



**INDIA**



© Hermes 2008. Beloved India. Silk twill scarf

## 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

بنفرد مطعم إنديرا بتقديم الجو الدافئ والمريح الذي يساعد على الإستمتاع بألذ الأكلات الهندية الذي يعدها الشيف الهندي "فيكرام" والمختارة بعناية ومقدمة بشغف لضيوفنا. إذا رغبتم 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

## Starters

-   **Bhuna Paneer aur kachumber Salad** New 100  
Tomatoes, onions, cucumbers, greens & grilled cottage cheese seasoned with fresh Indian herbs
-  **Lasooni Dhingri** New 150  
Stir-fried crunchy mushrooms with garlic, tangy & sour sauce
-   **Khasta Samosa** New 200  
Deep fried flaky dough stuffed with spiced potatoes and peas
-   **Butter Chicken Pops** New 300  
Crumb fried chicken tikka stuffed with makhani sauce (5 pieces)
-  **Indira Mixed Appetizers** Signature 450 Signature  
Selection of samosas, chicken pakoras & shrimp pakoras (3 pieces each)



## مقبلات

-   **بهونا بانير أور سلطة كاشومبر** New 100  
طماطم، بصل، خيار، أوراق خضراء، جبن قريش مشوي ومتبل بالأعشاب الهندية الطازجة
-  **لاسوني دهنجري** New 150  
مشروم مقرمش مقلّى فى الثوم مع صوص لاذع وحامض
-   **خاستا ساموسا** New 200  
عجينة الساموسا المقلية ومحشوة بالبطاطس المتبلّة، البازلاء
-   **دجاج بوبس بالزبد** New 300  
دجاج تكا مقلّى ومحشو بصوص الماخني (٥ قطع)
-  **تشكيلة من مقبلات إنديرا** Signature 450 Signature  
تشكيلة من الساموسا، دجاج باكورا، جمبرى باكورا (٣ قطع من كل صنف)

## Soup

-  **Moong Dal Shorba** New 150  
Fresh green lentil soup tempered with garlic, cumin, spices & garnished with rice
-  **Choozay ka Shorba** 200  
Creamy chicken with spices & herbs

## الحساء

-  **مونج دال شوربة** New 150  
حساء العدس الأخضر الطازج مع الثوم، الكمون، البهارات ومزين بالأرز
-  **شوزاي كا شوربة** 200  
حساء الدجاج الكريمي مع مزيج من التوابل والأعشاب

Prices are in Egyptian Pounds and inclusive of service charge and applicable taxes.  
السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.



Moong Dal Shorba



Lasaoni Dahiya



Bhuna Paneer aur kachumber Salad



## Kababs and Breads from the Tandoor

## الكباب والخبز بفرن التندوري

 	<b>Hariyali Paneer Tikka</b> <b>New</b> 220 Homemade cottage cheese in a fresh coriander, mint marinade & roasted in the tandoor	 	
	 	<b>Zafrani Jhinga (Prawns)</b> <b>New</b> 1000 Prawns marinated with saffron, ginger, garlic, spices, yoghurt & grilled in the tandoor (6 pieces)	 
 	<b>Sarso wala Salmon</b> <b>New</b> 1300 Fresh salmon marinated in sour cream, crushed mustard, aromatic herbs and spices, cooked in the tandoor	 	
	<b>Chicken Tikka</b> 400 Classic kebab of boneless chicken marinated with ginger, garlic, spices and herbs		
	<b>Adraki Lamb Chops</b> <b>Signature</b> 1800 Lamb chops marinated with yoghurt, fenugreek, ginger and spices (5 pieces)		
 	<b>Indira's Tandoori Symphony (Mixed Grill)</b> 1300 Assortment of chicken tikka, lamb seekh kebab and tandoori prawns	 	
 	<b>Roti Multigrain / Radda</b> 80 Unleavened bread choice of multigrain or whole wheat and baked in the tandoor	 	
 	<b>Naan Plain / Butter / Garlic and Basil</b> 80 Unleavened bread, baked in the tandoor	 	
 	<b>Cheese Naan, Amritsari Kulcha</b> <b>New</b> 160 <b>Lachha Paratha</b> <b>Pudina Paratha</b> Naan stuffed with herbs, spices and cheese or potatoes, Flaky & multi layered bread with butter or mint	 	
 	<b>Indira Bread Basket</b> 180 Assortment of tandoori naan, butter naan, and garlic & basil naan	 	
	<b>New</b> <b>هاريايلى بانير تكا</b> 220 جبنة قريش محلية الصنع متبلة بالكزبرة الطازجة والماء المالح بالنعناع ومحمص بالتندور	 	
	<b>New</b> <b>زافرانى جينجا (جمبرى)</b> 1000 جمبرى متبل بالزعفران، الزنجبيل، الثوم، التوابل والزبادى ومحمص بالتندور (6 قطع)	 	
	<b>New</b> <b>سارسو والا سلمون</b> 1300 سلمون طازج متبل بالكريمة اللاذعة، مسطردة مطحونة، الأعشاب العطرية والتوابل ومطهو بالتندور	 	
	<b>دجاج تكا</b> 400 دجاج مخلي ومتبل بالزنجبيل، الثوم والتوابل والأعشاب		
	<b>Signature</b> <b>أداركى ريش ضأن</b> 1800 ريش لحم الضأن المتبل بالزبادى، الحلبة، الزنجبيل والتوابل (5 قطع)		
	<b>سيمفونى إنديرا تندورى (مكس جريل)</b> 1300 تشكيلة من قطع دجاج تكا، سيخ كباب ضأن وجمبرى تندورى	 	
	<b>روتى مالتيجران / رادا</b> 80 خبز بدون خميرة مع إختيارك من الحبوب المتعددة أو القمح الكامل ومخبوز بفرن التندورى	 	
	<b>نان سادة / زبد / بالثوم والريحان</b> 80 خبز بدون خميرة، مخبوز بفرن التندورى	 	
	<b>نان بالجبن، امريتسارى كولشا</b> <b>New</b> 160 <b>لاشا باراتا</b> <b>بودينا باراتا</b> خبز نان محشو بالتوابل، الأعشاب والجبن أو البطاطس وخبز متعدد الطبقات مع الزبد أوالنعناع	 	
	<b>سلة خبز إنديرا</b> 180 تشكيلة من خبز النان، النان بالزبد، النان بالثوم أو بالريحان	 	

