



India Palace Restuarant

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked For You

ITEM	PRICE
Chicken Korma Boneless chicken cooked with cashews and raisins with a touch of cream. Served with rice and naan.	\$13.99
Paneer Bhurji Shredded farmers cheese with peppers and spices. Served with rice and naan.	\$11.99
Vegetable Samosas Pâtisseries croustillantes en forme de triangle, garnies de pommes de terre et de pois délicatement assaisonnés et frite...	\$3.50
Mango Lassi	\$3.49
Mushroom Curry Champignons mijotés dans un mélange épicé et aromatique, accompagnés de riz moelleux et de naan doré.	\$11.99

Appetizers

ITEM	PRICE
Vegetable Samosas (Appetizers) Deux samossas croquants, garnis d'un mélange savoureux de pois et de pommes de terre, relevés par un assortiment d'épice...	\$3.50
Vegetable Pakoras Full plate. Fritters of assorted fresh vegetables gently seasoned and deep fried. Served with mint, tamarind, and onion...	\$4.00
Aloo Tikki Fausse	\$3.50
Paneer Pakora Faux	\$4.50
Chicken Pakora Morceaux de poulet désossés et savoureux, marinés dans un mélange d'épices avant d'être frits dans une pâte légère. Acco...	\$6.99
Fish Pakora Eight pieces. Boneless catfish marinated in spices and batter fried. Served with mint, tamarind, and onion chutney.	\$7.99
Vegetarian Platter Assorted vegetable appetizers. Served with mint, tamarind, and onion chutney.	\$7.99
House Special Platter Assortiment de tous nos hors-d'œuvre précédemment mentionnés, comprenant le poulet tikka. Accompagné de chutneys à la me...	\$9.99
Gobhi Manchurian Cauliflower pieces with bell peppers and onion in Indian Chinese spicy sauce. Served with mint, tamarind, and onion chut...	\$9.99
Paneer Chili Morceaux de paneer cuits avec des poivrons et de l'oignon dans une sauce épicée à l'indienne. Accompagné de chutneys de...	\$9.99
Fish Chili Morceaux de poisson rehaussés de poivrons et d'oignons mijotant dans une sauce épicée d'inspiration indo-chinoise. Accom...	\$12.99
Shrimp Chili Shrimp chili cooked in hot sauce, bell peppers, and onion. Served with mint, tamarind, and onion chutney.	\$13.99

Chats

ITEM	PRICE
Samosa Chat Samosas émiettés garnis de pois au curry, chutney, oignons hachés, tomates, et yaourt.	\$5.99
Tikki Chat Galettes de pommes de terre écrasées surmontées de pois chiches épicés, oignons, tomates, chutney et yaourt.	\$5.99

ITEM	PRICE
Pappadi Chat Chickpeas épiciés, pommes de terre, oignons frais, tomates, et croquantes galettes garnies de chutney.	\$5.99
Chana Poori Chick peas cooked with garlic, ginger, and cilantro, served with fried bread poori whole wheat or butura white bread.	\$8.99
Chana Butura Chick peas cooked with garlic, ginger, and cilantro, served with fried bread poori whole wheat or butura white bread.	\$8.99
Soups	
Chicken Soup Un bouillon clair et parfumé, mijoté avec des morceaux tendres de poulet et une sélection d'épices indiennes. Les saveur...	\$2.99
Lentil Soup	\$2.99
Tandoori Specialties	
Tandoori Paneer Tikka Morceaux de paneer marinés aux épices, grillés avec des poivrons et oignons sur une brochette. Accompagnés de riz et naa...	\$12.99
Tandoori Chicken Poulet tandoori en huit morceaux. Poulet assaisonné de yaourt et d'épices, grillé dans un four tandoori. Accompagné de r...	\$12.99
Chicken Tikka Tender boneless pieces of chicken breast marinated in yogurt with spices and grilled in tandoori oven. Served with rice...	\$13.99
Seekh Kababs Bâtonnets de viande d'agneau hachée, subtilement épiciés, grillés à la broche dans un tandoor traditionnel. Accompagnés d...	\$13.99
Malai Kabab Faux-filet de poulet moelleux infusé dans un mélange unique d'épices et de crème sure. Accompagné de riz et de naan.	\$13.99
Tandoori Mixed Grill Un assortiment de poulet, d'agneau, seekh kebab et crevettes, accompagné de riz parfumé et de naan moelleux.	\$16.99
Tandoori Fish Swordfish marinated in yogurt with spices and grilled in tandoori oven. Served with rice and naan.	\$15.99
Tandoori Salmon Fish Selected pieces of boneless salmon fish, carefully marinated with herbs, spices, and grilled in tandoori. Served with ri...	\$19.99
Tandoori Shrimp Crevettes géantes, trempées dans un mélange de yaourt, épices douces et herbes aromatiques, cuites à la perfection dans...	\$15.99
Lamb Chop Five pieces. Rack of lamb, marinated in herbs and roasted in tandoori over the skewer. Served with rice and naan.	\$24.99
Chef’S Specials	
Chicken Makhani Un tendre poulet tandoori sans os mijoté dans une sauce riche à base de tomates et de beurre, agrémentée de noix de cajo...	\$13.99
Paneer Shahi Korma Cheese cooked with nuts and touch of cream. Served with rice and naan.	\$11.99
Chicken Bhuna Tender pieces of chicken cooked with onions, green peppers, and spices. Served with rice and naan.	\$13.99

