



الشربة soups



01. SAMUNDARI SHORBA
Shrimps soup with avocado

24

ساموندي شوربة
شوربة الروبيان بالأفوكادو

02. MULLIGATAWNT SHORBA
Mildly spiced lentil soup

22

موليجاتاوتي شوربة
شوربة عدس بالتوابل المعتدلة

03. MALAI SHORBA
Gently spiced cream soup with your
choice of chicken or corn

23

مالاي شوربة
شوربة كريمه بقليل من التوابل،
مع خيار الدجاج أو الذرة





كباب تاندور TANDOOR SE - KEBAB



- | | | |
|---|-----|--|
| <p>21. RAAN
Succulent whole leg of lamb with Kashmiri chilli and shahi jeera, braised and roasted in tandoor</p> | 120 | <p>ران
ساق كامل من لحم الضأن مع الفلفل الحار من كشمير وشاهي، حرقا، مطبوخ ببطء في التاندور</p> |
| <p>22. TARAH KE KEBAB (NON VEG)
An assorted platter of India Palace's popular kebabs</p> | 85 | <p>تاراه كي كباب (غير نباتي)
طبق متنوع من كباب فصوص الهند البلخي</p> |
| <p>23. KADAK SEEKH
Mutton seekh stuffed with cheese and coated with Indian spices - crispy fried</p> | 48 | <p>كاداك سيخ
لحم ضأن مقلي مع جبنة مطبوخ بالهندية ومغطى بالتوابل الهندية</p> |
| <p>24. TAWA MUTTON CHAMP NEW
Mutton chops with chilli, roasted jeera and garam masala, finished on griddle</p> | 64 | <p>ريش ضاني جديد
ريش ضاني مطبوخة بالفلفل الحار وشاهي حرقا وخارام ماسالا</p> |
| <p>25. SHAHI SEEKH KEBAB
Mughlai style spiced ground meat kebabs with a touch of fresh herbs</p> | 46 | <p>شاهي سيخ كباب
كباب لحم بقر مطبوخ معتدل من التوابل مع لمسة من الأعشاب الطازجة على طريقة المغول</p> |



21



22



كباب الأطعمة البحرية SEAFOOD KEBAB



31. JHEUNGA KOB - KOB **NEW**

Prawns marinated in chilli and lemon with a crust of rice flakes

69

جھینجا کور - کور
روبان مقل فی الفلفل الاحمر
والليمون مع قشر رقائق الأرز

32. TANDOORI LAL JHINGA

Tandoor grilled King prawns spiced with Kashmiri chillies

69

تاندور لال جھینجا
لذوم الفريديس الملحي المشوي
المقل بالفلفل الكشميري

33. SAMUNDER KE RATAN

King prawns roasted in tandoor with flavours of ajwain and cardamom

68

ساموندي كي راتان
لذوم الفريديس الملحي المشوي مع نكهة الفيل

34. MACHHI KE SOLE

Chunks of hammour in lemon, garlic and light chilli marinade

49

ماتششي كي سولي
قطع من الهامور في الليمون والثوم والفلفل الحريف

35. LASUNI MACHHI

Cubes of hammour fish flavoured with aromatic herbs and fresh garlic

48

لاسوني ماتشيت
مكعبات سمك الهامور بنكهة الأعشاب
طرية الثوم والثوم الطازج

36. SAUNDHI FISH TIKKA

Fish marinated with roasted gram flour, ginger, garlic and mustard oil

48

سمك ساوندي تيكا
سمك مقل مع دقيق غرام مسلوي
معجون الثوم والرايحيل وزيت الخردل



31



32



كباب نباتي

VEGETARIAN KEBAB

37. TARAH KE KEBAB (VEG)

An assorted platter of India Palace's popular vegetarian kebabs

49

تارا كي كباب (نباتي)
طبق لشهي من الكباب النباتي
المختلف في قصر الهند

38. BHARWAN DAHI KEBAB **new**

Crispy paneer kebab stuffed with spiced yoghurt

28

جديد بهاروان داهي كباب
كباب الجبن كريستي مملوئ بالزبادي المثلج

39. DANEER TIKKA

Shashlik of paneer, bell pepper and tomato, chargrilled in the tandoor

34

◆ بانير تيككا
جيلة البانير و الفلفل و الطماطم
المشوية في التندور

40. DANEER TIKKA CHUTNEY-WALE

Tandoori paneer tikka marinated with homemade mint and coriander chutney

34

بانير تيككا تشونلتي والي
تاندوري بانير تيككا مملوئ في الأعشاب المنزلي
وصلصة الكزبرة

