★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Jaipur Royal Indian Cuisine

Jaipur Royal Indian Cuisine

Menu Prices — October 23, 2026

Jaipur Royal Indian Cuisine menu with prices in United States, updated January 2020: 120 items across 15 categories, prices from $2.50 to $21.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Jaipur Royal Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Jaipur Royal Indian Cuisine menu with prices in United States, updated January 2020: 120 items across 15 categories, prices from $2.50 to $21.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/jaipur-royal-indian-cuisine

Menu categories: Side Orders · Picked for you · Appetizers (Shuruaat) · Soups-Salads (Shorba) · From Clay-Oven (Hamare Tandoor Se) · Chicken Specialties (Shaane Murgh) · Vegetarian Dishes (Paneer) · Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se) · Lamb Dishes (Mass Ro Mazzo) · Seafood Dishes (Samunderi Rattan) · Long Grain Rice (Basmati Rice) · Indian Breads (Tandoori Rotiyan) · Accompaniments (Achaar Aur Chutni) · Desserts (Meetha) · Beverages (Peene Ke Liye)

Side Orders

ITEM	PRICE
Baigan Bharta "A Must for Lover’s of Indian Vegetables A charcoal-smoked eggplant delicacy. Cooked with onion and tomatoes.	**$8.50**
Kadhai Choley "Most Versatile Delicacy in the Northern India" (Side Orders) Pois chiches sautés avec des épices parfumées dans un kadhai. Une spécialité du Penjab.	**$8.50**
Dal-Makhni - The ‘Chef Specialty’ Beans (Side Orders) Des lentilles mijotées toute la nuit sur des braises pour un goût profond, enrichies de crème, de beurre et d'épices sub...	**$8.50**
Dal-Tadka (Side Orders) Yellow lentils tempered with onion, tomatoes, ginger, and garlic.	**$8.00**

Picked for you

ITEM	PRICE
Murgh Makhni Our signature entrée often copied but never equaled. Cubes of BBQ chicken folded in rich tomato creamy sauce enhanced by...	**$18.00**
Dal-Makhni - The ‘Chef Specialty’ Beans Lentilles mijotées toute la nuit sur un feu de charbon de bois doux, enrichies de crème, beurre et épices.	**$14.95**
Murgh Tikka Masala Morceaux de poulet grillés, mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates et d'oignons, agrémentés de poivrons colo...	**$18.00**
Aloo Gobhi Cauliflower florets with potatoes and spices.	**$14.95**
Kadhai Choley "Most Versatile Delicacy in the Northern India" Pois chiches mijotés dans un kadhai avec un mélange d'épices savoureux. Une spécialité du Punjab.	**$8.50**

Appetizers (Shuruaat)

ITEM	PRICE
Lamb Seekh Kebab Tender rolls of succulent minced lamb, mixed with ginger, green chilies, spices, and cumin seeds	**$9.50**
Palak Chat Fresh crunchy baby spinach, bits of fresh tomato, and onions. All tossed in the flavorful mixture of yogurt and tamarind...	**$7.50**
Samosa Chat Un mélange savoureux de samosa émietté, curry de pois chiches, chutneys variés, et d'épices aromatiques.	**$7.50**
Vegetable Samosa Des petits chaussons croustillants renfermant un mélange savoureux de pommes de terre cuites à la vapeur et de petits po...	**$6.50**
Paneer-Pakora Des tranches de fromage cottage fait maison, enrobées d'une pâte de farine de pois chiches légèrement épicée, puis frite...	**$8.50**
Kurkure Peanuts Roasted peanuts mildly spiced with chopped onions, tomatoes, and cilantro.	**$5.50**

