★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Ajanta

Ajanta

Menu Prices — October 24, 2026

Ajanta menu with prices in United States, updated October 2019: 97 items across 13 categories, prices from $1.50 to $23.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Ajanta Menu with Prices (United States)

Ajanta menu with prices in United States, updated October 2019: 97 items across 13 categories, prices from $1.50 to $23.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/ajanta

Menu categories: Appetizers (Popular Standards) · Appetizers (Ajanta Specials) · Lunch (Entrées) (Ajanta Specials) · Lunch (Entrées) (From Our Tandoor Oven) · Lunch (Entrées) (Popular Standards) · Dinner · Dinner (Ajanta Specials) · Dinner (From Our Tandoor Oven) · Dinner (Popular Standards) · Side Orders · Side Order (Miscellaneous) · Biriyani · Dinner (Al la carter)

Appetizers (Popular Standards)

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa (2 Pieces) Deep fried pastries filled with mildly spiced potatoes and peas.	**$6.50**
Vegetable Pakoras Tranches de chou-fleur, aubergine et courgette, enrobées de pâte de pois chiches, croustillantes à souhait grâce à leur...	**$6.00**
Alu Tikki Cakes made with potatoes, breadcrumbs, and green peas.	**$6.00**
Chicken Samosa Feuilletés croustillants farcis d'un mélange savoureux de poulet légèrement épicé.	**$7.00**
Daal Soup Soupe aux lentilles à base de haricots mungo.	**$6.00**
Papadam Two pieces per order. Indian lentil wafers. Served with mint-cilantro sauce.	**$4.00**
Tandoori Chicken Wings Organic. Marinate and grilled in tandoor oven.	**$7.00**
Green Salad Mélange de jeunes pousses biologiques, agrémenté de tomates cerises et de radis croquants, le tout enrobé de notre vinai...	**$6.50**
Tandoori Chicken Tenders Marinated boneless organic chicken, grilled.	**$7.50**

Appetizers (Ajanta Specials)

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Chaat Organic chicken pieces, marinated, grilled in tandoor, shredded and then tossed with oil, lime juice, red onions, cilant...	**$7.00**
Tandoori Portobello Mushrooms Champignons portobello bio, doucement marinés puis grillés au tandoor, accompagnés d'une sauce au yaourt, noix de cajou...	**$7.00**
Tandoori Scallops Des coquilles Saint-Jacques fraîchement pêchées, imprégnées de yaourt et d'épices, cuites dans un four tandoor et accomp...	**$8.50**

Lunch (Entrées) (Ajanta Specials)

ITEM	PRICE
Lamb Biriyani Cubed boneless lamb, rice, and thick curry sauce baked together in a steam-tight container. Served with raita (yogurt an...	**$13.50**
Machi Malai Des morceaux de filet sans arêtes de rockfish ou de saumon (2 $ de plus) mijotés dans une sauce riche en gingembre, ail,...	**$15.00**
Sabzi Rangarang Vegan. Cauliflower, green beans, broccoli, carrots, and peas, simmered in a sauce made with onions, tomatoes, garlic, gi...	**$11.00**

ITEM	PRICE
Baadal Jaam Slices of organic eggplant pan-fried, brushed with homemade tomato sauce, spiced with mango powder and black rock salt,...	**$11.00**

Lunch (Entrées) (From Our Tandoor Oven)

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Tikka Morceaux de poitrine de poulet biologique désossée, infusés de yaourt, gingembre, ail, paprika, jus de citron et un méla...	**$13.00**
Lamb Boti Kabobs Boneless lamb kabobs, marinated, grilled in tandoor. Served on sizzling platters.	**$14.50**
Tandoori Fish Fresh ling cod or wild salmon fillet, marinated, grilled in tandoor oven. Served on sizzling platters.	**$15.00**
Lamb Rib Chops Chops de côtelettes d’agneau doucement marinées dans un mélange de yaourt et d'épices, puis grillées au tandoor pour une...	**$15.50**

Lunch (Entrées) (Popular Standards)

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Des morceaux de poitrine de poulet bio désossés, marinés et grillés dans un four tandoor, sont ensuite mijotés dans une...	**$13.00**
Saag Paneer Pureed organic spinach and cubes of paneer cheese cooked with spices.	**$11.00**
Kadhai Gosht Boneless cubed lamb cooked in a thick, spicy curry sauce, with nuts.	**$14.50**
Goa Prawn Curry Prawns sautéed and then simmered in a sauce made with coconut milk, onions, ginger, garlic, tamarind, and spices includi...	**$14.50**
Lamb Korma Boneless cubed lamb in a creamy curry sauce, topped with slivered almonds.	**$14.00**
Shakarkandi Chicken Morceaux de poulet désossés mijotés avec de la patate douce, le tout baignant dans une sauce à base d'oignons, de gingem...	**$13.50**
Chicken Makhanwala Des morceaux de poulet bio, sans os, marinés et cuits lentement dans un four traditionnel tandoor, puis enveloppés dans...	**$13.00**
Navrattan Korma Organic vegetables and paneer cheese in a creamy curry sauce with nuts and raisins.	**$11.00**
Pumpkin Kofta Balls made with crumbled pumpkin, potatoes, breadcrumbs, fennel seed, onion seed, raisins, and spices, served in a cream...	**$11.50**

