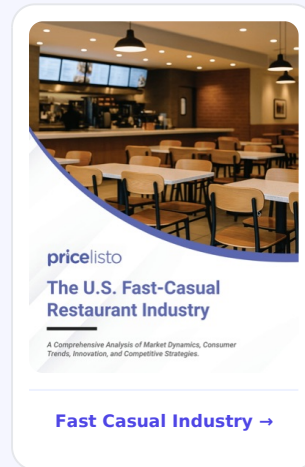




Delhi palace

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers	
ITEM	PRICE
Vegetable Samosas Two crisp patties filled with potatoes and peas mildly spiced and deep-fried.	\$4.95
Vegetable Pakoras Six mixed vegetable fritters fried with chickpea flour.	\$4.95
Onion Bhaji Des rondelles d'oignons plongées dans une pâte de farine de pois chiches, puis délicatement frites jusqu'à ce qu'elles s...	\$5.95
Assorted Snacks Un mélange savoureux de pakoras aux légumes, samosa croustillant et pakora de poulet.	\$7.95
Chicken Pakoras Deliciously spiced and deep-fried chicken.	\$6.95
Fish Pakora Deliciously spiced and deep-fried fish with garbanzo flour.	\$6.95

Tandoori	
ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Morceaux de poulet baignés dans un mélange de yogourt et d'épices douces, cuits lentement à la chaleur du charbon de boi...	\$14.95
Chicken Tikka Kabob Tandoori roasted boneless chicken breast pieces.	\$16.95
Sheesh Kabab Minced lamb, marinated in spices and skewered over red hot charcoal. Served with mint chutney and onion.	\$16.95
Mixed Grill A scrumptious combination of tandoori chicken, chicken tikka, sheesh, and lamb boti kabab.	\$19.95
Tandoori Shrimp Crevettes imprégnées de douces épices et grillées lentement sur charbon de bois.	\$19.95

Chicken Dishes	
ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Poulet tandoori sans os mijoté dans une sauce onctueuse à base de tomates et beurre. Ajustez le niveau d'épices à votre...	\$17.95
Chicken Curry Traditional Indian chicken prepared with special spices. Served with mild, medium or hot as ordered.	\$15.95
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet mijotés dans un mélange d'épices piquantes, accompagnés d'une sauce relevée aux pommes de terre, toma...	\$15.95
Murg Makhani Tandoori chicken cooked in butter in a special tomato gravy. Served with mild, medium, or hot as ordered.	\$17.95
Chicken Korma De tendres morceaux de poulet mijotés avec des amandes et un mélange subtil d'herbes et d'épices. Adapté à votre goût: d...	\$17.95
Mango Chicken Chicken cooked with mango and broccoli mildly spiced gravy. Served with mild, medium, or hot as ordered.	\$17.95
Madras Chicken Boneless chicken cooked with coconut, special spices, and curry sauce. Served with mild, medium, or hot as ordered.	\$17.95
Chicken Saag Morceaux de poulet mijotés avec des épinards hachés frais. Choisissez entre un assaisonnement doux, moyen ou épicé selon...	\$17.95

ITEM	PRICE
Chili Chicken Poulet cuisiné avec du piment vert, du gingembre, des oignons et des tomates, relevé de notre mélange d'épices indiennes...	\$16.95
Lamb Dishes	
Lamb Tikka Masala Sliced lamb cooked in fresh cream sauce with cultured yogurt. Served with mild, medium, or hot as ordered.	\$18.95
Lamb Vindaloo Lamb meat cooked in hot spices with a highly seasoned gravy of potatoes, tomatoes, and chili pepper. Served with mild, m...	\$16.95
Lamb Curry Tendres morceaux d'agneau marinés et mijotés avec un mélange délicat d'herbes et d'épices. Disponible en version douce,...	\$16.95
Lamb Korma Boneless lamb meat marinated, cooked with nuts, delicate herbs, and spices. Served with mild, medium, or hot as ordered.	\$18.95
Madras Lamb Boneless lamb, cooked with coconut, special spices, and curry sauce. Served with mild, medium, or hot as ordered.	\$18.95
Lamb Saag Lamb meat cooked in spinach and a mildly spiced gravy. Served with mild, medium, or hot as ordered.	\$18.95
Chili Lamb Des morceaux d'agneau sont cuits avec du piment vert, du gingembre, des oignons et des tomates, agrémentés d'épices indi...	\$17.95
Seafood Dishes	
Fish Masala Spiced and herbed fish fillets in a special sauce.	\$17.95
Shrimp Masala Des crevettes mijotées dans une sauce onctueuse de tomates et de beurre, relevées d'une touche de gingembre.	\$18.95
Fish Curry Poisson mijoté dans une sauce au curry rehaussée d'épices subtiles.	\$15.95
Madras Shrimp Shrimp cooked with coconut milk and special spices in a curry sauce.	\$18.95
Shrimp Curry Shrimp cooked delicately in a special curry sauce.	\$17.95
Shrimp Saag Crevettes poêlées au beurre, mêlées à des épinards frais finement hachés et nappées d'une sauce maison.	\$18.95
Fish Vindaloo Poisson mijoté dans un mélange épicé de pommes de terre, tomates et piments forts, offrant un goût audacieux et relevé.	\$15.95
Shrimp Vindaloo Shrimp cooked in hot spices in a highly seasoned gravy of potatoes, tomatoes, and chili pepper.	\$17.95
Shrimp Korma Cooked with Indian herbs, a touch of butter, and cream.	\$18.95
Chili Shrimp Shrimp cooked with green chili, ginger, tomatoes, herbs, and spices.	\$17.95
Vegetable Dishes	
ITEM	PRICE

