pricelisto

jaipur palace
indian cuisine

Jaipur Palace

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

Fast Food Industry →

Pizza Industry →

Fast Casual Industry →

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Popular Items

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet tikka cuits avec de l'ail, du gingembre, des tomates et des herbes.	**$13.95**
Vegetable Samosa Pâtisseries croustillantes garnies de pommes de terre et de pois.	**$4.50**
Vegetable Pakora Deep fried mixed vegetable fritters.	**$4.50**
Saag Paneer Morceaux de fromage indien cuisinés doucement dans une sauce d'épinards garnie d'herbes.	**$13.95**
Tandoori Chicken Famous tandoori chicken soaked in a fenugreek infused yogurt marinade for several hours and cooked in a clay oven. Serve...	**$12.95**
Chana Peshawari Pois chiches mijotés dans une purée d'oignons, tomates et ail-gingembre.	**$11.95**
Lassi Un verre rafraîchissant de yogourt maison battu, parfait pour apaiser la chaleur.	**$4.00**
Chicken Haryali Boti Morceaux de poulet imprégnés d'une marinade parfumée de coriandre, piment, coriandre fraîche, menthe, gingembre et ail.	**$12.95**

Appetizers

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Morceaux de fromage cottage marinés, grillés en brochette.	**$7.95**
Gobi Manchurian Battered fried cauliflower sauteed in a sweet and spicy Indo Chinese sauce.	**$7.95**
Chicken Keema Samosa Farce de poulet haché avec petits pois enfermés dans une pâte croustillante.	**$6.95**
Vegetable Pakora (Appetizers) Un mélange de légumes variés, enrobés de pâte et frits avec soin pour obtenir une texture croustillante.	**$4.50**
Vegetable Samosa (Appetizers) Crispy turnovers stuffed with potatoes and peas.	**$4.50**
Aloo Papri Chaat Fines tranches croustillantes garnies de pommes de terre, pois chiches, yaourt épicé rafraîchissant et divers chutneys.	**$5.95**
Tandoori Gobhi Baked cauliflower florets coated with own special.	**$7.95**
Samosa Chaat Feuilletés croustillants aux légumes ou galettes de pommes de terre écrasées, nappés de masala de pois chiches du Pendja...	**$6.50**
Salmon Raita Saumon cuit au four dans un yaourt onctueux, accompagné de menthe fraîche et d'un chutney de tamarin.	**$9.95**
Fish Pakora Crispy and savory-battered, fried tilapia fritters.	**$7.95**
Chili Paneer Morceaux de paneer poêlés avec des oignons et des poivrons, nappés d'une sauce acidulée.	**$9.95**
Chicken 65 South Indian style spicy fried chicken.	**$7.95**

ITEM	PRICE
Shrimp Malabar Fried coconut jumbo shrimp, served with mango chutney.	**$9.95**

Soups

ITEM	PRICE
Mulligatawny Shorba Soupe aromatique aux légumes variés, agrémentée de lentilles et subtilement relevée par un mélange unique d'épices et d'...	**$4.95**
Murg Shorba Faux filet de poulet mijoté aux tomates, agrémenté d'herbes aromatiques et d'épices savoureuses.	**$5.95**

Salads

ITEM	PRICE
Kachumber Salad Un mélange croquant de tomates, concombres et oignons finement hachés, relevé avec du jus de citron et assaisonné de cha...	**$6.95**
Chicken Tikka Salad Chopped lettuce, bell peppers, tomatoes, onions and tandoori grilled chicken with a side of tikka masala dressing.	**$9.95**
Tandoori Shrimp Salad Un mélange croquant de laitue, chou rouge, poivrons, concombres, tomates et oignons, terminé par une touche de chutney à...	**$10.95**

Vegetarian Specialties

ITEM	PRICE
Bhindi Do Piaza Okra tendre mijotée avec des oignons caramélisés et des tomates juteuses.	**$11.95**
Paneer Makhani Homemade cubed paneer simmered in a tangy, sweet, lightly spiced, tomato cream sauce. A north Indian classic.	**$13.95**
Paneer Tikka Masala Cubes de fromage frais mijotés dans une sauce riche à base de tomates et d'oignons.	**$13.95**
Baingan Bharta Aubergine grillée purée mêlée à des pois verts et un mélange d'épices soigneusement préparé.	**$12.95**
Navratan Korma Delicious medley of fresh vegetables in a yogurt based herb gravy.	**$12.95**
Chana Peshawari (Vegetarian Specialties) Pois chiches mijotés dans une sauce à base d'oignons, de tomates, de gingembre et d'ail.	**$11.95**
Cauliflower Sauteed with Potatoes, Herbs & Spices Chou-fleur sauté avec pommes de terre, infusé d'herbes et d'épices.	**$12.95**
Saag Paneer (Vegetarian Specialties) Cubes of Indian cheese simmered in spinach enriched with herbs.	**$13.95**
Malai Kofta Boulettes de légumes délicatement mijotées dans une sauce onctueuse aux noix de cajou, accompagnées d'un curry aux herbe...	**$13.95**
Dal Maharaja Punjab Black lentils slow cooked with onion and tomatoes in a cream and butter sauce (makhani).	**$11.95**
Yellow Dal Lentilles jaunes mijotées et relevées de fines épices parfumées.	**$11.95**
Mutter Paneer Des cubes de paneer et des pois mijotés dans une sauce tomate onctueuse.	**$13.95**