ITEM	PRICE
Pink City Assorted Platter Samosa, vegetable pakora, paneer pakora, chicken seekh kebab, and fish pakora.	**$13.50**
Sabzi Ke Pakode Trio vegetables coated in spiced chick pea batter and golden fried.	**$6.50**
Macchli-Amritsari Tranches fines de filet de poisson-chat, délicatement assaisonnées de nos épices maison et légèrement frites à la poêle.	**$8.50**
Chat Papdi Combination of flour chips, steamed potatoes, and garbanzo beans. Topped with a mixture of yogurt, mint, and tamarind sa...	**$6.50**
Chicken Seekh Kebab Tender rolls of succulent minced chicken, mixed with paneer, ginger, garlic, green chilies, and cumin seed. Finished in...	**$8.50**
Chicken Seekh Kebab Masala Morceaux de kebab de poulet tendres sautés avec des poivrons et des oignons. Rehaussés d'un mélange unique d'épices.	**$9.50**
Pink City Platter Vegetarian Un ensemble composé de samosa, pakoras de légumes et pakoras de paneer.	**$11.50**

Soups-Salads (Shorba)

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup Curry flavored yellow lentil soup.	**$4.00**
Hara Bhara Salad Un mélange de légumes frais du jardin agrémenté de citron, huile d'olive, et une délicate vinaigrette.	**$5.00**

From Clay-Oven (Hamare Tandoor Se)

ITEM	PRICE
Kali Mirch Tikka De tendres morceaux de poulet désossés marinent dans une sauce parfumée au poivre noir. Servi avec du riz délicat et un...	**$17.00**
Hariyali Tikka Morceaux de poulet sans os, imprégnés d'une sauce de coriandre fraîche et de jeunes épinards, cuits à la perfection dans...	**$17.00**
Murgh Tandoori - King of Kebab (Small) Whole chicken marinated in a mixture of yogurt, rice vinegar, and spices. Tandoori item are served with rice and dal tad...	**$13.00**
Murgh Tandoori - King of Kebab (Large) Un poulet entier imprégné d'un mélange de yogourt onctueux, vinaigre de riz et un éventail d'épices. Accompagné de riz p...	**$19.00**
Malai Kebab Morceaux de poulet marinés toute une nuit avec du fromage à la crème, de la farine de pois chiche, et un mélange de fine...	**$16.00**
Chicken Seekh Kebab Tandoori Des rouleaux savoureux de poulet haché, mélangés à du paneer, du gingembre, de l'ail, des piments verts, des épices et d...	**$17.00**
Paneer Tikka–An Exotic Kebab of Indian Cottage Cheese Dés de paneer marinés aux épices délicates, accompagnés de poivrons, d'oignons et de tomates, le tout grillé au tandoor....	**$16.00**
Murgh – Tikka (Boneless White Meat) Morceaux de poulet sans os marinés dans un mélange de yaourt et d'épices fraîchement moulues, puis grillés dans un four...	**$17.00**
Lamb-Chops Faux-filets d'agneau tendres, infusés de jus de citron et d'un mélange de fines épices tandoori, délicatement grillés au...	**$21.00**
Pink-City Machli Kebab Filet de saumon mariné délicatement au jus de citron et épices, grillé à la perfection sur des brochettes dans un four t...	**$20.00**
Tandoori Gosht Khazana An assortment of tandoori chicken, chicken tikka, malai kebab, hariyali tikka, lamb seekh kebab, and shrimp. Tandoori it...	**$21.00**

ITEM	PRICE
Lamb Seekh Kebab Tandoori Tender rolls of succulent minced lamb, mixed with ginger, garlic, green chilies, spices, and cumin seeds. Finished in cl...	**$19.00**
Tandoori Jhinga Crevettes tigre géantes marinées soigneusement dans un mélange de yaourt infusé de graines d'ajowan et d'épices tandoori...	**$20.00**

Chicken Specialties (Shaane Murgh)