Saag Paneer Fresh spinach cooked curry style with homemade cheese, cream, and seasoned with aromatic herbs.	\$15.95
Paneer Masala Cooked with homemade cottage cheese and tomatoes in a special sauce.	\$15.95
Chana Masala Garbanzo beans with ginger and special spices and herbs.	\$14.95
Vegetable Korma Un mélange de légumes variés et de noix mijotés dans une sauce crémeuse légèrement épicée.	\$15.95
Mushroom Masala Fresh mushrooms cooked with cream, tomatoes, and butter gravy.	\$15.95
Paneer Korma Homemade cottage cheese cooked with cashew nuts, delicate herbs, and spices.	\$15.95
Daal Maharani Split lentils cooked to a thick soup with herbs and spices.	\$14.95
Aloo Gobhi Cauliflower with potato.	\$14.95
Malai Kofta Les légumes fraîchement râpés sont enrobés d'une pâte de farine de grains et frits à la perfection. Accompagnés d'une sa...	\$15.95
Madrasi Mix Veg Fresh mixed vegetables cooked with coconut milk and special curry sauce.	\$14.95
Bhindi Masala Okra cooked with onions. Indian herbs and spices.	\$14.95
Daal Tadka Yellow lentils cooked into a thick soup with tomatoes and garden herbs.	\$14.95
Bengan Bhatha Eggplant roasted to a delightful pulp, seasoned with gentle herbs, and mild spices.	\$14.95
Aloo Matar Potatoes, green peas cooked with onion, and tomatoes mildly spiced.	\$14.95
Vegetable Masala Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce riche à base de tomates crémeuses et de beurre.	\$15.95
Paneer Tikka (Dry) Paneer marinated in mild spices, cooked in its own juices over hot charcoal, and roasted in the tandoor.	\$17.95
Matar Paneer Petits pois tendres et fromage cottage maison mijotés dans une sauce légèrement épicée.	\$15.95
Mushroom Korma Champignons tranchés mijotés avec des noix de cajou, infusés d'herbes fines et d'épices.	\$15.95
Bombay Aloo Pommes de terre mijotées aux graines de cumin avec tomates fraîches et épices savoureuses.	\$14.95
Mushroom Bhajee Champignons mijotés avec des épices indiennes, accompagnés de pois verts frais.	\$14.95

Complete Dinners	
ITEM	PRICE
Tandoori Dinner Chicken tikka, sheesh kabob, tandoori chicken, lamb tikka, vegetable korma, one naan, rice, coffee, or tea.	\$25.95

Rice Dishes

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Aromatic basmati rice with chicken pieces. Cooked with nuts, herbs, and spices.	\$15.95
Lamb Biryani Aromatic basmati rice with lamb meat cooked in mild spices, saffron, nuts, and seasonings.	\$16.95
Basmati Rice Riz basmati parfumé avec une touche de ghee ou de beurre.	\$1.95
Pulao Rice Riz basmati infusé de cumin, agrémenté de pois et d'oignons.	\$4.95
Vegetable Biryani Aromatic basmati rice with garden fresh vegetables cooked with nuts, herbs, spices, and seasoning.	\$14.95
Shrimp Biryani Aromatic basmati rice with tender shrimp. Cooked with nuts, herbs, and spices.	\$17.95

Extras

ITEM	PRICE
Raita Yogurt with bits of cucumbers tomatoes and potatoes with a sprinkle of spices.	\$1.95
Mango Chutney Mangues dans une sauce sucrée.	\$2.50
Papadum Deux fines galettes indiennes, subtilement épicées pour une expérience authentique.	\$2.00
Mixed and Pickled Vegetables Fresh vegetables are pickled in a delicious sauce.	\$2.50
Salads Tomatoes lettuce carrot, cucumber, and onions.	\$3.95

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Juicy homemade cheese balls made from cream of milk in scented light syrup kheer.	\$3.95
Kheer Basmati rice pudding sprinkled with spices	\$3.95
Kulfi Crème glacée traditionnelle d'Inde.	\$3.95

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Sweetened mango yogurt shake.	\$3.95
Soda Fizzy drink to quench your thirst.	\$3.50
Punjabi Lassi Lassi préparée à partir de yaourt maison, proposée en version sucrée, salée ou nature selon votre choix.	\$3.95

ITEM	PRICE
Indian Tea Un mélange parfumé de cardamome, graines de fenouil et gingembre infuse cette boisson traditionnelle, accentuée par une...	\$3.00
Mango Milkshake Sweet and refreshing blend of mango puree and creamy milk.	\$3.95
Iced Tea Thé glacé, infusé à la perfection, versé sur des glaçons pour une boisson désaltérante.	\$1.95
Indian Coffee Strong and rich coffee with a hint of Indian spices.	\$3.00
Milk Fresh dairy milk.	\$1.95
Soup	

ITEM	PRICE
Mulliga Taluny Soup Delicious lentil soup with chicken and herbs.	\$4.95
Vegetable Soup Blended lentils with mixed vegetables and herbs.	\$3.95

Tandoori Bread	
ITEM	PRICE
Garlic Naan Naan with a touch of garlic.	\$3.95
Naan Popular Indian-style leavened bread.	\$3.50
Chili Naan Naan with a touch of chili.	\$4.95
Keema Naan Pain naan farci d'agneau haché, cuit jusqu'à obtenir une croûte dorée et moelleuse.	\$4.95
Aloo Paratha Un pain plat farci de pommes de terre épicées et réduites en purée.	\$4.95
Tandoori Roti Traditional Indian-style whole wheat bread.	\$3.00
Paratha Multi-layered Indian-style whole wheat bread.	\$4.95
Kashmiri Naan Pain naan garni de raisins secs et de noix croquantes.	\$4.95
Poori Deep-fried puffed bread made with whole wheat flour.	\$3.95