



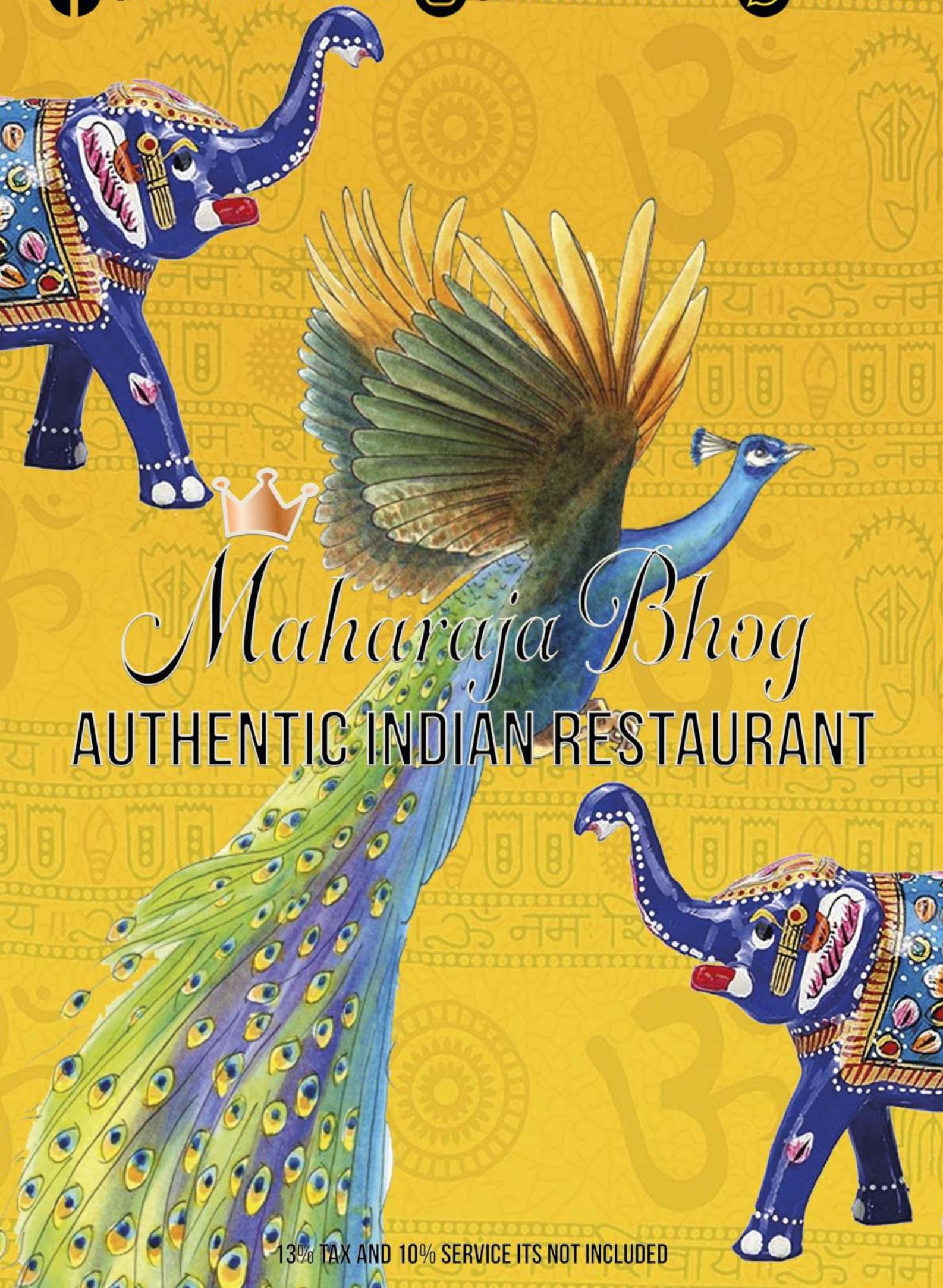
@MAHARAJABHOGINDIANREST.COM



@MAHARAJABHOGINDIANREST



+506 6287 6258



Maharaja Bhog

AUTHENTIC INDIAN RESTAURANT

13% TAX AND 10% SERVICE NOT INCLUDED

VEGETARIAN SNACKS

ALOO TIKKI CHAT ₡3000

-Potato, chickpeas, sweet yogurt, tamarindd sauce, mint sauce , tomato, onion, chat masala/Papa, garbanzos, yogurt dulce, salsa de tamarindo y menta, cebolla,tomate

