



Moghul Palace

Menu Prices — August 5, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research
This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry
A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry
MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers	
ITEM	PRICE
Veggie Samosas Deux pâtisseries croustillantes garnies de légumes savoureux.	\$5.99
Lamb Samosas Des triangles croustillants renfermant un savoureux mélange d'agneau tendre.	\$6.99
Veggie Pakora Des légumes assaisonnés, enrobés d'une pâte de farine de pois chiches, puis frits pour obtenir une texture croustillante...	\$6.99
Paneer Pakora Fritters de paneer subtilement assaisonnés, enrobés d'une légère pâte de farine de pois chiches.	\$7.99
Cauliflower & Potato Pakora Delicately spiced fritters lightly battered in chickpea flour.	\$6.99
Chicken Pakora Morceaux de poulet délicatement assaisonnés, enrobés d'une pâte légère à base de farine de pois chiches.	\$8.99
Fish Pakora Morceaux de poisson épicés enrobés d'une pâte de farine de pois chiches et frits à la perfection.	\$8.99
Onion Pakora Delicately spiced onion fritters lightly battered in chickpea flour.	\$5.50
Calamari Calmar enrobé d'une pâte spéciale maison et frit à la perfection.	\$8.99
Fish Tika Kebabs Morceaux de cabillaud marinés aux épices, cuits à la perfection dans un four tandoor.	\$8.99
Vegetable Cutlets Un méli-mélo de légumes frais mélangés avec des herbes aromatiques et des épices, façonné en pâtés.	\$6.99
Tandoori Delight Une assiette variée comprenant du poulet pakora croustillant, du savoureux poulet tikka et du bœuf juteux.	\$11.95
Tandoori Delight (Appetizers) A selection of chicken pakora, chicken tikka, and beef.	\$11.95
Vegetable Delight A selection of vegetable samosa, vegetable pakora, and paneer pakora, along with a vegetable cutlet.	\$9.99
Baba Ghanoj Aubergines grillées au feu de bois et mélangées avec une sauce tahini, rehaussées par un assaisonnement maison distincti...	\$6.50
Hummus bi tahini Une purée de pois chiches parfumée, mélangée à une sauce tahini crémeuse, rehaussée d'assaisonnements spéciaux. Accompag...	\$6.50
Stuffed Green Leaves Feuilles de vigne farcies de riz et de persil, mijotées dans du jus de citron et de l'huile d'olive, accompagnées d'une...	\$6.50

Soups & Salads	
ITEM	PRICE
House Salad Feuilles de verdure croquantes garnies de tomates juteuses, olives charnues, carottes croquantes, poivrons colorés, cham...	\$6.99
Mulligatawney Soup Une soupe onctueuse de poulet, lentilles et riz, rehaussée d'épices indiennes et agrémentée d'une touche de citron.	\$6.50
Muglai Soup Un velouté aux tomates et épinards, rehaussé de cumin et de feuilles de curry, pour une touche épicée et savoureuse.	\$6.50

ITEM	PRICE
Mediterranean Salad Un mélange coloré de laitue croquante, de tomates juteuses, de poivrons, de champignons et de concombres.	\$6.99
Dal Soup Soupe de lentilles mijotées avec des légumes savoureux.	\$5.95
Chicken Salad Morceaux de poulet tandoori sur un lit de légumes frais, arrosés d'une sauce maison acidulée.	\$8.99
Greek Salad Lettuce, tomatoes, cucumbers, onions, olives, and feta cheese.	\$6.99
Gyro Salad Fines tranches de viande gyro rôtie reposant sur un lit de laitue croquante avec des tomates juteuses, des concombres fr...	\$7.99
Tabouille Salad Feuilles de persil finement hachées, éclats de menthe fraîche, blé concassé, morceaux de tomates juteuses, dés d'oignons...	\$7.99

Featured Items

ITEM	PRICE
Curry Specialties Curry classique mijoté avec des tomates juteuses, de l'oignon savoureux et une sélection de fines herbes aromatiques.	\$12.99
Coconut Curry Un curry savoureux préparé avec du lait de coco, du gingembre et de l'ail, relevé par un mélange unique d'épices maison.	\$12.99
Mango Curry Un plat où des morceaux tendres, qu'ils soient de viande ou de légumes, sont sautés avec du chutney de mangue Major Grey...	\$12.99
Jalfrazie Des morceaux de viande désossés ou des légumes sautés dans une sauce épicée aux poivrons, ail, gingembre et tomates.	\$12.99
Karai Tomates juteuses et oignons sautés se mêlent harmonieusement à des feuilles de fenugrec parfumées, le tout relevé par du...	\$12.99
Biryani A classic Mughlai dish of basmati rice cooked with curry, raisins, cashew nuts, saffron, with raita as well.	\$12.99
Korma Tendres morceaux enveloppés dans une sauce soyeuse infusée d'épices délicates, agrémentée d'amandes croquantes.	\$12.99
Tikka Masala Savoureuse sauce de tomates onctueuse au beurre et à la crème, relevée par du gingembre et de l'ail.	\$14.99
Tikka Masala (Featured Items) Un onctueux mélange de beurre, de tomates et de crème, agrémenté de gingembre et d'une touche d'ail pour relever le tout...	\$14.99
Chilli Masala Tomates juteuses, piments séchés rôtis, et ail doré s'unissent avec du cumin et des épices traditionnelles pour créer un...	\$12.99
Palak Masala Un velouté d'épinards cuisiné doucement aux oignons, rehaussé d'un mélange d'épices.	\$12.99
Okra Masala Okra cooked with sautéed onion, tomatoes special herbs, and spices.	\$12.99
Channa Masala Pois chiches mijotés doucement avec des épices savoureuses et des tomates juteuses.	\$12.99
Mutter Masala Des petits pois frais mijotent doucement dans une riche sauce au curry doré.	\$12.99
Dal Maharani Lentilles mijotées lentement avec un mélange de fines herbes sélectionnées et d'épices savamment choisis.	\$12.99
Aloo Gobi Un mélange de pommes de terre et chou-fleur, doucement sautés avec des oignons et des herbes fraîches.	\$12.99

