



Taj Palace of India

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
Chooza Pakora Morceaux de poulet marinés dans un mélange de yogourt, gingembre et ail, puis frits jusqu'à obtenir une texture croustil...	\$10.99
Chicken Chat Morceaux de poulet, pommes de terre et concombres infusés d'herbes indiennes délicates, le tout servi frais.	\$8.99
Onion Bhaji Beignets de pois chiches aux oignons et épices.	\$7.25
Vegetable Samosa Fine pâte dorée remplie de pommes de terre de saison et de petits pois.	\$7.50
Vegetable Pakora Mixed vegetable fritters.	\$5.50
Assorted Hors D'oeuvres Un assortiment de nos entrées choisies, parfait pour deux personnes à partager.	\$10.50
Combo Tandoori Bites A trio of marinated, tandoor-baked, boneless breast of chicken, lamb, and prawns. Served with an assortment of taj.	\$15.95
Potato Pakoras (6 Pieces) Fines tranches de pommes de terre enrobées dans une pâte de lentilles et frites à perfection dorée.	\$6.95
Eggplant Pakoras (6 Pieces) Tranches d'aubergine enrobées de pâte de lentilles, plongées dans l'huile pour une friture croustillante. (6 morceaux)	\$7.95
Chili Pakoras (6 Pieces) Green chillies dipped in lentil paste and deep fried.	\$5.95
Paneer Pakoras (6 Pieces) Morceaux de fromage indien enrobés d'une pâte de lentilles, puis frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants....	\$9.95
Gobhi Pakoras (6 Pieces) Morceaux de chou-fleur enrobés de pâte de lentilles, puis plongés dans l'huile chaude pour une cuisson croustillante.	\$7.95
Paneer Tikka Morceaux de paneer grillés accompagnés de légumes et relevés de savoureux épices.	\$15.95

Soups

ITEM	PRICE
Mulligatawny Mughlai Soup Soupe lentille savoureuse, agrémentée de riz et morceaux de poulet, rehaussée d'un parfum d'épices fines.	\$5.75
Madras Soup Coconut tomato soup with a dash of Indian spices.	\$5.95

Salads

ITEM	PRICE
Kachumbar Salad Concombre, tomates, oignons et poivrons verts, mélangés avec des épices acidulées et une touche de citron frais.	\$6.50
Raita Cool whisked yogurt, cucumber, potatoes, and mint, combined to refresh the palate.	\$5.95
Green Salsa Un mélange de laitue croustillante et de tomates juteuses, nappé de notre vinaigrette maison.	\$5.95

Kathi Rolls

ITEM	PRICE
Potato Kathi Roll Un roti croustillant enveloppe des pommes de terre et un assortiment de légumes épicés, créant un équilibre parfait entr...	\$10.99
Vegetable Kathi Roll Crispy roti rolled up and filled with mixed of spicy vegetables.	\$9.99
Chicken Kathi Roll Roti croustillante enroulée autour de poulet tendre et mariné, accompagné de légumes épicés pour un goût authentique.	\$12.95
Lamb Kathi Roll Roti grillé et croquant enveloppe une tendre farce d'agneau, agrémentée de légumes épicés pour une expérience pleine de...	\$11.95
Cheese Kathi Roll Un roti croustillant enroulé autour d'un mélange savoureux de fromage fondant et de légumes épicés.	\$7.95

Rice

ITEM	PRICE
Mushroom Rice Du riz basmati parfumé au safran, accompagné de champignons frais cuits à la perfection.	\$11.99
Plain Rice	\$4.95
Taj Special Pillau Rice Basmati infusé au safran, accompagné de pois verts, de fruits variés, de noix croquantes et de fromage maison.	\$13.95
Pillau Rice Saffron flavored basmati rice sautéed with peas, fruits, nuts, and homemade cheese.	\$13.95