ITEM	PRICE
Vegetable Jalfrezi A medley of vegetables spiced and stir fried Indian style.	**$12.95**

From the Main Kitchen

ITEM	PRICE
Butter Chicken Morceaux de poulet tendres marinés en tikka, mijotés dans une sauce tomate onctueuse et douce.	**$13.95**
Chicken Tikka Masala (From the Main Kitchen) Tender pieces of chicken tikka cooked with garlic, ginger, tomatoes and herbs.	**$13.95**
Chicken Korma Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse infusée de noix de cajou.	**$14.95**
Lamb Chettinad Agneau mijoté dans un curry riche de lait de coco et d'épices moulues.	**$14.95**
Kadai Chicken Chicken cooked with onions and tomatoes.	**$13.95**
Salmon Tikka Masala Filets de saumon tendres enveloppés dans un curry crémeux à base de yaourt et épices.	**$16.95**
Lamb Vindaloo Agneau mijoté dans une sauce piquante au piment rouge.	**$14.95**
Chicken Madras Southern style hot and spicy chicken curry.	**$13.95**
Lamb Korma Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse à base de noix de cajou et d'herbes savamment épicées.	**$15.95**
Shrimp Tikka Masala Des crevettes sautées baignées dans une sauce onctueuse à base de tomates et de beurre.	**$16.95**
Lamb Roganjosh Lamb cooked in its own cardamom infused juices.	**$14.95**
Chicken Saagwala Morceaux de poulet mijotés dans une sauce aux épinards, relevée d'un mélange subtil d'épices.	**$13.95**
Butter Lamb Lamb simmered in a creamy tomato gravy.	**$15.95**
Goat Suka	**$15.95**
Goan Fish Curry Un doux mélange de tilapia mijoté avec des oignons sautés, parfumé au jus de lime et enrichi de lait de coco onctueux.	**$16.95**
Keema Mutter Faux filet d'agneau mijoté avec des petits pois, agrémenté d'herbes aromatiques et d'épices savoureuses.	**$17.95**
Chicken Xacuti Poulet mijoté dans une riche sauce d'épices, relevé par du lait de coco et une touche acidulée de tamarin.	**$13.95**
Bhindi Gosht Okra cooked with cubes of lamb in a rich thick garlic, ginger and mixed masala gravy.	**$14.95**
Chili Chicken Morceaux de poulet enrobés de pâte, frits puis sautés à la manière indo-chinoise avec des poivrons croquants et des oign...	**$13.95**
Goat Curry Viande de chèvre avec os mijotée lentement dans une sauce onctueuse à base d'oignons, tomates et épices masala.	**$14.95**
Fish Manchurian Battered fried tilapia sauteed in a sweet and spicy Indo Chinese sauce.	**$16.95**

ITEM	PRICE
Lamb Pasand Morceaux d'agneau tendres mijotés avec un mélange d'herbes aromatiques, d'épices et de fromage à la crème.	**$14.95**

Treasures From the Tandoor

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken (Treasures From the Tandoor) Poulet tandoori célèbre, mariné pendant des heures dans un mélange de yaourt parfumé au fenugrec et cuit au four en argi...	**$12.95**
Chicken Tikka Boneless tender cubes of chicken breast marinated in yogurt and freshly ground spices, grilled in clay oven.	**$12.95**
Chicken Haryali Boti (Treasures From the Tandoor) Morceaux de poulet enrobés d'une marinade parfumée de coriandre, piment, coriandre fraîche, menthe, avec une touche de g...	**$12.95**
Chicken Seekh Kabab Du poulet finement haché, savamment parfumé avec des oignons frais et des herbes aromatiques.	**$14.95**
Lamb Seekh Kabab Épaule d'agneau hachée finement, relevée d'oignons frais et d'un mélange délicat d'herbes aromatiques.	**$15.95**
Chicken Bihari Kabab Morceaux de poulet désossé, finement tranchés et grillés, baignés dans une marinade parfumée d'herbes fraîches.	**$13.95**
Chicken Afghani Boti Barbecued boneless juicy chicken cubes seasoned in mild spices.	**$12.95**
Chapli Kabab Galettes d'agneau épicées, délicatement grillées sur une tawa.	**$16.95**
Gulnar Rack of Lamb Côtelettes d'agneau juteuses infusées d'épices indiennes pour une explosion de saveurs.	**$18.95**
Nimbu Salmon Tikka Salmon marinated in garlic, ginger, spices and lemon.	**$18.95**
Ajwaini Jhinga Crevettes géantes grillées généreusement parfumées avec une marinade aux épices aux graines de carambole.	**$17.95**
Jaipur Mix Grill Assortiment tandoori composé de poulet tandoori, de morceaux de poulet tikka marinés, de crevettes ajwaini, de succulent...	**$21.95**

