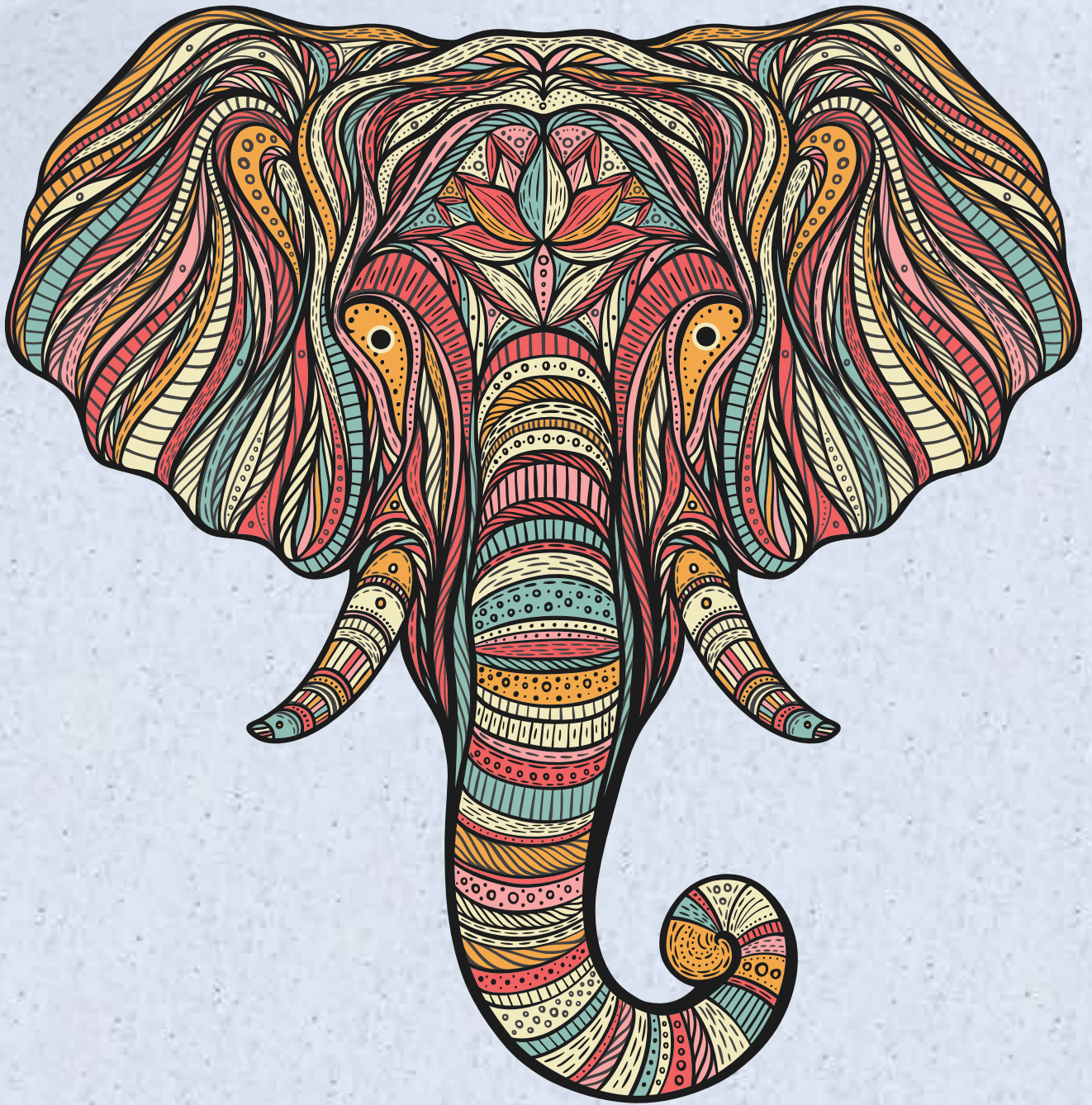




INDIRA

AUTHENTIC INDIAN CUISINE





Authentic Indian Cuisine

Indira offers a modern yet authentic atmosphere for you to enjoy the genuine flavors of Indian food. Indulge in a delicious selection of Indian dishes, prepared by our talented Indian Chef and served with passion, whether from our extensive a la carte menu or our special 3 course menu. For private or business dinners, you can book our private dining rooms.

At Indira Restaurant we offer catering, cooking classes and home delivery.
Bon Appetit!