41. SHAHI SEEKH

Garden fresh vegetable mince, cooked with selected spices and herbs

30

شاهي سيخ
مطبوخة خضروات طازجة من الحديقة
مطبوخة بالهواشن والأعشاب المختارة

42. DANEER KHULLEY ALOO

Potato barrels stuffed with cottage cheese, cashewnuts and raisins; grilled in tandoor

28

بانير باشارا الو
دجاجا طيب بمشوية بشاراخ حبي الخوخ
والكاشوونوتس والزبيب مشوية في التندور



16



18

السلطات SALAD



◆ **16. HEALTHY GREEN SALAD**
Fresh seasonal salad leaves topped with a handful of healthy nuts, homemade croutons and carrot shavings

17. KACHUMBER SALAD
A tangy medley of shredded cucumber, tomato and red onion, tossed in lime juice

18. PYAAZ LACHCHA SALAD
Crunchy onion slices infused with chaat masala, fresh coriander and lemon juice

19. BOONDI BAITA
Yoghurt with crispy gram flour pearls

20. CUCUMBER BAITA
Yoghurt with chopped cucumber

22

◆ **سلطة خضراء صحية**
سلطة موسمية طازجة بوضع عليها مكسرات صحية والخبز المحمص المنزلي وشرائح الجزر

20

سلطة كاتشومبير
مخلوط لاذع من الخيار المقطع والطماطم والبصل الأحمر ومخلوط بعصير ليمون البترهبر

16

سلطة باياز لانشاتشا
شرائح بصل خريش، مدقوق في ثلثات ماسالا، وخزيرة طازجة وعصير الليمون

14

بوتدي رايثا
لبن الهندي مع طحين الحنظل المقرومش

14

شيري كاريتا
لبن الهندي مع قطع الخيار



كباب دجاج تاندور TANDOOR SE - CHICKEN KEBAB

26. ZAFRANI MURGH TIKKA **NEW**

Chicken marinated with rich cream, saffron, light spices and finished in Tandoor.

44

27. MURGH TIKKA JOSHILA

Chunks of boneless chicken marinated in garam masala, kashmiri chilli, ginger & garlic

40

28. RESHMI KESABI KEBAB

Mildly spiced chicken supremes with a hint of saffron and yellow chilli

39

29. MUGHLAI MALAI TIKKA KEBAB

Creamy chicken breast chunks with a touch of green cardamom and cashew nut

39

30. PAHADI KEBAB

Chargrilled chicken tikka marinated with coriander and mint

39

كباب مورخ زعفراني **جديد**

دجاج مشوي من طريفة غنية بالزعفران وفلفل من التوابل ومنتهية بالتاندور

مورخ تيكا جوشيلا

قطع من الدجاج المشوي ملحق من غارم مسالا، الفلفل الكاشميري والفلفل والليمون

كباب ريشمي كيساري

دجاج مشوي وملح من فلفل من الزعفران والفلفل الأصفر

كباب موغلاي مالاي تيكا

القطع من دجاج التاندور بالكرامة مع فلفل من الفلفل الأخضر والخامون

كباب بهادي

دجاج تيكا مشوية ملينة من الكزبرة والفلفل



أطباق الأظعمة البحرية الخاصة SEAFOOD SPECIALTIES



43. TANDOORI JHEUNGA MAHHANI
King prawns in a smooth mildly spiced,
tomato and cashew nut sauce

79

تاندوري جيھنڱ ماھھاني
روميان ڪيٽنگ مٿان باغداد، مٺڪا اڻٽاڻيل ۽ مٺڪا اڻٽاڻيل

44. JHEUNGA KADAI

Selected Gulf prawns tossed with bell pepper,
chili, ginger and a blend of tomato
onion sauce