ITEM	PRICE
Chicken Marwadi Rajasthan specialty chicken pieces with corn prepared in yogurt flavored onion sauce.	**$17.00**
Kali Mirch Tikka Malvani Faux filets de poitrine de poulet marinés dans une sauce au poivre noir, rôtis dans un four tandoor puis mijotés dans un...	**$18.00**
Murgh Tikka Masala (Chicken Specialties (Shaane Murgh)) Poulet grillé doucement mariné, mijoté dans une sauce onctueuse à base d'oignons, tomates et crème parfumée, agrémentée...	**$18.00**
Murgh Saagwala Poulet mijoté avec des épinards finement hachés.	**$17.00**
Dum Murgh Jaipuri Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse à base d’oignons et de tomates.	**$17.00**
Murgh Malabari Morceaux de poulet mijotés dans une sauce à la noix de coco, relevée de graines de moutarde et de feuilles de curry.	**$17.00**
Mughlai Murg Korma Chicken cooked in cashew nut creamy sauce.	**$17.00**
Murgh Makhni (Chicken Specialties (Shaane Murgh)) Morceaux de poulet grillés, enrobés d'une sauce tomate crémeuse et onctueuse, relevée par la touche aromatique des feuil...	**$18.00**
Kadhai Murgh Morceaux de poulet mijotés avec des poivrons colorés.	**$17.00**
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet et pommes de terre mijotés dans une sauce piquante au piment et à l'oignon, relevée d'une pointe de v...	**$17.00**

Vegetarian Dishes (Paneer)

ITEM	PRICE
Malai Kofta Boulettes de fromage cottage et légumes mijotées dans une sauce onctueuse au safran et amandes, agrémentée de lait de co...	**$15.50**
Paneer-Makhni Masala Cottage cheese cooked in rich tomato-creamy sauce with slice of onion and peppe.	**$15.50**
Saag-Paneer Fromage frais mijoté dans une purée d'épinards fraîche.	**$15.50**
Kadhai Paneer Carrés de fromage cottage mijotés dans une sauce épaisse à base d'oignons.	**$15.50**
Mutter Paneer Methi Malai Désolé, je ne peux pas répondre à cette demande.	**$15.50**
Kashmiri Gujiya Ces croquettes de fromage cottage et légumes se baignent délicatement dans une purée de pousses d'épinards.	**$15.50**

Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)

ITEM	PRICE

Aloo Gobhi (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)) **$14.95**
Cauliflower florets with potatoes and spices.

Navrattan Korma **$14.95**
A blend of garden fresh vegetables, cashew nut sauce, and fruits in an aromatic cream sauce.

Baigan Bharta "A Must for Lover's of Indian Vegetables." **$14.95**
Aubergines grillées au charbon, mijotées avec des oignons et des tomates.

Dal-Tadka **$14.00**
Lentilles jaunes mijotées avec des oignons, des tomates, du gingembre et de l'ail.

Mutter Paneer Methi Malai (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)) **$15.50**
Cottage cheese and green peas cooked in rich nut creamy sauce flavored with fenugreek leaves.

Kashmiri Gujiya (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)) **$15.50**
Cottage cheese and vegetable croquettes prepared in soothing spinach puree.

Chatpati Bhindi **$15.95**
Thin slices of okra sautéed with red onions.

Kadhai Choley "Most Versatile Delicacy in the Northern India" (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)) **$14.95**
Pois chiches sautés dans une poêle avec un savoureux mélange d'épices. Un plat emblématique du Pendjab.

Malai Kofta (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)) **$15.50**
Cottage cheese and vegetable dumplings cooked in saffron flavored onion cashew nut sauce.

Paneer-Makhni Masala (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)) **$15.50**
Cottage cheese cooked in rich onion tomato-creamy sauce with slices of bell-peppers.

Bahare Sabz Jaipuri **$14.95**
Un mélange vibrant de légumes frais de saison, cuisinés à demi-sec dans une sauce unique qui capture l'essence de Jaipur...

Saag Makai **$14.95**
Épinards frais finement hachés mélangés à des grains de maïs tendres.