Prices are in Egyptian Pounds and inclusive of service charge and applicable taxes.  
السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.



Indira's Tandoori Symphony



Garlic Naan



Chicken Tikka



Adraki Lamb Chops

## Indian Curry Delicacies



### Alou Aap Ki Pasand **New**

200

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



### Paneer Aap Ki Pasand **New**

220

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



### Veg Kai Kurma **New**

200

Seasonal mixed vegetables, spices and fresh herbs with creamy textured curry



### Baingan Bharta **New**

180

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



### Dal Fry

180

Yellow lentil tempered with garlic, cumin & fresh coriander



### Dal Makhani **Signature**

200

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



### Malabar Fish Curry **New**

350

Kerala style curry with the rich creaminess of coconut milk and deep earthy Indian spices



### Jalfrezi Shrimp or Chicken

500/  
400

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



### Murgh Makhani

450

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

## كاري إنديرا المميز



### آلو آب كي باساند **New**

بطاطس بالبازلاء أو القرنبيط أو بذور الكمون



### بانير اب كي باساند **New**

اختر طريقتك في طهي الجبن القريش محلي الصنع، مخاني أو بالاك أو تيكا ماسالا أو كادي



### فيج كاي كورما **New**

تشكيلة من الخضروات الموسمية المحضرة بالتوابل والأعشاب الطازجة مع كاري بالكريمة



### بينجان بهارتا **New**

باذنجان مشوي ومهروس ومطهو مع التوابل



### دال فراي

عدس أصفر مطهو في الثوم، الكمون والخزيرة الطازجة



### دال ماخني **Signature**

العدس والفاصوليا الحمراء بنكهة الزنجبيل والثوم ومغطاة بالكريمة



### مالبار سمك بالكاري **New**

سمك بالكاري على طريقة كيرالا مطبوخ مع حليب جوز الهند والتوابل الهندية



### جمبري / دجاج جالفريزي

كاري لذيذ مع جمبري أو دجاج في صلصة طماطم حارة مع الفلفل المقلي والبصل



### مورج ماخانوالا

دجاج تندوري مخلي ومطهو في مرق طماطم مع توابل، كريمة وزبدة

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

السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.



Alou Aap Ki Pasand





## Indian Curry Delicacies



### Jhinga Hara Pyaz

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

500



### Chicken Vindaloo **New**

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

400

### Indira Rogan Josh **Signature**

Authentic Kashmiri lamb preparation with cardamom, ginger & saffron

750



### Khadi Gosht **New**

Lamb tossed with tomatoes, peppers, onions, herbs, dry chili & crushed coriander

700

## كاري إنديرا المميز

### جينجا هارا بياز

جمبرى مطبوخ بالبصل، الثوم، الكزبرة، الأعشاب، حليب جوز الهند والبصل الأخضر



### دجاج فيندالو **New**

دجاج مطهو مع البطاطس، الطماطم، البصل، الزنجبيل، الأعشاب والبهارات



### إنديرا روجان جوش **Signature**

لحم ضأن بالكاري مع الحبهان، الزنجبيل والزعفران

### كادي جوش **New**

لحم ضأن مع الطماطم والفلفل والبصل والأعشاب والفلفل الحار الجاف والكزبرة المطحونة



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

السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.