الطعم الهندي الاصيل

ينفرد مطعم إنديرا بتقديم الجو الدافئ والمريح الذي يساعد على الإستمتاع بألذ الأكلات الهندية الذي يعدها الشيف الهندي "فيكرام" والمختارة بعناية ومقدمة بشغف لضيوفنا. إذا رغبتكم في وجبة أكثر خصوصية برجاء حجز الغرفة الخاصة لذلك.
في مطعم إنديرا نحن نقدم فصول لتعلم الطبخ على الطريقة الهندي وكذلك خدمة توصيل الطلبات للمنازل.
نتمنى لكم وقت ممتع ووجبة شهية.



Contains Seafood

يحتوي على مأكولات بحرية



Contains nuts

يحتوي على مكسرات



Contains dairy

يحتوي على منتجات البان



Vegetarian option

خيارات نباتية



Vegan

نباتي صرف (فيجان)



Chili

خيارات حارة



Contains Eggs

يحتوي على بيض

INDIRA
AUTHENTIC INDIAN CUISINE

Starters



Quinoa Kachumber Salad New
Tomatoes, onions, cucumbers, greens & quinoa seasoned with fresh Indian herbs & spices

115



Onion Bhaji New
Delicious onions, chickpeas flour fritters, served with mint chutney

160



Lasooni Dhingri New
Stir-fried crunchy mushrooms with garlic, tangy & sour sauce

160



Chicken 65 New
Marinated fried pieces of chicken tossed in a fiery and tangy seasoning

320



Irani Keema Samosa New
Popular Indian street food, a crispy fried pastry filled with spicy minced meat

400



Indira Mixed Appetizers Signature
Selection of vegetable samosas, chicken pakoras & shrimp pakoras (3 pieces each)

520

مقبلات



سلطة كاشومبر بالكينوا New
طماطم، بصل، خيار، أوراق خضراء، كينوا متبلة بالأعشاب والتوابل الهندية الطازجة



بصل بهاجي New
فطائر البصل اللذيذة ودقيق الحمص، تقدم مع شاتني النعناع



لاسوني دهنجري New
مشروم مقرمش مقلّى في الثوم مع صوص للاذع وحامض



دجاج ٦٥ New
قطع دجاج متبلة ومقلية ومغطاة بتوابل حارة ولذيذة



إيراني كيما ساموسا New
طعام الشارع الهندي الشهير، وهو عبارة عن معجنات مقلية مقرمشة محشوة باللحم المفروم الحار



تشكيلة من مقبلات إنديرا Signature
تشكيلة من الساموسا، خضروات، دجاج باكورا، جمبري باكورا (٣ قطع من كل صنف)

Soup



Nariyal Subz Ka Shorba New
Creamy soup with goodness of coconut along with veggies and a pinch of spices

175



Samundari Jhol
Indian seafood soup tempered with garlic, cumin, spices and fresh coriander

450



Mutton Paya Soup
A lamb trotter thin soup, a warm, soothing & delightful stew, tempered with garlic, cumin, spices and fresh coriander

240

الحساء



ناريال سوبز كا شوربا New
حساء كريمي مع جوز الهند اللذيذ، الخضروات وقليل من التوابل



سامونداري جول
حساء المأكولات البحرية الهندية ممزوج بالثوم، الكمون، التوابل والكزبرة الطازجة



حساء ماتن بايا
حساء من كوارع لحم الضأن، يخنة دافئة ولذيذة، منكهة بالثوم، الكمون، التوابل والكزبرة الطازجة

Tandoori Dishes



Multani Paneer Tikka New
Homemade cottage cheese in ginger, garlic, white cheese, cream marination & roasted in the tandoor

300



Tandoori Jhinga (Prawns)
Prawns lightly marinated with turmeric, ginger and spices (6 Pieces)

2500



Sarso wala Salmon New
Fresh salmon marinated in sour cream, crushed mustard, aromatic herbs and spices, cooked in the tandoor

1470



Tandoori Murgh (Half Chicken)
Chicken on the bone marinated with ginger, garlic, spices, herbs & roasted in the Tandoor

460



Masaledar Lamb Chops Signature
Tender lamb chops marinated with yoghurt, fenugreek, ginger and spices (5 Pieces)

2230



Shahi Tandoori Platter
Assortment of chicken tikka, lamb kofta and tandoori prawns

