

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**

**ثقافتنا**  
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 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.

Over the last 29 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 الأنف 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.

اشك أن برياني قصر الهند أسطوري! فقد أتقنا طهي "دوم بوخت"، حيث يُطهى الطعام على نار هادئة، ممزوجًا بالتوابل الغنية، ليمنح الطعام نكهة عميقة ورائحة ساحرة تليق بالملوك.

على مدار الـ 29 عامًا الماضية، لم ندخر جهدًا في تقديم تجربة طعام ملكية أصيلة لا تُنسى لزيائنا. جميع مكوناتنا مختارة بعناية من أفضل المنتجين.

نحن ممتنون للغاية وسعداء للغاية بالحب والدعم المستمر الذي نحظى به من مجتمع عملائنا المخلصين من جميع أنحاء العالم.

إن التزامنا بجودة الطعام وأصالته وتجربة طعامنا سيستمر بالتأكيد في المستقبل.





## FRESH JUICE

### عصير طازج



Pomegranate

رمان

₹ 25



Watermelon

بطيخ

₹ 20



Orange

برتقال

₹ 20



Pomegranate & Orange

رمان وبرتقال

₹ 22



## LEMONADE

### عصير الليمون



Kala Khatta

كالا خاتا

₹ 20



Masala Iced Tea

شاي مثلج بالماسالا

₹ 19



Spicy Guava

جوافة حارة

₹ 20



Boondi Shikanjvi

بوندي شيكانجفي

₹ 20



Nimbu Pani

عصير الليمون

₹ 15



Mint Cooler

نعناع بارد

₹ 15



Classic

كلاسيك

₹ 15



Strawberry

فراولة

₹ 20



## MILKSHAKE

### ميلك تشيك



Mango Shake  
ميلك شيك المانجو

₪ 24



Oreo Shake  
ميلك شيك الأوريو

₪ 24



Popcorn Shake  
ميلك شيك الفشار

₪ 22



Kunafa Chocolate Shake  
ميلك شيك كنافة بالشوكولاتة

₪ 25



Almond & Date Shake  
ميلك شيك اللوز والتمر

₪ 25



## TRADITIONAL DRINKS

### المشروبات التقليدية



Pistachio Lassi  
لاسي الفستق

₪ 24



Mango Lassi  
مانجو لاسي

₪ 22



Lassi  
لاسي

₪ 15



Very Berry Lassi  
فراولة لاسي

₪ 24



Lychee Mint Lassi  
لاسي ليتشي بالنعناع

₪ 24



Masala Chaas  
ماسالا شاس

₪ 15



Laban  
لبن

₪ 16

Soft Drinks  
المشروبات الغازية

₪ 9

Still Water  
مياه معدنية

₪ 5 (S) ₪ 8 (L)

Sparkling Water  
مياه غازية

₪ 15



**Pani Puri**  
باني بوري



**Crispy Kale Chaat**  
تشات الكيل المقرمش



**Avocado Bhel Puri**  
يل بوري بالآفوكادو

## CHAAT شات



### Dahi Puri Legend

#### داهي بوري

Puffed puris, filled with spiced potatoes, yoghurt & sweet chutneys  
بوري منفوخ محشو بطاطس متبلة، زبادي، صلصة تشاتني الحلوة

₹ 19



### Avocado Bhel Puri NEW

#### يل بوري بالأفوكادو

Classic Mumbai bhel tossed with creamy avocado, puffed rice, chutneys, and a hint of lime  
بhel مومباي الكلاسيكي مع الأفوكادو الكريمي، والأرز المنتفخ، والصوصات، ولمسة من الليمون

₹ 25



### Samosa Chaat

#### شات سمبوسة

Spiced samosa chaat with tangy chickpeas & chutneys  
شات السمبوسة المتبلة مع الحمص اللاذع وصلصات التشاتني

₹ 21



### Crispy Kale Chaat NEW

#### تشات الكيل المقرمش

Crispy kale leaves topped with tangy chutneys, yoghurt, and spice dust for a crunchy gourmet twist  
أوراق الكيل المقرمشة مغطاة بصلصات التشاتني اللاذعة، الزبادي، ورشة من التوابل لإضافة لمسة مقرمشة فاخرة

₹ 32



### Pani Puri

#### باني بوري

Crisp golgappas filled with spiced potato served with chilled tangy mint and tamarind water  
غولغابا مقرمشة محشوة بطاطا متبلة، تُقدم مع ماء النعناع والتمر الهندي البارد اللاذع

₹ 19



### Avocado Papadi Chaat

#### شات بابادي بالأفوكادو

Crispy flour bread topped with avocado & chutneys  
خبز دقيق مقرمش مغطى بالأفوكادو، صلصة تشاتني

₹ 21

## SOUP الشوربة



### Samundari Shorba NEW

#### شوربة سمندري

Shrimps soup with avocado  
شوربة الجمبري بالأفوكادو

₹ 20



### Dal Shorba

#### دال شوربا

Mildly spiced lentil soup  
شوربة عدس خفيفة التوابل

₹ 20



### Tomato Shorba

#### شوربة الطماطم

Lightly spiced Indian tomato soup  
شوربة طماطم هندية خفيفة التوابل تُقدم باختيارك من الدجاج أو الذرة

₹ 20



Spicy



Legend



Mild

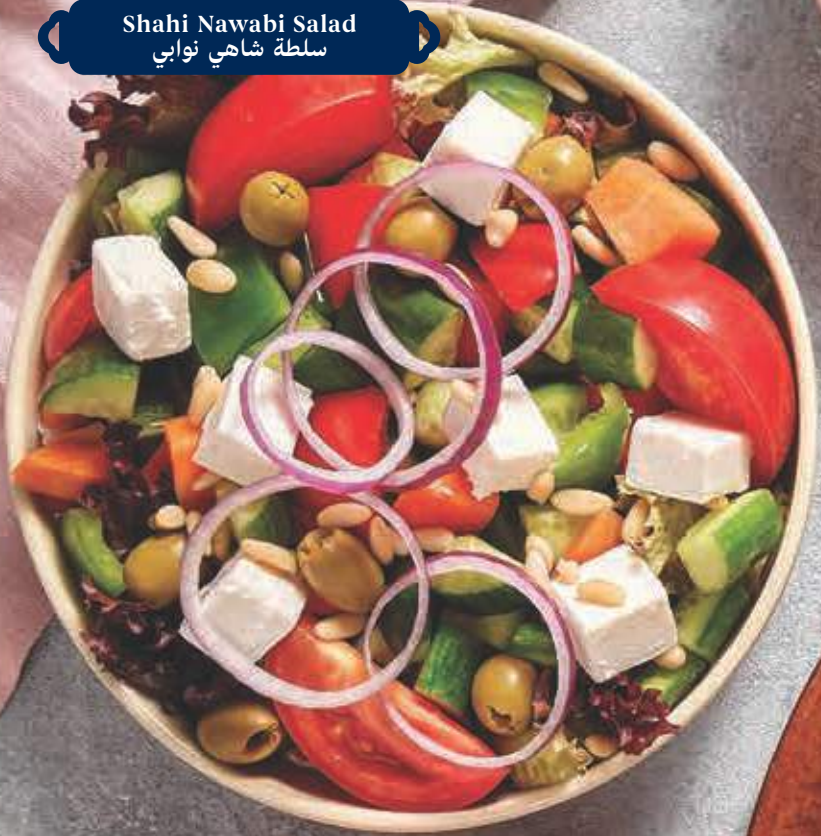


Our kitchen use nuts and dairy. Please inform your server of any food allergies.  
All prices are in AED and include VAT charges.

