



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 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

Starters

-  **Kosambari feta salad** New
Tomatoes, onions, cucumbers, greens, feta cheese seasoned with mustard seeds and fresh Indian herbs
-   **Potli Samosa** New
Shaped samosas of spiced potatoes, peas and raisins stuffed in a flaky dough
-   **Lasooni Dhingri** New
Stir-fried crunchy mushrooms with garlic, tangy and sour sauce
-   **Masala Papadum** New
Crispy fried papad (lentil wafers) topped with a tangy, spiced mix filling of fresh onions, tomatoes, herbs and spices
-   **Raita of your choice**
Yoghurt with cucumber or pineapple or vegetable, flavoured with roasted cumin
-  **Indira Trio** Signature
Selection of samosa, chicken pakora and shrimp pakora (3 pieces each)
-   **Shrimp Kismur** New
A savoury Goan salad made of fresh shrimps and desiccated coconuts (5 pieces)

Soup

-  **Dhanya Dal ka Shorba** New
Lentil soup tempered with garlic, cumin, spices and fresh coriander
-   **Samundar ka Jhol** New
Samundar ka Jhol (New)
Flavourful seafood soup with cumin, Indian spices and a dash of lemon
-  **Murgh Badami Shorba**
Indian chicken soup tempered with garlic, cumin, spices and fresh coriander

مقبلات

- 95** New **سلطة كوسامباري فيتا** 
طماطم، بصل، خيار، أوراق خضراء، جبن فيتا متبل بحبوب المستردة والأعشاب الهندية الطازجة
- 150** New **بوتلي ساموسا**  
عجينة الساموسا المحشوة بالبطاطس المتبل، البازلاء والزبيب
- 125** New **لاسوني دهنجري**  
مشروم مقرمش مقلي في الثوم، صوص لاذع وحامض
- 70** New **بابادم ماسالا**  
بابادم مقلي مقرمش (رقائق عدس) مغطى بمزيج من البصل الطازج، الطماطم، الأعشاب والتوابل
- 70** **رايتا من إختيارك**  
الزبادي مع الخيار أو الأناناس أو الخضروات بنكهة الكمون
- 320** Signature **إنديرا تريو** 
تشكيلة من الساموسا، دجاج باكورا، جمبري باكورا (3 قطع من كل صنف)
- 330** New **جمبري كيسمور**  
سلطة جوان مع الجمبري الطازج وجوز الهند المجفف (5 قطع من كل صنف)

الحساء

- 110** New **دهانيا دال كا شوربة** 
حساء العدس التقليدي مع الثوم، الكمون، التوابل والكزبرة الطازجة
- 185** New **ساموندر كا جول**  
حساء الفواكه البحرية مع الكمون، التوابل الهندية والليمون
- 150** New **مورج بادامي شوربة** 
حساء الدجاج الكريمي باللوز 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.

Kababs and Breads from the Tandoor



Achari Paneer Tikka New
Homemade cottage cheese in an achari



Jhinga Kalimirch New
Prawns marinated in freshly ground black pepper, ginger spices and yoghurt (6 Pieces)



Tandoori Mahi New
Whole sea bream marinated with ginger, garlic, spices and herbs, roasted in the Tandoor



Zafrani tandoori salmon New
Fresh salmon marinated in sour cream, carom, aromatic herbs and spices



Murgh Tikka
Freshly ground lamb mixed with spices, herbs, coated with bell peppers, onions, coriander & roasted in Tandoor



Kakori Kabab New
Freshly ground lamb meat with spices, herbs and coriander



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



Indira Tandoori Thal (Mixed Grill)
Assortment of Tandoori chicken, lamb seekh kabab, and prawns



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



Cheese Naan / Alou Paratha/ Lachha Paratha/ Pudina Paratha
Naan stuffed with herbs, spices and cheese or potatoes, Flaky & multi layered bread with butter or mint



Indira Bread Basket
Assortment of Tandoori naan, butter naan, and garlic & basil naan

الكباب والخبز بفرن التندوري

185

New

أشاري بانير تكا
جبين قريش في تتبيلة أشاري



675

New

كالميريش جينجا (جمبرى)
جمبرى متبل بالقلقل الأسود المطحون الطازج مع الزنجبيل والزبادى (٦ قطع)



350

New

ماهى تندوري
سمك دنيس كامل متبل بالزنجبيل والثوم والتوابل والأعشاب ومحمص بالتندور



700

New

زافرائى سلمون تندورى
سلمون طازج متبل بالكريمة اللاذعة، الكراوية، الأعشاب العطرية والتوابل



275

مورج تكا

دجاج مخلي متبل بالزنجبيل، الثوم، التوابل والأعشاب



550

New

كباب كاكورى
كباب موعلاي اللذيذ من لحم الضأن الطازج المطحون مع البهارات والأعشاب والكزبرة