POTATO SAMOSA ₡3225

-Green peas, potato, spices/Papa, guisantes verdes, especies

BATATA VADA ₡3375

-Mash potato ball with green coriander, onion, mustard seeds, chat masala/Bola de pure de papa con cilantro, cebolla, semillas de mostaza, chat masala

TANDOORI GOBI ₡4875

-Marinated couliflower with yogurt, indian spices, cook in ovan/ Coliflor marinada con yogurt, especies de la india, cocinado en horno

PANNER TIKKA ₡6225

-Indian cheese marinated with yogurt and indian spices, cook in ovan/Queso de india marinado con yogurt y especies de la india, cocinado en el horno

TANDOORI SOYA CHAP ₡6225

-Soya chap marinated with yogurt, indian spices, cook in oven/Soya chap marinada con yogurt, especies de la india, cocinado en horno

HONEY CHILI POTATO ₡3375

-Potato finger ginger, soya sauce, tomato ketchup, salt, sesame seeds/Dedo de papa y gengibre, salsa de soya, salsa de tomate, sal, semillas de sesame



ALOO CHANA CHAT ₡3000

-Dice potato, chickpeas,sweet yogurt, tamarindd sauce, mint sauce , tomato, onion, chat masala/Papa, garbanzos, yogurt dulce, salsa de tamarindo y menta, cebolla,tomate

GOBI MANCHURIAN ₡4875

-Soya sauce, tomato ketchup, salt, couliflower, garlic/Salsa de soya, salsa de tomate, sal, coliflor, ajo

MALAI PANEER TIKKA ₡6225

-Indian cheese marinated with yogurt and cashewnuts, indian spices, cook in ovan/Queso de india marinado con yogurt y semilla de marañon, especies de la india,cocinado en horno

VEGETARIAN PAKORA ₡2925

-Mix veg coating with lentil flour,spices /Mix de vegetales con una capa de harina de lentejas

CHAT PAPDI ₡2625

-Fine flour chips, sweet yogurt, tamarind sauce, mint sauce, onion, tomato, chat masala/Chips de harina fina, yogurt dulce, salsa de tamarindo, menta,tomate, chat masala

AJWAINI SOYA CHAP ₡6225

-Soya chap marinated with yogurt, tarmaric indian spices, cook in oven/Soya chap marinada con yogurt, especies de la india, cocinado en horno

CHILLY PANEER ₡6225

-Fried dice cheese, soya sauce, salt, tomato ketchup, capsicum, onion, sesame seeds/Dados fritos de queso, salsa de soya, sal, salsa de tomate, pimiento, cebolla, semillas de sasame



NON-VEGETARIAN SNACKS

LAMB SEEKH KABAB ₡7500

-Lamb minced, indian spices, cheese, green coriander, mint, ginger, garlic, cook in tandoori/Cordero picado, especies de la india, queso, cilantro, menta,gengibre,ajo,cocinado en tandoori

CHICKEN SEEKH KABAB ₡5625

-Chicken minced, indian spices, cheese, green coriander, mint, ginger, garlic, cook in tandoori/Pollo picado, especies de la india, queso, cilantro, menta,gengibre,ajo,cocinado en tandoori

CHICKEN AFGANI TIKKA ₡6000

-Chicken marinated with cashewnuts and yogurt, indian spices, ginger, garlic, cook in tandoori/Pollo marinado con semillas de marañon y yogurt, especies de la india, gengibre, ajo, cocinado en el tandoori

LEHSUNI CHICKEN TIKKA ₡6000

-Chicken marinated with yogurt, indian spices, ginger, garlic, cook in tandoori/ Pollo marinado con yogurt, especies de la india, gengibre, ajo, cocinado en el tandoori

TANDOORI SALMON ₡8625

-Salmon marinated with yogurt, indian spices, ginger, garlic, cook in tandoori/ Salmon marinado con yogurt, especies de la india, gengibre, ajo, cocinado en el tandoori