Kale & Berry Salad  
سلطة الكيل والتوت



Shahi Nawabi Salad  
سلطة شاهي نوابي



Fattoush Salad  
سلطة الفتوش



Chicken Tikka Salad  
سلطة دجاج تكا



Malai Tikka Caesar Salad  
سلطة مالاي تيكسا سيزر





## SALAD & APPETIZERS السلطات و المقبلات



### 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



### Chicken Tikka Salad

#### سلطة دجاج تكا

Tandoori boneless chicken with rocket and mix salad leaves  
دجاج تندوري مع جرجير وخليط من خضروات السلطة

30



### Malai Tikka Caesar Salad

#### سلطة مالاي تيكسا سيزر

Classic Caesar with a twist - topped with creamy malai tikka  
سلطة سيزر بمالاي تكا - سلطة سيزر الكلاسيكية بلحمة هنديّة، مزينة بقطع دجاج مالاي تكا الكريمة

30



### Fattoush Salad

#### سلطة الفتوش

Mixed greens, herbs and flatbread croutons  
خضروات مشكلة مع أعشاب وطرّف خبز مقرمشة (كروتون)

25



### Kale & Berry Salad

#### سلطة الكيل والتوت

Fresh kale tossed with strawberry cranberries and molasses dressing  
كيل طازج ممزوج بالفراولة والتوت البري وصلصة دبس خفيفة

30



### Tabbouleh Salad

#### سلطة التبولة

Parsley, tomato and olive oil  
سلطة بقدونس، طماطم، زيت زيتون

22



### Kachumber Salad

#### سلطة كوتشومبر

Shredded cucumber, tomato and red onion, tossed in lime juice  
خيار مبشور، طماطم، بصل أحمر، مخموس في سلطة عصير ليمون

22



### Fresh Garden Salad

#### سلطة الحديقة الطازجة

Finger cut garden vegetables with local jarjeer  
خضروات الحديقة المقطعة على شكل أصابع مع الجرجير المحلي

20



### 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



### Cucumber Raita

#### خيار رايتا

Yoghurt with chopped cucumber  
(Boondi Raita also available)  
زبادي مع خيار مقطع - يتوفر أيضًا مع رايتا بوندي

14



### Mixed Raita

#### ميكس رايتا

Yoghurt with chopped cucumber, tomato, onion  
زبادي مع خيار مقطع، طماطم وبصل

14



### Dahi

#### زبادي

Thick creamy fresh yoghurt  
زبادي كثيف وكريمي

10



Our kitchen use nuts and dairy. Please inform your server of any food allergies.  
All prices are in AED and include VAT charges.

Onion Palak Bhajia  
بالاك باجيا البصل

Cheesy Paneer Samosa  
سمبوسة بانير بالجينة

Til Palak Roll  
لفائف تيل بالاك

Spicy Potato  
بطاطس متبلة



  
**STARTERS**  
**مقبلات الخضروات**



**Til Palak Roll**  
لفائف تيل بالاك

Fresh spinach, cheese and sesame crusted rolls  
لفائف سبانخ، جبن، سمسم طازجة

👉 22



**Tikki Hari Bhari**  
تيكي هاري بهاري

Mildly spiced broccoli, vegetables and paneer patties  
فطائر بروكلي، جبن مع القليل من التوابل

👉 22



**Paneer 65** NEW  
بانير 65

Crisp paneer cubes in tangy South Indian spices with curry leaves and chillies.  
مكعبات بانير مقرمشة مقلية بصلصة جنوب هندية حامضة مع أوراق الكاري والفلفل الحار

👉 36



**Onion Palak Bhajia**  
بالاك باجيا البصل

Fried spinach and onion fritters  
فطائر سبانخ وبصل مقلية

👉 22



**Samosa** Legend  
سمبوسة

Mini samosas stuffed with potatoes, peas and cashew nuts  
سمبوسة صغيرة محشوة بالبطاطا والبازلاء والمكسرات الكاجو

👉 22



**Cheesy Paneer Samosa**  
سمبوسة بانير بالجبنة

Samosas stuffed with mozzarella & paneer crumble  
سمبوسة محشوة بجبنة الموزاريلا وقطع جبن البنير المفتتة

👉 25



**Masala Papad**  
ماسالا بابادا

Roasted papad with tomatoes, onions & sev  
باباد محمص مع طماطم وبصل

👉 11



**Peri Peri French Fries**  
بطاطا بييري بييري المقلية

Crispy fries dusted with bold peri-peri spice  
Also available Regular Fries AED 20  
طاطا مقرمشة مغطاة بتوابل بييري بييري الجريئة

👉 22



**Spicy Potato**  
بطاطس متبلة

Garlic & parsley seasoned deep-fried potato cubes  
سلطة بقدونس، طماطم، زيت زيتون

👉 22



Kashmiri Dynamite Prawns  
روبيان كشميري ديناميت

Kataifi Prawns  
قطيفي الجمبري

Chicken Wings Champ  
تشامب اجنحة الدجاج

Samosa Platter  
طبق السمبوسة

## STARTERS NON VEG

### مقبلات غير نباتية



#### Poppadum Crusted Prawns

##### روبيان بوبادوم المقرمش

Prawns rolled in a crust of poppadum and bread crumbs

ذيل مقلي على روبيان ملفوف بف قشرة من البوبادوم وفتات الخبز

₪ 46



#### Kataifi Prawns

##### قطيفي الجمبري

Kashmiri chilli marinated tiger prawns wrapped in kataifi threads

جمبري كشميري متبل بالفلفل الحار ملفوف بخيوط قطيفي

₪ 46



#### Kashmiri Dynamite Prawns NEW

##### روبيان كشميري ديناميت

Crispy sweet & spicy prawns tossed in Kashmiri style dynamite sauce

روبيان مقرمش حلو وحار مغطى بصلصة الديناميت على الطريقة الكشميرية

₪ 48



#### Chicken Wings Champ Sunehri

##### أجنحة دجاج شامب سونهري

Tandoori grilled chicken marinated with Kashmiri and yellow spices

دجاج تندوري مشوي متبل بالبهارات الكشميرية و الصفراء

₪ 35



#### Chicken Wings Champ Tandoori 🌶️

##### أجنحة دجاج شامب تندوري

Tandoori grilled chicken marinated with Kashmiri and yellow spices

دجاج تندوري مشوي متبل بالبهارات الكشميرية و الصفراء

₪ 35



#### Chicken 65

##### الدجاج 65

Indian fried chicken with curry leaves and chilli

دجاج هندي مقلي مع أوراق الكاري، الفلفل الحار

₪ 36



#### Samosa Platter

##### طبق السمبوسة

Two pieces each of mutton kheema samosas, chicken tikka samosas, cheesy paneer samosas

