

Menu

Palais Maharaja Palace

404 Rue Gilford, Montreal, QC H2J | (514) 845-0217

Offres

Palak Paneer

14,99 \$

Fromage cuit dans un curry d'épinards. / Cheese cubes cooked in a smooth spinach curry.

Oignon bhaji / Onion Bhaji

3,99 \$

Oignons frits avec de la farine de pois chiche. garnies avec pices. / Onions fried with chick pea flour and garnished with spices.

Poulet au beurre / Butter Chicken

16,99 \$

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Boneless chicken baked and cooked in a rich butter cream garnished with coriander.

Naan a l'ail / Garlic Naan

3,99 \$

Pain indien moelleux avec un goût a l'ail frais. / Soft Indian bread with fresh garlic taste.

Pakora végétarien / Pakora Vegetarian

4,99 \$

Pépites Indiens pakora faites avec du epinards, chou-fleur et oignons frit dans la paté farine de pois chiche. / Authentic Indian nuggets made with spinach, cauliflower, and onions fried in chickpea flour batter.

Dal Makhani

13,99 \$

Lentilles noires cuites avec des épices Indiennes. / Black lentils cooked with various Indian spices.

Thali végétarien / Vegetarian Thali

13,49 \$

Assiette servi avec 2 légumes (au choix de chef), le riz, naan, et salade. / Platter served with 2 vegetables (chef's choice), rice, naan, and salad.

Menu Palais Maharaja Palace

Tardka Dal

13,99 \$

Lentilles jaune cuites avec des épices Indiennes. / Lentils cooked with various Indian spices.

Riz vapeur / Steamed Rice

3,99 \$

Riz basmati traditionnel cuit à la perfection. / Traditional Indian basmati rice cooked to perfection.

Non-veg thali-poulet au beurre / Butter Chicken

11,99 \$

Assiette servie avec poulet au beurre, et des légumes, cuisse de poulet tandoori, naan, riz et salade. / Platter served with butter chicken and sides of vegetables, tandoori chicken leg, naan, rice, and salad.

Poulet biryani / Chicken Biryani

12,79 \$

Riz basmati sauté avec poulet désossé, oignons, épices, et garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with boneless chicken, onions, spices, and garnished with coriander.

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

12,79 \$

Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce.

Lassi mangue / Mango Lassi

6,99 \$

Creamy yogurt blended with sweet mango puree.

Chana Masala

11,19 \$

Pois chiches cuit avec oignons et des épices indiennes. / Chickpeas cooked with onions and Indian spices.

Entrées / Appetizers

Samosa végétarien / Vegetarian Samosa

3,99 \$

2 mcs. Petit pâté indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices. / 2 Pcs. Indian patty stuffed with potatoes and peas prepared with various spices.

Menu Palais Maharaja Palace

Oignon bhaji / Onion Bhaji

3,99 \$

Oignons frits avec de la farine de pois chiche. garnies avec pices. / Onions fried with chick pea flour and garnished with spices.

1 mcx Samosa végétarien / 1 pc Vegetarian Samosa

1,99 \$

1 mcx. Petit pâté indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices. / 1 Pc. Indian patty stuffed with potatoes and peas prepared with various spices.

Pakora végétarien / Pakora Vegetarian

4,99 \$

Pépites Indiens pakora faites avec du épinards, chou-fleur et oignons frit dans la paté farine de pois chiche. / Authentic Indian nuggets made with spinach, cauliflower, and onions fried in chickpea flour batter.

Channa Samosa

7,99 \$

Pépites Indiens végétarien garni de pois chiches et garni avec des oignons, tomates, yogourt, et chutney. / Vegetarian samosa topped with chickpea curry and garnished with onions, tomatoes, yogurt, and chutney.

Paneer Pakora

7,99 \$

6 mcx. Pépites Indiens pakora faites avec des boules de fromage frit dans la pâté farine de pois chiche. / 6 Pcs. Authentic Indian nuggets made with cheese balls fried in chickpea flour batter.