ITEM	PRICE
Lamb Bhuna Morceaux d'agneau mijotés avec des tomates fraîches, des poivrons et des oignons. Accompagnés de riz et de naan.	\$15.99
Chicken	
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet désossés marinés dans du yaourt et des épices, grillés sur brochette, puis mijotés dans une sauce tom...	\$13.99
Chicken Curry Morceaux de poulet mijotés dans un mélange de fines épices et une sauce curry onctueuse. Accompagné de riz parfumé et de...	\$13.99
Chicken Vindaloo Chicken cooked in a hot and spicy sauce with potatoes. Served with rice and naan.	\$13.99
Chicken Korma (Chicken) Boneless chicken cooked with cashews and raisins with a touch of cream. Served with rice and naan.	\$13.99
Chicken Saag Morceaux de poulet juteux cuisinés avec des épinards parfumés et des herbes vertes. Accompagné de riz basmati et de naan...	\$13.99
Chicken Chili Boneless chicken pieces simmered in tomato sauce with seasoned bell pepper and shredded onions. Served with rice and naa...	\$13.99
Chicken Jalpharezi Morceaux de poulet tendre mijotés avec une variété de légumes. Accompagné de riz et naan.	\$13.99
Chicken Dal Piyaza Tender pieces of chicken cooked with onion, green peppers, spices, and dal lentils. Served with rice and naan.	\$13.99
Goat Delicacies	
Goat Curry Goat in a gravy simmered in freshly ground spices.	\$14.99
Goat Saag Faux-filet de chèvre mijoté avec des épinards et relevé de fines épices.	\$14.99
Goat Bhuna Green Peppers with Fresh Spices Goat tenderly simmered to perfection, mingling with the vibrant crunch of green peppers. A rich blend of cumin, coriande...	\$14.99
Goat Vindaloo Morceaux de chèvre cuits lentement dans une sauce épicée et acidulée.	\$14.99
Goat Jhalfrezi Tender pieces of goat marinated in spices and sauteed with tomatoes and onions.	\$14.99
Lamb Delicacies	
Lamb Curry Chunks of lamb cooked with herbs and spices in gravy sauce. Served with rice and naan.	\$14.99
Lamb Vindaloo Du tendre agneau mijoté dans une sauce piquante avec des pommes de terre. Accompagné de riz parfumé et de naan moelleux.	\$14.99
Lamb Saag Tender pieces of lamb cooked with spinach and flavored with fresh spices. Served with rice and naan.	\$14.99
Lamb Shahi Korma Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce crémeuse avec des noix de cajou croquantes et des raisins secs sucrés...	\$14.99

ITEM	PRICE
Boti Kabab Masala Tender cubes of tandoori kabab sauteed in tomato and butter sauce. Served with rice and naan.	\$14.99
Lamb Dal Piyaza Tender pieces of lamb cooked with onions, bell pepper, and dal lentils. Served with rice and naan.	\$14.99
Lamb Jalpharezi Des morceaux d'agneau mijotés avec des légumes soigneusement sélectionnés, accompagnés de riz et de naan.	\$14.99
Keema Mattar Agneau haché assaisonné mijoté avec des pois verts, des oignons et des tomates en dés. Accompagné de riz et de naan.	\$14.99