FISH ORLY ₡4875

-Coating fish with fine flour, egg, salt/ Capa de pescado con harina fina, huevo y sal



CRISPY CHICKEN ₡4875

-Coating chicken with bread crum, egg, salt/ Capa de pollo con migas de pan, huevo, sal

KASUNDI FISH TIKKA ₡7125

-Mustard pest marinated with yogurt, indian spices, ginger, garlic, salt/Plaga de mostaza marinada con yogurt, especies de la india, gengibre, ajo y sal

TANDOORI SHRIMP KABAB ₡7500

-Shrimp marinated with yogurt, cashewnuts, indian spices, ginger, garlic, salt/Camaron marinado con yogurt, semillas de marañon, especies de la india, gengibre, ajo, sal

MALAI SHRIMP KABAB ₡7500

-Marinated with yogurt, cashewnuts, indian spices, ginger, garlic, cook in tandoori/ Marinado con yogurt, semillas de marañon, especies de la india, gengibre, ajo, cocinado en el tandoori

TANDOORI CHICKEN HALF 5625 - FULL 10.875

-Chicken marinated with yogurt, indian spices, ginger, garlic/Pollo marinado con yogurt, especies de la india, gengibre, ajo

CHILLY CHICKEN ₡6000

-Soya sauce, chicken, tomato ketchup, capsicum, onion, chilly sauce/Salsa de soya, pollo, salsa de tomate, pimiento, cebolla, salsa de chilly

FRENCH FRIES ₡1875

-Crispy fried potato with ketchup/ Papas crujientes fritas con salsa de tomate

SOUP

TOMATO SOUP ₩3700

-Tomato, garlic, indian spices/
Tomate, ajo y especies de la india

CREAM CHICKEN SOUP ₩4300

-Chicken, egg, garlic, indian spices/
Pollo, huevo, ajo, especies de la india

LENTILS SOUP ₩4000

-Lentil, cumin, garlic,green coriander/
Lentejas, comino, ajo, cilantro verde

SPINACH SOUP ₩3700

-Spinach, garlic, indian spices/
Espinaca, ajo, especies de la india



SALAD

ONION SALAD ₩2300

-Onion rings, lemon, chat masala/
Aros de cebolla, limon, chat masala

GREEN SALAD ₩3700

-Tomato, cucumber, onion, carrot,
lemon, chat masala/Tomate, pepino
cebolla,zanahoria,limon,chat masala

CHICKEN TIKKA SALAD ₩4500

-Roasted chicken, salad leaf, lemon,
cucumber, carrot, mint dressing,
chat masala/Pollo asado, hoja de
ensalada, limon, pepino, zanahoria
aderezo de menta, chat masala

CHEESE SALAD ₩4500

-Indian cheese, salad leaf, lemon,
cucumber, carrot, tomato, onion,
beetroot, chat masala/Queso de
india, hoja de ensalada, limon,
pepino, zanahoria, tomate, cebolla,
remolacha, chat masala

SHRIMP SALAD ₩5250

-Shrimp, salad leaf, lemon,
cucumber, carrot, tomato, onion,
beetroot, chat masala/Camaron,
hoja de ensalada, limon, pepino,
zanahoria, tomate, cebolla,
remolacha, chat masala



MAIN COURSE VEGETARIAN

SHAHI PANEER ₡6225

-Indian cheese, indian spices, ginger, garlic, tomato/Queso de india, especies de la india, gengibre, ajo, tomate

KADAI PANEER ₡6225

-Capsicum, onion, indian cheese, indian spices, tomato, ginger, garlic/Pimiento, cebolla, queso de india, especies de la india, tomate, gengibre, ajo

Paneer Lababdar ₡6225

-Capsicum, onion, tomato, indian cheese, indian spices/Pimiento, cebolla, tomate, queso de india, especies de la india

Paneer Korma ₡6225

-Indian cheese, cashewnuts, cream, indian spices/Queso de india, semillas de marañon, crema, especies de la india

Coco Paneer Curry ₡6225

-Indian cheese, coco milk, indian spices, onion, tomato/Queso de india. leche de coco, especies de la india, cebolla, tomate