Poulet pakora / Chicken Pakora

8,99 \$

6 mcx. Pépites Indiens pakora faites avec du poulet frit dans la paté farine de pois chiche. / 6 Pcs. Authentic Indian nuggets made with chicken fried in chickpea flour batter.

Chaat Papri

5,99 \$

Crispe tranches de pates frite. Servie avec pommes de terre, les pois chiches, les piments, le yogourt, et le chutney. / Crisp fried dough wafers. Served with potatoes, chickpeas, chillies, yogurt, and chutney.

Poisson pakora / Fish Pakora

8,99 \$

6 mcx. Pépites Indiens pakora faites a la base de poisson frits dans la paté farine de pois chiche. / 6 Pcs. Authentic Indian nuggets made with fish fried in chickpea flour batter.

Chana bhatura

12,99 \$

Traditional North Indian-style chickpea curry served with a puffed bread.

Soupes / Soups

Soupe de lentille (Daal) / Lentil (Daal) Soup

3,99 \$

Soupe traditionnelle aux lentilles style indien. / Traditional Indian style lentil soup.

Soupe de malcatani / Malcatani Soup

3,99 \$

Traditionnelle soupe de lentilles cuites avec légumes assortis (épicé). / Traditional lentil soup cooked with assorted vegetables (spicy).

Riz / Rice

Riz vapeur / Steamed Rice

3,99 \$

Riz basmati traditionnel cuit à la perfection. / Traditional Indian basmati rice cooked to perfection.

Poulet biryani / Chicken Biryani

12,79 \$

Riz basmati sauté avec poulet désossé, oignons, épices, et garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with boneless chicken, onions, spices, and garnished with coriander.

Agneau biryani / Lamb Biryani

15,50 \$

Riz basmati sauté avec des morceaux d'agneau, oignons épices, et garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with lamb pieces, onions, spices, and garnished with coriander.

Biryani végétarien / Vegetarian Biryani

13,00 \$

Riz basmati sauté avec des oignons, épices, et garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with onions, spices, and garnished with coriander.

Riz Pulao / Pulao Rice

5,50 \$

Riz basmati cuit avec pois verts. / Basmati rice cooked with green peas.

Maharaja Pulao

6,99 \$

Riz basmati cuit avec des légumes assorti, cajou, et raisins. / Basmati rice cooked with assorted vegetables, cashews, and raisins.

Menu Palais Maharaja Palace

Crevette biryani / Shrimp Biryani

16,50 \$

Riz basmati sauté avec des crevette marinées, oignons, épices, et garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with shrimp, onions, spices, and garnished with coriander.

Pain Indien / Indian Bread

Naan a l'ail / Garlic Naan

3,99 \$

Pain indien moelleux avec un goût a l'ail frais. / Soft Indian bread with fresh garlic taste.

Naan

2,99 \$

Pain indien moelleux en blé cuit dans un four d'argile. / Soft Indian bread with white flour baked in tandoor.

Paneer Naan

5,99 \$

Pain Indien moelleux farci avec fromage frais. / Soft Indian bread stuffed with fresh cheese.

Roti Tandoor

2,50 \$

Roti indien fait avec de la farine en blé cuit dans un four d'argile. / Indian roti made with wheat flour, baked in tandoor.

Aloo Paratha

3,99 \$

Pain Indien farci avec pommes de terre masala, et épices indiennes. / Indian bread stuffed with masala, potatoes, and Indian spices.

Malai naan

4,99 \$

Soft, buttery flatbread with a creamy touch.

Agneau / Lamb

Agneau korma / Lamb Korma

16,49 \$

Agneau cuit avec des pommes de terre dans une sauce au cari. / Lamb cooked in yogurt and a creamy sauce.

Menu Palais Maharaja Palace

Agneau vindaloo (épicé) / Lamb Vindaloo (Spicy)

16,49 \$

Agneau cuit avec pommes de terre dans une sauce au cari. / Lamb cooked with potatoes in a spicy curry sauce.