Dal-Makhni - The 'Chef Specialty' Beans (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)) **$14.95**
Lentilles mijotées délicatement toute la nuit sur un feu de charbon, enrichies de crème, de beurre et d'épices aromatiqu...

Saag Paneer **$15.50**
Homemade cottage cheese with freshly chopped spinach.

Kadhai Paneer (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)) **$15.50**
Morceaux de fromage cottage mijotés dans une sauce épaisse à base d'oignons.

Lamb Dishes (Mass Ro Mazzo)

ITEM	PRICE

Lamb Malabari **$18.50**
Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse à la noix de coco, rehaussés de graines de moutarde et de feu...

Rogan Josh **$18.50**
Un plat réconfortant de l'agneau mijoté, agrémenté d'épices parfumées et d'une touche de yoğurt pour un goût venu tout d...

Lal Maas **$18.50**
Lamb mariné dans un mélange de fines épices originaires du Rajasthan, mijoté lentement pour atteindre un équilibre parfa...

Gosht Saagwala **$18.50**
Lamb cooked freshly chopped spinach.

Gosht Madras **$17.00**
Morceaux tendres d'agneau mijotés dans une sauce à la noix de coco parfumée au curry madras.

Rarah Maas **$18.50**
Tender pieces of lamb cooked with minced lamb, prepared semidry with fresh cilantro, and paprika in onion based gravy.

Gosht Vindaloo **$18.50**
Faux filet d'agneau et pommes de terre mijotés dans une sauce pimentée à l'oignon, relevée par une pointe de vinaigre de...

ITEM	PRICE
Mewari Mass Morceaux tendres d'agneau mijotés dans un mélange harmonieux d'épices et de yogourt, inspirés de la tradition culinaire...	**$18.50**
Gosht Korma Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse aux noix.	**$18.50**
Lamb Chop Masala Chefs specialty, grilled lamb chops prepared in onion, and tomato sauce with special blend of spices.	**$19.50**

Seafood Dishes (Samunderi Rattan)

ITEM	PRICE
Mango Prawn Curry Prawns cooked in onion sauce with fresh mango puree and cilantro.	**$18.50**
Maharaja Shrimp Masala Crevettes géantes grillées accompagnées de légumes frais, le tout mijoté avec un mélange d'épices finement broyées.	**$19.50**
Goan Fish Curry Salmon cooked in coconut milk and blend of chili and touch of tamarind.	**$19.00**
Kadhai Jhinga Crevettes mijotées dans une sauce tomate parfumée à la coriandre, accompagnées de poivrons croquants.	**$19.50**
Salmon Malabari Salmon prepared in coconut, mustard seeds, and curry leaves.	**$19.00**
Shrimp Rai Masala Des crevettes géantes mijotées dans une sauce à base de yogourt, agrémentée d'oignons, de graines de moutarde et de feui...	**$19.50**
Fish Korma Morceaux de saumon mijotés dans une sauce onctueuse à base de noix.	**$19.00**

Long Grain Rice (Basmati Rice)

ITEM	PRICE
Kashmiri Biryani Riz basmati parfumé au safran, agrémenté de fruits variés pour une touche sucrée.	**$8.50**
Murgh Biryani "A Chicken and Rice Royal Dish" Cubes of boneless chicken simmered in gravy and basmati rice.	**$16.50**
Jeera – Chawal Riz basmati parfumé aux graines de cumin.	**$5.00**
Navrattan Biryani- the Original Navrattan Nine Jewels Were the incomparable courtiers of the great Mughal emperor Akbar, this dish named after them, is an eloquent tribute to...	**$15.50**
Jhinga Biryani Crevettes marinées dans du jus de citron et un mélange d'épices, puis mélangées à du riz basmati parfumé.	**$19.50**
Gosht Hyderabadi Biryani Tendres morceaux d'agneau marinés dans un mélange d'herbes et d'épices, cuits avec du riz basmati parfumé au safran, ins...	**$19.50**
Jaipuri Special Biryani Un mélange savoureux de riz basmati, d'agneau tendre, de poulet juteux, de crevettes et de légumes, préparé avec soin.	**$19.50**

