

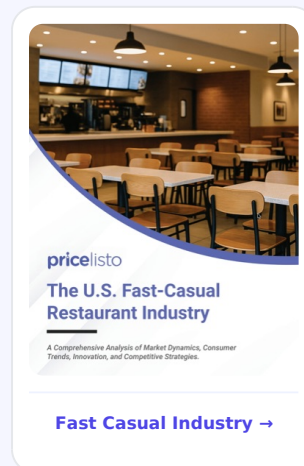


Amber India

Amber India

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizer (Vegetarian)

ITEM	PRICE
Hara Kebab false	\$8.00
Stuffed Mirchi	\$8.00
Gobi Manchurian Flours de chou-fleur enrobées d'une pâte légère, frites jusqu'à obtenir une teinte dorée, puis sautées avec des oignons,...	\$9.00
Aloo Tikki (Vegan) Faites à partir de pommes de terre dorées et savamment épicées, ces galettes croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.	\$8.00
Lal Mirch Paneer Tikka	\$12.00

Appetizer (Non-Vegetarian)

ITEM	PRICE
Peshawari Chicken Tikka	\$13.00
Hara Kothimiri Tikka Tendres morceaux de poulet marinés dans un mélange vibrant de coriandre fraîche, de menthe et d'épices maison. Grillé à la perfection.	\$13.00
Chicken 65	\$12.00
Lamb Seekh Kebab	\$14.00
Mutton Barrah kebab	\$14.00

Wraps

ITEM	PRICE
Achari Paneer Morceaux de paneer enrobés de piments du Cachemire et d'épices à achar.	\$12.00
Malai Methi Chicken Chicken kebabs flavored with fenugreek and pepper.	\$13.00

Dosa

ITEM	PRICE
Plain Dosa	\$9.00
Masala Dosa Vegetables in coconut sauce.	\$10.00
Mysore Sada Dosa Finement badigeonné d'une pâte de chutney à l'ail épicé, de noix de coco et de piment.	\$9.00
Mysore Masala Dosa Coated with spiced garlic, coconut and chili chutney and flavored potatoes.	\$10.00
Rava Sada Dosa false	\$11.00
Rava Masala Dosa Une crêpe de semoule de riz dorée, crouillante à souhait, abrite une garniture généreuse de pommes de terre assaisonnées.	\$12.00
Sautéed Chicken Dosa Fauxefter.	\$14.00

ITEM	PRICE
Mutton Kari Dosa	\$15.00
Uttapam	
Onion, Tomato & Pepper	\$11.00
false	
Chicken Tikka Masala	\$14.00
Haleem	
ITEM	PRICE
Haleem	\$14.00
Plat traditionnel prisé, ce mets chaleureux combine la viande de chèvre tendre à du blé concassé. Cuit lentement avec du...	
Chaat	
ITEM	PRICE
Cholewale Samose	\$7.00
Crisp turnovers stuffed with spiced potatoes and green peas chole and chutney.	
Sev Papdi Chaat	\$8.00
De croustillantes galettes de farine garnies de pommes de terre, pois chiches, yaourt et chutney de tamarin.	
Pani Puri	\$7.00
Fines bulles croustillantes de lentilles accompagnées d'un mélange de pommes de terre et de haricots mung, le tout relev...	
Bombay Bhel	\$7.00
Riz soufflé épicé, oignons croquants, coriandre fraîche, chutney de menthe et de tamarin, accompagné de fines nouilles d...	
Idly	
ITEM	PRICE
Idli Sambar	\$7.00
Steamed rice and lentil patties served with sambar and chutney.	
Idli Chili Fry	\$9.00
Des petits gâteaux de riz cuits à la vapeur, dorés à la perfection et mélangés avec des oignons et poivrons dans une sau...	
Medu Vada	\$7.00
Faites avec de la farine d'urid dal, rehaussé de gingembre aromatique et de piment vert pour une touche de chaleur.	
Curry Pots	
ITEM	PRICE
Fish Curry	\$14.00
Filet de poisson mijoté dans une sauce parfumée aux piments, relevée d'un extrait de noix de coco velouté et d'une touch...	
Amber's Signature Butter Chicken	\$15.00
Pulled tandoori chicken stewed in tomato sauce.	
Chicken Tikka Masala (Curry Pots)	\$14.00
Morceaux de poulet marinés lentement grillés, mijotés dans une sauce riche à base de tomates et infusée d'épices indienn...	
Chicken Masala	\$13.00
Faux filet de poulet tendre cuit lentement dans une sauce tomate épicée et légèrement crémeuse. Parfumé avec du garam ma...	