Seafood

ITEM	PRICE
Shrimp Curry Crevettes mijotées dans une sauce parfumée aux herbes et épices. Accompagnées de riz et de naan.	\$14.99
Shrimp Tikka Masala Shrimp marinated in tandoori masala sauteed in tomato sauce. Served with rice and naan.	\$14.99
Shrimp Vindaloo Shrimp cooked in a hot and spicy sauce with potatoes. Served with rice and naan.	\$14.99
Shrimp Bhuna Crevettes mijotées avec des légumes soigneusement assortis, rehaussées d'un soupçon de gingembre et d'ail. Accompagné de...	\$14.99
Fish Curry Fish cooked with fresh spices in thick curry sauce. Served with rice and naan.	\$14.99
Fish Makhani Tranches de poisson-espardon marinées et grillées dans un four tandoori, puis doucement mijotées dans une sauce tomate on...	\$14.99
Shrimp Saag Shrimp cooked in spinach and fresh spices. Served with rice and naan.	\$14.99
Shrimp Korma Shrimp cooked in cream sauce with cashews and raisins. Served with rice and naan.	\$14.99
Shrimp Jalpharezi Crevettes mijotées avec un mélange savoureux de légumes sélectionnés avec soin. Accompagné de riz parfumé et de naan moe...	\$14.99

House Recommendations

ITEM	PRICE
Vegetarian Thali Une assiette traditionnelle indienne présentée sur un plateau d'argent. Découvrez le samosa aux légumes croustillant, le...	\$15.99
Non Vegetarian Thali Une variété incontournable de saveurs traditionnelles, le Non Vegetarian Thali réunit sur un plateau argenté du poulet t...	\$16.99

Egg Dishes

ITEM	PRICE
Egg Curry Egg pieces cooked with curry sauce served with rice and naan.	\$10.99
Egg Burji Egg scrambled with onions, green peppers, tomatoes, and touch Indian spice.	\$10.99

Vegetarian Selections	
ITEM	PRICE
Saag Paneer Morceaux de fromage fermier doucement mijotés dans un mélange crémeux d'épinards et de feuilles de moutarde. Accompagné...	\$11.99
Mattar Paneer Fresh cottage cheese cooked gently with tender green peas and fresh spices. Served with rice and naan.	\$11.99
Nav Ratan Shahi Korma Un mélange de neuf légumes du jardin mijotés dans des herbes fraîches, agrémenté de noix de cajou croquantes et de raisi...	\$11.99
Malai Kofta Minced garden fresh vegetable balls cooked in a rich gravy and mildly spiced. Served with rice and naan.	\$11.99
Paneer Masala Tender chunks of cheese cooked with tomato and butter sauce. Served with rice and naan.	\$11.99
Punjabi Bhaji Fritters de légumes avec oignons émincés et poivrons, mijotés dans une sauce tomate au beurre. Accompagnés de riz et naa...	\$11.99
Paneer Bhurji (Vegetarian Selections) Morceaux de paneer sautés avec des poivrons colorés et un savoureux mélange d'épices. Accompagné de riz moelleux et de n...	\$11.99
Dal Makhani Lentilles mijotées avec des épices maison et enrichies de crème douce. Accompagnées de riz parfumé et de naan moelleux.	\$10.99
Paneer Chilli Cottage cheese cooked in tomato sauce with seasoned bell peppers shredded onion. Served with rice and naan.	\$11.99
Mushroom Saag Mushrooms cooked in creamed spinach and mustard greens. Served with rice and naan.	\$11.99
Mushroom Curry (Vegetarian Selections) Champignons mijotés dans un mélange de fines épices, accompagnés de riz parfumé et de naan frais.	\$11.99
Dak Turka Yellow lentils cooked and garnished with onion, garlic, and ginger. Served with rice and naan.	\$10.99
Dal Fry Lentilles mijotées, parfumées d'oignons, de tomates, de gingembre et d'ail, accompagnées de riz basmati et pain naan.	\$10.99
Chana Masala A North Indian specialty subtly flavored chickpeas tempered with ginger and garlic. Served with rice and naan.	\$10.99
Aloo Gobhi Cauliflower and potatoes cooked with herbs and spices. Served with rice and naan.	\$11.99
Aloo Mattar Pommes de terre tendres et pois verts nageant dans une sauce épicée, accompagnés de riz parfumé et de pain naan moelleux...	\$11.99
Aloo Vindloo Pommes de terre mijotées dans une sauce épicée. Accompagnées de riz et de naan.	\$11.99
Baingan Bhatha Aubergine grillée, mêlée à des épices douces et des pois verts, accompagnée de riz basmati moelleux et pain naan chaud.	\$11.99
Bhindi Masala Garden fresh okra cooked with garlic, ginger, and cilantro. Served with rice and naan.	\$11.99
Vegetable Jalfharezi Fresh vegetable cooked with spices in slightly tangy sauce. Served with rice and naan.	\$11.99
Basmati Rice Specialties	
ITEM	PRICE