1725



Roti Multigrain / Radda
Unleavened bread choice of multigrain or whole wheat and baked in the tandoor

190



Naan Plain / Butter / Garlic and Basil
Unleavened bread, baked in the tandoor

115



Cheese Naan New
Amritsari Kulcha
Naan stuffed with herbs, spices and cheese or potatoes

175



Mixed Naan Basket
Assortment of plain, butter, garlic and basil naan

250

أطباق التندوري

مولتاني بانير تكا New
جبنة قريش محلية الصنع متبلة بالكرمية، زنجبيل، ثوم، جبن أبيض ومحمص بالتندور



تندوري جينجا (جمبري)
جمبري متبل بالكرم، الزنجبيل والتوابل (٦ قطع)



سارسو والا سلمون New
سلمون طازج متبل بالكرمية اللاذعة، المسطردة المطحونة، الأعشاب العطرية والتوابل ومطهو بالتندور



تندوري مورج (نصف دجاجة)
دجاج بالعظم متبل بالزنجبيل، الثوم، التوابل والأعشاب ومحمص بالتندور



ماساليدار لحم الضأن Signature
ريش لحم الضأن المتبل بالزبادي، الحلبة، الزنجبيل والتوابل (٥ قطع)



طبق شاهي تندوري
تشكيلة من قطع دجاج تكا، سيخ كفتة لحم ضأن وجمبري تندوري



روتى مالتيجران / رادا
خبز بدون خميرة مع إختيارك من الحبوب المتعددة أو القمح الكامل ومخبوز بفرن التندوري



نان / سادة / زبد / بالثوم والريحان
خبز بدون خميرة ومخبوز في فرن التندور



نان بالجبنة New
امريتساري كولشا
خبز نان محشو مع التوابل والأعشاب والجبنة



سلة خبز إنديرا
تشكيلة من تندوري خبز النان، بالزبد، بالثوم والريحان



Indian Curry



AAlou Aap Ki Pasand **New**

A home-style preparation of potatoes & green peas or cauliflower or cumin seeds

220



Paneer Aap Ki Pasand **New**

Choose your way of cooking homemade cottage cheese, makhani or palak or tikka masala or kadai

245



Malai Kofta **New**

Classic Mughlai preparation of paneer dumplings in rich and creamy tomato gravy

245



Navratan Korma **New**

A mildly spiced and creamy Indian curry with nine different veggies, fruits and nuts
Navratan means "nine gems"

245



Baingan Bharta **New**

A popular north Indian dish of fire-roasted and mashed eggplant, cooked with spices

225



Chana Bhatura **New**

A spiced tangy chickpea curry served with a soft and fluffy fried leavened bread

330



Dal Fry

Yellow lentil tempered with garlic, cumin & fresh coriander

220



Dal Makhani **Signature**

A delicacy of lentils & red kidney beans flavoured with ginger, garlic & finished with cream

240



Meen Moilee **New**

A traditional Kerala style fish stew with coconut milk, turmeric, chili and lime

510



Jhinga Hara Pyaz

Shrimps cooked with onions, garlic, coriander, herbs, finished in coconut milk & spring onions

1150



Jalfrezi

Shrimp
Chicken

A flavourful curry with juicy shrimps or chicken in a spicy tomato sauce with stir-fried peppers and onions

1150
510

أطباق الكاري



New آلو آب كي باساند
بطاطس بالبازلاء أو القرنبيط أو
بذور الكمون



New بانير اب كي باساند
اختر طريقتك في طهي الجبن
القريش محلي الصنع، مخاني أو
بالاك أو تيكما ماسالا أو كادي



New مالاي كفتة
مقليات بانير على الطريقة المغولية
الكلاسيكية في صوص الطماطم
الغنية الكريمي



New نافرتان كورما
كاري هندي كريمي خفيف مع
التوابل، يحتوي على تسعة أنواع
مختلفة من الخضراوات، الفواكه
والمكسرات
اسم نافراتان يعني "تسع جواهر"



New بينجان بهارتا
باذنجان مشوي ومهروس ومطهو
مع التوابل



New تشانا باتورا
حمص بالكاري ومتبل بنكهة لاذعة،
يقدم مع خبز مقلي طري ورقيق



Dal Fry
عدس اصفر مطهو في الثوم،
الكمون والكزبرة الطازجة



Signature دال ماخني
العدس والفاصوليا الحمراء بنكهة
الزنجبيل والثوم ومغطاة بالكريمة