Agneau Madras / Lamb Madrasi

16,49 \$

Agneau cuit dans une sauce de noix de coco épicée. / Lamb cooked in a coconut spicy sauce.

Agneau an cari / Lamb Curry

16,49 \$

Agneau cuit dans une sauce au cari aux épices variées. / Lamb cooked in a curry sauce in various spices.

Agneau saag / Lamb Saag

16,49 \$

Agneau cuit dans les épinard sauce. / Lamb cooked in spinach gravy.

Agneau jalfraizi / Lamb Jalfrezi

16,49 \$

Agneau cuit avec oignons et piments verts avec un goût épicé et savoureux. / Lamb cooked with onions and green peppers with a spicy and tangy taste.

Agneau bhuna / Lamb Bhuna

16,49 \$

Agneau cuit avec oignons et des poivrons verts. / Roasted lamb cooked with onions and green peppers.

Agneau au chilli / Lamb Chilli

16,49 \$

Agneau cuit avec des piments verts, oignons, et piments vert forts. / Lamb cooked with onions, green peppers, and spicy green chili.

Végétarien / Vegetarian

Shahi Paneer

14,99 \$

Cubes de fromage cuits avec une sauce crémeuse garni avec des épices indiennes. / Cheese cubes cooked in a creamy sauce garnished with Indian spices and herbs.

Menu Palais Maharaja Palace

Palak Paneer

14,99 \$

Fromage cuit dans un curry d'épinards. / Cheese cubes cooked in a smooth spinach curry.

Thali végétarien / Vegetarian Thali

13,49 \$

Assiette servi avec 2 légumes (au choix de chef), le riz, naan, et salade. / Platter served with 2 vegetables (chef's choice), rice, naan, and salad.

Tardka Dal

13,99 \$

Lentilles jaune cuites avec des épices Indiennes. / Lentils cooked with various Indian spices.

Dal Makhani

13,99 \$

Lentilles noires cuites avec des épices Indiennes. / Black lentils cooked with various Indian spices.

Malai Kofta

13,99 \$

Boule végétariens cuite avec sauce crémeuse avec épices crémeuse. / Vegetarian balls cooked in a creamy sauce garnished with spices and herbs.

Kadhai Paneer

13,99 \$

Fromage cuit avec oignons, poivrons verts et tomates. / Cheese cooked with onions, green peppers, and tomatoes.

Paneer tikka masala

14,99 \$

Tender paneer in a rich, creamy tomato sauce.

Aloo Gobi

13,99 \$

Pommes de terres et chou-fleur sautées avec un assortiment d'épices indiennes. / Potatoes and cauliflower sautéed with assortment of Indian spices.

Korma

13,99 \$

Légumes assortis cuits dans une riche sauce crémeuse avec épices Indiennes. / Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with Indian spices.

Menu Palais Maharaja Palace

Baingan Bharta

13,99 \$

Fumée sautée d'aubergine en purée avec des oignons. / Smoked eggplant sautéed with onions and various Indian spices.

Chana Masala

11,19 \$

Pois chiches cuit avec oignons et des épices indiennes. / Chickpeas cooked with onions and Indian spices.

Mattar Paneer

13,99 \$

Cube de fromage et pois cuits avec des épices Indiennes. / Cheese cubes and peas cooked with various Indian spices.

Légumes mélangés / Mixed Vegetables

13,99 \$

Assortiment des légumes, cuit au cari avec des épices Indiennes. / Mixed vegetables cooked in a curry with Indian spices.

Piments panner / Chili Paneer

13,99 \$

Fromage cuit avec piments verts, piments verts forts, oignons, et tomates. / Cheese cooked with green peppers, chili, onions, and tomatoes.

Jalfraizi

11,99 \$

Légumes cuits oignons et piments verts dans une sauce piquante savoureuse. / Vegetables cooked with onions and green pepper in hot tangy sauce.