قطعتان من كل نوع: سمبوسة لحم مفروم، سمبوسة دجاج تيكّا، سمبوسة جبن بنير بالجينة

₪ 30



#### Mutton Kheema Samosa

##### سمبوسة كيمة لحم

Crispy samosas packed with spiced lamb mince and green peas

سمبوسة مقرمشة محشوة بلحم الغنم المفروم والبازلاء الخضراء

₪ 30



#### Chicken Tikka Samosa

##### سمبوسة دجاج تيكّا

Spicy tandoori chicken tikka samosa

سمبوسة دجاج تيكّا تندوري حارة

₪ 26



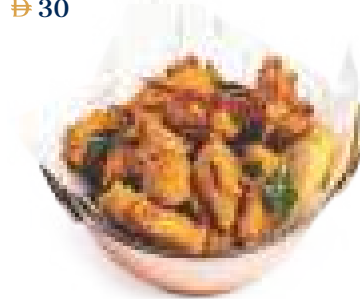
#### Amritsari Fish Fingers

##### أصابع سمك أمريتساري

Crisp spiced fish fingers, North Indian-style with chaat masala and mint dip

أصابع سمك مقرمشة متبلة على الطريقة الهندية الشمالية مع تشات ماسالا وصلصة النعناع

₪ 39



#### Gun Powder Chicken NEW 🌶️

##### دجاج غان باودر

Crispy chicken bites tossed in fiery South Indian gunpowder spice

قطع دجاج مقرمشة مغطاة بتوابل جنوب الهند الحارة الشهيرة

₪ 34

🌶️ Spicy 🌟 Legend 🌿 Mild



Our kitchen use nuts and dairy. Please inform your server of any food allergies. All prices are in AED and include VAT charges.

Samunder Ke Ratan  
ساموندر كي راتان

Tandoori Raan  
ران تندوري

Mixed Grill-Seafood  
ميكس جريل - مأكولات بحرية

Shahi Sheekh Kebab  
شاهي سيخ كباب

  
**TANDOOR SE - KEBAB**  
**تندور اس. إي - كباب**



**Tandoori Raan** 

**ران تندوري**

Succulent whole leg of lamb with Kashmiri chilli and shahi jeera, braised and roasted in tandoor  
فخذ خروف كامل طري مع فلفل كشميري وشاهي جيرا، مطهو ومحمص بالتندور

₹ 125 (Full) ₹ 65 (Half)



**Tandoori Lal Jhinga** 

**تندوري لال جينجا**

King prawns spiced with Kashmiri chilli  
جمبري كبير متبل بفلفل كشميري

₹ 75




**Samunder Ke Ratan**

**ساموندر كي راتان**

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

₹ 75



**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



**Achari Mahi Tikka** 

**تيكا ماهي أتشاري**

Fish tikka flavoured with tangy Indian pickled spices  
تكا السمك بنكهة التوابل الهندية المخلة اللذعة

₹ 54



**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



**Tandoori Fish Tikka**

**تيكا سمك تندوري**

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

₹ 54



**Zaffrani Lamb Tikka** 

**تيكا لحم الزعفران**

Char-grilled lamb infused with saffron and royal spices  
لحم ضأن مشوي على الفحم منقوع بالزعفران والتوابل الملكية

₹ 54



**Shahi Sheekh 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

₹ 49



**Murgh Tikka Joshila**

**مورغ تيكا جوشيلا**

Chicken marinated in garam masala, Kashmiri chilli, ginger and garlic  
دجاج متبل في ماسالا جارام، فلفل كشميري، زنجبيل، ثوم

₹ 44



**Lasuni Machchi**

**سمك بالثوم**

Grilled fish flavoured with aromatic herbs and fresh garlic  
سمك مشوي بنكهة أعشاب عطرية وثوم طازج

₹ 54



**Mughlai Malai Tikka**

**موغلاي مالاي تيكا**

Creamy chicken with a touch of green cardamom and cashew nut  
دجاج كريمي مع قليل من الهيل الأخضر، الكاجو

₹ 40

Noorani Chicken Sheesh  
شيش كباب دجاج نوراني

Mixed Grill - Non Veg  
ميكس جريل - غير نباتية

Malai Tandoori Chicken  
دجاج تندوري بالملاي

Murgh Tikka Joshila  
مورغ تیکا جوشيلا

## TANDOOR SE - KEBAB

### تندور اس. إي - كباب



**Mixed Grill Meat**   
مشاوي اللحم المشكلة

A platter of smoky grilled meat and chicken, marinated in signature Indian Palace spices  
طبق من اللحوم والدجاج المشوي بتتبيلة قصر الهند المميزة

₹ 59



**Tandoori Chicken Platter**   
طبق دجاج تندوري

Full tandoor roasted chicken  
دجاج مشوي تندوري كامل (يمكنك اختيار نصف جزء)

₹ 60 (Full) ₹ 32 (Half)



**Malai Tandoori Chicken Platter**    
طبق دجاج تندوري بالملاي

Full Tandoor chicken marinated in creamy yogurt and mild spices  
دجاج تندوري كامل متبل بزبادي كريمي وتوابل خفيفة

₹ 60 (Full) ₹ 32 (Half)




**Xtra Spicy Chicken Tikka**   
تيكا دجاج حار زيادة

Fiery chicken tikka with bold masala heat of bird's eye chillies  
دجاج تكا ناري بنكهة ماسالا قوية ولفل العصفور الحارق

₹ 49



**Malai Sheekh Bharwan Kebab**   
ملاي شيخ باروان كباب

Chicken sheekh kebab stuffed with minted cheese arabic  
كباب شيش دجاج محشو جبنة بالنعناع

₹ 39



**Reshmi Kesari Kebab**  
رشمي كساري كباب

Chicken supremes spiced with saffron and yellow chilli  
دجاج سوبريم متبل بالزعفران، الفلفل الأصفر

₹ 39



**Noorani Chicken Sheesh Kebab**   
شيش كباب دجاج نوراني

Juicy, kofta-style chicken kebabs seasoned with parsley, local oregano, and a subtle touch of crushed chillies  
كباب دجاج على طريقة الكفتة، طري ومتبل بالبقدونس والأوريغانو المحلي ولمسة خفيفة من الفلفل الحار المجروش

₹ 38

## TANDOOR

### تندور

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.

Tandoori Malai Broccoli  
بروكلي تندوري بالمالي

Achhari Paneer Tikka  
تيكا بانير آتشاري

Soya Chaap  
صويا شاب

Cheese Subz Sheekh Kebab  
شيخ كباب خضار بالجبن

## TANDOOR SE - KEBAB VEG

### تندوي الكباب بالخضروات



#### Mix Grill Vegetarian

#### مشاوي مشكلة نباتية

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

₹ 49



#### Cheese Mushroom Tikka

#### تيكا مشروم بالجبنة

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

₹ 37



#### Achari Paneer Tikka

#### تيكا بانير أتشاري

Tandoor grilled soft paneer cubes marinated in pickled spice blend  
مكعبات بانير مشوية في التندور بخلاطة توابل المخلل الهندي.