New مين مويلي
سمك على طريقة كيرالا مطبوخ مع
حليب جوز الهند، الكركم، الفلفل
الحار والليمون



جينجا هارا بياز
جمبري مطبوخ بالبصل، الثوم،
الكزبرة، الأعشاب، حليب جوز الهند
والبصل الأخضر



جالفريزي
جمبري
دجاج
كاري لذيق مع جمبري أو دجاج في
صوص طماطم حارة مع الفلفل
المقلي والبصل

Indian Curry



Murgh Makhani

Boneless Tandoori chicken cooked in mild tomato gravy with spices, cream & butter



Mughlai Karahi Murgh New

Slow cooked chicken curry with yoghurt, tomatoes, garlic and garam masala



Indira Rogan Josh Signature

Authentic Kashmiri lamb preparation with cardamom, ginger & saffron



Gosht Vindaloo New

Lamb cooked with potatoes, tomatoes, onions, ginger, herbs and spices



Saagwala Gosht New

Lamb in an aromatic spinach gravy, tossed with tomatoes, onions, herbs, dry chili & crushed coriander

أطباق الكاري



مورج ماخني

دجاج تندوري مخلى ومطهو في صوص طماطم مع توابل، كريمة وزبدة



موغلاي كاراهي مورغ New

كاري دجاج مطهو ببطء مع الزبادي، الطماطم، الثوم وبهارات جارام ماسالا



إنديرا روجان جوش Signature

لحم ضأن بالكاري مع الحبهان، الزنجبيل والزعفران



جوش فيندالو New

لحم الضأن المطهو مع البطاطس، الطماطم، البصل، الزنجبيل، الأعشاب والبهارات



ساجوالا جوش New

لحم ضأن في مرق السبانخ العطري، ممزوج بالطماطم والبصل والأعشاب والفلفل الحار الجاف والكزبرة المطحونة

Indira Specialities



Lobster Handi Signature
Flavourful curry made with creamy lobster cooked in rich onions & tomato gravy and saffron

3575



Samundari Balti Signature
Yummy and fresh authentic Indian style seafood bucket of half lobster, shrimps, crabs, calamaris, mussels & fish

2800



Lamb Oozy Signature
Full
Half
Lamb leg cooked to perfection with Indian spices, yoghurt & saffron served with basmati pulao, cucumber raita & curry sauce

2230
1440

أطباق إنديرا المميزة



أستاكوزا هاندي Signature
إستاكوزا كريمي مطهوه بالكاري، مرق الطماطم بالبصل والزعفران



سامونداري بالتى Signature
سلة من المأكولات البحرية اللذيذة والطازجة على الطريقة الهندية من نصف إستاكوزا والجمبري والكابوريا والكالاماري وبلح البحر والأسماك



أوزى لحم الضأن Signature
كامل
نصف
فخذة أوزى مطبوخة جيداً مع التوابل الهندية، الزبادي، الزعفران و تقدم مع أرز بسمتي بوللو وخيار رايثا وصوص الكاري

Rice and Biryani



Chawal
Plain steamed basmati rice

150



Indira Basmati Pulao
Vegetables slow cooked with basmati rice, onions, coriander and tomatoes

170



Vegetable Biryani
Slow cooked vegetables with basmati rice, onions, coriander and tomatoes

245



Jhinga Biryani
Shrimps cooked with basmati rice, spices, saffron and fresh herbs

1220



Chicken Biryani
Boneless lamb & basmati rice cooked in a rich stock & layered with spices & saffron

510



Gosht Biryani
Boneless lamb & basmati rice cooked with spices & saffron

960

البرياني



شوال
أرز بسمتي مطهو على البخار



بسمتي بوللو انديرا
أرز بسمتي مطهو مع الزعفران، الكمون، الحبهان وورق اللوري



برياني الخضروات
خضروات مطهوه مع أرز بسمتي، بصل، كزبرة وطماطم



جينجا برياني
جمبري مطبوخ مع الأرز البسمتي، التوابل الزعفران والأعشاب الطازجة



برياني الدجاج
دجاج مطهو مع الأرز، التوابل والزعفران



جوشيت برياني
لحم ضأن مخلي مطبوخ مع الأرز البسمتي، التوابل والزعفران

Desserts

-   **Mango Kulfi** 225
Homemade Indian ice cream flavoured with mango
-   **Rabdi aur Jalebi Parfait** 250
A delicious combination of two popular Indian desserts, layered with cream, flavoured with cardamom, almonds and pistachios
-   **Gajar Ka Halwa** 225
Carrot pudding flavoured with cardamom & topped with nuts
-   **Gulab Jamun** 250
Homemade sweetened milk dumplings served in a warm light sauce
-   **Cardamom Crème Brûlée** 250
Soft custard with caramelized crunchy top, infused with cardamom and vanilla
-   **Shahi Tukra** 225
A decadent Mughlai bread pudding made with saffron syrup, crushed cardamom, soaked in rich milk & topped with almonds & pistachios

