



Taj Palace Indian Cuisine

Menu Prices — August 1, 2026

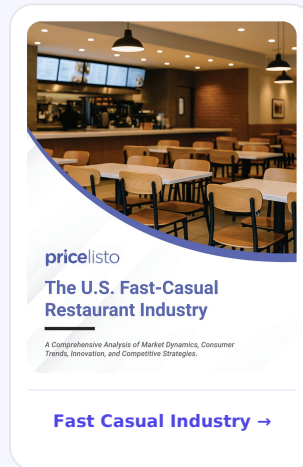
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Most Ordered

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Boneless chicken breast in spiced cream sauce	\$16.95
Garlic Naan Leavened bread mstuffed with garlic	\$4.95
Vegetable Samosa Pastry with vegetable stuffing	\$6.95
Naan White leavened bread	\$3.95
Saag Paneer Épinards mijotés et fromage frais combinés avec un mélange d'épices aromatiques.	\$16.95
Mango Lassi	\$4.95
Chicken Makhani Morceaux de poulet tendres mijotés dans une sauce tomate riche.	\$16.95
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet tendre mijotés avec des pommes de terre dans une sauce épicée.	\$16.95
Lamb Curry Boneless lamb cooked in spicy curry sauce	\$18.95
Paneer Masala De tendres cubes de fromage incorporés dans une sauce onctueuse parfumée aux épices indiennes.	\$16.95
Chicken Biryani Basmati rice with boneless chicken and spices	\$17.95
Chicken Koorma Boneless chicken cooked in yogurt and coconut sauce	\$16.95

Chicken Entrees

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala (Chicken Entrees) Boneless chicken breast in spiced cream sauce	\$16.95
Chicken Vindaloo (Chicken Entrees) Poulet désossé mijoté avec des pommes de terre dans une sauce épicée.	\$16.95
Chicken Makhani (Chicken Entrees) De tendres morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates.	\$16.95
Chicken Curry Morceaux de poulet tendre mijotés dans une sauce au curry parfumée.	\$16.95
Chicken Koorma (Chicken Entrees) Boneless chicken cooked in yogurt and coconut sauce	\$16.95
Chicken Karai Boneless chicken cooked in bell peppers & onions	\$16.95
Chicken Saag Boneless chicken cooked in creamed spinach	\$16.95
Madras Chicken Boneless chicken cooked with onions, tomatoes & spices	\$16.95
Mushroom Chicken Boneless chicken, mushrooms in special creamy sauce	\$16.95

ITEM	PRICE
Ginger Chicken	\$16.95
Faux-filet de poulet mijoté dans une sauce parfumée au gingembre.	
Breads (Naan)	
Garlic Naan (Breads (Naan))	\$4.95
Leavened bread mstuffed with garlic	
Naan (Breads (Naan))	\$3.95
White leavened bread	
Aloo Naan	\$5.95
Stuffed withpotatoes and peas	
Substitute Garlic Naan	\$3.00
false	
Substitute Aloo Naan	\$4.00
false	
Substitute Keema Naan	\$5.00
Substitute Onion Naan	\$3.00
false	
Keema Naan	\$6.95
Nan stuffed with ground lamb	
Onion Kulcha	\$4.95
Leavened bread with fresh onions	
Appetizers	
Vegetable Samosa (Appetizers)	\$6.95
Pastry with vegetable stuffing	
Mixed Veg. Pakora	\$10.95
Un mélange de légumes savoureux enveloppé dans une pâte de pois chiches, frit pour une texture croustillante et irrésist...	
Chilli Chicken	\$12.95
Boneless chicken shredded With ginger, garlic and onions	
Chicken 65	\$12.95
Morceaux de poulet sans os marinés dans du yaourt, infusés d'ail et d'un mélange d'épices maison.	
Chicken Pakora	\$9.95
Chicken bites with Chick Pea Dumpling	
Eggplant Pakora	\$8.95
Eggplant sliced with Chick Pea Dumpling	
Spinach Pakora	\$8.95
Fritters de pois chiches enrobant des feuilles d'épinards délicatement assaisonnées et frites à la perfection.	
Onion Pakora	\$8.95
Beignets croustillants faits de rondelles d'oignon enrobées de pâte de pois chiches, frits à la perfection dorée.	
Potato Pakora	\$8.95
Fines tranches de pommes de terre enrobées de pâte de pois chiches, puis frites jusqu'à une dorée croustillante.	