1150

Signature

ريش ضأن حبيبة
ريش لحم الضأن المتبل بالزبادى، الحلبة، الزنجبيل والتوابل (٥ قطع)



800

ثال إنديرا تندورى (مكس جريل)
تشكيلة من قطع دجاج تكا، سيخ كباب ضأن وجمبرى تندورى



60

نان / سادة / زبد / بالثوم والريحان
خبز بدون خميرة ومخبوز بفرن التندورى



150

نان بالجبن / آلو باراتا / لاشا باراتا / بودينا باراتا
خبز نان محشو مع التوابل والأعشاب والجبن خبز نان خبز نان محشو بالتوابل، الأعشاب والجبن أو البطاطس وخبز متعدد الطبقات مع الزبدة والنعناع



175

سلة خبز إنديرا

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.

Indian Curry Delicacy

Delhi 6 Alou **New**

A delectable flavourful, old Delhi style preparation of potato curry



Paneer aap Ki Pasand **New**

Your choice of homemade cottage cheese, makhani or palak or tikka masala or kadai



Veg Handi **New**

Seasonal mixed vegetables prepared with onions, tomatoes, ginger, garlic and rich creamy cashew paste



Baingan Mutter Masala **New**

Stir-fried eggplant and green peas with onions, tomatoes, ginger, garlic, fresh coriander and spices



Bhindi Do Pyaza **New**

Sautéed okra and onions with ginger, garlic, fresh herbs and spices



Pindi Chole

Popular chickpeas dish cooked with onions, coriander powder, spices and fresh herbs



Double Tadka Dal **New**

Yellow lentil tempered with garlic, cumin and fresh coriander



Maa ke Dal **New**

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



كاري إنديريا المميز

150

دلهي ٦ ألو **New**

بطاطس بالكاري على طريقة دلهي القديمة اللذيذة



195

بانيراب كي باسند **New**

جبنة قريش مطهو حسب إختيارك، مخاني أو بالاك أو تيكما ماسالا أو كادي



150

فيج هندي **New**

تشكيلة من الخضروات الموسمية المحضرة بالبصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم، الكريمة الغنية ومعجون الكاجو



110

بينجان ماتر ماسالا **New**

الباذنجان والبازلاء الخضراء المقلية مع البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم، الكزبرة الطازجة والتوابل



150

بيهندي دو بياذا **New**

سوتيه البامية والبصل مع الزنجبيل، الثوم، الأعشاب والتوابل الطازجة



110

بيندي شول

حمص مطهو مع البصل، بودرة الكزبرة، التوابل والأعشاب



110

دابل تادكا دال **New**

عدس أصفر مطهو في الثوم، الكمون والكزبرة الطازجة



125

ما كي دال **New**

العدس والفاصوليا الحمراء بنكهة الزنجبيل والثوم ومغطاة بالكريمة



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

السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.

Indian Curry Delicacy



Meen Moilee **New**

Kerala style fish curry cooked with onions, coconut milk, fresh herbs and spices



Goan Rubian Curry

Shrimps cooked in onions, garlic, coriander, herbs and coconut milk



Jalfrezi Shrimp or Chicken

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



Murgh Makhanwala

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



Murgh Tikka Masala

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



Chicken Vindaloo **New**

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



Indira's Rogan Josh **Signature**

Authentic Kashmiri lamb preparation with cardamom, ginger and saffron



Lamb Chettinad

A traditional style lamb curry from south of India, cooked with spices and coconut



Rara Gosht **New**

A unique lamb preparation with herbs, garlic and garam masala

كاري إنديرا المميز

مين مولى **New**

سمك بالكاري على طريقة كيرالا مطبوخ مع البصل، حليب جوز الهند، الأعشاب الطازجة والتوابل



جوان كاري روبيان

جمبرى مطبوخ بالبصل، الثوم، الكزبرة، الأعشاب وحليب جوز الهند



جمبرى / دجاج جالفريزي

كاري لذيق مع جمبرى أو دجاج في صلصة طماطم حارة مع الفلفل المقلي والبصل



مورج ماخاناوالا

دجاج تندوري مخلى ومطهو في مرق طماطم مع توابل، كريمه وزبد



مورج تكا ماسالا

دجاج تندوري مطهو مع البهارات، الطماطم، البصل، الزبد والكزبرة الطازجة



دجاج فيندالو **New**

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



إنديرا روجان جوش **Signature**

لحم ضأن بالكاري مع الحبهان، الزنجبيل والزعفران



تشيتيناد لحم الضأن

لحم الضأن بالكاري على الطريقة التقليدية من جنوب الهند مطهو مع البهارات وجوز الهند



جوش رارا **New**

لحم الضأن المحضر مع الأعشاب، الثوم والجارام ماسالا



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

السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.