ITEM	PRICE
Baighan Bhartha	\$12.99
Malai Kofta Délicates boulettes de légumes variés et fromage frais plongées dans une onctueuse sauce au beurre.	\$12.99
Shahi Paneer Faux	\$12.99
Meatballs Boulettes de viande maison baignées dans notre sauce masala, agrémentées de tomate, ail et curry.	\$12.99
Vindaloo Faux-filet mijoté dans une sauce vinaigrée relevée, agrémentée de gingembre et pommes de terre fondantes.	\$12.99
Pakora Kadhi Vegetable fitters with kadhi sauce.	\$12.99

International Food

ITEM	PRICE
Falafel Plate A mixture of fava beans, chickpeas, parseley, and imported spices, garnished with cucumbers, tomatoes, and tahini sauce,...	\$11.99
Combination plate Un plat composé de houmous, baba ghanouj, et falafel, posé sur un lit de laitue, accompagné de pain pita.	\$11.99
Gyro Plate Fines tranches de bœuf marinées, dorées avec des oignons, déposées sur un lit de houmous et de laitue.	\$12.99
Shish Taok Morceaux de poulet marinés à l'ail, au safran et à des épices du Moyen-Orient. Présentés sur un lit de riz parfumé et de...	\$15.95
Shish Kebob Faux-filets d'agneau ou de bœuf, marinés dans une sauce maison, embrochés avec oignons et tomates.	\$15.99
Mughal Palace's Delight Assortiment de shish kebob, kebob de boeuf, shish taok, crevettes et feuilles de vigne, disposé sur un lit de riz et lég...	\$17.95
Gyro Sandwich Roasted beef and lamb mix, lettuce tomatoes, onions, and tzatziki sauce.	\$12.99
Shawerma Sandwich Faux-filets de poulet dans un pain pita légèrement grillé.	\$12.99

Breads

ITEM	PRICE
Roti Pain plat en blé entier, cuit à la perfection dans un four en argile.	\$2.99
Onion Kulcha Pain à levure farci aux oignons finement hachés.	\$3.25
Spinach Nan Pain levé garni d'épinards.	\$3.25
Aloo paratha Unleavened whole wheat bread stuffed with potatoes.	\$3.25
Cheese Nan Pain levé farci de fromage.	\$4.99
Keema Nan Pain levé garni de bœuf haché, de gingembre, d'oignons et une pointe de cumin.	\$5.99

ITEM	PRICE
Garlic Nan Leavened bread stuffed with garlic.	\$3.99
Garlic Nan (Breads) Pain naan moelleux, infusé d'ail savoureux.	\$3.99
Vegetable Nan Pain blanc levé garni de légumes frais et d'herbes aromatiques.	\$3.99
Plain Paratha false	\$2.99
Mint Nan Pain levé généreusement farci avec de la menthe renommée et des épices savoureuses.	\$4.99
Spinach & Paneer Nan Leavened bread stuffed with seasoned spinach, and homemade Indian cheese.	\$4.99
Peshawari Nan Pain levé garni de raisins secs et de noix de cajou.	\$4.99
Plain Nan false	\$2.99

Tandoori Specialities

ITEM	PRICE
Tandoori Halibut Morue fraîches marinées et grillées au tandoor.	\$19.99
Tandoori Salmon Saumon mariné mélangé avec du safran, de l'ail et du gingembre, grillé dans un tandoor avec un assortiment unique d'épic...	\$18.99
Tandoori Mix An assortment of tandoori specialties, chicken, lamb, beef, and fish. Served with sliced onions and lemon.	\$18.99

Side Order

ITEM	PRICE
Sweet Mango false	\$3.99
Chopped Onions & Chilies	\$1.99
Papadum Fines et croustillantes, nos papadums sont préparées à base de farine de lentilles et grillées à la perfection pour un c...	\$3.00
Raita Un mélange rafraîchissant de yaourt crémeux au goût acidulé, garni de concombres croquants et de tomates juteuses. Les n...	\$3.50
Rice False	\$4.00
Sautéed Vegetables Un assortiment de légumes croquants légèrement assaisonnés et sautés à la perfection.	\$4.99

Desserts

ITEM	PRICE
Baklava Ce dessert du Moyen-Orient se compose de couches de pâte fine et crouillante, entre lesquelles sont nichées des noix h...	\$6.50