Kids Menu

-  **French Fries** 130
-   **Paneer Pakora** 180
Crispy marinated paneer (cottage cheese) fritters
-  **Chicken Pakora** 290
Chicken marinated in mild spices & batter fried
-  **Murgh Malay** 300
Chicken breast in a creamy cheese marination with herbs

الحلوى

-   **مانجو كولفي** 225
الآيس كريم الهندي بنكهة المانجو
-   **بارفيه رابدي أو جاليبي** 250
مزيج لذيذ من اثنين من الحلوى الهندي، غني بالكريمة، بنكهة الحبهان، اللوز والفستق
-   **جاكار كا حلوى** 225
بودنج الجزر بنكهة الحبهان ومغطى بالمكسرات
-   **جولاب جامون** 250
فطائر محلاة تقدم في صلصة خفيفة دافئة
-   **كريم بروليه بالحبهان** 250
كاسترد ناعم مع طبقة مقرمشة بالكراميل، مع نكهة الحبهان والفانيليا
-   **شاهي توکرا** 225
بودنج خبز موغلاي مع سوروب الزعفران، الحبهان المطحون، منقوع في الحليب الغني ومغطى باللوز والفستق

قائمة الأطفال

-   **بطاطس محمرة** 130
-   **بانير باكورا** 180
فطائر البانير المقرمشة المحشوة بالجبن القريش
-  **دجاج باكورا** 290
دجاج مقلي ومتبل بالتوابل الهندية
-  **مورغ مالاي** 300
صدر الدجاج بكريمة الجبن متبل بالاعشاب

Set Menu (1)

1500

القائمة (١)

Starters

Vegetable Samosa

Puff pastries filled with potatoes, sweet peas, herbs and spices

Chicken Tikka

Chicken marinated in cream, ginger, garlic, spices and herbs

Main Course

Gosht Korma

Lamb cooked with mild spices in cream sauce, with almonds & cashew nuts

Alou Mutter

Young Potatoes cooked with green peas, tomatoes, herbs and spices

Dal Fry

Yellow lentil tempered with garlic, cumin & fresh coriander

Indira Basmati Pulao

Basmati rice cooked with saffron, cumin, cardamom and bay leaves

Choice of Bread plain or Garlic Naan

Unleavened bread baked in the Tandoori

Dessert of the Day

Served with fresh fruits & nuts

المقبلات

ساموسا الخضروات

رقائق محشوة بالبطاطس والبازلاء الحلوة، الأعشاب والتوابل

دجاج تكا

الدجاج المتبل في الكريمة، الزنجبيل، الثوم، التوابل والأعشاب

الطبق الرئيسي

جوش كورما

لحم الضأن المطبوخ مع التوابل في صوص كريمة، مع اللوز والكاجو

ألو موتر

البطاطس المطبوخة مع البازلاء الخضراء، الطماطم، الأعشاب والتوابل

دال فرای

العدس الأصفر مع الثوم، الكمون والكزبرة الطازجة

انديرا بسمتي بوللو

الأرز البسمتي المطبوخ مع الزعفران، الكمون، الهيل وأوراق اللورا

مع إختيارك من خبز النان العادي أو النان بالثوم خبز بدون خميرة

حلو اليوم

يقدم مع الفواكه الطازجة

Set Menu (1)

1900

القائمة (٢)

Starters

Vegetable Samosa

Puff pastries filled with potatoes, sweet peas, herbs and spices

Indian Salad

Cucumbers, capsicum and tomatoes tossed in Indian spicy vinaigrette

Main Course

Chicken and Lamb Tandoori

Roasted tandoori chicken & lamb marinated in yoghurt, saffron and Indira spices

Murgh Makhani

Tandoori chicken cooked in mild spices, tomatoes, butter and cream

Dal Makhani

Lentils slow cooked in cream sauce with garlic, ginger, cumin and butter

Gosht Biryani

Lamb slow cooked with Basmati rice, in a rich stock with herbs, cumin and bay leaves