64

جھينجا ڪاڍي
روميان ڪيٽنگ مٿان مٺڪا، مٺڪا اڻٽاڻيل ۽ مٺڪا اڻٽاڻيل

45. JHEUNGA TAWA MASALA
Gulf prawns simmered with chopped
onion, tomato and ginger

64

جھينجا تاءو ماسالا
روميان ڪيٽنگ مٿان مٺڪا، مٺڪا اڻٽاڻيل ۽ مٺڪا اڻٽاڻيل

46. MACHCHI MASALEDAR

A traditional north Indian hammour preparation,
simmered in onion & tomato masala

46

ماٿڻشي ماساليدار
هامور ٺهيندي مٺڪا، مٺڪا اڻٽاڻيل ۽ مٺڪا اڻٽاڻيل

47. GOAN MACHCHI CURRY
Hammour chunks cooked with Goan spices,
finished with coconut milk

46

جوان ماٿڻشي ڪاري
ڪيٽنگ هامور مٿان مٺڪا، مٺڪا اڻٽاڻيل ۽ مٺڪا اڻٽاڻيل

48. MACHCHI JALEREZI

Cubes of hammour cooked on a slow fire with
crushed whole spices and peppers

46

ماٿڻشي جالريزي
ڪيٽنگ هامور مٿان مٺڪا، مٺڪا اڻٽاڻيل ۽ مٺڪا اڻٽاڻيل

ALL GULF PRAWN DISHES CAN BE UPGRADED TO
KING PRAWNS AT AN ADDITIONAL SURCHARGE OF AED 10

ترڪيبه اٽاپا ٺهيندي مٺڪا، مٺڪا اڻٽاڻيل ۽ مٺڪا اڻٽاڻيل
(حجم ڪيترائي) مٺڪا 10 دراهم اضافيه





أطباق الدجاج الخاص CHICKEN SPECIALS



- | | | |
|---|----|--|
| <p>55. MURGH MAKHAN WALA
Chicken tikka in creamy tomato sauce,
finished with fenugreek</p> | 42 | <p>♦ مورج ماكهان والا
دجاج تيكسا في صلصة الطماطم بالكزبرة،
ويتمتع عليها الخلقة</p> |
| <p>56. DUM KA ZAFRANI MURGH NEW
Chicken prepared in a sealed pot with a rich
almond sauce, flavoured with saffron</p> | 42 | <p>♦ دوم كا زعفراني مورج جديد
دجاج مطبوخة في حلة مغلقة مع
قز وصلصة اللوز، بنكهة الزعفران</p> |
| <p>57. BHUNA MURGH NEW
Chicken prepared in tomato based gravy with
ginger, garlic and bhuna masala</p> | 39 | <p>♦ بھونا مورج جديد
دجاج مطبوخة في مرقة الطماطم
مع الزنجبيل والثوم وبھونا ماسالا</p> |
| <p>58. MURGH KACUTTI
A speciality chicken curry with roasted
coconut and spices</p> | 39 | <p>♦ مورج زكواتي
دجاج خاصة بالخاري مع جوز الهند
المقلي والتوفل</p> |
| <p>59. CHICKEN TIKKA MASALA
Barbequed chicken simmered in a rich
tomato and ginger sauce</p> | 42 | <p>♦ دجاج تيكسا ماسالا
دجاج باربيكو مطبوخ ببطن في
مرقة طماطم وزنجبيل</p> |
| <p>60. CHICKEN JALFREZI
Shreds of chicken tikkas tossed with
bell pepper, onion & herbs</p> | 39 | <p>♦ دجاج جالفريز
شطع نسا الدجاج مع الفلفل
والبصل والأعشاب</p> |





السلطات SALAD



11. MURG TIKKA SALAD

Sliced tandoori tikka with trio of bell pepper, red onion & Indian tomato salsa, served in a papad basket

