



Adda Indian Cuisine

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Mithai

ITEM	PRICE
Carrot Halwa Caramelized carrot pudding, pistachios, and cashew nuts.	\$5.99
Rice Pudding Caramelized basmati rice with almonds, pistachios, and raisins.	\$5.99
Gulab Jamun Boulettes de lait séchées servies dans un sirop parfumé au miel et à la cardamome.	\$5.99
Rasmalai Faux	\$5.99
Pistachio Kulfi Généreux kulfi indien, lentement réduit à partir de lait pour une texture dense et crémeuse, rehaussé par l'arôme délica...	\$5.99

Beverage

ITEM	PRICE
Thums UP false	\$2.75
Mango Lassi Une boisson rafraîchissante à base de yaourt crémeux et agrémentée de morceaux de mangue mûre. Doucement sucrée avec une...	\$5.99

Sauces

ITEM	PRICE
Schezwan Sauce In house schezwan sauce	\$0.75
Mint Chutney false	\$0.50
Tamarind Sauce false	\$0.50

Grill (Party Ka Jugaad)

ITEM	PRICE
Bhatti Di Paneer Tandoori paneer, carom seeds, and special marination.	\$14.99
Tandoori Jhingey Faux géantes assaisonnées avec des graines de carvi et un mélange de tandoori masala indien.	\$17.99
Amritsari Chicken Tikka Boneless chicken pieces marinated in yogurt, mild spices, and cooked in tandoor.	\$15.99
Sheik E Laziz Ground lamb seasoned, spices, rolled on a skewer, and char-grilled.	\$17.99
Angarey Tandoori Chicken Un savoureux poulet mariné aux épices et herbes, cuit au four tandoori pour une tendreté irrésistible.	\$15.99
Peshawari Lamb Chop Faux filet d'agneau infusé avec du jus de gingembre frais, de la marinade au yaourt et un mélange d'épices parfumées.	\$24.99
Malai Kebab Chicken cooked in clay oven with cream cheese and mild Indian spices	\$16.99

Lamb and Goat	
ITEM	PRICE
Goat Sukha Lamb, cardamom, and caramelized onion sauce.	\$17.99
Lamb Vindaloo Tender lamb, potatoes, vinegar, and spicy tomato curry.	\$16.99
Andhra Lamb Curry Morceaux d'agneau mijotés avec du poivre noir grillé, des feuilles de curry, des piments ardents et des épices riches d'...	\$16.99
Patiala Gosht Oignons caramélisés, cardamome noire entière et garam masala rôti, combinés à du yaourt égoutté.	\$16.99
Lamb Rogan Josh Agneau mijoté lentement avec un mélange soigneusement sélectionné d'épices entières.	\$16.99
Irani Gosht Lamb, cardamom, and caramelized onion sauce.	\$16.99

Veg Specialties (Paapi Pet)	
ITEM	PRICE
Baigan Saraf Japanese eggplant, desiccated coconut, whole spices, peanuts, and hung yogurt.	\$15.99
Malai Kofte Cheese, veggie, and white creamy sauce.	\$16.99
Dum Aloo Gobi Chou-fleur et pommes de terre rôtis ensemble avec des graines d'ajowan, du cumin, et une touche de poivrons fumés.	\$14.99
Bhindi Masala Okra, fenugreek seeds, pomegranate, and caramelized onions.	\$14.99
Punjabi Paneer Makhani (Veg Specialties (Paapi Pet)) Morceaux de paneer doucement mijotés dans une sauce tomate onctueuse, rehaussée d'herbes aromatiques et d'épices savamme...	\$16.99
Navratan Korma Fresh veggie and rich creamy gravy.	\$15.99
Nargisi Aloo Stuffed potatoes, creamy cashew nut sauce, and aromatic spices.	\$15.99
Kadhai Paneer Morceaux de paneer accompagnés de poivrons croquants, tomates juteuses et oignons, le tout relevé par des épices entière...	\$15.99
Dal Tadka Un plat de lentilles jaunes, doucement mijotées, rehaussé de cumin, ail et graines de moutarde grillées.	\$13.99
Dal Makhani Des lentilles noires mijotées lentement, crème double, tomates veloutées, et assaisonnées d'épices khadda.	\$14.99
Peshawari Chole Chickpeas, dry spices, herbs, and tomato onion gravy.	\$14.99
Palak Paneer (Veg Specialties (Paapi Pet)) Un mélange savoureux d'épinards hachés et de cubes de fromage, délicatement relevé par des épices parfumées.	\$15.99