PANEER TIKKA MASALA ₡6225

-Barbequed cheese cottage tossed with onion, tomato, capsicum/Queso cottage a la barbacoa arrojado con cebolla, tomate y pimiento

PANEER BHURJI ₡6225

-Cheese mince, onion, tomato, indian spices/Queso desmenuzado, cebolla, tomate, especies de la india

MIX VEG HANDI ₡5250

-Vegetables mix with tomato onion sauce with indian spices/Mix de vegetales con salsa de tomate y cebolla con especies de la india



SAAG PANEER ₡6225

-Spinach, indian cheese, salt, ginger, garlic, indian spices/ Espinaca, queso de india, sal, gengibre, ajo, especies de la india

ALOO GOHBI ₡5850

-Couliflower and potatoes with ginger and turmeric, onion, tomato/Coliflor y papas con gengibre, curcuma, cebolla, tomate

ALOO BAINGAN ₡5850

-Potato and eggplant cooked with onions, tomato, garlic, coriander leaf, garam masala/ Papa y berenjena cocinada con cebolla, tomate, ajo, hojas de cilantro, garam masala

MUTTER PANEER ₡6225

-Cheese cottage cooked with green peas in rich gravy of tomato, cashewnuts, indian spices/Queso cottage cocinado con guisantes verdes en una rica salsa de tomate, semilla de marañon y especies de la india

KAJU CURRY ₡5250

-Cashewnuts with tomato, onion, indian spices salt, cream/Semillas de marañon con tomate, cebolla, especies de la india, sal, crema

BAINGAN BHARTA ₡5850

-Grilled eggplant, tomato, onion, garlic, ginger, green peas, indian spices/Berenjena a la parilla, tomate, cebolla, ajo, gengibre, guisantes verdes y especies de la india

KADAI VEG ₡5625

-Dice capsicum onion, mix vegetables, cumin, coriander, tomato, onion, salt, indian spices/Dado de cebolla pimiento, mix de vegetales, comino, culantro, tomate, sal, especies de la india

NON-VEGETARIAN SNACKS

LAMB SEEKH KABAB ₡7500

-Lamb minced, indian spices, cheese, green coriander, mint, ginger, garlic, cook in tandoori/Cordero picado, especies de la india, queso, cilantro, menta,gengibre,ajo,cocinado en tandoori

CHICKEN SEEKH KABAB ₡5625

-Chicken minced, indian spices, cheese, green coriander, mint, ginger, garlic, cook in tandoori/Pollo picado, especies de la india, queso, cilantro, menta,gengibre,ajo,cocinado en tandoori

CHICKEN AFGANI TIKKA ₡6000

-Chicken marinated with cashewnuts and yogurt, indian spices, ginger, garlic, cook in tandoori/Pollo marinado con semillas de marañon y yogurt, especies de la india, gengibre, ajo, cocinado en el tandoori

LEHSUNI CHICKEN TIKKA ₡6000

-Chicken marinated with yogurt, indian spices, ginger, garlic, cook in tandoori/ Pollo marinado con yogurt, especies de la india, gengibre, ajo, cocinado en el tandoori

TANDOORI SALMON ₡8625

-Salmon marinated with yogurt, indian spices, ginger, garlic, cook in tandoori/ Salmon marinado con yogurt, especies de la india, gengibre, ajo, cocinado en el tandoori

FISH ORLY ₡4875

-Coating fish with fine flour, egg, salt/ Capa de pescado con harina fina, huevo y sal



CRISPY CHICKEN ₡4875

-Coating chicken with bread crum, egg, salt/ Capa de pollo con migas de pan, huevo, sal

KASUNDI FISH TIKKA ₡7125

-Mustard pest marinated with yogurt, indian spices, ginger, garlic, salt/Plaga de mostaza marinada con yogurt, especies de la india, gengibre, ajo y sal

TANDOORI SHRIMP KABAB ₡7500

-Shrimp marinated with yogurt, cashewnuts, indian spices, ginger, garlic, salt/Camaron marinado con yogurt, semillas de marañon, especies de la india, gengibre, ajo, sal

MALAI SHRIMP KABAB ₡7500

-Marinated with yogurt, cashewnuts, indian spices, ginger, garlic, cook in tandoori/ Marinado con yogurt, semillas de marañon, especies de la india, gengibre, ajo, cocinado en el tandoori