Choice of Bread plain or Garlic Naan

Unleavened bread baked in the Tandoori

Dessert of the Day

Served with fresh fruits

المقبلات

ساموسا الخضروات

المعجنات المحشوة بالبطاطس والبازلاء الحلوة، الأعشاب والتوابل

السلطة الهندي

خيار، فلفل ألوان، طماطم مع صلصة الخل الهندي الحار

الطبق الرئيسي

تندوري الدجاج والضأن

تندوري الدجاج ولحم ضأن المتبل في الزبادي، الزعفران والأعشاب الهندية

مورخ ماخني

تندوري الدجاج المطبوخ في البهارات الخفيفة، طماطم، زبدة وكريمة

دال ماخني

العدس المطبوخ ببطء في صوص الكريمة، الثوم، الزنجبيل، الكمون والزبدة

جوش بيرياني

لحم الضأن المطبوخ ببطء مع الأرز البسمتي، الأعشاب، الكمون وأوراق اللوري

مع إختيارك من خبز النان العادي أو النان بالثوم خبز بدون خميرة

حلو اليوم

يقدم مع الفواكه الطازجة

Prices are in Egyptian Pounds and inclusive of service charge and applicable taxes.

السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.

Set Menu (3)

2500

القائمة (٣)

Soup

Nariyal Subz Ka Shorba

Creamy Soup with goodness of coconut along with veggies and a pinch of spices

الحساء

حساء نارياال

حساء كريمي بنكهة جوز الهند مع الخضروات وقليل من التوابل

Starters

Chicken Pakora

Chicken fritters coated in a chick-pea batter

دجاج الباكورا

فطائر الدجاج المغلفة في خليط الحمص

Machi Pakora

Fresh fish of the day, marinated with Indian spices, herbs and batter fried

ماشي باكورا

أسماك اليوم الطازجة المتبلّة بالبهارات الهندية والأعشاب

Kachumber

Cucumbers, capsicum and tomatoes tossed in Indian spicy vinaigrette

كاشومبر

خيار، فلفل ألوان وطماطم في صوص الخل الهندي الحار

Main Course

Indira Mixed Tandoori

Assortment of Tandoori lamb, chicken and prawns

الطبق الرئيسي

تندوري إنديرا

تشكيلة من تندوري الضأن والدجاج والجمبري

Murgh Tikka Masala

Tandoori chicken cooked in mild spices, tomatoes, onions, butter and cream

مورج تكا ماسالا

تندوري الدجاج المطبوخ في التوابل، الطماطم والبصل، الزبدة والكريمة

Indira Rogan Josh

Classic lamb curry with garlic, ginger, peppercorns, onions and saffron

إنديرا روجان جوش

لحم ضأن بالكاري مع الثوم، الزنجبيل، الفلفل، البصل والزعفران

Paneer Makhani

Homemade farmer's cheese sautéed with herbs, mild spices, tomatoes, butter and cream

بانير ماخني

جبنة المزارع المقلية مع الأعشاب، التوابل، الطماطم، الزبدة والكريمة

Saag Alou

Fresh spinach and potatoes cooked with nutmeg, onions, cumin, fenugreek and fresh herbs

ساج آلو

السيانخ الطازجة والبطاطس المطبوخة مع جوزة الطيب، البصل، الكمون، الحلبة والأعشاب الطازجة

Dal Makhani

Lentils slow cooked in cream sauce with garlic, ginger, cumin, turmeric and butter

دال ماخني

العدس البني المطبوخ مع الأعشاب، التوابل الخفيفة، الطماطم، الزبدة والكريمة

Kashmiri Biryani

Basmati rice slow cooked with saffron, almonds, golden raisins, cashews and dried fruits

الكشميري البرياني

الأرز البسمتي المطبوخ ببطء مع الزعفران، اللوز، الزبيب الذهبي، الكاجو و الفواكه المجففة

Choice of Bread plain or Garlic Naan

Unleavened bread baked in the Tandoori

مع إختيارك من خبز النان العادي أو النان بالثوم

خبز بدون خميرة

Dessert of the Day

Served with fresh fruits

حلو اليوم

يقدم مع الفواكه الطازجة

INDIA

AUTHENTIC INDIAN CUISINE