Appetizers	
ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Pâtisserie en forme de pyramide garnie de pommes de terre, de pois verts et d'un savoureux mélange d'épices.	\$5.99

ITEM	PRICE
Onion Pakora Crispy onion fritters in chickpea flour batter.	\$6.99
Veg Manchurian Crispy mix veg balls tossed in tangy garlic, spicy tomato, and soy sauce.	\$11.50
Gobi Manchurian Chou-fleur croustillant enrobé dans une sauce à l'ail piquante, tomate relevée et touches de soja.	\$11.50
Schezwan Baby corn Crquant de jeunes épis de maïs enrobés d'une sauce Schezwan.	\$11.50
Paneer Chilly Crisp battered paneer, chili sauce, onions, and peppers.	\$12.50
Schezwan Chicken Crisp chicken, celery, and ginger spicy chilly sauce.	\$13.50
Dakshini Jhinga Crevettes sautées accompagnées de feuilles de curry et relevées avec un masala unique.	\$14.00
Chicken 65 Crisp fried tender chicken with curry leaves, ginger, garlic, and homemade spices.	\$13.50
Chicken Lollypop Ailes de poulet croustillantes frites rehaussées d'une sauce Schezwan exquise aux notes de maïs et de gingembre à l'ail.	\$14.50
Chicken Chilly	\$12.99
Fish Koliwada Battered fried fish with carom seed and special homemade marination.	\$12.50

Picked for you

ITEM	PRICE
Butter Chicken House special buttery sauce and tandoori chicken tikka.	\$17.50
Hakka Noodles Fins et délicats, ces nouilles sont saisies rapidement avec une variété de légumes finement hachés.	\$11.99
Punjabi Paneer Makhani Morceaux de paneer mijotés dans une sauce tomate onctueuse, relevée d'herbes aromatiques et d'épices parfumées.	\$16.99
Boneless Chicken Biryani Riz basmati parfumé, safran vibrant, oignons caramélisés et épices délicates.	\$15.99
Palak Paneer Freshly chopped spinach, cheese cubes, and a blend of spices.	\$15.99

Indo Chinese Feast

ITEM	PRICE
Fried Rice Riz sauté accompagné de légumes finement hachés.	\$11.99
Hakka Noodles (Indo Chinese Feast) Fines nouilles sautées avec des légumes finement hachés.	\$11.99
Veg Schezwan Rice Stir-fried rice. Tossed with chopped veg and housed Schezwan sauce.	\$12.99
Veg Schezwan Noodles Des nouilles fines sautées avec des légumes hachés et enrobées d'une sauce Schezwan maison.	\$12.99

ITEM	PRICE
Veg Triple Fried Rice Un savoureux mélange de riz et de nouilles, nappé d'une sauce Schezwan épicée et de légumes variés.	\$14.50
Chicken Fried Rice	\$12.99
Chicken Hakka Noodles (Indo Chinese Feast)	\$12.99
Chicken Schezwan Rice	\$13.99
Chicken Schezwan Noodles Faux-filet de poulet tendre mariné, sauté avec des légumes croquants et des nouilles légèrement croquantes, baigné dans...	\$13.99
Chicken Triple Fried Rice false	\$15.50
Chicken Triple Fried Rice (Indo Chinese Feast) false	\$15.50
Chicken Hakka Noodles	\$12.99

Soups

ITEM	PRICE
Tomato Soup Tomato puree and creamy and roasted garlic.	\$5.99
Lentil Soup Un velouté de lentilles préparé avec soin, combinant des épices subtiles et des arômes familiers. Une spécialité qui évo...	\$5.99
Vegetable Manchow Soup	\$5.99

