



Shahi Maharani North Indian Restaurant (SG)

Menu Prices — August 21, 2026

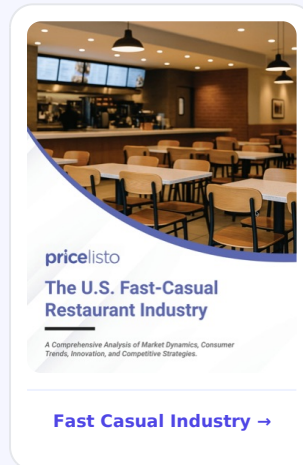
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Soup Erb Fare from The Maharani	
ITEM	PRICE
Mulligatawny	\$12.00
Tamatur Aur Simla Mirch Ka Shorba	\$12.00
Non Vegetarian	
ITEM	PRICE
Tandoori Chicken (Quarter) false	\$16.00
Tandoori Chicken (Half) false	\$29.00
Tandoori Chicken (Whole) false	\$48.00
Murghi Tikka false	\$29.00
Murgh Malai Tikka	\$34.00
Chicken Shaslikh Chicken grilled along with other vegetables & until it forms a tomato gravy	\$32.00
Seekh Kebab A popular Indian appetizer typically eaten with a side of green chutney	\$32.00
Lahsuni Jheenga false	\$38.00
Sarson Ka Machhli Tikka	\$34.00
Indian Royal Bread Winners	
ITEM	PRICE
Plain Naan A leavened, oven-baked flat bread that is best paired with dips & appetisers	\$6.00
Garlic Naan Pain naan fait maison, moelleux et généreusement recouvert d'ail frais haché et de ciboulette.	\$8.00
Butter Naan Tout juste sorti du tandoor, ce pain naan doré et léger est tellement savoureux qu'il peut être dégusté seul.	\$8.00
Kashmiri Naan Pain plat traditionnel du Cachemire, farci de fruits, offrant un équilibre unique entre douceur et salé.	\$9.00
Cheesy Naan Naan enrichi de fromage fondu, délicatement cuit dans un four traditionnel, offrant un mariage harmonieux entre la croût...	\$12.00
Moti Naan	\$17.00
Roomali Roti White bread made like handkerchief cooked over turned kadai	\$7.00
Tandoori Roti Contains the goodness of whole wheat cooked in clay oven for a crispy golden finish	\$6.00
Tandoori Parantha Un pain plat indien préparé avec de la farine de blé entier, cuit traditionnellement au tandoor pour une texture légèrem...	\$9.00

ITEM	PRICE
Phudina Parantha Flavored Indian flat-bread with mint & spices	\$10.00
Stuffed Tandoori Parantha Whole wheat soft indian bread stuffed with stuffing & cooked in clay oven	\$12.00
Stuffed Kulcha false	\$12.00
Laccha Parantha Ce pain multi-couches est cuit au four tandoor et nappé de beurre, offrant une texture croustillante et moelleuse à chaq...	\$9.00
Bhatura false	\$8.00
Assorted Bread Basket false	\$25.00

Garden Fresh Vegetables from The Royal Fields

ITEM	PRICE
Tarka Dhal Yellow lentils cooked till perfection, tempered with garlic & five spices	\$22.00
Dhal Maharani	\$23.00
Saag Aloo Nutritious spinach makes the base for this traditional, healthy Indian side dish, combined with potato & spices	\$25.00
Aloo Gobi Pommes de terre et chou-fleur mijotés dans un mélange savoureux d’épices et d’herbes aromatiques.	\$25.00
Paneer Makhni Paneer makhani recipe features succulently cooked cottage cheese cubes in a smooth tomato cream sauce that is lightly sp...	\$28.00
Palak Paneer A vegetarian dish made with Indian cottage cheese in a creamy spinach puree.	\$28.00
Kadai Paneer Morceaux de paneer sautés avec des poivrons frais et épices aromatiques jusqu'à une parfaite onctuosité. Ce plat riche e...	\$28.00
Paneer Bhurji Muttar false	\$26.00
Kamal Kakri Kofta false	\$25.00
Malai Kofta Curry Boulettes de fromage cottage baignées dans une sauce korma onctueuse.	\$28.00
Bhindi Masala Dish made with okra, onion, tomatoes and spices.	\$25.00
Baingan Burtha Roasted brinjal cooked in garlic, tomatoes, onion & fresh green chili	\$25.00
Shabnam Baig	\$28.00
Methi Malai Muttar false	\$26.00
Navratan Korma	\$25.00
Vegetable Jaipuri Mixed of different seasonal vegetables, authentic Rajasthani style spice past difference is in the gravy	\$25.00
Kabuli Channa Masala Pois chiches tendres mijotés lentement dans une sauce aux oignons et tomates, rehaussée d'épices aromatiques. Un plat ré...	\$24.00