Indian Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan false	\$5.75
Tandoori Roti Pain plat de blé entier cuit dans un tandoor.	\$4.25
Naan Leavened white bread baked in the tandoor.	\$4.25
Keema Naan Pain naan fermenté garni d'agneau haché assaisonné avec douceur.	\$6.75
Paratha Un pain plat de blé entier, beurré à la perfection, présentant des couches délicatement superposées.	\$5.25
Aloo Paratha Pain de blé entier, farci généreusement de pommes de terre et de pois frais du jardin.	\$6.25
Onion Kulcha Pain levé garni d'oignons et d'épices aromatiques.	\$5.25
Puri Whole wheat puffed bread deep fried.	\$5.75
Assorted Breads Un mélange de pains traditionnels : kulcha à l'oignon, paratha farci à la pomme de terre, et naan moelleux.	\$10.95
Aloo Kulcha Leavened bread with potatoes, Indian spices and dried mango.	\$5.99

ITEM	PRICE
Spinach Naan Pain moelleux garni d'un mélange d'épinards et d'épices.	\$7.95
Stuffed Kabuli Naan Pain naan levé, généreusement farci de noix croquantes, de raisins juteux et de cerises sucrées.	\$6.95
Paneer Naan Naan stuffed with spiced cottage cheese.	\$7.99

Chutney

ITEM	PRICE
Sweet Mango Chutney false	\$3.25
Spicy Mango Pickle Chutney Un mariage vibrant de mangues savoureuses coupées à la main, délicatement mêlées à des épices torréfiées. Une touche de...	\$2.25

Vegetables

ITEM	PRICE
Dal Makhani Lentilles noires mijotées avec soin, relevées de savoureux épices et finies par une touche crémeuse.	\$14.95
Paneer Makhani Morceaux de paneer maison mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates fraîches, rehaussée d'une touche de beurre...	\$15.95
Matter Paneer Fresh garden peas cooked with our homemade cheese and curry sauce.	\$15.95
Saag Paneer Morceaux de fromage maison nichés dans une purée d'épinards crémeuse, délicatement assaisonnée.	\$15.95
Malai Kofta Kashmiri Dumpling of fresh vegetables and cheese cooked in a mild almond and cream sauce.	\$15.95
Mix Vegetable Curry Un assortiment de neuf légumes du jardin mijotés dans une sauce curry parfumée.	\$15.95
Chana Masala Punjabi Pois chiches, pommes de terre et oignons mijotés dans une poêle indienne traditionnelle. Un plat relevé.	\$15.95
Bengan Bhurta Puree of baked eggplant sautéed with onions, bell peppers and tomatoes.	\$15.50
Aloo Bengan Aubergines et pommes de terre mijotées avec des oignons et des tomates, parfumées d'un soupçon de curry.	\$15.50
Mushroom Mattar Champignons et pois verts sautés avec des oignons bruns et des tomates.	\$15.50
Aloo Gobhi Une combinaison savoureuse de chou-fleur et de pommes de terre en dés mijotés dans une sauce à l'ail et au gingembre lég...	\$15.95
Aloo Mattar Pommes de terre et pois verts mijotés dans une sauce épicée.	\$15.50
Bhindi Masala Okra with fresh tomatoes, onions and tender spices.	\$15.95
Punjabi Vindaloo Une préparation épicée où les pommes de terre et les tomates sont mijotées avec du vinaigre et un mélange de fines épice...	\$14.95
Taj Shahi Paneer Homemade cheese scraped, cooked with cream, cashews, raisins, almonds, and spices.	\$16.99

ITEM	PRICE
Saag Aloo Épinards sautés mélangés avec du brocoli et des pommes de terre, agrémentés d'un mélange savoureux d'épices moulues.	\$15.95
Saag Channa Épinards mijotés avec des pois chiches, tomates fraîches et un mélange aromatique d'épices moulues.	\$15.95
Navratan Korma Nine kinds of mixed vegetables, cooked with farmer's cheese and nuts, in a mild cream sauce.	\$15.95
Indian Pakora Curry Galettes de légumes délicatement mijotées dans une sauce au curry de farine de pois chiches.	\$15.95
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer cuits doucement dans une sauce crémeuse à base de tomates et de beurre.	\$15.95
Bombay Potatoes Pommes de terre de Bombay infusées de gingembre frais et cumin.	\$14.95
Vegetable Jalfrezi Un mélange de légumes sautés doucement dans une sauce épicée et savoureuse.	\$15.95
Vegetable Saag Mixed vegetable cooked in spinach curry.	\$15.95
Vegetable Masala Un mélange de tomates fraîches et crème dans un curry délicatement épicé.	\$15.95
Spinach Dal Curry Lentils cooked with spinach and tomatoes.	\$15.95
Chole Bhature Pois chiches mijotés servis avec un pain frit moelleux à base de farine blanche.	\$15.95
Chole Puri Chickpeas simmered slowly in a blend of ginger, garlic, and traditional warm spices, creating a robust and earthy curry....	\$15.99

