



Indian Taj - Jackson Heights

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Naan false	\$2.95
Chicken Makhani Fines morceaux de poulet tendres, marinés dans un mélange de yaourt et d'épices indiennes, lentement cuits dans une sauc...	\$9.75
Mango Lassi false	\$4.95
Vegetables Samosa Pommes de terre épicées et pois verts enveloppés dans une pâte légère.	\$2.95
Cheese and Garlic Naan Naan bread stuffed with cheddar cheese and garlic.	\$4.95
Garlic Naan Fine pâte de pain naan rehaussée d'une touche d'ail parfumé.	\$3.95
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet blanc grillés au four tandoori, mijotés dans une sauce tomates épicée.	\$9.75
Chicken Korma De tendres morceaux de poulet sans os mijotés doucement avec des épices douces, offrant une saveur délicate.	\$9.75
Saag Paneer Fresh homemade cottage cheese in a spinach puree.	\$9.50
Aloo Gobi Fresh cauliflower and potatoes cooked in ginger and garlic.	\$9.50

Beverages

ITEM	PRICE
Soft Drink false	\$1.95
Sweet Lassi Frothy and cooling, this traditional yogurt drink is kissed with fragrant cardamom and a hint of rose water, striking th...	\$4.95
Salted Lassi Un équilibre rafraîchissant de yaourt crémeux, parfaitement salé, et rehaussé d'une touche de cumin moulu. Ce lassi lége...	\$4.95
Mango Lassi (Beverages) Fausse.	\$4.95
Bottled Water	\$1.95
San Pellegrino Sparkling Water false	\$2.95
Masala Chai Tea false	\$1.95
Coffee false	\$1.95
Tea	\$1.95

Appetizers

ITEM	PRICE
------	-------

Fish Amritsari Boneless fish marinated in lightly spiced batter and crispy deep fried.	\$13.95
Fish Pakora Filets de poisson enrobés de pâte épicée, puis dorés à la perfection.	\$13.95
Vegetables Samosa (Appetizers) Pomme de terre assaisonnée et petits pois verts enrobés d'une pâte délicate.	\$2.95
Vegetable Pakora Légumes variés enrobés de pâte de pois chiches et légèrement frits pour une texture croustillante.	\$4.95
Paneer Pakora Bouchées de fromage enrobées d'une pâte croustillante, légèrement épicées et frites à la perfection.	\$12.95
Vegetable Snack Platter Un assortiment composé de samosas aux légumes, de beignets d'oignon, de beignets de légumes et de galettes de pomme de t...	\$8.95
Chole Bhatura Chick-peas with puffy bread	\$8.95
Samosa Chaat Samosa végétarien accompagné de pois chiches, oignons émincés et pommes de terre, le tout nappé de yogourt.	\$7.95
Papri Chat Des croustillants à base de farine garnis de pommes de terre et d'oignons, nappés d'une sauce à la menthe, de yaourt et...	\$7.95
Bhel Puri Riz soufflé mélangé avec des morceaux de pommes de terre, des oignons croquants, et des chutneys de tamarin et de menthe...	\$7.95

Soups & Salad

ITEM	PRICE
1. Garden Fresh Tossed Green Salad Garden greens with a house dressing.	\$3.95
2. Mulligatawny Soup Soupe Mulligatawny: Un classique indien à base de lentilles, rehaussé d'herbes fraîches et d'épices douces pour un goût...	\$3.95
3. Chicken Soup False	\$3.95

Dosa

ITEM	PRICE
Masala Dosa Crêpe faite d'un mélange de riz et de lentilles, garnie de pommes de terre, de pois et de noix.	\$8.95
Sada Dosa Plain crepe with rice and dal mixture.	\$7.95

Tandoori Specialties

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Morceaux de poulet sans os marinés dans un mélange de fines épices, puis cuits à la perfection dans un four traditionnel...	\$12.95
Tandoori Chicken Half Chicken marinated in mild spices and roasted in our clay oven.	\$11.95
Chicken Seekh Kabab Faux-filet de poulet finement haché, mélangé avec des oignons coupés et un bouquet d'épices aromatiques, grillé à la per...	\$13.95
Lamb Seekh Kabab Minced boneless lamb with chopped onions, herbs & spices	\$13.95

ITEM	PRICE
Malai Kabab Morceaux de poulet délicatement marinés dans des épices douces, cuits à la perfection dans notre four tandoor.	\$13.95
Tandoori Shrimp Crevettes juteuses enveloppées d'un mélange d'épices, grillées à la perfection dans un four traditionnel en argile.	\$19.95
Tandoori Lamb Chops Faux-filets d'agneau marinés au gingembre et à l'ail, grillés à la perfection dans le four tandoor.	\$19.95
Fish Tikka Morceaux de poisson marinés au gingembre et à l'ail, grillés selon votre préférence.	\$15.95
Tandoori Mix Grill (House specialty). Tandoori chicken, seekh kabab, chicken tikka, and boti kabab.	\$15.95
Boti Kabab Morceaux d'agneau en cubes, imprégnés d'un mélange d'épices, délicatement rôtis dans notre four en terre cuite.	\$12.95
Paneer Tikka Morceaux de fromage marinés aux épices, puis cuits au tandoor avec des poivrons colorés et des oignons.	\$13.95