Sides

ITEM	PRICE
Raita Cucumber raita.	\$3.99
Plain Yogurt Homemade yogurt.	\$3.99
Rice Riz basmati aux grains longs.	\$4.99
Papad (4 pcs) Quatre croustillants grillés, savamment assaisonnés de poivre noir et de graines de cumin.	\$3.99
Tikka Sauce false	\$7.99
Paavo false	\$2.50

Seafood

ITEM	PRICE
Coconut Fish Curry Mahi Mahi, coconut cream, kokum, curry leaves, and whole red chilies.	\$15.99
Kerala Fish Curry Curry onctueux aux feuilles de curry et poivre noir, rehaussé d'une sauce à l'oignon, fidèle à la tradition culinaire du...	\$15.99
Goan Shrimp Curry Shrimps coconut cream, mangosteen, and whole red chilies.	\$17.99

ITEM	PRICE
Allepey Prawns Crevettes mijotées dans un lait de coco parfumé, agrémentées de jus de lime, mangue verte fraîche et une touche de curcu...	\$17.99
Shrimp Masala Onion, tomato base semi dry sauce with special house spices.	\$17.99
Chicken	
Butter Chicken (Chicken) Poulet tikka grillé au tandoor, mijoté dans une sauce onctueuse aux notes douces et crémeuses.	\$17.50
Chicken Masala Morceaux de poulet mijotés avec des oignons caramélisés, des tomates juteuses, et un mélange parfumé d'épices moulues ar...	\$16.50
Dhaba Da Murgh Khada spice, plum tomatoes, and caramelized onion reduction.	\$16.50
Murgh Vindaloo Poulet Vindaloo: Un mélange épicé dominé par l'ail et le vinaigre, agrémenté de clous de girofle fumés et de piments mad...	\$16.50
Chicken Tikka Masala Chicken tikka, cashew paste, and rich tomato gravy.	\$17.50
Chicken Korma Morceaux de poulet tendre, enrobés d'une sauce crémeuse et onctueuse à base de pâte de noix de cajou.	\$16.50
Chicken Xacutti Morceaux de poulet mijotés avec des épices du sud de l'Inde, une généreuse dose de noix de coco râpée et du lait de coco...	\$16.50
Kerala Pepper Chicken Morceaux de poulet enrobés de poivre, accompagnés d'oignons, d'une sauce tomate relevée et de feuilles de curry, le tout...	\$16.50
Chicken Chettinad Chicken, coursed pepper, onion, tomato sauce, curry leaves, and aromatics spices.	\$16.50
Basmati Pilaf	
Biryani Rice Riz basmati parfumé avec un mélange d'épices et garni d'oignons frits.	\$8.99
Dum Pukht Biryani	
Vegetable Biryani Riz basmati parfumé, rehaussé de safran, oignons caramélisés et d'un mélange d'épices aromatiques.	\$13.99
Boneless Chicken Biryani (Dum Pukht Biryani) Riz basmati à long grain infusé de safran, mélangé à des oignons caramélisés et un savoureux mélange d'épices. Associez...	\$15.99
Lamb Biryani Riz basmati délicatement parfumé, mêlé de safran et d'épices, avec des oignons caramélisés.	\$16.50
Goat Biryani Riz basmati long et parfumé mélangé avec du yaourt, des morceaux de chèvre tendres cuits lentement, épices chaudes et oi...	\$16.99
Prawns Biryani Aromatic long grain basmati rice, saffron, caramelized onion, and aromatic spices.	\$17.99

Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain plat traditionnel cuit au tandoor, agrémenté de morceaux d'ail parfumé.	\$4.00
Butter Naan White leavened bread with fresh butter.	\$3.50
Bullet Naan Pain naan moelleux avec une touche de piment vert.	\$4.00
Roti Whole wheat bread.	\$3.50
Kashmiri Naan Nappes de fruits et de noix garnissent ce naan, ajoutant une touche sucrée et croquante.	\$4.99
Cheese Chilly Naan Naan stuffed with homemade spiced cheese.	\$5.50

Salad

ITEM	PRICE
Koshimbir Salad Beetroot, cucumber, tomatoes, onions, and yogurt lime dressing.	\$5.99
Tikka Salad Morceaux de poulet tikka sur un lit de salade croquante du jardin.	\$8.99