Chicken Vindaloo



Jhinga Hara Pyaz



Murgh Makhani



## Indira Specialties

## أطباق إنديرا المميزة



**Lobster Handi** **Signature**  
Flavourful curry made with creamy lobster cooked in rich onion-tomato gravy & saffron

2000

**أستاكوزا هاندي** **Signature**  
إستاكوزا كريمي مطهوه بالكاري. فرق الطماطم بالبصل والزعفران



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

1900

**سامونداري بالتي** **Signature**  
سلة من المأكولات البحرية اللذيذة والطازجة على الطريقة الهندية من نصف إستاكوزا والجمبري كابوريا والكالاماري وبلح البحر والأسماك



**Lamb Oozy** **Signature**  
Whole lamb leg cooked to perfection with Indian spices, yoghurt & saffron  
Served with basmati pulao, cucumber raita & curry sauce

**أوزي لحم الضأن** **Signature**  
فخذة أوزي مطبوخة جيداً مع التوابل الهندية، الزبادي، الزعفران و تقدم مع أرز بسمتي بولاو وخيار رايتا وصوص الكاري



Full  
Half

1800  
950

كامل  
نصف

## Rice and Biryani

## الأرز والبرياني



**Chawal**  
Plain steamed basmati rice

120

**شوال**  
أرز بسمتي مطهو على البخار



**Indira Basmati Pulao**  
Basmati rice cooked with saffron, cumin, cardamom and bay leaves

150

**بسمتي بولاو انديرا**  
أرز بسمتي مطهو مع الزعفران، الكمون، الحبهان وورق اللورى



**Vegetable Biryani**  
**Navratan Pulao** **New**  
Slow cooked vegetables with basmati rice, onions, coriander and tomatoes  
Slow cooked basmati rice with saffron, almonds, golden raisins, cashews and dried fruits

200

**برياني الخضروات**  
**نافرتان بولاو** **New**  
خضروات مطهوه مع أرز بسمتي، بصل، كزبرة وطماطم أرز بسمتي مطهو مع الزعفران، اللوز، الزبيب، الكاجو والفواكه المجففة



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

500

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



**Chicken Biryani**  
Chicken & rice cooked with spices & saffron

400

**برياني الدجاج**  
دجاج مطهو مع الأرز والتوابل والزعفران



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

700

**جوشت برياني**  
لحم ضأن مخلي مطبوخ مع الأرز البسمتي، التوابل والزعفران



Prices are in Egyptian Pounds and inclusive of service charge and applicable taxes.  
السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.

Lamb Oozy



## Desserts

## الحلوى



### Elaichi Kulfi

Homemade Indian ice cream flavoured with cardamom

150



### Gulab Jamun **New**

Homemade sweetened milk dumplings served in a warm light sauce

150



### Shahi Tukra

A decadent Mughlai bread pudding made with saffron syrup, crushed cardamom, soaked in rich milk & topped with almonds & pistachio

175



### ايلاشى كولفى

الأيس كريم الهندي بنكهة الحبهان



### جولاب جامون **New**

فطائر محلاة تقدم في صلصة خفيفة دافئة



### شاهى توركا

بودنج خبز موعلاي مع سيروب الزعفران، الحبهان المطحون، منقوع في الحليب الغني ومغطى باللوز والفسق

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

السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.



Elaiachi Kulfu

## Kids Menu

	<b>French fries</b>	100
 	<b>Paneer Pakora</b> Crispy marinated paneer (cottage cheese) fritters	180
 	<b>Tandoori Shrimps</b> Shrimp marinated in Indian spices and grilled in the tandoor	350
	<b>Murgh Malay</b> Chicken breast in a creamy cheese marination with herbs	300
	<b>Chicken Pakora</b> Chicken marinated in mild spices and batter fried	200

## قائمة الأطفال

	<b>بطاطس محمرة</b>	
 	<b>بانير باكورا</b> فطائر البانير المقرمشة المحشوة بالجبن القريش	
 	<b>جمبرى تندوري</b> جمبرى متبل بالأعشاب الهندية، مشوى فى فرن التندور	
	<b>مورغ مالاي</b> صدر الدجاج بكريمة الجبن متبلة بالأعشاب	
	<b>دجاج باكورا</b> دجاج مقلي ومتبل بالتوابل الهندية	

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.  
يرجى إبلاغ متلقي الطلبات ان كنت تعاني من حساسية من أي مواد غذائية أو إذا كان لديك متطلبات غذائية لنتمكن من اقتراح  
الأطباق المناسبة من القائمة .

Prices are in Egyptian Pounds and inclusive of service charge and applicable taxes.  
السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.



Tandoori Shrimp