Indian Breads

ITEM	PRICE
Cheese and Garlic Naan (Indian Breads) Pain naan garni de fromage cheddar et d'ail.	\$4.95
Tandoori Roti Pain plat indien confectionné à partir de farine de blé entier et cuit au four tandoor.	\$2.95
Lacha Paratha Leavened multilayered flaky bread prepared with butter.	\$3.95
Naan (Indian Breads) Un pain traditionnel indien à base de farine blanche et cuit au four.	\$2.95
Aloo Paratha Pain plat à base de blé entier, généreusement garni de pommes de terre assaisonnées, petits pois et un mélange d'herbes...	\$3.95
Gobi Paratha Pain de blé entier garni de chou-fleur râpé et de fines herbes.	\$3.95
Onion Kulcha Pain de farine blanche levé, généreusement garni d'oignons et d'herbes aromatiques.	\$3.95
Cheese & Tomato Naan Naan bread stuffed with cheddar cheese and tomato.	\$4.95
Garlic Naan (Indian Breads) Naan moelleux infusé d'ail.	\$3.95
Keema Naan Naan stuffed with minced pieces of lamb.	\$4.95
Coconut Naan Galette indienne légèrement fourrée à la noix de coco.	\$3.95

Chicken Specialties

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala (Chicken Specialties) Morceaux de poulet blanc cuits au four tandoori, mijotés dans une sauce aux tomates riche en saveurs.	\$9.75
Chicken Saag Morceaux de poulet tendres, marinés dans un mélange de fines épices et herbes, rôtis au tandoor et accompagnés d'une onc...	\$9.75

ITEM	PRICE
Methi Chicken Masala Morceaux de poulet marinés mijotés avec une purée de feuilles de fenugrec.	\$9.75
Chicken Korma (Chicken Specialties) Morceaux tendres de poulet désossé mijotés dans un mélange léger d'épices douces.	\$9.75
Chicken Vindaloo Originaire de Goa, ce plat marie du poulet tendre à des pommes de terre, le tout mijoté dans une sauce épicée ardente.	\$9.75
Chicken Lajawab Tender morsels of chicken cooked with ginger, garlic tomatoes, chilies sprinkled with fresh herbs and spices.	\$9.75
Chicken Makhani (Chicken Specialties) Poulet Makhani, une création du Taj, mêle tomates fraîches, oignons, beurre et crème, agrémenté d'herbes et épices indie...	\$9.75
Chicken Madras Poulet tendre mijoté avec des tomates fraîches et un mélange de saveurs épicées, préparé selon la tradition de Madras.	\$9.75
Chilly Chicken Morceaux de poulet désossé marinés avec des oignons, des piments verts et un mélange d'épices.	\$9.75
Chicken Curry Morceaux de poulet désossés mijotés avec un mélange d'épices indiennes fraîchement préparé.	\$9.75
Karahi Chicken House specialty. Boneless, Indian spices, onion, tomato and bell peppers.	\$9.75
Chicken Manchurian Morceaux de poulet sautés avec du gingembre, de l'ail et de la sauce soja.	\$9.75

Meat Specialties

ITEM	PRICE
Lamb Tikka Masala Cubes of lamb barbecued in tandoor and cooked in a tomato sauce with ginger and garlic.	\$9.95
Lamb Roganjosh Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce à base de tomates et d'oignons.	\$9.95
Lamb Korma Mild sauce.	\$9.95
Lamb Saag De tendres morceaux d'agneau mijotés avec une purée d'épinards, relevés par une touche de gingembre et d'ail.	\$9.95
Goat Saag Bouchées de chèvre mijotées avec une purée d'épinards, relevées de gingembre et d'ail.	\$9.95
Keema Matter Faussement hachée délicatement assaisonnée, mélangée à des petits pois tendres, infusée d'un mélange aromatique d'épices...	\$9.95
Lamb Vindaloo faux	\$9.95
Goat Vindaloo Cooked in spicy, tangy onion and tomato gravy. Spicy.	\$9.95
Lamb Karahi Tendres morceaux d'agneau mijotés avec des oignons, tomates et poivrons verts, délicatement parfumés aux épices indienne...	\$9.95
Goat Karahi Chèvre mijotée avec des épices, accompagnée d'oignons, de tomates et de poivrons verts.	\$9.95
Lamb Curry Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce aux oignons, rehaussés par un mélange d'épices indiennes aromatiques.	\$9.95
Goat Curry Chèvre mijotée dans une sauce riche en oignons, relevée par un mélange d'épices indiennes aromatiques.	\$9.95