From the Tandoor

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Chicken marinated in yogurt, garlic, ginger, and very mild Indian herbs.	\$16.95
Tandoori Prawns De généreuses crevettes marinées dans un mélange d'herbes indiennes parfumées.	\$19.95
Tandoori Fish Tikka Morceaux de poisson doucement marinés et cuits à la perfection dans le tandoor.	\$19.95
Boti Kabab Morceaux de tendres agneaux désossés, marinés et subtilement parfumés aux fines herbes indiennes.	\$18.50
Seekh Kabab Faux-filet d'agneau assaisonné de fines herbes indiennes et grillé à la broche.	\$18.95
Chicken Tikka Boneless, succulent chicken, marinated in yogurt, garlic, ginger, and very mild Indian spices.	\$18.95
Taj Special Mixed Grill Un assortiment des spécialités tandoori du chef, offrant un éventail savoureux de viandes grillées à la perfection.	\$20.95

Chaats

ITEM	PRICE
Ghobi Manchurian Batter fried cauliflower florets tossed in our signature indo-Chinese sauce.	\$13.95

ITEM	PRICE
Sev Poori Coquilles garnies de pommes de terre écrasées, oignons épicés, complétées par du sev croustillant, des papdi croquants e...	\$9.95
Bhel Poori Une combinaison de riz soufflé, nouilles croustillantes, pommes de terre, piments verts, oignons et coriandre, le tout m...	\$9.95
Dahi Batata Poori Crispy shells filled with mashed potatoes chopped onions trenched in yogurt with spices and chutneys on top. Topped with...	\$9.95
Papdi Chaat Fines lamelles de pâte croustillante recouvertes de pommes de terre assaisonnées, d'un ragoût de pois chiches, d'une tou...	\$9.95
Samosa Chaat Deux samosas croustillants garnis de menthe fraîche, arrosés de sauce tamarin et accompagnés de yaourt nature, le tout p...	\$8.25
Aloo Tikki Pommes de terre assaisonnées, façonnées en galettes et dorées à la perfection dans l'huile.	\$7.95
Aloo Tikki with Chole Croquettes de pommes de terre légèrement épicées et frites, accompagnées de chole savoureux.	\$9.95

Biriyani

ITEM	PRICE
Mughal Biriyani Finest basmati rice, your choice of juicy lamb or beef combined in a masterful blend of spices.	\$17.95
Chicken Biryani Le riz basmati est préparé avec des morceaux de poulet tendre, rehaussé par une sauce au curry délicatement équilibrée.	\$17.95
Shrimp Biryani Finest basmati rice flavored with saffron and cooked with succulent pieces of prawns, nuts, eggs, and 21 exotic spices.	\$19.50
Vegetable Biryani Du riz basmati de qualité supérieure mijote avec des légumes du jardin, des fruits secs et des noix pour une expérience...	\$16.95

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Curry Morceaux de poulet sans os cuits dans un curry inspiré des recettes traditionnelles de Jaipur.	\$16.95
Chicken Shahi Korma Boneless chicken cooked in cream and mild Indian spices.	\$16.95
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet tandoori mijotés dans une sauce aux tomates et aux fines herbes.	\$16.95
Chicken Madras Morceaux de poulet savoureux mijotés avec des pommes de terre et des piments forts, offrant une chaleur épicée irrésisti...	\$16.95
Chicken Saagwala Poulet mijoté dans une sauce crémeuse aux épinards, préparée maison et rehaussée d'épices indiennes parfumées.	\$16.95
Chicken Jalfrezi Morceaux de poulet marinés dans un mélange d'épices fraîches, cuits à la poêle avec des tomates juteuses.	\$16.95
Chicken Vindaloo Chicken and potatoes in a zesty, spicy hot curry sauce.	\$16.95
Mango Chicken Morceaux de poitrine de poulet sans os mijotés dans une sauce curry à la mangue alphonso acidulée.	\$16.95
Butter Chicken Sliced boneless tandoori chicken marinated in fresh herbs and spiced in creamy curry of tomatoes.	\$16.95