30

سلطة مورج تيكسا

شرائح تيكسا لتندوري الحجاج المسفومة مع ثلاثة أنواع من الفلفل والخضراوات الهندية و صلصة الطماطم الهندية و المقعدة في سلة الباباد

12. ZAITOONI PARSLEY SALAD **NEW**

Freshly chopped parsley, bulghur, cucumber, tomato and olive oil, tossed with lime juice

26

سلطة زيتوني باليقدونس

يقدونس، بزر عسل، وخيار، وطماطم و زيت الزيتون، مخلوطة بعصير ليمون البلشهير

13. SHAHI NAWABI SALAD

Fresh garden cucumber, carrot, tomato and bell pepper tossed with olives, pine nuts and feta cheese

28

سلطة زيتوني باليقدونس

خيار طازج وخيار وجوز وطماطم وملفن طلو مخلوطة بالزيتون ومكسرات الصنوبر وجبنة فيتا

14. FRESH GARDEN SALAD

Fresh crunchy slices of salad vegetables with carrot & beetroot laccha

20

سلطة الحديقة الطازجة

شرائح خراشبي طازجة من الخضروات مع الجز وبنشا الشهيوز

15. MASALA PAPAD

Roasted papad topped with spiced tomatoes and onions

14

ماسالا باباد

باباد محمص بالطماطم والبصل





49



50



أطباق لحم الضأن الخاصة MUTTON SPECIALS



49. BARA GOSHT **NEW**

Spicy succulent lamb chunks on the bone slow cooked with tomatoes, mutton mince, ginger and spices to perfection

48

بارا جوش
لحم ضأن مطبوخ ببطء مع قطع اللحم المفروم، الطماطم وginger والتوابل حتى ناز هادئة

50. BHUNA GOSHT

Tender lamb preparation, cooked slowly with garam masala and fresh red onion

48

بهونا جوش
لحم ضأن مطبوخ على نار هادئة مع جازام ماسالا وبنصن الأحمر طازج

51. DUM ROGAN JOSH

Boneless morsels of lamb cooked in a sealed vessel with yoghurt and spices

48

روجان جوش
قطع لحم بدون عظم مطبوخ في صفة مغلقة مع اللبن الرائب والتوابل

52. GOSHT MIRCHI MASALA

Dhaba style lamb preparation with green chilli and fresh ginger on the bone

42

جوش ميرتشي ماسالا
لحم مطبوخ دها مع الفلفل الأخضر والتجربيل الطازج

53. KADAI GOSHT

Soft masala coated lamb chunks tossed in pepper corn, coriander and chilli flakes

46

كاداي جوش
قطع لحم مغلفة بوماسالا طرية ومخلوطة بالفلفل والكمون وبنصن الفلفل

54. KEEMA MUTTER DO PAYAZA

Minced mutton prepared with soft peas, onions, ground masala and fresh coriander

42

كيما موليير دو بايازا
لحم ضأن ومخلوطة مطبوخ مع البازلاء الناعمة والبصل والماسالا والخضيرة الطازجة



61. MURGH KORMA

Mild creamy chicken curry infused with green cardamom and clove

39

مورخ كورما
دجاج الكاري مطبوخ مع الفلفل الأخضر و القرنفل

62. MURGH DAKHNI

Chicken curry tempered with curry leaves and fennel

39

داجني مورخ
دجاج كاري تمسك مع أوراق الكاري والفلفل

63. KAJU TADKA CHICKEN

Home style chicken curry prepared with cashew nuts and chilli

39

دجاج كاجو تادكا
دجاج كاري بالطريقة المنزلية
تطبخ مع الكاجو والفلفل الأحمر

64. TAMATER MURGH KADAI

Tomato based chicken curry prepared with cracked pepper, ginger and ground masala

39

تاماتا تير مورخ كادي
دجاج كاري بالطماطم، تطبخ مع
الفلفل الحار، الفلفل الأخضر والمايسالا الأرضية

65. PALAK MURGH

Succulent chicken finished in a cumin tempered spinach gravy

39

بالاك مورخ
دجاج طرية يوضع عليها كمون
وتطبخ في مرقة السبانخ

66. KADAI CHICKEN **NEW**

Medium spiced chicken cubes with chilli, pepper and red onion

39

دجاج كادي **جديد**
مكعبات دجاج المتبلنة بطريقة متوسطة
مع الفلفل الأخضر والفلفل الحار والفلفل الأحمر



