★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Adda Indian Cuisine

Adda Indian Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Adda Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2021: 101 items across 17 categories, prices from $0.50 to $24.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Adda Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Adda Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2021: 101 items across 17 categories, prices from $0.50 to $24.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/adda-indian-cuisine

Menu categories: Mithai · Beverage · Sauces · Grill (Party Ka Jugaad) · Lamb and Goat · Veg Specialties (Paapi Pet) · Appetizers · Picked for you · Indo Chinese Feast · Soups · Sides · Seafood · Chicken · Basmati Pilaf · Dum Pukht Biryani · Breads · Salad

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 Thums UP Indian Brand	**$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 Mint chutney	**$0.50**
Tamarind Sauce Tamarind Sauce	**$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**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
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 Croquant 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 **$11.99**
Riz sauté accompagné de légumes finement hachés.

Hakka Noodles (Indo Chinese Feast) **$11.99**
Fines nouilles sautées avec des légumes finement hachés.

Veg Schezwan Rice **$12.99**
Stir-fried rice. Tossed with chopped veg and housed Schezwan sauce.

Veg Schezwan Noodles **$12.99**
Des nouilles fines sautées avec des légumes hachés et enrobées d'une sauce Schezwan maison.

Veg Triple Fried Rice **$14.50**
Un savoureux mélange de riz et de nouilles, nappé d'une sauce Schezwan épicée et de légumes variés.

Chicken Fried Rice **$12.99**

Chicken Hakka Noodles (Indo Chinese Feast) **$12.99**

Chicken Schezwan Rice **$13.99**

Chicken Schezwan Noodles **$13.99**
Faux-filet de poulet tendre mariné, sauté avec des légumes croquants et des nouilles légèrement croquantes, baigné dans...

Chicken Triple Fried Rice **$15.50**

Chicken Triple Fried Rice (Indo Chinese Feast) **$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	**$7.99**
Paavo Soft Buns	**$2.50**

Seafood

ITEM	PRICE

Coconut Fish Curry — **$15.99**
Mahi Mahi, coconut cream, kokum, curry leaves, and whole red chilies.

Kerala Fish Curry — **$15.99**
Curry onctueux aux feuilles de curry et poivre noir, rehaussé d'une sauce à l'oignon, fidèle à la tradition culinaire du...

Goan Shrimp Curry — **$17.99**
Shrimps coconut cream, mangosteen, and whole red chilies.

Allepey Prawns — **$17.99**
Crevettes mijotées dans un lait de coco parfumé, agrémentées de jus de lime, mangue verte fraîche et une touche de curcu...

Shrimp Masala — **$17.99**
Onion, tomato base semi dry sauce with special house spices.

Chicken

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
Biryani Rice Riz basmati parfumé avec un mélange d'épices et garni d'oignons frits.	**$8.99**

Dum Pukht Biryani

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**