Bhindi Masala

13,99 \$

Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons, et l'ail. / Okra cooked with special Indian spices sautéed with chopped onions and garlic.

Paneer bhurji

14,99 \$

Scrambled Indian cheese with a rich, creamy texture.

Tandoori

Fish tikka

16,99 \$

Tender fish marinated in a blend of spices.

Spéciale Maharaja / Maharaja Special

25,99 \$

Combinaison spéciale cuit au tandoori servie avec pain naan et salade (poulet tandoori, poulet tikka, crevette, and seekh kebab. / Special combination of tandoori items, served with naan salad (Tandoori chicken, chicken tikka, shrimps, and seekh kebab).

Poulet tandoori / Chicken Tandoori

7,99 \$

Cuisse de poulet marinée et cuit dans un four d'argile traditionnel indien. Servie avec salade. / Marinated chicken leg roasted in a traditional Indian clay oven. Served with salad.

Poulet tikka / Chicken Tikka

15,99 \$

Poulet mariné rôti dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade. / Spicy marinated chicken pieces roasted in a traditional Indian clay oven served with salad.

Paneer Tikka

14,99 \$

Fromage marinée et cuit dans un four d'argile. / Cheese marinated and cooked in a clay oven.

Crevettes tandoori / Tandoori Shrimp

15,99 \$

Crevette marinée, cuit dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec riz et salade. / Marinated shrimp roasted in a traditional Indian clay oven, served with rice and salad.

Poulet / Chicken

Poulet au beurre / Butter Chicken

16,99 \$

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Boneless chicken baked and cooked in a rich butter cream garnished with coriander.

Non-veg thali-poulet au beurre / Butter Chicken

11,99 \$

Assiette servie avec poulet au beurre, et des légumes, cuisse de poulet tandoori, naan, riz et salade. / Platter served with butter chicken and sides of vegetables, tandoori chicken leg, naan, rice, and salad.

Menu Palais Maharaja Palace

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

12,79 \$

Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce.

Poulet jalfraizi / Chicken Jalfraizi

14,99 \$

Poulet désossé cuit avec oignons et piments verts avec un goût épicé et savoureux. / Boneless chicken with onions and green peppers with a spicy and tangy sauce.

Poulet korma / Chicken Korma

15,99 \$

Poulet désossé cuit avec yogourt et une sauce crémeuse. / Boneless chicken cooked in yogurt and creamy sauce.

Poulet au cari / Chicken Curry

14,99 \$

Poulet désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices. / Boneless chicken cooked in a curry sauce with various spices.

Poulet vindaloo (épicé) / Chicken Vindaloo (Spicy)

14,99 \$

Poulet désossé cuit au cari épicé avec des pommes de terre. / Boneless chicken cooked in spicy curry with potatoes.

Non-veg-thali-agneau au cari / Lamb Curry

14,99 \$

Assiette servie avec agneau au cari et des légumes, cuisse de poulet tandoori, naan, riz et salade. / Platter served with with lamb curry and sides of vegetables, tandoori chicken leg, naan, rice, and salad.

Poulet madrasi (épicé) / Madrasi Chicken (Spicy)

14,99 \$

Poulet désossé cuit dans une sauce de noix de coco épicé. / Boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce.

Non-veg thali-poulet au cari / Chicken Curry

14,99 \$

Assiette servie avec poulet au cari et des légumes, cuisse de poulet tandoori, naan, riz et salade. / Platter served with with chicken curry and sides of vegetables, tandoori chicken leg, naan, rice, and salad.

Poulet aux piments forts (épicé) / Chili Chicken (Spicy)

14,99 \$

Poulet désossé sauté avec piments verts, piments vert forts, et oignons. / Boneless chicken sauté with chilies, green peppers and onions.

Menu Palais Maharaja Palace

Poulet saag / Chicken Saag

14,99 \$

Poulet désossé cuit avec épinard et diverses épices. / Boneless chicken cooked with spinach and various spices.