TANDOORI CHICKEN HALF 5625 - FULL 10.875

-Chicken marinated with yogurt, indian spices, ginger, garlic/Pollo marinado con yogurt, especies de la india, gengibre, ajo

CHILLY CHICKEN ₡6000

-Soya sauce, chicken, tomato ketchup, capsicum, onion, chilly sauce/Salsa de soya, pollo, salsa de tomate, pimiento, cebolla, salsa de chilly

FRENCH FRIES ₡1875

-Crispy fried potato with ketchup/ Papas crujientes fritas con salsa de tomate

CHICKEN CURRY

BUTTER CHICKEN ₡6075

-Tandoori roasted chicken cooked in a rich butter gravy with tomatoes and cashewnut/Pollo tandoori a la parilla cocinado en una rica salsa de mantequilla con tomates y semilla de marañon

CHICKEN TIKKA MASALA ₡6075

-Tandoori roasted chicken tossed with indian spices along with peppers and onions/Pollo tandoori a la parilla arrojado con especies de la india junto con pimientos y cebolla

CHICKEN CURRY ₡5850

-Home style chicken curry with onion and tomato gravy/Curry de pollo al estilo de la casa con salsa de tomate y cebolla

CHICKEN PO PYAZA ₡5850

-Dice onion cook with chicken, tomato onion sauce, cashewnuts, indian spices, fresh coriander/Dados de cebolla con pollo en salsa de tomate y cebolla, semilla de marañon, especies de la india y culantro fresco

KADHAI CHICKEN ₡6075

-Chicken cook with dice capsicum, onion and indian spices, fresh coriander/Pollo cocinado en dados de pimiento y cebolla, especies de la india y culantro fesco



COCO CHICKEN CURRY ₡6075

-Chicken simmered in a south-indian coconut curry/Pollo cocinado a fuego lento en el sur de india curry de coco

AWADHI CHICKEN KORMA ₡6075

-Chicken cook with cashewnuts sauce, indian spices, salt, cardmom/Pollo cocinado con salsa de marañon, especies de la india, sal y cardamomo

CHICKEN PALAK CURRY ₡6075

-Chicken sauteed in a succulent spinach gravy/Pollo salteado en una suculenta salsa de espinaca

CHICKEN VINDALOO ₡6075

-Chicken cooked with coconut vinegar, red chilly paste, tamarind and indian spices/Pollo cocinado con vinagre de coco, pasta de chile roja, tamarindo y especies de la india

LEMON CHICKEN CURRY ₡6075

-Lemon, chicken, tomato onion sauce, yogurt, indian spices, fresh coriander/Limon, pollo, salsa de tomate y cebolla, yogurt, especies de la india, culantro fresco

LAMB CURRY

LAMB ROGAN JOSH ₡7500

-Lamb cooked with saffron, spices, garnished with fresh coriander/
Cordero cocinado con azafran, especies, adornado con cilantro fresco

LAMB BHUNA GOSHT ₡7500

-Lamb cook with tomato onion sauce, indian spices,garnished with green coriander/Cordero cocinado con salsa de tomate y cebolla, especies de la india, adornado con culantro

KADHAI LAMB ₡7500

-Dice capsicum onion cook with lamb and tomato onion sauce, indian spices, fresh coriander/Dado de cebolla pimiento cocinado con cordero en salsa de tomate y cebolla, especies de la india y culantro fresco

LAMB AWADHI KORMA ₡7500

-Lamb cook with cashewnuts sauce, cream, cardmom with indian spices/
Cordero cocinado con salsa de semillas de marañon, crema, cardamomo con especies de la india

LAMB COCO CURRY ₡7500

-Lamb cook with coco milk and cashewnuts, cream, salt, indian spices/
Cordero cocinado en leche de coco y semilla de marañon, crema. sal y especies de la india

SAAG LAMB CURRY ₡7500

-Lamb, cream, spinach puree, onion, tomato, garlic, indian spices/Cordero ,crema, pure de espinaca, cebolla, tomate, ajo, especies de la india

LAMB VINDALOO ₡7500

-Lamb cooked with coconut vinegar, red chili paste, tamarind and indian spices/Cordero cocinado con vinagre de coco, pasta de chili roja, tamarindo, especies de la india