₹ 35



#### Paneer Tikka

#### بانير تكا

Cottage cheese, bell pepper and tomato, char-grilled in the tandoor  
جبن قريش، فلفل رومي وطماطم، مشوي في التندوري

₹ 38



#### Tandoori Malai Broccoli

#### بروكلي تندوري بالمالي

Char-grilled broccoli florets in rich cream and cheese marinade  
زهرات بروكلي مشوية بتتبيلة غنية بالكريمة والجبن

₹ 39



#### Paneer Khulley Aloo

#### بانير كولي ألو

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

₹ 35



#### Cheese Subz Sheekh Kebab

#### شيش كباب خضار بالجبن

Mixed vegetable skewers enriched with cheese and peppers  
أسياخ خضار مشكلة مع الجبن والفلفل

₹ 34



#### Soya Chaap

#### صويا شاب

Tandoor grilled Soya tikka topped with makhani sauce  
تيكا الصويا المشوية على التنور مغطاة بصلصة مخني

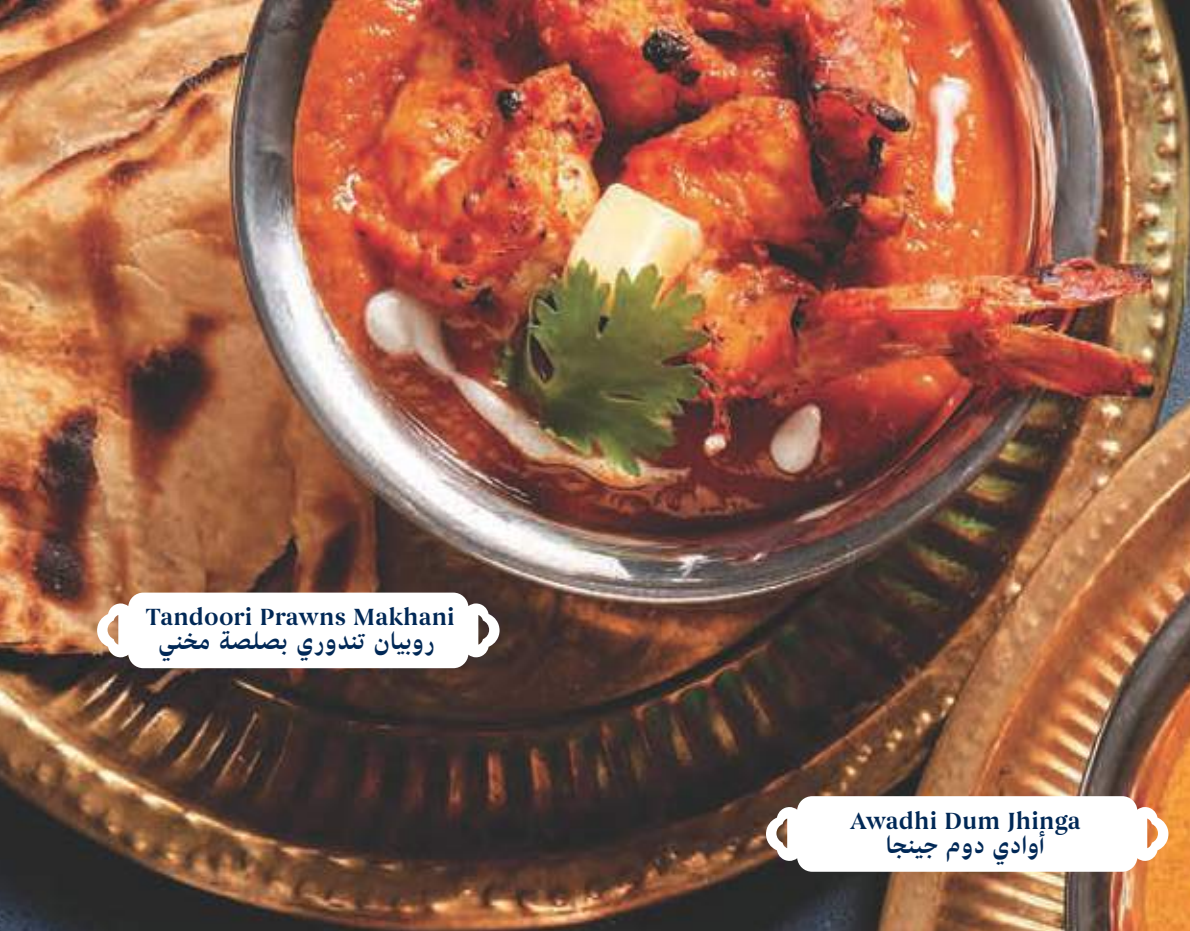
₹ 36

## VEGAN MENU

### قائمة نباتية

مستوحى من نقاء المطبخ الساتفيك، يقدم قصر الهند قائمة نباتية خفيفة وصحية، معدة بمكونات تعزز المناعة. تُطهى الأطباق بطريقة الدم بخت على نار هادئة لتمنحها نكهات عميقة وروائح غنية تليق بالملوك.

Indian Satvic food is pure, light, and easily digestible, promoting health and well-being.  
Inspired by this philosophy, the vegan menu at India Palace is crafted for both dedicated vegans and those exploring new flavours.  
Using Satvic techniques and immunity-boosting ingredients, each dish is slow-cooked Dum Pukht style, allowing rich spices to create deep, aromatic flavours fit for royalty.



**Tandoori Prawns Makhani**  
روبيان تندوري بصلصة مخني

**Awadhi Dum Jhinga**  
أوادي دوم جينجا



**Prawns Chettinad**  
جمبري تشيتيناد



**Fish Tikka Masala**  
سمك تيكما ماسالا





## CURRY SEAFOOD المأكولات البحرية بالكاري



### Tandoori Prawns Makhani

#### روبيان تندوري مع صلصة مخاني

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

روبيان ملكي في صلصة طماطم وكاجو ناعمة ومتبلة بتوابل خفيفة

₹ 89



### Prawns Masala

#### روبيان بالماسالا

Gulf prawns simmered with chopped onion, tomato and ginger

روبيان الخليج مطهو ببطء مع البصل المفروم والطماطم والزنجبيل

₹ 69



### Prawns Jalfrezi

#### جمبري جالفريزي

Prawns tossed with bell peppers, onions and tomato masala

جمبري ممزوج بالفلفل الحلو، البصل، ماسالا الطماطم

₹ 69



### Lal Mirch Ki Machli

#### لال ميرش كي ماتشلي

Fish cubes cooked in Kashmiri chilli flavoured sauce

مكعبات سمك مطبوخة بصلصة الفلفل الكشميري

₹ 57



### Awadhi Dum Jhinga

#### أواذي دوم جينجا

Awadhi prawns in tomato and cashew nut gravy

روبيان أودهي بصلصة الطماطم والكاجو

₹ 69



### Prawns Kadai

#### كاداي روبيان

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

جمبري خليجي ممزوج بالفلفل الحلو، الفلفل الحار، الزنجبيل، خلطة الطماطم، صلصة البصل

₹ 69



### Prawns Pepper Roast

#### روبيان محمر بالفلفل

Prawns tossed in ground pepper and onion tomato masala

روبيان مقلي في ماسالا البصل والطماطم والمطحون

₹ 69



### Prawns Chettinad

#### جمبري تشيتيناد

Spiced prawns in coriander, fennel and coconut sauce

روبيان متبل في صلصة الكزبرة والشمر وجوز الهند

₹ 69



### Goan Fish Curry

#### سمك جوان بالكاري

Fish chunks cooked with Goan spices finished with coconut milk

قطع السمك مطهوه بتوابل غواية ومتبلة بحليب جوز الهند

₹ 57



### Machchi Masaladar

#### سمك ماشي ماسالادار

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

سمك الهامور الهندي الشمالي الكلاسيكي مطبوخ في البصل، ماسالا الطماطم

₹ 57



### Fish Tikka Masala

#### سمك تيكما ماسالا

Tandoori fish simmered in tikka masala sauce

سمك تندوري مطهو بصلصة ماسالا تكا

₹ 57



### Machchi Kadai

#### ماششي كادي

Fish cooked in crushed coriander and bell pepper sauce

سمك مطهو في صلصة الكزبرة المطحونة والفلفل الرومي

₹ 57



Our kitchen use nuts and dairy. Please inform your server of any food allergies.  
All prices are in AED and include VAT charges.