Vegetable Entrees	
ITEM	PRICE
Saag Paneer (Vegetable Entrees) Creamed spinach and cheese with spices	\$16.95
Aloo Saag Potatoes cooked with Spinach and spices	\$15.95
Mutter Paneer Petits pois verts mijotés avec des cubes de fromage maison dans une sauce parfumée.	\$16.95
Paneer Masala (Vegetable Entrees) Cheese cubes cooked in cream sauce with spices	\$16.95
Spinach Dal Curry Lentils cooked with spinach and tomatoes	\$15.95
Vegetable Koorma Un mélange délicat de légumes mijotés dans une sauce crémeuse au lait de coco et au yaourt, offrant des saveurs riches e...	\$15.95
Chana Masala Pois chiches mijotés avec des herbes et épices distinctives.	\$15.95
Mushroom Masala Champignons mijotés dans une sauce onctueuse et épicée.	\$15.95
Eggplant Curry Eggplant cooked with onions, tomatoes and spices	\$15.95
Aloo Mutter Peas and potatoes curry	\$15.95
Navaratan Koorma Un mélange de légumes croquants, de cubes de fromage doux et d'une touche de noix, mijoté dans une sauce à la crème subt...	\$16.95
Mushroom Saag Mushrooms cooked in spinach	\$15.95
Mushroom Curry Mushrooms cooked in curry sauce	\$15.95
Malai Kofta Boulettes de légumes et fromage fait maison agrémentées de noix, plongées dans une sauce riche.	\$16.95
Aloo Gobi Potatoes & cauliflower cooked with special spices	\$15.95

Lamb Entrees	
ITEM	PRICE
Lamb Curry (Lamb Entrees) Boneless lamb cooked in spicy curry sauce	\$18.95
Lamb Saag Morceaux d'agneau désossé mijotés avec des épinards à la crème.	\$18.95
Lamb Vindaloo Agneaux désossés et pommes de terre mijotés dans une sauce piquante.	\$18.95
Lamb Koorma Boneless lamb cooked in yogurt and coconut sauce	\$18.95
Lamb Pasanda Boneless lamb cooked in mild creamy sauce	\$18.95

ITEM	PRICE
Lamb Karai Boneless lamb cooked in tomatoes, onions, pepppers & Spices	\$18.95
Ginger Lamb Boneless lamb cooked in ginger sauce	\$18.95
Biryani Entrées	
Chicken Biryani (Biryani Entrees) Basmati rice with boneless chicken and spices	\$17.95
Shrimp Biryani Crevettes juteuses mijotées dans un mélange judicieux d'épices parfumées, mélangées avec du riz basmati léger et aéré à...	\$20.95
Lamb Biryani Basmati rice with lamb and spices	\$19.95
Vegetable Biryani Basmati rice with mixed vegetables	\$16.95
Tandoori Specialities	
Chicken Tikka Kabob Boneless chicken marinated in yogurt & spices	\$17.95
Tandoori Chicken Chicken leg marinated in yogurt, herbs and spices	\$17.95
Tandoori Mixed Grill Un assortiment de succulents morceaux de viandes marinées et grillées au four tandoor, accompagnés de légumes rôtis à la...	\$20.95
Boti Kabob Boneless lamb marinated in yogurt with herbs & baked	\$19.95
Soups, Salads, Sides	
Rice	\$2.95
Raita Homemade yogurt with onions, tomatoes and cucumbers	\$4.95
Sambar Thick lentil vegetable soup)	\$7.95
Papadam Lentil wafers	\$3.95
Fresh Green Salad Lettuce, tomatoes and cucumbers	\$7.95
Mango Chutney false	\$3.95
Beverages	
Mango Lassi (Beverages)	\$4.95

ITEM	PRICE
Mango Shake	\$4.95
Chai	\$3.95
Indian Spiced Black Milk Tea	
Soft Drinks / Sodas	\$3.50
Sweet Lassi	\$3.95
false	
Madras Coffee	\$3.95
Steamed Milk w/ Coffee Crystals	
Iced Tea	\$3.50
Mango Juice	\$4.95
Salt Lassi	\$3.95
false	
Hot Tea	\$3.50
false	
Lemonade	\$3.50
false	
Black Coffee	\$4.00
false	

South Indian Specialities

ITEM	PRICE
Masala Dosa	\$12.95
Crêpe légère à base de riz garnie d'un mélange savoureux de légumes, accompagnée de sauces variées.	
Idli Plate	\$9.95
Steamed rice cakes with sambhar	
Mysore Masala Dosa	\$13.95
Crêpe de riz légère garnie de légumes savoureux, servie avec une sélection de sauces.	
Taj Palace Combo	\$15.95
Masala Dosa, 2	
Idli Sambar	\$7.50
Two steamed rice cakes with lentil soup	
Sada Dosa	\$9.95
Thin Rice Crepe	

Seafood Entrees

ITEM	PRICE
Fish Masala	\$19.95
Morceaux de poisson mijotés dans une sauce onctueuse et épicée.	
Shrimp Masala	\$19.95
Shrimp cooked in masala sauce	
Fish Vindaloo	\$19.95
Du poisson préparé avec des pommes de terre et un mélange d'épices.	
Fish Curry	\$19.95
Délicatement préparé, ce poisson baigne dans une sauce au curry parfumée, mélangeant habilement épices traditionnelles e...	

ITEM	PRICE
Shrimp Curry Shrimp cooked in spicy curry sauce	\$19.95
Shrimp Vindaloo Shrimp cooked with potatoes and spices	\$19.95
Ginger Fish Fish cooked in Special ginger sauce	\$19.95
Ginger Shrimp Crevettes mijotées dans une sauce parfumée au gingembre.	\$19.95

Desserts

ITEM	PRICE
Rice Kheer Rice pudding	\$4.95
Mango Custard Mango ice cream with fruits	\$4.95
Gulab Jamun Spongy milky balls in sugar syrup	\$4.95