Vegetable Specialties

ITEM	PRICE
Chana Saag Chick peas cooked with spinach puree.	\$9.50
Paneer Bhurji Shredded cottage cheese seasoned with spices, bell peppers and onions.	\$9.50
Chili Paneer Morceaux de fromage maison sautés avec piments frais et oignons, enrobés d'une sauce soja légère. Épicé.	\$9.50
Sarson ka Saag Puree of mustard greens tempered with cumin, garlic and mustard seeds.	\$9.50
Gobi Manchurian Les beignets de chou-fleur sont sautés avec du gingembre et de l'ail, puis généreusement enrobés de sauce soja, disponib...	\$9.50
Vegetable Manchurian Mixed vegetable fritters sauteed with ginger, garlic and soya sauce.	\$9.50
Navaratan Korma Un doux mélange de légumes de saison mijotés dans une sauce onctueuse à base de crème.	\$9.50
Malai Kofta Boulettes de fromage maison mélangées aux légumes et pommes de terre, enrobées d'une riche sauce crémeuse.	\$9.50
Baigan Bhartha House specialty. Baked eggplant seasoned with spices and sauteed with onions and tomatoes.	\$9.50
Mattar Paneer Cubes de paneer maison et pois verts mijotés dans une sauce épicée.	\$9.50
Saag Paneer (Vegetable Specialties) Fresh homemade cottage cheese in a spinach puree.	\$9.50
Chana Masala Pois chiches mijotés dans le style classique du nord de l'Inde.	\$9.50
Aloo Gobi (Vegetable Specialties) Chou-fleur croquant et pommes de terre tendres mijotés dans un mélange de gingembre et d'ail.	\$9.50
Vegetable Jalfrezi Un mélange de légumes frais mijotés et relevés par un ensemble varié d'épices aromatiques.	\$9.50
Paneer Pasanda Morceaux de paneer délicatement assaisonnés avec un mélange d'épices traditionnelles, mijotés dans du beurre et de la cr...	\$9.50
Kadai Paneer House specialty. Homemade cheese cooked in exotic spices tomatoes, bell peppers and garlic sauce.	\$9.50
Bhindi Masala Okra tendre cuisinée avec des oignons et des tomates.	\$9.50
Tarka Dal Yellow Lentil Lentilles jaunes mijotées délicatement, accompagnées de tomates, de gingembre, d'une touche de cumin et d'oignons.	\$9.50
Dal Makhani Black Lentil Lentilles noires mijotées longuement, associées à des tomates, du gingembre, du cumin et des oignons.	\$9.50
Kadi Pakora Mix vegetable dipped garn flour batter and deep fried and cooked in species.	\$9.50

Seafood Specialties

ITEM	PRICE
------	-------

Fish Tikka Masala	\$15.95
Tilapia ou fruits de mer assortis sautés avec du gingembre et de l'ail, mijotés dans une sauce tomate fraîche.	
Fish Begam Bahar	\$15.95
Poisson cuit au four accompagné de tomates, œufs, coriandre fraîche, le tout nappé d'une sauce épaisse et riche en saveu...	
Shrimp Saag	\$15.95
Crevettes marinées aux épices, grillées dans un four en argile, et mijotées dans une purée d'épinards onctueuse.	
Shrimp Vindaloo	\$15.95
Shrimp prepared in a hot spicy vindaloo gravy with a touch of vinegar.	
Garlic Shrimp Bhuna	\$15.95
House specialty. Shrimp cooked in specially prepared herbs and spices with a touch of ginger and garlic.	
Fish Curry	\$15.95
Filet de poisson tendre mijoté dans une sauce au curry épicée, infusée de cumin et de coriandre. Rehaussé de tomates fra...	
Shrimp Curry	\$15.95
Crevettes fraîches sautées mijotées dans une sauce au cari crémeuse, infusée de tomates mûres et d'épices aromatiques. M...	

Rice Specialties

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani	\$9.95
Un mélange de riz basmati parfumé, infusé d'une variété de légumes frais et d'épices traditionnelles.	
Chicken Biryani	\$10.95
Riz parfumé au safran mijoté avec du poulet.	
Goat Biryani	\$10.95
Basmati rice cooked with cubes of goat herbs and spices.	
Lamb Biryani	\$10.95
Du riz basmati parfumé au goût, accompagné de morceaux d'agneau délicatement mariné dans des herbes et épices riches.	
Shrimp Biryani	\$15.95
Riz basmati parfumé au safran, agrémenté de crevettes délicatement épicées.	

Side Dishes

ITEM	PRICE
14. Mango Chutney	\$1.95
false	
15. Pickle	\$1.95
16. Papadum	\$1.95
17. Raita	\$1.95
false	
18. Onion Chutney	\$1.95
false	
19. Rice	\$3.95
false	

Desserts

ITEM	PRICE
Kheer	\$3.95
Kheer crémeux avec du riz délicatement cuit dans du lait sucré, parfumé à la cardamome et garni d'amandes et de pistache...	

ITEM	PRICE
Rasmalai Homemade flattened cottage cheese balls and sweetened milk.	\$3.95
Gulab Jaman Un dessert traditionnel avec de moelleuses boules de lait faites maison, baignées dans un sirop de miel, et servies tièd...	\$3.95
Gajar ka Halwa Carottes râpées mijotées lentement avec du lait et parfumées à la cardamome, offrant une douceur légère et subtile.	\$3.95
Kulfi Une glace traditionnelle à l'indienne, onctueuse et parfumée, offrant une touche de fraîcheur exotique.	\$3.95
Ice Cream	\$3.95