الأطباق النباتية الخاصة VEGETARIAN SPECIALS



- | | | |
|--|----|---|
| <p>67. PANEER TIKKA MASALA
Charbroiled tikkas of cottage cheese, onions & bell pepper, simmered in a rich tomato gravy</p> | 38 | <p>بانير تيكما ماسالا
القطع نكاح من الصين والبصل والفلفل
مخبوزة في مرققة غنية بالطماطم</p> |
| <p>68. SHAHI PANEER NEW
Paneer simmered in enriched gravy of cashew nuts, cumin and kewda</p> | 38 | <p>شاهي بانير جديد
بانير مطبوخ في مرققة غنية
من الكاجو والكزبرة والياسمين الهندى</p> |
| <p>69. PALAK PANEER
Cottage cheese in creamy spinach gravy, tempered with fresh garlic</p> | 34 | <p>بالاك بانير
خبثة في مرققة سبانخ والكزبرة،
نصف مع الثوم الطازج</p> |
| <p>70. PANEER MAKHANWALA
Fresh paneer cubes simmered in creamy tomato sauce with touch of fenugreek</p> | 34 | <p>بانير ماخانوالا
مكعبات بانير الطازج توضع في مرققة
طماطم والكزبرة، مع لمسة من الخبثة</p> |
| <p>71. PANEER JALFREZI
Spiced paneer finished in a coriander, bell pepper & onion masala</p> | 32 | <p>بانير جالفريزي
بانير ينشل توضع عليه كزبرة
وفلفل وبمسالت البصل</p> |
| <p>72. BANJARA PANEER KOFTA
Cottage cheese and spinach dumplings cooked in a rich tomato & cashew nut gravy</p> | 30 | <p>بانجارا بانير كوفته
خبث وخبثان السبانخ بالمشروبات ومطبوخة
في مرققة غنية بالطماطم والكاجو</p> |
| <p>73. BAINGAN BHARTA NEW
Roasted eggplant prepared with onions, tomatoes, green chilies and ginger</p> | 28 | <p>بانجان بهارتا جديد
بانجان مقلى مطبوخ مع البصل
والطماطم والفلفل الأخضر والبصل</p> |



74. MUTTER PANNEER BHURJI **NEW**

Hand crumbled paneer tossed with soft peas
cumin, garam masala and coriander

32

موتّر بالير بهورجى

بالير مغروم يدور، ورومخ عير، بالير،
طرية وكمون ومانسالا غارام وكريرة

75. BHINDI DO PYAAZA

Diced lady fingers tossed with onion and herbs

28

بهيندى دو پيازا

مخعبات پامير، ورومخ عليها بصل واعشاب

76. ALOO MUTTER GOBI **NEW**

Fresh cauliflower, potato and peas preparation
spiced with red chili, ginger and coriander.

26

الو موتّر جوبى

مزينبط طماخ بظاظا و بالير، مطبوخة
ومقله مع مقل، ايجير و ايجيريل و كيريرة

77. RAJASTHANI KADHI

Tempered yoghurt curry with spicy
gram flour dumplings

28

راجاستان كادى

زبادى بالكارى مع قنطار جدام فلور

78. CHANNA MASALA

Chickpeas prepared with dry mango
powder and roasted cumin

28

تشاننا ماسالا

حوص، پمير ايماداها مع بودرة المانجو
الخاصة بالكمون المحمص

79. DAL MAKHANI

Black lentils simmered overnight on a low heat,
finished with butter and fresh cream