LAMB DO PYAZA ₡7500

-Dice onion cook with lamb, tomato onion sauce, cashewnuts, indian spices/Dados de cebolla cocinados con cordero en salsa de tomate y cebolla, semilla de marañon, especies de la india



SEAFOOD CURRY

FISH TAMARIND CURRY ₡6600

-Cooked white fish fillet with tamarind, onion, tomato masala/
Filet de pescado blanco cocinado con tamarindo, cebolla, tomate masala

FISH TIKKA MASALA ₡6600

-Roasted fish cook with tomato onion masala/Pescado a la parilla cocinado con masala de tomate y cebolla

FISH ANDRA CURRY ₡6600

-Fish cook with coconut milk and tomato onion sauce, indian spices/
Pescado cocinado con leche de coco , salsa de tomate y cebolla, especies de la india

FISH AMRITSARI CURRY ₡6600

-Fish cook with tomato onion masala, indian spices/Pescado cocinado con masala de tomate y cebolla y especies de la india



SHRIMP CURRY ₡7875

-Shrimp cooked with tomato onion sauce, ginger,garlic paste,indian spices/
Camarón cocinado con salsa de tomate y cebolla, jengibre, pasta de ajo, especies de la india

SHRIMP PALAK ₡7875

-Shrimp cook with spinach sauce, indian spices/Camarón cocinado con salsa de espinaca y especies de la india

SHRIMP COCO ₡7875

-Shrimp cook with coco milk and cashewnuts, indian spices/Camarón cocinado con leche de coco, semilla de marañón y especies de la india



DAL-LENTIL

YELLOW DAL TADKA ₡5100

-Toor dal tempered with butter, cumin seed, garlic, onion, tomato finished with fresh coriander/Toor dal templado con mantequilla, semillas de comino, ajo, cebolla, tomate acabado con cilantro fresco

DAL MAKHANI ₡5250

-Black lentils, cream, butter, ginger, garlic, cooked overnight in clay oven/ Lentejas negras, crema, mantequilla, gengibre, ajo, cocinado durante la noche en una olla de presion

DAL PANCH RATAN ₡5100

-Types of lentils, cumin, onion, garlic, butter/Tipos de lentejas, comino, cebolla, ajo, mantequilla

CHANA MASALA ₡5175

-Chickpeas cooked with cumin seeds, garlic, onion and tomato with garam masala/Garbanzos cocinados con semillas de comino, ajo y tomate con garam masala

MIX VEG RAITA ₡3375

-Cucumber, tomato, onion, yogurt, coriander, chat masala/Pepino, tomate, cebolla, yogurt, cilantro, chat masala



BIRYANIS

CHICKEN HYDRABADI ₡6000

-Long grain aromatic basmati rice with herbs, saffron, fried red onions with chicken/Grano largo aromatico con hierbas, azafran, cebolla frita con pollo

VEG BIRYANI ₡5625

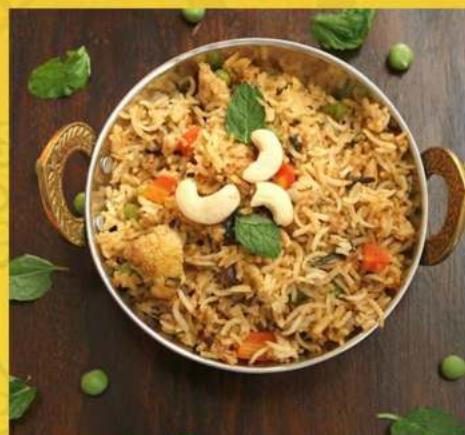
-Long grain aromatic basmati rice with herbs, saffron, fried red onions with vegetables/Grano largo aromatico con hierbas, azafran, cebolla frita con vegetales

LAMB HYDRABADI ₡7875

-Long grain aromatic basmati rice with herbs, saffron, fried red onions with lamb/Grano largo aromatico con hierbas, azafran, cebolla frita con cordero