Awadhi Mutton Kheema  
لحم مفروم اوداوي



Rara Gosht  
رار جوشت



Gosht Mirchi Masala  
جوشت ميرش ماسالا



Bhuna Gosht  
بهونا جوشت





## CURRY MUTTON

### لحم ضأن بالكارى



#### Mutton Kholapuri

##### لحم خولابوري

Fiery Maharashtrian bone-in in lamb curry with bold spices and coconut base

كارى غنم حار من مهاراشترا مع توابل قوية وقاعدة جوز الهند

₹ 55



#### Bhuna Gosht

##### بهونا جوش

Tender lamb with garam masala and red onion

لحم ضأن طري مع ماسالا الحمص، بصل أحمر طازج

₹ 55



#### Mutton Pepper Roast

##### لحم ضأن مشوي بالفلفل

Tender lamb cooked with black pepper, curry leaves, and southern masala

لحم ضأن طري مطهو مع فلفل أسود، أوراق الكاري، وتوابل جنوبية

₹ 55



#### Dum Rogan Josh

##### دوم روجان جوش

Lamb cooked in a sealed vessel with yoghurt and spices

لحم ضأن مطهو في وعاء مغلق مع الزبادي والتوابل

₹ 55



#### Hyderabadi Gosht Korma

##### جوش حيدر آباد كروما

Lamb cubes simmered in yoghurt and cashew nut sauce

قطع لحم ضأن مطهوه في صلصة الزبادي والكاجو

₹ 55



#### Gosht Tikka Masala

##### غوش تيكما ماسالا

Char-grilled lamb chunks simmered in spiced tomato masala

قطع لحم ضأن مشوية على الفحم مطهوه في ماسالا الطماطم المتبلية

₹ 59



#### Tawa Gosht

##### تاوا جوش

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

مكعبات لحم الضأن وسيخ كباب، مطهوه في صلصة الزنجبيل والثوم والطماطم

₹ 50



#### Awadhi Mutton Kheema

##### لحم مفروم أوداوي

Minced lamb slow-cooked with royal awadhi spices and cashew base

لحم ضأن مفروم مطهو ببطء مع توابل أودھية ملكية وقاعدة كاجو

₹ 49



#### Kadai Gosht

##### كاداي جوش

Mutton cubes prepared with crushed coriander, pepper and chilli

مكعبات لحم ضأن محضرة بالكزبرة المطحونة، الفلفل والفلفل الحار

₹ 51



#### Keema Mirch Do Pyaaza

##### كيفة ميرش دو پيازا

Minced mutton prepared with onions, masala and coriander

لحم ضأن مفروم محضّر مع البصل والكزبرة

₹ 45



#### Rara Gosht

##### رار جوش

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

قطع لحم ضأن حارة على العظم مطهوه ببطء مع اللحم مفروم، الزنجبيل والتوابل

₹ 52



#### Gosht Mirchi Masala

##### جوش ميرش ماسالا

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

لحم ضأن على العظم بطريقة دهايا مع فلفل أخضر وزنجبيل طازج

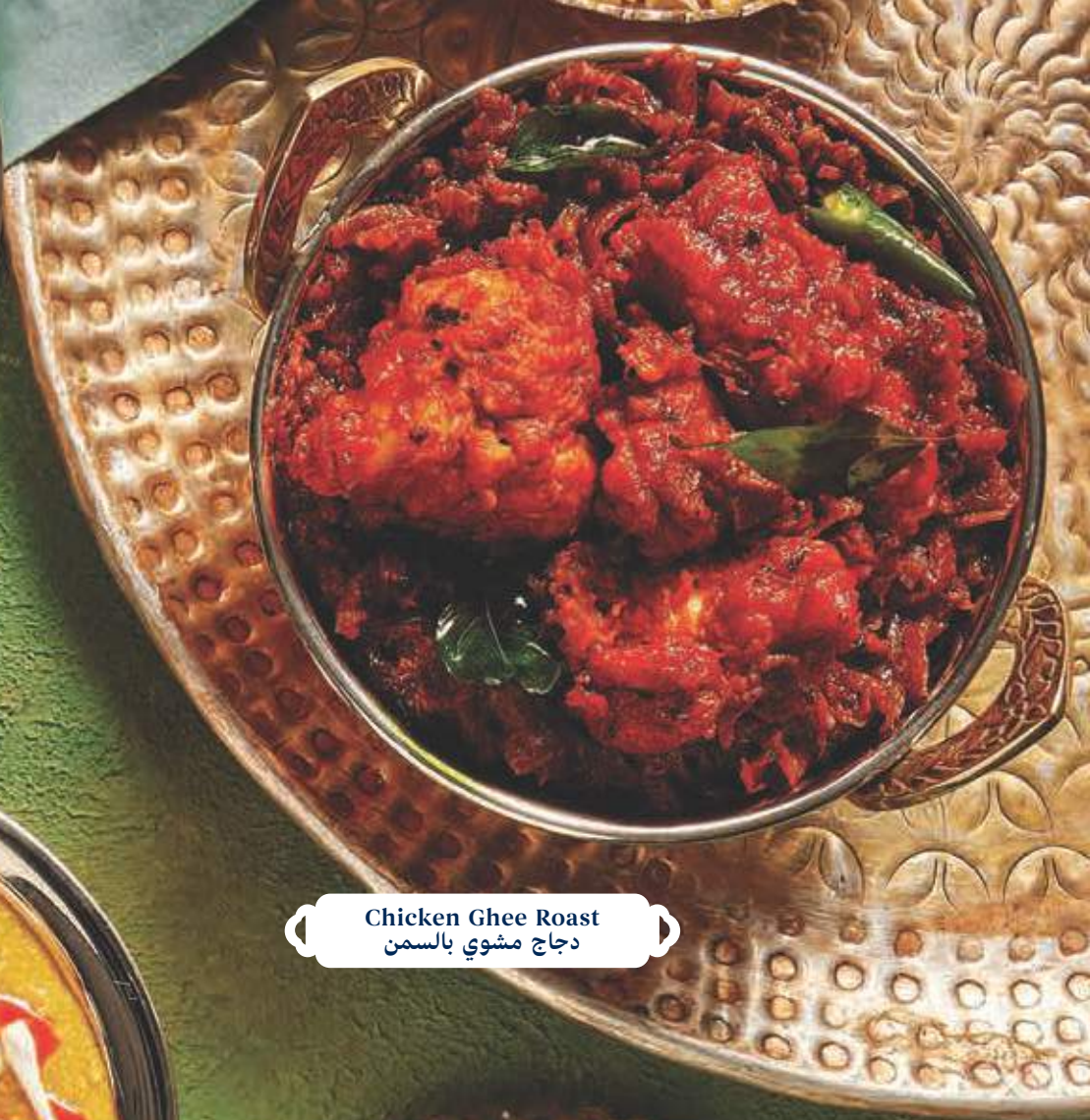
₹ 52



Our kitchen use nuts and dairy. Please inform your server of any food allergies. All prices are in AED and include VAT charges.