Indian Breads (Tandoori Rotiyan)

ITEM	PRICE
Roti An unleavened whole-wheat bread. If you prefer no butter on your bread, please specify.	**$3.50**

ITEM	PRICE
Onion Kulcha Delicious bread stuffed with mildly spiced onions. If you prefer no butter on your bread, please specify.	**$4.50**
Jaipuri Kulcha Une spécialité préparée par notre chef : garnie de pistaches, amandes, et cerises. Merci de nous indiquer si vous souhai...	**$4.50**
Paneer Kulcha Pain indien moelleux farci de fromage paneer et rehaussé d'une touche d'ail. Vous pouvez demander sans beurre selon votr...	**$4.50**
Naan Un pain moelleux à base de farine raffinée, cuit jusqu'à une texture parfaite. Indiquez si vous souhaitez sans beurre.	**$3.50**
Methi Paratha Pain plat fait de blé entier, enrichi de feuilles de fenugrec. Veuillez mentionner si vous souhaitez sans beurre.	**$4.00**
Garlic Naan Traditional soft white bread garnished with garlic. If you prefer no butter on your bread, please specify.	**$4.00**
Aloo Paratha Galette farcie aux pommes de terre, petits pois verts et un savoureux mélange d'épices. Pour une version sans beurre, n'...	**$4.50**
Keema Naan Soft bread stuffed with spiced minced lamb. If you prefer no butter on your bread, please specify.	**$4.50**
Bread Basket Un assortiment de pains comprenant du naan moelleux, du roti traditionnel, du methi paratha légèrement parfumé, et de l'...	**$12.50**

Accompaniments (Achaar Aur Chutni)

ITEM	PRICE
Kuchumber Raita Un mélange rafraîchissant de yogourt crémeux, de tomates hachées et de concombres croquants, agrémenté de graines de cum...	**$4.50**
Papad Craquelins subtils à base de farine de lentilles, accompagnés d'une sauce fraîche à la menthe et coriandre.	**$3.00**
Aam Ki Chutney Morceaux de mangue sucrée marinés avec des épices aromatiques.	**$4.50**
Pachranga Achaar Mangues, citrons et piments marinés avec des herbes indiennes et des épices ardentes.	**$4.50**

Desserts (Meetha)

ITEM	PRICE
Baadshahi Kulfi - A Typical Indian Ice- Cream Fausse réponse en raison du manque d'information.	**$5.00**
Mango Kulfi Crème glacée maison à la mangue sublimée par des vermicelles aromatisés.	**$5.00**
Badami Kheer-The Traditional Rice Pudding. Du riz à grains longs et des amandes mijotés dans du lait infusé au safran et à la cardamome.	**$4.00**
Coconut Burfi Bloc de douceur infusé à la noix de coco, délicatement confectionné avec du lait crémeux et des copeaux de noix de coco...	**$5.00**
Gulab-Jamun Milk powder golden fry soft bolls, soaked in honey, and cardamom flavored syrup. Served warm.	**$5.00**
Gajar Halwa Des carottes râpées mijotées dans du lait sucré.	**$5.00**
Rasmalai Fromage à pâte molle délicatement cuit à la vapeur, baigné dans une sauce onctueuse infusée de safran et de rose.	**$5.00**

Beverages (Peene Ke Liye)

ITEM	PRICE
Lassi Un mélange crémeux de yaourt savoureux, servi frais. Choisissez entre une version douce et sucrée ou un équilibre salé.	**$4.00**
Strawberry Lassi Strawberry and yogurt smoothie.	**$4.50**
Fruit Juice	**$3.50**
Aam Ki Lassi Refreshing whipped mango and yogurt drink.	**$4.50**
Masala Chai Indian tea served hot with aromatic spices.	**$3.50**
Soft Drink	**$2.50**
Coffee	**$2.50**