Vegetable Biryani Un mélange aromatique de légumes épicés cuits avec du riz basmati parfumé. Accompagné de chutney d'oignons et de raita c...	\$9.99
Chicken Biryani Classic Mughlai dish of curried chicken in rice. Served with onion chutney and raita.	\$12.99
Lamb Biryani Faux.	\$13.99
Shrimp Biryani Classic Mughlai dish of curried shrimp in rice, simmered in ginger garlic, and fresh coriander. Served with onion chutne...	\$13.99
House Special Biryani Classic Mughlai dish of curried chicken, lamb, shrimp, paneer, and vegetables in rice. Served with onion chutney and rai...	\$14.99
Plain Basmati Rice false	\$1.99
Peas Pulao Riz basmati parfumé mijoté avec des petits pois. Accompagné de chutney à l'oignon et de raita.	\$5.99
Egg Pulao Riz basmati parfumé cuisiné avec des œufs et accompagné d'une chutney d'oignons et de raita crémeuse.	\$7.99

Bread

ITEM	PRICE
Tandoori Roti Whole wheat four bread cooked in tandoori.	\$2.29
Chapathi Whole wheat flour bread cooked in tandoori.	\$2.29
Naan Pain non levé cuit au tandoor.	\$1.99
Green Chilli Naan	\$2.29
Garlic Naan Ce morceau de naan moelleux est rempli d'ail frais et parfumé, rehaussé de coriandre ciselée et de savoureuses épices.	\$2.79
Paratha	\$3.49
Poori Faites l'expérience de deux morceaux de pain de blé entier, gonflés et dorés à la perfection dans l'huile.	\$3.99
Butura false	\$3.99
Keema Naan Naan stuffed with ground lamb and cilantro.	\$3.99
Onion Kulcha Spicy and hot bread stuffed with onions.	\$3.29
Lachha Paratha Flour mix with butter and ajwain.	\$3.29

Zaika and Accompaniments

ITEM	PRICE
Pappad Two pieces. Crispy lentil wafers.	\$1.99
Green Salad	\$3.99

ITEM	PRICE
Raitha Yaourt onctueux accompagné de concombres croquants et de morceaux de tomates.	\$2.49
Yogurt false	\$1.99
Pickles Eight ounces. Imported mixed pickles.	\$2.99
Mango Chutney Eight ounces. Sweet and sour mango relish.	\$2.99
Masala Sauce Une sauce onctueuse à base de tomates mûres et de beurre.	\$4.99
Curry Sauce Spicy gravy sauce.	\$4.99

Desserts

ITEM	PRICE
Ras Malai Deux portions de ras malai bengali, composées de fromage frais trempé dans du lait sucré. Servi froid, garni de noix cro...	\$3.99
Gulab Jamun Two pieces. A North Indian sweet made a mixture of flour and milk, fried in soybean oil, and soaked in honey syrup.	\$2.99
Kheer Rice pudding. An Indian sweet made from milk, basmati rice, flavored with nuts, raisins, and cardamom seeds.	\$2.99
Carrot Halwa Carottes râpées mijotées dans du lait sucré, agrémentées de noix et de raisins secs.	\$3.99
Kulfee Un dessert glacé onctueux, préparé à base de lait et parsemé de morceaux de noix croquantes.	\$2.99
Mango Kulfee Glace traditionnelle indienne savoureuse, crémeuse avec des morceaux de mangue.	\$2.99
Vanilla Ice Cream	\$2.99

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi A soothing yogurt drink.	\$2.99
Mango Lassi (Beverages) false	\$3.49
Mango Milk Shake	\$3.99
Mango Juice false	\$2.99
Cranberry Juice	\$2.99
Fresh Orange juice	\$4.99
Milk false	\$2.00
Bottled Water false	\$2.00

ITEM	PRICE
Soft Drinks false	\$2.00
Iced Tea	\$2.00
Black Tea	\$2.00
Coffee false	\$2.00
Green Tea	\$2.00
Indian Masala Tea Infusé d'épices indiennes, ce thé traditionnel est préparé avec du lait pour une expérience réconfortante et parfumée.	\$2.00