**Butter Chicken**  
دجاج بالزبدة



**Chicken Ghee Roast**  
دجاج مشوي بالسمن



**Dum Ka Zafrani Murgh**  
دوم كا زعفراني مورج



**Chicken Rogan Josh**  
دجاج روغن جوش





## CURRY CHICKEN

### دجاج بالكاري



#### Butter Chicken

##### دجاج بالزبدة

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

53



#### Chicken Tikka Masala

##### دجاج تكا ماسالا

Barbequed chicken in a rich tomato and ginger sauce  
دجاج باربيكيو مشوي في صلصة طماطم غنية بالزنجبيل

49



#### 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

45



#### Chicken Rogan Josh

##### دجاج روغن جوش

Morsels of chicken simmered in slow cooked rogan josh gravy  
قطع دجاج مطهية ببطء في صلصة روغان جوش الغنية

49



#### Chicken Ghee Roast

##### دجاج مشوي بالسمن

Chicken pieces cooked with rich spices and roasted in golden Indian ghee  
قطع دجاج مطهية بتوابل غنية ومشوية في السمن الهندي الذهبي

49



#### Amritsari Murgh

##### دجاج أمريتساري

Chicken curry with tomato, cracked pepper, ginger and ground masala  
كاري الدجاج مع الطماطم، الفلفل المقت، الزنجبيل، ومسحوق الماسالا

45



#### Chicken Chettinad

##### دجاج تشيتيناد

Succulent chicken curry with coriander, fennel and coconut sauce  
دجاج بخلصة الكاري مع الكزبرة، الشمر، صلصة جوز الهند

45



#### Dum Ka Zafrani Murgh

##### دوم كا زعفراني مورج

Chicken in rich almond saffron sauce  
دجاج بصلصة اللوز الغنية بالزعفران

49



#### Chicken Coconut Masala

##### دجاج ماسالا بجوز الهند

South Indian-style chicken in creamy coconut spiced sauce  
دجاج على الطريقة الجنوبية في صلصة جوز الهند الكريمة والتمتلة

44



#### Goan Chicken Curry

##### كاري دجاج على الطريقة الغوانية

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

45



#### Kaju Tadka Chicken

##### دجاج تادكا بالكاجو

Chicken in cashew chilli gravy  
دجاج في صلصة الكاجو والفلفل الحار

39



#### Kadai Chicken

##### دجاج كادي

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

45



Our kitchen use nuts and dairy. Please inform your server of any food allergies.  
All prices are in AED and include VAT charges.

**Banjara Paneer Kofta**  
بانجارا بانير كفتة

**Khumb Matar Hara Pyaaz**  
كومب مطر هارا بياز

**Paneer Ghee Roast**  
بانير غي روست

**Kadai Paneer**  
كاداي بانير

  
**CURRY VEG**  
**خضروات بالكاري**



**Paneer Ghee Roast** NEW

بانير غي روست

Paneer cubes tossed in spicy ghee masala with South Indian flavors.

مكعبات بانير مطهوهة بصلصة السمن الحارة بنكهات جنوب الهند

₹ 46



**Stuffed Mushroom Tikka Masala**

يكا مشروم محشي صلصة ماسالا

Char-grilled stuffed mushroom finished in tikka masala sauce

قطر محشو مشوي على الفحم ومغمور بصلصة تيكما ماسالا

₹ 44



**Khumb Matar Hara Pyaaz** NEW 

كومب مطر هارا بياز

Baby Mushrooms sautéed with fresh spring onions and spices.

قطر صغير مقلي مع البصل الأخضر الطازج والتوابل

₹ 38



**Methi Malai Kaju Matar** NEW

ميثي مالاي كاجو ماتار

Green peas with fenugreek & creamy cashew nut gravy

كاري غني وكريمي بالحلبة والكاجو والبازلاء

₹ 42



**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

₹ 46



**Shahi Paneer** 

شاهي بانير

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

بانير مطبوخ في مرقة غنية من الكاجو والكومن والياسمين الهندي

₹ 35



**Paneer Makhni Kofta**

بانير مخني كفتة

Paneer stuffed koftas in makhni sauce

كفتة محشوة بجبن البانير في صلصة القحني الكريمة

₹ 34



**Gobi Taka Tak** NEW

غوبي تاكا تاك

Mince cauliflower tossed on tawa with tangy tomato-onion masala

قزنبط مفروم مطهوه على صاج مع صلصة طماطم وبصل لاذعة

₹ 34



**Paneer Makhani** 

بانير ماخاني

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

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

₹ 40



**Bhindi Do Pyaza**

بهندي دو بيازة

Diced okra tossed with onion and herbs

بامية مقطعة بالبصل، الأعشاب

₹ 36



**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



**Palak Paneer** 

بالاك بانير

Cottage cheese in creamy spinach gravy, tempered with fresh garlic

جينة في مرقة سبانخ بالكريمة، تطبخ مع الثوم الطازج

₹ 35

Palak Paneer  
بالاك بانير

Aloo Udhayagiri  
آلو أوداياغيري

Bhindi Do Pyaza  
بهندي دو بيازة

Gobi Taka Tak  
غوبي تاكا تاك

Dal Makhani  
دال مخاني



## CURRY VEG خضروات بالكاري



### Aloo Baingan Sukha سوكا بانجان ألو

Baby eggplants tossed with potatoes and fresh coriander  
باذنجان رومي مقلي مع بطاطس، كزبرة طازجة

₹ 29



### Kadai Paneer كاداي بانير

Spiced paneer finished in a coriander, pepper and onion masala  
جينة بانير الحارة مع توابل الكزبرة و الفلفل و البصل

₹ 36



### Kadai Subzi كاداي سابزي

Fresh seasonal vegetables tossed in crushed coriander and chilli masala  
خضروات موسمية طازجة مقالية مغموسة في مسحوق كزبرة، ماسالا فلفل

₹ 32



### Subzi Makhanwala سابزي مخانوالا

Seasonal mix vegetables in a creamy tomato sauce, flavoured with fenugreek  
خضروات موسمية تقدم في صلصة طماطم دسمة بتكهة الحلبة

₹ 32



### Aloo Gobi **NEW** ألو جوبي

Fresh cauliflower and potato preparation spiced with red chilli, ginger and coriander  
قرنبيط طازج بطاطا و بازلاء مطبوخة و متبله مع فلفل أحمر و زنجبيل وكزبرة

₹ 29



### Jeera Aloo جيرالو

Potato cubes tempered with cumin seeds  
مكعبات البطاطس المطهوه مع بذور الكمون

₹ 29



### Channa Masala شاناماسالا

Chickpeas prepared with dry mango powder and roasted cumin  
الحمص المحضر بمسحوق المانجو الجاف، الكمون المحمص

₹ 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

₹ 29



### Aloo Udhayagiri **NEW** ألو أوداياغيري

Baby potatoes cooked in crushed curry patta and chillies  
بطاطا صغيرة مطهوه مع أوراق الكاري والفلفل

₹ 30



### Dal Makhani **Legend** دال مخاني

Black lentils simmered overnight on a low heat, finished with butter and fresh cream  
عدس بنية مطهو على نار هادئة طوال الليل، مُزّن بزبدة وقشدة طازجة