SHRIMP BIRYANI ₡8625

-Long grain aromatic basmati rice with herbs, saffron, fried red onions with shrimp/Grano largo aromatico con hierbas, azafran, cebolla frita con camarón



rice

STEAMED RICE ₡3000

-Boiled rice/Arroz crudo

JEERA RICE ₡3000

-Basmati rice with cumin/Arroz basmati con comino

GARLIC RICE ₡3000

-Basmati rice with fried garlic/Arroz basmati con ajo frito

LEMON RICE ₡3000

-Basmati rice with lemon, mustard seeds, coconut powder, tamaric/ Arroz basmati con limon, semillas de mostaza, polvo de coco y curcuma

KASHIMIRI PULAO ₡3000

-Basmati rice with dry fruits and saffron/ Arroz basmati con frutas secas y azafran

MUTTER PULAO ₡3000

-Green peas with basmati rice/ Guisantes verdes con arroz basmati

KIDS MENU

RED PASTA ₡2250

WHITE PASTA ₡2625

-Optional Vegetables/Vegetales ₡2250

-Optional Chicken/Pollo ₡3000



ROTI

TANDOORI ROTI ₡1200

METHI LACCHA PARATA ₡1650

MISSI ROTI (MISSI ROTI) ₡1725

NAAN AND KULCHAS

POTATO ONION KULCHA ₡ 2700

-paneer KULCHA ₡ 2625

CHEESE NAAN ₡ 2250

GARLIC NAAN ₡ 1200

BUTTER NAAN ₡ 1050

PLAIN NAAN ₡ 900

CHILLY NAAN ₡ 1575

SESAME SEED AND ₡ 1275

CORIANDER NAAN

BHATURA ₡ 900



DESSERT

GULAB JAMUN ₡ 3000

-Condensed milk balls fried, deeped in sugar syrup/Bolas fritas de leche condensada, sumergidas en sirope de azucar

KULFI ₡ 2400

-Mango, pista, coco

SHRIKHAND STRAWBERRY DRY FRUIT ₡ 2400

-Hang yogurt with saffron and dry fruit/ Yogurt reposado con azafran y fruta seca

GAJAR HALWA ₡ 2400

-Carrot cook with milk, sugar, cardmom/ Zanahoria cocinada con leche, azucar y cardamomo

ALCOHOLIC DRINKS

BEER

IMPERIAL	₹1900
IMPERIAL SILVER	₹1900
IMPERIAL LIGHT	₹1900
PILSEN	₹1900
MODELO	₹2500
CORONA	₹3000
HEINEKEN	₹2500

WINE AND SPARKLING

HOUSE WHITE	₹4500
HOUSE RED	₹4500
HOUSE ROSE	₹4500
CHAMPAGNE	₹4300

COCKTAILS

MARGARITA, MOJITO, GIN TONIC	₹5000
CAIPIRINHA, CAIPIROSKA, CUBA LIBRE	₹4800
BLOODY MERRY, PIÑA COLADA	₹5500
APEROL SPRITZ, LONG ISLAND	₹6000
OLD FASHIONED, NEGRONI	₹6300

SHOTS

FLOR DE CAÑA, BACARDI, CENTENARIO	₹3500
ZACAPA, BOTRAN, KINGSTON	₹4000
SMIRNOFF, TEQUILA JARANA SILVER	₹3500
GREY GOOSE, FINLANDIA, MILAGRO	₹4300
BOMBAY, TANQUERAY, MALFY	₹4500
JACK DANIELS, GLENFIDDICH, BLACK LABEL	₹6000

NON-ALCHOLIC DRINKS

Lassi means a smoothie with plain yogurt and fruit pulp or spices/Lassi significa un batido con yogurt sin sabor y pulpa de fruta o especies

SWEET LASSI/LASSI DULCE	₹ 3000
SALTED LASSI/LASSI SALADO	₹ 3000
MASALA LASSI	₹ 3000
ROSE LASSI/LASSI ROSA	₹ 3000
MANGO LASSI	₹ 3000
STRAWBERRY LASSI/LASSI FRESA	₹ 3000
MINT LEMONADE	₹ 2500
FRUIT SMOOTHIE WITH WATER	₹ 3000
EXTRA MILK	₹ 800
INDIAN CHAI	₹ 2800
SPARKLING/STILL BOTTLE OF WATER	₹ 3000
COCA COLA, COCA COLA ZERO, GINGER ALE, FRESCA, SODA	₹ 1700