Dinner

ITEM	PRICE
Achari Gosht Morceaux d'agneau sans os mijotés avec du gingembre, des oignons et des tomates. Rehaussé de piments rouges séchés, de y...	**$20.00**

Dinner (Ajanta Specials)

ITEM	PRICE
Lamb Biriyani (Dinner (Ajanta Specials)) Cubed boneless lamb, rice, and thick curry sauce baked together in a steam-tight container. Served with raita (yogurt an...	**$20.50**

ITEM	PRICE
Sabzi Rangarang (Dinner (Ajanta Specials)) Vegan. cauliflower, green beans, broccoli, carrots, and peas, simmered in a sauce made with onions, tomatoes, garlic, gi...	**$17.00**
Baadal Jaam (Dinner (Ajanta Specials)) Tranches d'aubergine biologique poêlées, nappées d'une sauce tomate maison, rehaussées de poudre de mangue et de sel noi...	**$17.50**
Machi Malai (Dinner (Ajanta Specials)) Morceaux de filet sans arêtes de vivaneau ou de saumon (supplément de 2 $) mijotés dans une sauce onctueuse de gingembre...	**$21.00**

Dinner (From Our Tandoor Oven)

ITEM	PRICE
Tandoori Fish (Dinner (From Our Tandoor Oven)) Filet de sébaste ou saumon, délicatement mariné, puis grillé dans notre four tandoor. Présenté sur des plats grésillants...	**$21.50**
Tandoori Chicken Tikka (Dinner (From Our Tandoor Oven)) Boneless organic chicken breast pieces marinated in yogurt, ginger, garlic, paprika, lemon juice, and spices, roasted in...	**$19.50**
Tandoori Prawns Peeled and deveined prawns marinated, grilled in tandoor oven. Served on sizzling platters.	**$21.00**
Lamb Rib Chops (Dinner (From Our Tandoor Oven)) Les côtelettes d'agneau sont imprégnées d'un mélange de yaourt et d'épices aromatiques, puis grillées dans un tandoor. P...	**$22.00**
Lamb Boti Kabobs (Dinner (From Our Tandoor Oven)) Boneless lamb kabobs, marinated, grilled in tandoor. Served on sizzling platters.	**$21.00**
Ajanta Assorted Tandoori Poulet tikka, boti kabobs d'agneau, crevettes et poisson ling marinés dans du yaourt aux épices, grillés au tandoor jusq...	**$23.00**

Dinner (Popular Standards)

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala (Dinner (Popular Standards)) Morceaux de poitrine de poulet bio désossés, marinés et cuits dans un four tandoor, mijotés ensuite dans une sauce épicé...	**$19.50**
Saag Paneer (Dinner (Popular Standards)) Pureed organic spinach and cubes of paneer cheese cooked with spices.	**$17.00**
Navrattan Korma (Dinner (Popular Standards)) Organic vegetables and paneer cheese in a creamy curry sauce with nuts and raisins.	**$17.00**
Shakarkandi Chicken (Dinner (Popular Standards)) Boneless chicken pieces cooked with sweet potato in a sauce made with onions, ginger, garlic, coconut milk, and spices	**$19.50**
Chicken Makhanwala (Dinner (Popular Standards)) Morçeaux de poulet biologique désossé, marinés et cuits dans un four tandoor, puis mijotés dans une sauce au curry onctu...	**$19.50**
Goa Prawn Curry (Dinner (Popular Standards)) Prawns sautéed and then simmered in a sauce made with coconut milk, onions, ginger, garlic, tamarind, and spices includi...	**$20.50**
Pumpkin Kofta (Dinner (Popular Standards)) Balls made with crumbled pumpkin, potatoes, breadcrumbs, fennel seed, onion seed, raisins, and spices, served in a cream...	**$17.50**
Kadhai Gosht (Dinner (Popular Standards)) Boneless cubed lamb cooked in a thick, spicy curry sauce, with nuts.	**$20.50**
Lamb Korma (Dinner (Popular Standards)) Faux filet d'agneau tendre mijoté dans une sauce curry onctueuse, parsemé d'amandes effilées.	**$20.00**

Side Orders

ITEM	PRICE

Naan	**$3.00**
Whole Wheat Breads	**$1.50**

Side Order (Miscellaneous)

ITEM	PRICE
Raita Yaourt mélangé à des concombres frais, relevé d'une touche d'épices subtiles.	**$4.00**
Daal Makhani Un mélange crémeux de lentilles noires mijotées lentement avec des épices aromatiques et une touche de crème.	**$6.50**
Alu Saag Spinach and potatoes cooked with onions, tomatoes, and spices.	**$8.00**
Yellow Daal	**$7.50**
Chutneys, Assorted Mango chutney, carrot pickle, and hot pickles.	**$4.00**
Rice Riz basmati délicatement parfumé au cardamome, accompagné de notes de cannelle et clou de girofle.	**$3.00**

