★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Indian Taj - Jackson Heights

Menu Prices — October 24, 2026

Indian Taj - Jackson Heights menu with prices in United States, updated November 2019: 124 items across 14 categories, prices from $1.95 to $19.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Indian Taj - Jackson Heights Menu with Prices (United States)

Indian Taj - Jackson Heights menu with prices in United States, updated November 2019: 124 items across 14 categories, prices from $1.95 to $19.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/indian-taj-jackson-heights

Menu categories: Top Menu Items · Beverages · Appetizers · Soups & Salad · Dosa · Tandoori Specialties · Indian Breads · Chicken Specialties · Meat Specialties · Vegetable Specialties · Seafood Specialties · Rice Specialties · Side Dishes · Desserts

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Naan	**$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	**$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	**$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	**$2.95**
Masala Chai Tea	**$1.95**
Coffee	**$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	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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) — **$9.75**
Morceaux de poulet blanc cuits au four tandoori, mijotés dans une sauce aux tomates riche en saveurs.

Chicken Saag — **$9.75**
Morceaux de poulet tendres, marinés dans un mélange de fines épices et herbes, rôtis au tandoor et accompagnés d'une onc...

Methi Chicken Masala — **$9.75**
Morceaux de poulet marinés mijotés avec une purée de feuilles de fenugrec.

Chicken Korma (Chicken Specialties) — **$9.75**
Morceaux tendres de poulet désossé mijotés dans un mélange léger d'épices douces.

Chicken Vindaloo — **$9.75**
Originaire de Goa, ce plat marie du poulet tendre à des pommes de terre, le tout mijoté dans une sauce épicée ardente.

Chicken Lajawab — **$9.75**
Tender morsels of chicken cooked with ginger, garlic tomatoes, chilies sprinkled with fresh herbs and spices.

Chicken Makhani (Chicken Specialties) — **$9.75**
Poulet Makhani, une création du Taj, mêle tomates fraîches, oignons, beurre et crème, agrémenté d'herbes et épices indie...

Chicken Madras — **$9.75**
Poulet tendre mijoté avec des tomates fraîches et un mélange de saveurs épicées, préparé selon la tradition de Madras.

Chilly Chicken — **$9.75**
Morceaux de poulet désossé marinés avec des oignons, des piments verts et un mélange d'épices.

Chicken Curry — **$9.75**
Morceaux de poulet désossés mijotés avec un mélange d'épices indiennes fraîchement préparé.

Karahi Chicken — **$9.75**
House specialty. Boneless, Indian spices, onion, tomato and bell peppers.

Chicken Manchurian — **$9.75**
Morceaux de poulet sautés avec du gingembre, de l'ail et de la sauce soja.

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**

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

Rice Specialties

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

Side Dishes

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

Desserts

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

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**