ITEM	PRICE
Saag Paneer Du fromage cottage tendre mijoté dans une sauce onctueuse d'épinards épicés.	\$14.00
Kadai Paneer Morceaux de paneer poêlés avec soin, sautés dans une riche sauce à base de tomates et de poivrons. Parsemé de graines de...	\$14.00
Paneer Tikka Masala Faites griller des cubes de paneer marinés au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis laissez-les mijoter dans une sau...	\$14.00
Vegetable Moliee Vegetables in coconut sauce.	\$13.00
Nizami Vegetable Handi Un mélange vibrant de légumes fraîchement coupés, mijotés lentement dans une sauce épicée et onctueuse, imprégnée de sav...	\$13.00

Pista House Hyderabad

Biryani

ITEM	PRICE
Vegetable Dum Biryani	\$12.00
Chicken Dum Biryani De tendres morceaux de poulet marinés, lentement cuits sous une couche de riz basmati parfumé. Safran et épices entières...	\$15.00
Paneer Biryani Morceaux de paneer marinés prendre vie dans ce biryani parfumé, où le riz basmati moelleux se mêle aux épices indiennes...	\$14.00
Boneless Chicken	\$15.00
Mutton Dum Biryani	\$17.00

Thali (Combo)

ITEM	PRICE
Desi Vegetarian Thali Une sélection authentique avec deux plats de légumes, du dal réconfortant, du raita frais, du riz parfumé, un papad crou...	\$12.00
Delhi Chicken Thali Curry de poulet savoureux, poulet tandoori bien cuit, avec dal crémeux, raita rafraîchissante, riz parfumé, papad croust...	\$13.00
Benarasi Ghost Thali Lamb curry, dal, salad, rice or naan.	\$14.00
Udupi Thali (Veg) Une assiette traditionnelle Udupi, végétarienne, offrant un assortiment vibrant : du sambar parfumé, du rasam piquant, u...	\$12.00
Chennai Thali Un assortiment Chennai avec du sambhar, rasam, curry de poulet, légumes de saison, riz, yaourt, papad et un dessert sucr...	\$13.00
Poori Aloo Pommes de terre assaisonnées servies avec du pain frit à base de blé entier, accompagnées d'un suji halwa doux.	\$11.00
Chole Bhature Pois chiches mijotés avec des épices, garnis d'oignons hachés et de coriandre, accompagnés de pains frits gonflés.	\$11.00
Rampuri Kebab Faux-filet d'agneau haché, mélangé avec des oignons croquants et de la coriandre, déposé sur un paratha de blé entier fe...	\$12.00
Pahadi Noodles Chicken	\$14.00
Pahadi Noodles Vegetarian	\$12.00

Breads & Rice

ITEM	PRICE
------	-------

Naan false	\$3.00
Garlic Naan	\$4.00
Roti false	\$4.00
Pudina Paratha Feuilles de menthe fraîche hachées finement et incorporées dans une pâte à base de farine de blé entier, étalée avec soi...	\$4.00
Aloo Paratha Pâte souple farcie de pommes de terre savoureuses, assaisonnée de cumin et d'épices indiennes, cuite sur un gril en terr...	\$5.00
Kheema Paratha	\$7.00
Saffron Rice false	\$3.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
Naughty Noodles Des nouilles délicatement assaisonnées, idéales pour les enfants. Choisissez entre du poulet tendre ou des légumes color...	\$9.00
Cone Dosa Cone-shaped thin crepe made with rice and lentils.	\$8.00
Cheese Dosa Un dosa croustillant garni de fromage cheddar fondant, un classique apprécié des petits gourmets.	\$9.00

Drinks

ITEM	PRICE
Jal Jeera	\$3.00
Jeera Lassi Faite à base de yaourt velouté, notre Jeera Lassi est subtilement infusée de graines de cumin grillées. Chaque gorgée of...	\$4.00
Sweet Lassi	\$4.00
Mango Lassi false	\$4.00
Chai Tea	\$3.00
Sodas	\$3.00

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun false	\$6.00
Rasmalai	\$7.00
Gajar halwa Découvrez un dessert indien traditionnel préparé avec des carottes râpées lentement mijotées dans du lait jusqu'à une te...	\$6.00
Double Ka Meetha	\$7.00