Poulet dhansak / Chicken Dhansak

14,99 \$

Poulet cuit avec lentille jaune. / Chicken cooked with yellow lentils.

Fruits de mer / Seafood

Crevettes au cari / Shrimp Curry

12,99 \$

Crevettes cuit dans une sauce au cari avec épices Indiennes. / Shrimp cooked in a curry sauce with Indian spices.

Crevettes korma / Shrimp Korma

15,99 \$

Crevettes cuit dans une sauce douce et crémeuse. / Shrimp cooked in a very mild creamy sauce.

Crevettes jalfraizi / Shrimp Jalfraezi

13,99 \$

Crevettes cuites avec des oignons et les poivrons verts dans une sauce piquante. / Shrimp cooked with onions and green peppers in tangy sauce.

Crevettes chili (épicé) / Chili Shrimp (Spicy)

14,99 \$

Crevettes cuites avec des oignons, piments vert, et piments verts forts. / Shrimp cooked with onions, green peppers, and green chili.

Crevettes saag / Shrimp Saag

15,99 \$

Crevettes cuites avec épinards et épices indiennes. / Shrimp cooked with spinach and Indian spices.

Poisson au cari / Fish Curry

14,99 \$

Poisson cuit dans une sauce au cari avec épices Indiennes. / Fish cooked in a curry sauce with Indian sauce.

Menu Palais Maharaja Palace

Crevettes vindaloo (épice) / Shrimp Vindaloo (Spicy)

15,99 \$

Crevettes cuites avec des pommes de terre dans une sauce au cari. / Shrimp cooked with potatoes in a spicy curry sauce.

Combos

Combo A

30,00 \$

Poulet au beurre, palak paneer, 1 papadam, riz, naan, et 3 veg pakora. / Butter chicken, palak paneer, 1 papadam, rice, naan, and 3 veg pakora.

Combo AA

52,00 \$

Poulet au beurre, curry d'agneau, mélange de légumes, riz, naan, gulab jamun et 2 samosa. / Butter chicken, lamb curry, mixed vegetables, rice, naan, gulab jamun, and 2 samosa.

Combo B

28,00 \$

Korma végété, chana masala, riz, naan, 1 papadam, et 1 samosa. / Veg korma, chana masala, rice, naan, 1 papadam, and 1 samosa.

Combo BB

55,00 \$

Korma d'agneau, poulet au curry, mélange de légumes, riz, naan, gulab jamun et poulet tandoori. / Lamb korma, chicken curry, mixed vegetables, rice, naan, gulab jamun, and chicken tandoori.

Combo CC

48,00 \$

Shahi paneer, chana masala, aloo gobi, riz, naan, gulab jamun, et 2 samosa. / Shahi paneer, chana masala, aloo gobi, rice, naan, gulab jamun, and 2 samosa.

Combo DD

48,00 \$

Korma végété, tarka daal, palak paneer, riz, naan, gulab jamun, et 6 veg pakora. / Veg korma, tarka daal, palak paneer, rice, naan, gulab jamun, and 6 veg pakora.

À côtés / Side Orders

Papadam

1,99 \$

Thin, crispy Indian flatbread served as a side.

Menu Palais Maharaja Palace

Mangue chutney / Mango Chutney

2,99 \$

Sweet and tangy mango relish.

Cornichon / Mixed Pickle

2,99 \$

Mélange de cornichons épicés. / Spicy mixed pickles.

Breuvages / Drinks

Lassi mangue / Mango Lassi

6,99 \$

Creamy yogurt blended with sweet mango puree.

Boisson gazeuse / Soft Drink

2,49 \$

Assorted carbonated soft drinks.

Dessert

Gulab Jamun

3,99 \$

Sweet dumplings soaked in a sweet syrup.

Ras Malai

3,99 \$

Creamy paneer patties in a sweet, creamy sauce.