₹ 32



### Makhani Sauce صلصة مخاني

Classic butter-tomato gravy enriched with cream and kasoori methi  
صلصة الزبدة والطماطم الكلاسيكية بالكريمة والكاسوري ميثي

₹ 35



### Dal Tadka دال تادكا

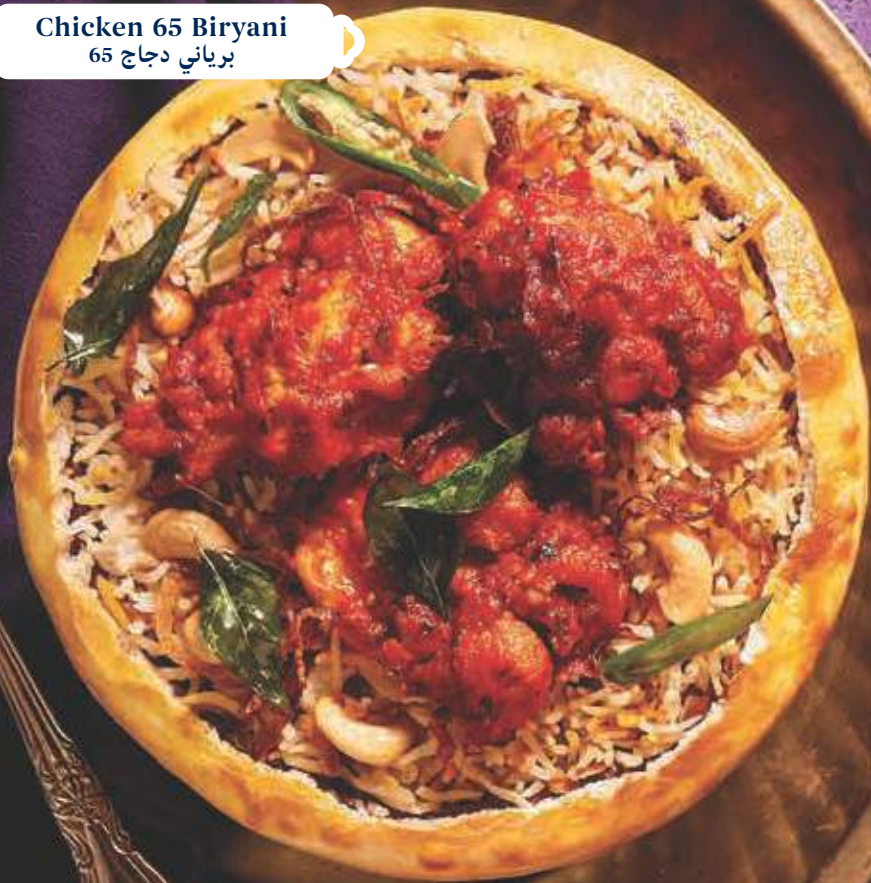
Moong and masoor lentils, tempered with garlic and cumin  
عدس مونج آند ماسور، يطبخ مع الثوم والكمون

₹ 26



Our kitchen use nuts and dairy. Please inform your server of any food allergies.  
All prices are in AED and include VAT charges.

Chicken 65 Biryani  
برياني دجاج 65



Tandoori Mahi Biryani  
برياني ماهي تندوري



Butter Chicken Biryani  
برياني دجاج بالزبدة



Tandoori Jhinga Biryani  
تندوري جينجا برياني





## DUM PUKHT BIRYANI

### دوم بوخت بيراني



#### Tandoori Prawns Biryani

##### روبيان تندوريا بيراني

Tandoor roasted king prawns layered over flavoured basmati rice

جمبري ملكي مشوي في التندور يُقدّم على طبقة من أرز بسمتي متبل بالنكهات

₹ 85



#### Prawns Dum Biryani

##### روبيان دوم بيراني

Gulf prawns, cooked along with spices in a sealed pot

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

₹ 69



#### Tandoori Raan Biryani

##### بيراني ران تندوري

Succulent leg of lamb, rogan masala over dum biryani rice

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

₹ 169



#### Butter Chicken Biryani

##### بيراني دجاج بالزبدة

Saffron biryani rice layered with butter chicken tikka and cashew nuts

أرز بيراني بالزعفران مع دجاج تكا بالزبدة والكاجو

₹ 57



#### Hyderabadi Nizami Biryani

##### بيراني نظامي حيدرآباد

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

دجاج ماسالا متبل مع هيل، زعفران، بيض وأرز بسمتي

₹ 55 (Chicken) ₹ 79 (Mutton)



#### Chicken 65 Biryani / Prawns 65 Biryani

##### بيراني روبيان 65 / بيراني دجاج 65

South indian fried chicken/ prawn with flavorful basmati rice

دجاج مقلي على الطريقة الجنوبية الهندية مع أرز بسمتي معطر بالنكهات

₹ 55 (Chicken) ₹ 79 (Prawns)



#### Tandoori Mahi Biryani

##### تندوري ماهي بيراني

Tandoor smoked boneless fish fillet assembled over long - grained basmati rice

سمك فيليه مدخن تندوري مع طبقات من الأرز البسمتي طويل الحبة

₹ 79



#### Murgh Dum Biryani

##### مورج دوم بيراني

Signature chicken biryani cooked in a sealed pot

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

₹ 49



#### Chicken Tikka Biryani

##### بيراني دجاج تيكّا

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

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

₹ 55



#### Sultan E Gosht Biryani

##### سلطان إي جوهشت بيراني

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

لمحبي اللحوم؛ بيراني مُحضّر بالطريقة التقليدية الغنية بالعصارة مع عظم لحم الضأن

₹ 54



#### Gosht Dum Biryani

##### جوهشت دوم بيراني

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

₹ 59



#### Machchi Dum Biryani

##### ماتشي دوم بيراني

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



Our kitchen use nuts and dairy. Please inform your server of any food allergies. All prices are in AED and include VAT charges.

Malai Broccoli Biryani  
برياني بروكلي بالملاي

Bombay Moti Pulao  
بيلاو موتي بومباي

Bharwan Khumb Biryani  
بهروان كومب برياني

Paneer 65 Biryani  
برياني بانير 65



## DUM PUKHT BIRYANI VEG

### دوم بوخت بيرياني الخضروات



#### Bharwan Khumb Biryani

##### بهرون كومب برياني

Stuffed tandoori mushroom smoked with aged basmati rice  
فطر تندوري محشي مدخن مع أرز بسمتي معتق

₹ 46



#### Paneer 65 Biryani **NEW**

##### برياني بانير 65

Aromatic rice layered with spicy paneer 65  
أرز عطري بطبقات من بانير 65 الحار

₹ 48

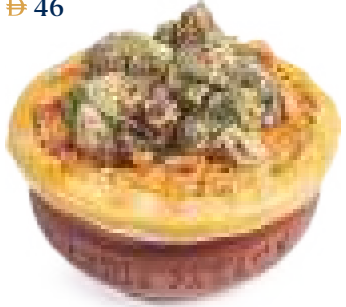


#### Kathal Biryani

##### كاتال برياني

Spiced jackfruit layered with masala biryani rice  
جاك فروت متبل مع طبقات من أرز برياني ماسالا

₹ 44



#### Malai Broccoli Biryani **NEW**

##### برياني بروكلي بالملاي

Creamy broccoli biryani with subtle spices and saffron aroma  
برياني كريمي بالبروكلي مع توابل خفيفة وعطر الزعفران