28

دال ماکھانى

عدس اسود مطبوخ ببطء طوال الليل
على نار هادئة، ورومخ عليه زبدة وكريمة طازجة

80. DAL TADKA

Moong and masoor lentils, tempered
with garlic and cumin

22

دال تادكا

عدس، مونج ابد ماسور، بطبخ
مع الثوم والكمون



75



أطباق الأرز

RICE DISHES

81. JEERA WALA PULAO جيرا كا بولاو 26

Basmati rice flavoured with cumin seeds
رز بسملى بنكهة حبات الكمون

82. KESAR KA PULAO كيسارى كا بولاو 26

Basmati rice infused with premium saffron
رز بسملى بنكهة الزعفران

83. SUBZI KA PULAO سوبزى كا بولاو 28

An aromatic combination of basmati rice cooked
with garden fresh vegetables
خليط رائع من الأرز البسملى، بطبخ مع الخضروات الخضراء الطازجة

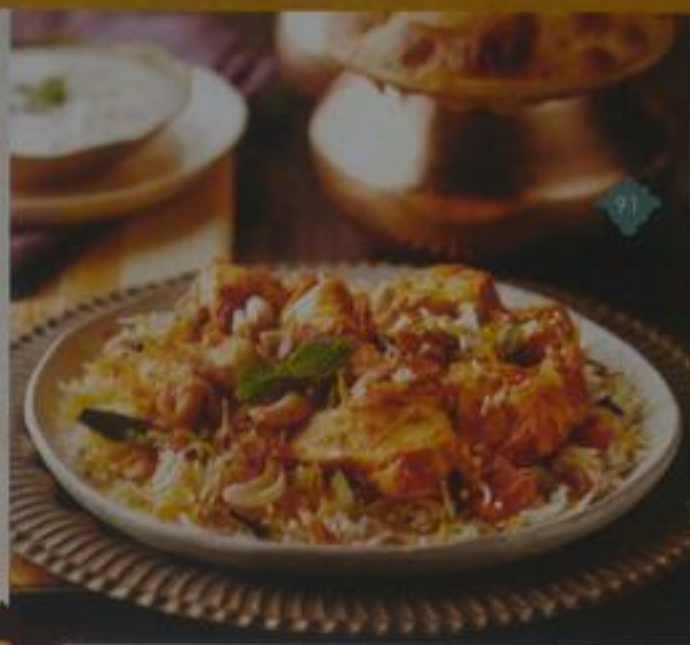


دوم بوخت بيرياتي DUM PUKHT BIRYANI



- ◆ **84. JHEENGA DUM KI BIRYANI** 68 **جيهنجا دوم كي بيرياتي**
Aromatic basmati rice topped with juicy Gulf prawns, cooked along with spices in a sealed pot
رز بسمتي سفيف مع روبيان الخليج، مطبوخ مع التوابل في حفة مغلقة
- 85. GOSHT BIRYANI DUM WALA** 52 **جوشيت بيرياتي دوم والا**
Long-grained basmati rice layered over succulent pieces of lamb in a rich masala, cooked in a sealed pot
طبقات من الأرز البسمتي طويل الحبة على طبقات من لحم الضأن مطبوخة مع الماسالا الغنية في وعاء مغلق
- ◆ **86. MURGH BIRYANI DUM WALA** 44 **مورخ بيرياتي دوم والا**
Aromatic basmati rice layered over succulent pieces of chicken in spices and cooked in a sealed pot
طبقات من الأرز البسمتي طويل الحبة على طبقات من الدجاج المطبوخة بالتوابل في وعاء مغلق
- 87. MACHCHI SAUNDHI BIRYANI** 49 **ماثشئي ساوندي بيرياتي**
Long-grained basmati rice layered over tender boneless chunks of saundhi tikka in a rich gravy
طبقات من الأرز البسمتي طويل الحبة على طبقات من سمك ساوندي المطبوخ مع المرق اللذيذ الغني
- 88. BOHRI CHAAMP BIRYANI** **NEW** 58 **بوهري تشامب بيرياتي**
A meat lover's delight, with spicy mutton chops blended with bohri masala
لحم بمذاق رائع مع رز بسمتي لحم الضأن المفضل، مطبوخ مع بوهري ماسالا





دوم بوخت بيراني DUM PUKHT BIRYANI



89. MURGH COORGI BIRYANI **NEW**

Coorg style biryani prepared with juicy chicken and freshly ground whole spices.