Rice Dishes

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani Faites voyager vos papilles avec un classique indien où des légumes croquants se mêlent judicieusement à du riz basmati...	**$12.95**
Chicken Biryani Un mélange savoureux de riz basmati parfumé et de morceaux de poulet tendres, mijoté lentement avec des épices tradition...	**$14.95**
Lamb Biryani	**$15.95**
Goat Biryani Basmati rice simmered with tender goat pieces, marinated in a fragrant blend of spices. The dish layers crispy fried oni...	**$15.95**
Shrimp Biryani	**$16.95**
Fish Biryani Une symphonie de riz basmati parfumé aux épices douces, poisson tendre et juteux cuit à la perfection, marié aux délicat...	**$17.95**
Jaipur Shahi Special Biryani Un mélange savoureux de légumes, poulet tendre, agneau juteux et crevettes savoureuses, le tout délicatement épicé pour...	**$18.95**

Indian Tandoori Breads

ITEM	PRICE
Tandoori Roti Whole wheat bread.	**$2.25**
Naan Un pain plat blanc, levé et cuit au four.	**$2.50**
Makhani Naan Buttered leavened white flatbread.	**$3.50**
Onion - Paneer Kulcha Kulcha garnie d'oignons, fromage maison et un mélange subtil d'épices.	**$3.75**
Fried Bread Pain frit fait maison, doré à la perfection.	**$3.50**
Lachedaar Paratha Layered whole wheat bread.	**$3.50**
Assorted Bread Basket Un assortiment de pains comprenant du naan simple, du naan à l'ail parfumé, du roti tandoori traditionnel et un paratha...	**$11.50**
Lasooni Naan Pain plat levé blanc à l'ail.	**$3.50**
Chilli Naan	**$3.25**
Onion Methi Kulcha Une galette cuite au four, farcie d'oignons parfumés et de feuilles de fenugrec, apportant une touche de fraîcheur herbe...	**$3.75**
Aloo Paratha Pain de blé entier en couches, garni de pommes de terre assaisonnées.	**$3.75**
Kashmiri Naan Naan garni de pistaches croquantes, de raisins secs et d'amandes.	**$5.50**
Amritsari Kulcha Un pain plat garni d'une savoureuse farce d'oignons, de pommes de terre, de piments et de paneer.	**$4.95**

Sides

ITEM	PRICE
Plane Rice false	**$3.00**
Papadam Craquelins légers à base de farine de lentilles.	**$1.00**
Mango Chutney Une compote de mangue mijotée avec des oignons, de l'ail et un mélange de saveurs épicées.	**$2.50**
Achar Fruits et légumes marinés avec une touche épicée.	**$2.50**
Raita Yaourt maison mélangé à des concombres croquants et un bouquet d'herbes parfumées.	**$3.00**
Mint Chutney	**$3.00**
Onion Chutney false	**$3.00**
Tamarind Chutney Une préparation artisanale riche en saveurs, ce chutney mélange le sucre et l'acidité du tamarin, créant un équilibre pa...	**$3.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Mithai Chaat Un assortiment de mithai variés, délicatement chauffés à la poêle. Notre dessert vedette.	**$6.50**
Kheer Un dessert indien traditionnel à base de riz, doucement mijoté dans du lait sucré jusqu'à obtenir une consistance crémeu...	**$4.00**
Gajar Halwa A dense, sweet Indian confection made with fresh grated carrots cooked in milk and ghee, garnished with nuts and raisins...	**$4.00**
Gulab Jamun Petites boules de pâte au lait frites, baignées dans un sirop sucré infusé de safran.	**$5.00**
Ras Malai Délicatesse de fromage plongée dans un lait léger et légèrement sucré. Peut être agrémentée d'amandes sur demande.	**$5.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi (Beverages) Un mélange rafraîchissant de yaourt maison, parfait pour apaiser la soif.	**$4.00**
Juices	**$3.00**
Delhi Dreams Un mélange revigorant de fraises, d'ananas et de jus d'orange.	**$5.00**
Soda Naranga Soda maison à la lime fraîchement pressée et sucrée.	**$5.00**
Sodas false	**$2.00**
Iced Tea	**$2.00**
Bottled Water false	**$2.00**
Acqua Panna false	**$5.00**
San Pellegrino false	**$5.00**