₹ 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 بريقة مطبوخة مع حبوب الأرز البسمتي المطحون

₹ 48



#### Subzi Biryani / Egg Biryani

##### برياني بالبيض / سابزي برياني

An aromatic combination of basmati rice cooked with garden fresh vegetables / boiled eggs  
مجموع عطري من أرز البسمتي المطهو مع خضروات طازجة من الحديقة / أو مع بيض مسلووق

₹ 40 (Subzi) ₹ 42 (Egg)



#### Soya Chaap Biryani

##### برياني صويا تشامب

Protein-rich grilled soya chunks layered with fragrant biryani rice and spices.  
شرائح صويا مشوية غنية بالبروتين مع أرز برياني متبل

₹ 44

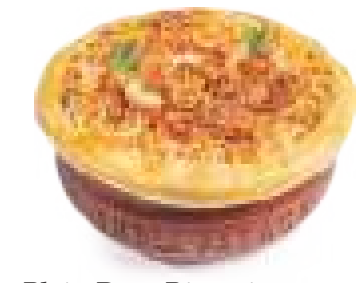


#### Bombay Moti Pulao **NEW**

##### بيلو موتي بومباي

Masala Biryani rice with paneer pearls and cashews  
أرز برياني عطري مع كرات بانير وكاجو

₹ 32



#### Plain Dum Biryani

##### برياني دوم ساده

Aromatic basmati rice dum-cooked with gravy and saffron  
أرز بسمتي عطري مطهو على طريقة الدم مع الصلصة والزعفران

₹ 30



#### Subzi Ka Pulao

##### بولو الخضار

Fragrant basmati rice with vegetables and aromatic spices  
أرز بسمتي معطر بالبهارات العطرية

₹ 30



#### Jeera Rice

##### أرز جيرا

Basmati rice flavoured with cumin seeds  
أرز بسمتي بنكهة بذور الكمون

₹ 21



#### Saffron Pulao

##### بولو الزعفران

Basmati rice infused with premium saffron  
أرز بسمتي ممزوج بالزعفران الفاخر

₹ 24

Steamed Basmati Rice ₹ 18

أرز بسمتي مطهو على البخار

Biryani Rice ₹ 20

أرز برياني

Butter Naan  
نان بالزبدة

Kulcha  
كولتشا

Pudina Paratha  
بودينا باراتا

Garlic Naan  
نان بالثوم

Lacheedar Paratha  
لاشيدار باراتا





## INDIAN BREADS

### خبز التندوري

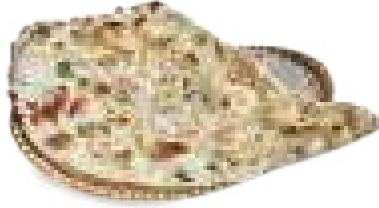


Naan

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



Butter Naan

نان بالزبدة

Layered white buttered bread  
طبقات من الخبز الأبيض بالزبدة

₹ 9



Lachchedar Paratha

لاشيدار باراتا

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

₹ 9



Pudina Paratha

بودينا باراتا

Layered whole wheat bread with dry mint  
خبز القمح الكامل مع طبقات من النعناع الجاف

₹ 9



Rumali Roti

رومالي روتي

Handkerchief thin and delicate flour bread  
خبز رقيق جدًا من الدقيق، يشبه المناديل

₹ 7



Tandoori Roti

روتي تندوري

Whole wheat plain bread  
خبز القمح الكامل

₹ 4



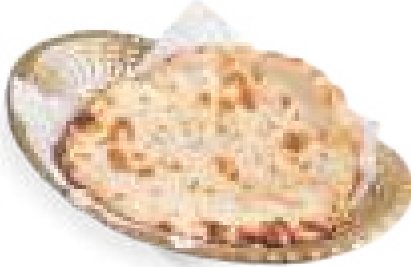
Butter Roti

روتي زبدة

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

خبز دقيق القمح الكامل مخبوز بالتندور مع الزبدة

₹ 5



Khamiri Kulcha -  
Bharwan Potato

كولتشا خُميري - بطاطا محشوة

Soft fermented kulcha stuffed with  
spiced mashed potatoes

كولتشا مخمر محشو ببطاطا مهروسة متبلة

₹ 13



Khamiri Kulcha - Onion

كولتشا خُميري - بصل

Classic kulcha filled with onions  
and herbs

كولتشا كلاسيكي محشو بالبصل والأعشاب

₹ 13



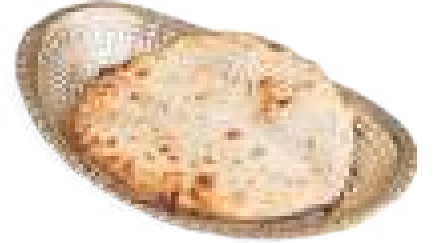
Khamiri Kulcha - Cheese

كولتشا خُميري - جبن

Cheesy, fluffy kulcha with  
melted cheddar

كولتشا طري محشو بجبن شيدر ذائب

₹ 14

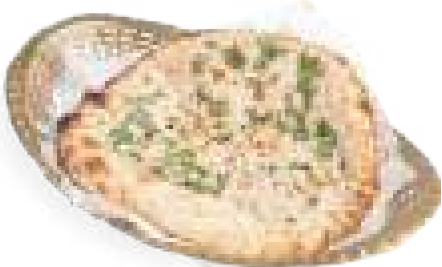


Khamiri Kulcha - Paneer

كولتشا خُميري - بانير

Kulcha filled with spiced paneer  
كولتشا محشو ببانير متبل

₹ 15



Khamiri Kulcha - Mutton Kheema

كولتشا خُميري - لحم مفروم

Stuffed kulcha with minced lamb and Indian spices  
كولتشا محشو بلحم غنم مفروم وتوابل هندية

₹ 18

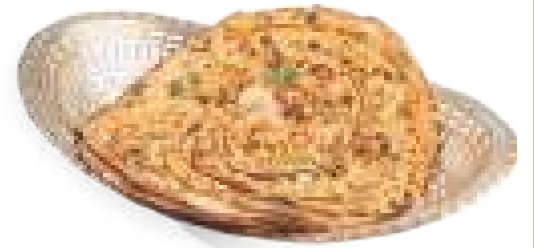


Khamiri Kulcha - Chicken Tikka

كولتشا خُميري - دجاج تكا

Soft kulcha loaded with smoky chicken tikka filling  
كولتشا طري محشو بدجاج تكا مشوي ومدخن

₹ 15



Chilli Paratha

براتا بالفلل الحار

Flaky paratha infused with green chillies  
and kashmiri chillies

براتا مقرمش بنكهة الفلفل الأخضر وفلفل كشميري

₹ 10



## CATERING تقديم الطعام



تقدّم إنديا بالاس خدمات تموين متكاملة لجميع المناسبات وبجميع الأحجام  
India Palace delivers full-service catering solutions  
for events of any size or occasion.

لطلب معاودة الاتصال  
Request a call back:

056 112 1370 / 04 286 9600

[www.indiapalace.ae](http://www.indiapalace.ae)



## 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.

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

Request a call back at  
visit [www.indiapalace.ae](http://www.indiapalace.ae) / email [sweets@indiapalace.ae](mailto:sweets@indiapalace.ae)

056 112 1370 / 04 286 9600