Seafood

ITEM	PRICE
Shrimp Curry Crevettes mijotées dans une sauce curry parfumée, préparée selon la tradition jaïpurienne authentique.	\$18.95
Seafood Curry Un curry de fruits de mer, combinant poisson et crevettes, mijote doucement dans une sauce parfumée suivant la tradition...	\$19.95
Prawn Makhani Tandoori prawns cooked in a tomato and herb sauce.	\$18.95
Fish Masala Du poisson mijoté dans une sauce aux herbes modérément épicée, enrichie de tomates fraîches et d'une légère touche de no...	\$18.95
Shrimp Bhuna Crevettes sautées avec des piments forts et des oignons, offrant une rencontre piquante et savoureuse.	\$18.95
Fish Vindaloo Poisson accompagné de pommes de terre, mijoté dans une sauce piquante et épicée.	\$18.50
Prawn Vindaloo Crevettes géantes et pommes de terre mijotées dans une sauce épicée.	\$18.50
Prawn Karahi Cooked in onions, tomatoes and green bell peppers.	\$19.50
Prawn Korma De tendres crevettes géantes mijotées dans une onctueuse sauce à base de noix de cajou.	\$18.95
Prawn Masala Prawns cooked in tikka masala.	\$18.95
Prawn Saag Crevettes mijotées dans une purée d'épinards crémeuse.	\$18.95
Fish Curry Morceaux de poisson mijotés dans une délicate sauce au curry.	\$18.95
Ginger Prawn Masala Jumbo prawns sautéed with fresh ginger and garlic then finished in a tomato and onion sauce.	\$18.95

Lamb

ITEM	PRICE
Lamb Shahi Korma Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une onctueuse sauce à la crème agrémentée d'amandes.	\$18.95
Rogan Josh Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée et parfumée.	\$18.95
Lamb Vindaloo Un plat vibrant de morceaux d'agneau mijotés avec des pommes de terre, baignés dans une sauce épicée au goût acidulé.	\$18.95
Saag Ghost Agneau mijoté avec des épinards crémeux maison et une pointe de sauce au curry.	\$18.95
Lamb Bhuna Tender pieces of lamb simmered in onions and peppers. A hot and spicy dish.	\$18.95
Boti Kabab Masala Morceaux d'agneau fondants mijotés dans une sauce à l'oignon et tomate, rehaussés d'ail et d'un mélange de fines épices...	\$18.95
Kheema Aloo Punjabi style minced lamb cooked with potatoes and fresh herbs.	\$18.95

ITEM	PRICE
Lamb Meatballs Boulettes d'agneau nappées d'une sauce à base de tomates et de beurre.	\$18.95
Goat Curry Chèvre avec os mijotée dans une sauce aux tomates et oignons, préparée à la manière punjabi.	\$18.95
Taj Specials	
Chefs Special Soup of the day, prawn bhuna (prawn sautéed with chili peppers and onions. A hot and spicy treat.) saag gosht, tandoori...	\$35.95
The Vegetarian Delight Commencez avec un samosa végétarien croustillant, suivi d'une onctueuse dal makhani et d'un saag paneer parfumé. Savoure...	\$32.95
Desserts	
Kheer Badami Onctueuse kheer indienne, cuite lentement avec du lait, agrémentée de raisins secs et d'amandes croquantes.	\$7.95
Gulab Jamun Homemade cheese cooked in fresh tomato sauce, butter and mild Indian spices.	\$6.50
Kulfi Glace traditionnelle indienne parfumée de cardamome et enrichie de pistaches croquantes.	\$6.95
Ras Malai Bengali Patties of fresh homemade cheese in sweetened milk served chilled with pistachios.	\$7.95
Ice Creams false	\$5.95
Beverages	
Mango Lassi A special blend of mangoes and yogurt.	\$7.75
Lassi Boisson à base de yaourt, disponible en version sucrée ou salée pour rafraîchir le palais.	\$7.75
Indian Masala Tea Fausses	\$4.25
Darjeeling Tea Iced or hot.	\$4.25
Iced Tea false	\$2.25
Hot Tea false	\$2.25
Coffee	\$1.99