Indira Specialties



Aragosta tava Masala **Signature**

Lobster tail cooked with ginger, garlic, tomatoes, Indian herbs, spices and saffron



Indira Helm El Bahr **Signature**

Authentic Indian style seafood bucket of half lobster, shrimps, crabs, calamari, mussels and fish



Raan Musallam **Signature**

Lamb leg cooked to perfection with Indian spices, yoghurt and saffron
served with basmati pulao, cucumber raita and curry sauce

Half
Full

1150

Signature

أراجوستا تافا ماسالا
إستاكوزا مطهوه بالزنجبيل، الثوم،
الطماطم، الأعشاب الهندية، التوابل
والزعفران



1150

Signature

انديرا حلم البحر
سلة من المأكولات البحرية اللذيذة
والطازجة على الطريقة الهندية
مكونة من نصف إستاكوزا، جمبري،
كابوريا، كالاماري، بلح البحر وسمك



Signature

ران موسلام
فخذة أوزي مطبوخة جيداً مع
التوابل الهندية، الزبادي، الزعفران
وتقدم مع أرز بسمتي بولاو وخيار
رايتا وصوص الكاري



500
900

نصف
كامل

Rice and Biryani



Chawal

Plain steamed basmati rice

100



Indira Basmati Pulao

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

125



Vegetable Biryani Kaju Mutter Pulao

Slow cooked vegetables with basmati rice, onions, coriander and tomatoes / basmati rice slow cooked with cumin seeds, green peas and cashews

150



Jhinga Biryani

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

350



Chicken Biryani

Chicken and rice cooked with spices and saffron

250



Ghost Biryani

Boneless lamb and basmati rice cooked with spices and saffron

400

الأرز والبرياني



شوال

أرز بسمتي مطهو على البخار



بسمتي بولاو انديرا

أرز بسمتي مطهو مع الزعفران،
الكمون، الحبهان وورق اللوري



برياني الخضروات كاجو ماتر بولاو

خضروات مطهوه مع أرز بسمتي،
بصل، كزبرة وطماطم / أرز بسمتي
مطهو مع بذور الكمون، البازلاء
والكاجو



جينجا برياني

جمبري مطبوخ مع الأرز البسمتي،
التوابل والأعشاب الطازجة



برياني الدجاج

دجاج مطهو على نار هادئة مع الأرز
والتوابل



جوشيت برياني

لحم ضأن مخلي مطبوخ مع الأرز
البسمتي والأعشاب الغنية

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

السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.

Desserts



Kulfi Mango / Elaichi **New**

Homemade Indian ice cream flavoured with mango or cardamom



Gulab Jamun

Homemade sweetened milk dumplings served in a warm light sauce



Pistachio cardamom cheesecake **New**

Smooth and rich cheesecake with the warmth and coziness of cardamom, layered on a cardamom flavoured crisp graham cracker crust and topped with mango coulis pistachios



Dessert of the Day

Selection of desserts to suit your taste



Ice Cream / Sorbet

Choice of ice cream or sorbet with tropical flavours

الحلوى

125

New

كولفي مانجو / ايلاشي

الآيس كريم الهندي بنكهة المانجو أو الحبهان



125

جولاب جامون

فطائر محلاة تقدم في صلصة خفيفة دافئة



150

كيكة الجبن بالفستق والحبهان **New**

كيك الجبن الغنية بالحبهان مع رقائق غراهام المقرمشة بنكهة الحبهان ومغطاة بمانجو كولبي



125

حلو اليوم

تشكيلة من الحلويات لتناسب ذوقك الخاص



150

آيس كريم/سوربيه

إختيارك من الآيس كريم أو السوربيه مع النكهات الإستوائية



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

السعر بالجنيه المصري وشامل الخدمة والضرائب المقررة.

Kids Menu



French fries

75



Paneer Pakora

Crispy marinated paneer (cottage cheese) fritters

150



Tandoori Shrimps

Shrimp marinated in Indian spices and grilled in the tandoor

300



Murgh Malay

Chicken breasts in a creamy cheese marination with herbs

250

Chicken Pakora

Chicken marinated in mild spices and batter fried

150

قائمة الأطفال

بطاطس محمرة



بانير باكورا

فطائر البانير المقرمشة المحشوة بالجبن القريش



جمبرى تندوري

جمبرى متبل بالأعشاب الهندية، مشوى في فرن التندوري



مورغ مالاي

صدر الدجاج بكريمة الجبن متبلة بالأعشاب



دجاج باكورا

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 إن كنت تعاني من حساسية من أي مواد غذائية أو إذا كان لديك متطلبات غذائية لنتمكن من إقتراح الأطباق المناسبة من القائمة .

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