarasi Pulao

باناراسي بولاو

Basmati rice pulao with vegetable, paneer and nuts

أرز بسمتي بالخضروات، بانير، مكسرات

30



Veg Pulao

فيج بولاو

Fragrant basmati pot rice with aromatic spices

أرز بسمتي معطر بالبهارات العطرية

26



Biryani Rice

أرز برياني

Aged basmati rice cooked with whole spices and saffron

أرز بسمتي مطبوخ مع البهارات، الزعفران

20



Kesar Ka Pulao

قيصر كا بولاو

Basmati rice infused with premium saffron

أرز بسمتي ممزوج بالزعفران الفاخر

24



Jeera Wala Pulao

جيرالا بولاو

Basmati rice flavoured with cumin seeds

أرز بسمتي بنكهة بذور الكمون

20



Plain Rice

كيساري كا بولاو

Steamed premium basmati rice

أرز بسمتي فاخر مطهو على البخار

16



INDIAN BREADS

خبز التندوري

Makhni Naan

Pudina Paratha

Lachchedar Paratha

Garlic Naan



Naan

نان

Leavened bread of white flour

خبز مخمر من الدقيق الأبيض

7



Lachchedar Paratha

لاشيدار باراتا

Layered wheat flour bread, a house specialty

خبز دقيق القمح متعدد الطبقات، منزلي الصنع

8



Roti Tandoori

روتي تندوري

Whole wheat plain bread

خبز القمح الكامل

4



Chilli Cheese Naan

نان بالجين الحار

Tandoori white flour bread topped with chilli cheese

خبز تندوري من الدقيق الأبيض مغطى بالجين الحار

14



Bread Basket

سلة الخبز

One each of tandoori roti, laccha paratha, plain naan and makhni naan

تشكيلة من 4 أنواع من الخبز من اختيارك، روتي، نان، باراتا، لاشيدار باراتا

26



Garlic Naan

نان بالثوم

Garlic flavoured white bread

خبز أبيض بنكهة الثوم

9



Pudina Paratha

بودينا باراتا

Layered whole wheat bread with dry mint

خبز القمح الكامل مع طبقات من النعناع الجاف

8



Butter Roti

روتي زبدة

Whole wheat flour bread baked in a tandoor, basted with butter.

خبز دقيق القمح الكامل مخبوز بالتندور مع الزبدة

5



Bharwan Potato Kulcha

كولشا بطاطس بهروان

Stuffed round naan with Potato

خبز نان محشو بالبطاطس

9



Zafrani Naan

نان زعفراني

Layered naan topped with saffron and almonds

طبقات نان مغطاة بزعفران ولوز

9



Makhni Naan

مخني نان

Layered white buttered bread

طبقات من الخبز الأبيض بالزبدة

8



Rumali Roti

رومالي روتي

Handkerchief thin and delicate flour bread

خبز ناعم ورقيق

7



Onion Kulcha

كولشا البصل

Tandoori white flour bread, baked with onion filling

خبز تندوري من الدقيق الأبيض مخبوز ومحشو بالبصل

8



Bharwan Paneer Kulcha

كولشا بانير بهروان

Tandoori white flour bread, baked with paneer filling

خبز تندوري من الدقيق الأبيض مخبوز بحشو بانير

14



Za'atar Paratha

باراتا بالزعتار

Layered paratha topped with za'atar

طبقات من الباراتا المغطاة بالزعتار

9

FRESH FRUIT JUICES

عصائر الفاكهة الطازجة



Orange
برتقال
20



Watermelon
بطيخ
19



Pomegranate
رمان
25



Carrot
جزر
19



Carrot & Orange
جزر و برتقال
20

LEMONADES

عصير الليمون



Shikanji
شيكانجي
15



Mint Cooler
نعناع بارد
15



Classic
كلاسيك
15



Pomegranate
رمان
20



Strawberry
فراولة
20



Zafron Citrus
زعفران حمضيات
22



MILKSHAKE

ميك تشيك



Mango
مانجو

24



Oreo
أوريو

24



Strawberry
فراولة

24



Avocado
أفوكادو

24



Nutella Banana
نوتيلا بالموز

24



Lotus
لوتس

24



TRADITIONAL DRINKS

المشروبات التقليدية



Lychee Apsara
ليتشي أفسارا

20



Mango Lassi
مانجو لاسي

20



Lassi
لاسي

15



Zafrani Lassi
زعفراني لاسي

20



Strawberry Lassi
فراولة لاسي

20



Masala Chaas
ماسالا شاس

15



Laban
لبن

16

MASHRUBAAT

مشروبات



COFFEE

Espresso	15	إسبرسو
Double Espresso	19	دبل إسبريسو
Café Latte	20	قهوة لاتييه
Cappuccino	22	كابوتشينو
Americano	19	أمريكانو
Hot Chocolate Bomb	24	شكولاته ساخنة
Vanilla Latte	22	الفانيليا لاتييه
Caramel Latte	22	كراميل لاتييه

TEAS

BLACK TEAS

English Breakfast	15	شاي الإفطار الانجليزي
Earl Grey	15	شاي إيرل جراي
Sulaimani	10	سوليماني

WELLNESS TEAS

Green Tea	15	شاي أخضر
Green Tea with Fresh Mint	15	شاي أخضر مع النعناع الطازج
Chamomile	15	شاي البابونج
Ginger Honey	15	شاي عسل الزنجبيل

CLASSIC

Masala Chai	10	شاي ماسالا
Karak Chai	10	شاي كرك
Carbonated Drinks	9	مشروبات غازية
Mineral Water Big	8	مياه معدنية كبير
Mineral Water Small	5	مياه معدنية صغير

كلاسيك

Dessert Menu. *Ask server for details.



CATERING

تقديم الطعام



No event is too big or small – from corporate canapes 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 نهتم بكل تفاصيل حفلاتكم سواء كانت صغيرة أم كبيرة! تمتعوا بأطباق الحلويات الصغيرة اللذيذة في المستشفى احتفالاً بالمولود الجديد أو دعونا نرتب لكم مواعيد الحفلات الكبرى!

كما أصبح بالإمكان التمتع بشاي العصرية اللذيذ في منزلكم مع الأحباب والأصحاب أو احصلوا 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

SWEETS

الحلويات



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 / email sweets@indiapalace.ae.