Vegetarian

ITEM	PRICE
Tandoori Sabziyan false	\$30.00
Makki Ke Kebab False	\$26.00
Tandoori Paneer false	\$34.00

Royal Seafood Specialties

ITEM	PRICE
Bengali Fish Curry	\$34.00
Fish Amritsari	\$32.00
Machli Kolhapuri	\$32.00
Jheenga Curry false	\$38.00
Prawn Chilly Masala	\$38.00
Prawn Korma Prawns slow cooked in a delicate almond curry	\$38.00
Goan Prawn Curry Crevettes mijotées lentement dans une sauce crémeuse à base de lait de coco et d'oignons.	\$38.00

Maharani's Specials

ITEM	PRICE
Tandoori Milawat False	\$45.00
Tawa Jheenga false	\$40.00
Galouti Kebab false	\$34.00
Tandoori Lamb Chops	\$47.00
Raan Sikandra (Half)	\$38.00
Raan Sikandra (Full)	\$55.00
Subzi Sizzler false	\$34.00

Maharani's Meadow Grazers

ITEM	PRICE
Rogan Josh Rogan josh is a Kashmiri delicacy. This dish is robust with flavours of varied spices. Mutton cooked with the aroma of c...	\$34.00
Badshahi Keema Muttar	\$32.00

ITEM	PRICE
Mutton Vindaloo Morceaux de mouton mijotés avec des pommes de terre dans une sauce épaisse, inspirée des racines portugaises de Goa.	\$34.00
Bhuna Gosht false	\$34.00
Hyderabadhi Gosht false	\$34.00

Chicken Reign Supreme

ITEM	PRICE
Chicken Vindaloo De tendres morceaux de poulet mijotent dans une sauce vindaloo épicée, inspirée des saveurs audacieuses de Goa.	\$32.00
Chicken Handi In a rich gravy of yoghurt, ginger, garlic, green chilies, spices & chicken is cooked to perfection	\$32.00
Chicken Makhanwala	\$34.00
Murghi Tikka Masala	\$34.00
Haryali Murghi false	\$32.00

Fragrant Rice

ITEM	PRICE
White Rice Tasty & fluffy grains that pairs perfectly well with your favourite dishes	\$9.00
Peas Pillau	\$11.00
Jeera Rice Riz basmati aux grains longs parfumé et infusé aux graines de cumin.	\$10.00
Saffron Rice Riz à grains longs infusé de graines de cumin, safran et un assortiment d'épices indiennes.	\$11.00
Kashmiri Pillau Riz basmati parfumé aux fruits frais, agrémenté de fruits secs croquants.	\$18.00
Vegetable Pillau false	\$18.00
Shah Jahani Biryani Served with raita	\$26.00

On The Side

ITEM	PRICE
Fresh Home Made Yogurt	\$6.00
Raita A creamy side made of yoghurt and a yummy blend of spices	\$8.00
Green Salad Un assortiment de laitue croquante, oignons émincés, tomates juteuses et concombres croquants, rehaussé d'une touche de...	\$8.00

Regal Hor D Oeuvres

ITEM	PRICE
Vegetable Samosas (Vegetable)	\$11.00
Vegetable Samosas (Keema)	\$12.00
Vegetable Samosas (Chicken) false	\$12.00
Pakorاس Beignets croustillants à base de farine de pois chiche, savamment frits jusqu'à atteindre une texture dorée et croustill...	\$9.00
Mixed Vegetable Pakoras Fines lamelles de légumes d'hiver enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnée. Frits jusqu'à obtenir une croûte doré...	\$10.00
Bhindi Pakoras false	\$16.00
Onion Bhajis	\$12.00
Aloo Mint Tikka	\$12.00
Papdi Chaat	\$16.00
Panipuri false	\$16.00
Dahi Bahlle	\$12.00
Bharva Mushrooms	\$16.00
Milli Jhuli Thali false	\$26.00