Appetizers (Popular Standards)

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa (2 Pieces) Petites pâtisseries croustillantes garnies d'un mélange savoureux de pommes de terre et petits pois légèrement épicés.	**$6.50**
Papadam Deux pièces par commande. Croquants de lentilles indiennes, accompagnés d'une sauce aux herbes à la menthe et coriandre.	**$5.00**
Vegetable Pakoras Sliced cauliflower, eggplant, zucchini, dipped in chickpea batter, fried.	**$6.00**
Tandoori Chicken Wings	**$10.00**
Alu Tikki Potatoes cakes; corn flour, peas	**$6.50**
Chicken Samosa Pâtisseries croustillantes farcies de poulet subtilement épicé, cuites à la perfection dans l'huile.	**$7.00**

Appetizers (Ajanta Specials)

ITEM	PRICE
Tandoori Portobello Mushrooms Champignons portobello biologiques, marinés et cuits au tandoor, accompagnés d'une sauce crémeuse à base de yogourt, de...	**$7.00**

Biriyani

ITEM	PRICE
Lamb Biriyani Morceaux d’agneau sans os cuits à la perfection avec du riz parfumé et une sauce curry épaissie, le tout scellé dans un...	**$18.00**
Vegetable Biriyani Un généreux mélange de chou-fleur, brocoli, carottes et haricots mijote avec du riz parfumé dans une sauce curry épaisse...	**$15.00**
Chicken Biriyani Boneless chicken, rice, and thick curry sauce cooked together. Served with raita (yogurt and cucumber), topped with cara...	**$17.00**

Dinner (From Our Tandoor Oven)

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Tikka Boneless chicken breast pieces marinated in yogurt, ginger, garlic, paprika, lemon juice, and spices, roasted in tandoor...	**$15.50**
Tandoori Salmon	**$18.00**
Lamb Boti Kabobs Lamb cut pieces. Oven grilled. Onions and bell peppers.	**$16.50**
Assorted Tandoori	**$16.50**
Tandoori Prawns Peeled and deveined prawns marinated, grilled in tandoor oven.	**$17.00**

Dinner (Al la carter)

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poitrine de poulet désossés marinés et cuits au four tandoor, puis mijotés dans une sauce épicée et onctueus...	**$15.50**
Saag Paneer Pureed spinach and cubes of paneer cheese cooked with spices.	**$12.50**
Kadhai Gosht Boneless cubed lamb cooked in a thick, spicy curry sauce, with nuts.	**$16.50**
Chicken Makhanwala Des morceaux de poulet désossés marinés sont cuits dans un four tandoor avant d'être mijotés dans une sauce curry onctue...	**$15.50**
Lamb Korma Boneless cubed lamb in a creamy curry sauce, topped with slivered almonds.	**$16.50**
Navrattan Korma Un mélange coloré de légumes et de paneer, mijoté dans une sauce au curry riche, agrémenté de noix croquantes et de rais...	**$12.50**
Sabzi Rangarang Un mélange coloré de chou-fleur, haricots verts, brocoli, carottes et pois mijotés dans une sauce onctueuse d'oignons, t...	**$12.00**
Shrimp Curry (Jhinga Masala) Prawns sautéed and then simmered in a sauce made with coconut, onions, ginger, garlic, and spices including, cumin, papr...	**$17.00**
Chana Masala Garbanzo beans	**$12.00**
Baadal Jaam (Eggplant) Tranches d'aubergine dorées à la poêle, nappées d'une sauce tomate maison, rehaussées de poudre de mangue et de sel noir...	**$12.50**
Paneer Tikka Masala	**$12.50**
Mattar Paneer Green peas, paneer	**$12.50**

Side Orders

ITEM	PRICE
Garlic Naan	**$4.00**
Naan	**$3.00**
Onion Kulcha Naan Pain plat indien moelleux et rempli de saveurs, la Kulcha Naan aux oignons est cuite au four tandoori. Elle renferme une...	**$4.00**

ITEM	PRICE
Paneer Naan	**$5.00**
Tandoori Chapati	**$3.00**

Side Order (Miscellaneous)

ITEM	PRICE
Alu Saag Spinach and potatoes cooked with onions, tomatoes, and spices.	**$8.00**
Yellow Daal Lentilles jaunes mijotées lentement avec des épices terreuses et de l'ail rôti. Une touche de gingembre frais et une fin...	**$8.00**
Raita Made with yogurt and cucumbers, mildly spiced. 8 oz.	**$4.00**
Rice Basmati rice flavored with cardamom, cinnamon, and cloves.	**$3.00**
Mango Lassi Un délicieux mélange de yaourt onctueux, de lait doux et de pulpe de mangue juteuse, offert dans un verre rafraîchissant...	**$4.00**
Chutneys, Assorted Mango chutney, carrot pickle, and hot pickles.	**$4.00**
Brown Basmati Rice	**$3.00**
Mango Chutney	**$2.00**