46

90. SULTAN-E-GOSHT **NEW**

A meat lover's delight, hearty Biryani prepared the traditional way with juicy on the bone Mutton.

49

91. MURGH MASALA BIRYANI

Succulent pieces of chicken layered with home made masalas and basmati rice

42

92. MURGH TIKKA BIRYANI

The biryani that brings together the flavours of our famous tender chicken tikka with spiced biryani rice

48

93. PANEER TIKKA DUM BIRYANI

Soft chunks of delicately spiced and grilled cottage cheese, cooked with fine grains of basmati rice

36

مورج كورجي بيراني

بيراني بطراز كورج مطبوخ مع الدجاج الطرية وتوابل خانقاه مطحونة طازجة

سلطان إي جوهشت

لحم بمذوق رائح ويرياني رائح مطبوخ بالطريقة التقليدية مع لحم الضأن الطري بعظم

مورج ماسالا بيراني

قطع طرية من الدجاج يوضع مع ماسالاس اليراني المثللي الشهيرة والأرز البسملي

مورج تيكا بيراني

اليراني الذي يجمعنا مع أشهر دجاج تيكا مع الأرز البسملي المثل

بانير تيكا دوم بيراني

قطع لاعية من الحنة المثلية المثللة بدقة و المثلوية المطبوخة مع الخبوس الذريقة من أرز البسملي



خبز التندوري

INDIAN BREADS



94. BREAD BASKET An assortment of any 4 breads of your choice from roti and naan	26	سلة خبز سلة من أربع قطع خبز من (جلفاراك، روتي، نان)
95. NAAN Leavened bread of white flour	7	نان خبز النطحين الأبيض
96. MAKHNI NAAN Layered white buttered bread	8	ماكلي نان طبقات الخبز الأبيض بالزبدة
97. LASOONI NAAN Garlic flavoured white bread	9	لاسوني نان خبز أبيض بنكهة الثوم
98. LACHCHEDAR PARATHA Layered wheat flour bread, a house specialty	8	لاتشيدر پاراتا طبقات من خبز القمح
99. BHARWAN KULCHA Stuffed round naan with a choice of Cheese, Paneer, Potato	16 13 9	بھروان كولتشا خبز النان ممتلئ بالخضروات الأتية بطاطا، بانير، جبنة
100. PUDINA PARATHA Layered whole wheat bread with dry mint	10	بودينا پاراتا طبقات خبز القمح مع النعنع الجاف
101. ROTI TANDOORI Whole wheat plain bread	6	روتي تاندوري خبز القمح السادة
102. RUMALI ROTI Handkerchief thin & delicate flour bread	8	رومالي روتي خبز الدقيق الرقيق





الطو SWEETS

103. RASMALAI راسمالاي 19

Soft cheese dumplings, dipped in a sweetened milk; topped with pistachios
شربات حنين ناعمس بالحليب المحلى و الفستق الحلبي

104. GULAB JAMUN جولاب جامون 19

Deep fried milk dumplings, soaked in saffron infused sugar syrup
حبات الحليب المشف نفلي ونعمس مع شراب العسل والكافور الزعفران

All prices inclusive of VAT

الاسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة

CATERING

No event is too big or small – from corporate canapes set-up to welcome special little arrivals with the tastiest spreads to large parties.

You can even enjoy the India Palace afternoon tea experience and set-up at home with your nearest and dearest. We can create bespoke menus and arrangements for your special gathering or we have a range of menus for you to choose from, to suit every requirement.

عونا نهتم بكل تفاصيل حفلاتكم سواء كانت صغيرة أم كبيرة لمنعوا بأطباق الحلويات الصغيرة اللذيذة في المستقبلين احتفالاً بالمولود الجديد أو دعونا نرتب لكم موائد الحفلات الكبرى كما أصبح بالإمكان التمتع بشاي العصرية اللذيذ في منزلكم مع الأضياف والأصحاب أو احصلوا على قائمة طعام مخصصة حسب الطلب لتلائم متطلبات مناسباتكم الخاصة.

Request a call back at www.indiapalace.ae
or call

056 112 1370 | 04 286 9600

