★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Amber India Restaurant - SF

Amber India Restaurant - SF

Menu Prices — October 25, 2026

Amber India Restaurant - SF menu with prices in United States, updated October 2019: 212 items across 9 categories, prices from $4.95 to $37.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Amber India Restaurant - SF Menu with Prices (United States)

Amber India Restaurant - SF menu with prices in United States, updated October 2019: 212 items across 9 categories, prices from $4.95 to $37.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/amber-india-restaurant-sf

Menu categories: Recommended · Picked For You · Starters · From The Tandoori Oven · Curry Pots · Vegetarian Curry Pots · Breads From The Tandoor · Accompaniments & Rice Delicacy · Accompaniments and Rice Delicacy

Recommended

ITEM	PRICE
Bhindi Jaipuri Okra croustillante cuite rapidement avec du fenouil, de l'oignon et une touche de poudre de mangue séchée.	**$19.95**
Chicken Karaikudi Poulet biologique de Mary's Farm mijoté avec du poivre noir, rehaussé par un mélange d'oignons, de tomates et de noix de...	**$24.95**
Malai Chicken Poulet de ferme biologique grillé et juteux, accompagné d'une salade fraîche de betteraves dorées et de quinoa.	**$24.95**

Picked For You

ITEM	PRICE
Butter Chicken Poulet tandoori effiloché baignant dans une sauce crémeuse aux tomates.	**$25.95**
Murgh Parda Biryani Riz basmati parfumé avec du poulet bio de Mary’s Farm, infusé de menthe et de safran, mijoté à la perfection à l'étouffé...	**$26.95**
Organic Yellow Dal Tadka Lentilles biologiques mijotées avec tomate, cumin, et une pointe de gingembre.	**$18.45**
Kadhai Paneer Morceaux de fromage cottage mijotés dans une sauce à base d'oignons, tomates, coriandre et piments broyés.	**$20.95**
Saag Paneer Épinards de Watsonville mijotés avec du fromage cottage, agrémentés d'ail et d'une touche de crème.	**$20.95**

Starters

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup Un velouté de lentilles agrémenté de feuilles de curry, relevé par la douceur des pommes de Washington et enveloppé d'un...	**$9.95**
Lal Dal Shorba Organic Red Lentil, Leek, Celery, Lemon Soup.	**$9.95**
Samosa (Starters) Fausse	**$11.95**
Carrot Rainbow Jeunes carottes biologiques sont accompagnées de graines d'anis parfumées, de menthe fraîche, et d'une touche de tamarin...	**$11.95**
Samosa Pommes de terre Idaho et pois, enveloppés dans une pâte croustillante.	**$12.95**
Cocktail Samosa Chat Faux feuilletés de pommes de terre, pois chiches mijotés délicatement, menthe fraîche, tamarin et une touche de yogourt...	**$9.95**
Jackfruit Lentil Bites Boulettes au jacquier et lentilles, mêlant la texture unique du jacquier aux douceurs des petits pois et la richesse des...	**$9.95**

ITEM	PRICE
Punjabi Samosa Chat Pâtisseries farcies de pommes de terre, servies avec des pois chiches mijotés, rehaussées de menthe fraîche, tamarin et...	**$10.95**
Panchratni Medallion Wild Lotus Stem, Organic Broccoli, Green Pea, Kidney Bean, Flax Seed	**$10.95**
Palak Chat Feuilles de jeunes épinards biologiques croustillantes, accompagnées de yaourt onctueux, d'une sauce tamarin acidulée et...	**$11.95**
Cauliflower Bezule (Starters) Fleurons de chou-fleur de Watsonville relevés avec des graines de moutarde, noix de coco et feuilles de curry.	**$10.95**
Cauliflower Bezule Chou-fleur de Watsonville sauté avec noix de coco, graines de moutarde, et feuilles de curry.	**$11.95**
Duck Tinka Kebab Poitrine de canard de la ferme Maple, marinée dans un yaourt relevé, accompagnée d'une chutney de câpres au nigelle et à...	**$15.95**
Lamb Chop and Rose Chutney Côtelettes d'agneau australiennes, servies avec une touche de pistache, accompagnées de chutney parfumé à la rose et d'é...	**$16.95**
Duck Soola Kebab Maple Farm Duck, Snap Pea, House Spice mix, Dill Caper Dip.	**$15.95**
Lamb Chop, Rose Chutney Australian Lamb Chops, Pistachio, Rose, Spinach Toasties	**$17.95**
Chilean Seabass, Asparagus Roulade Loup de mer chilien agrémenté de moutarde française, enroulé dans une lavande d'asperges et relevé par une touche de fro...	**$17.95**
Malabari Shrimp (Starters) Crevettes de la baie de Monterey sautées, infusées de noix de coco et épices.	**$14.95**
Malabari Shrimp Crevettes de la baie de Monterey mijotées dans une sauce riche au lait de coco, rehaussée d'épices parfumées de la régio...	**$15.95**
Spiced Chicken Endive Cups Maine crab meat, fennel, ginger, and shallots on lentil crisp cups.	**$13.95**
Chicken Endive Cups Mary’s Farm Organic Chicken, Water Chestnuts, Fresh Endive Cups	**$13.95**

From The Tandoori Oven

ITEM	PRICE
Malai Chicken (From The Tandoori Oven) Chargrilled Mary's farm organic white meat chicken. Served with golden beets and quinoa salad.	**$24.95**
Zaatar Murgh Tikka Morceaux de poulet biologique de Mary’s Farm, subtilement enrobés de zaatar.	**$25.95**
Peshawari Chicken Poulet biologique de Mary’s Farm mariné dans un mélange de yaourt et de cardamome, accompagné de betteraves dorées et d'...	**$24.95**
Malai Mascarpone Chicken Chargrilled Mary’s Farm Organic White Meat Chicken	**$25.95**
Tandoori Chicken (From The Tandoori Oven) Poulet avec os mariné à la manière classique dans un tandoor. Accompagné de betteraves dorées et d'une salade de quinoa.	**$24.95**
Nawabi Chicken Mary’s Farm Organic Chicken Thigh Meat House Spice Mix Yogurt Marinade	**$25.95**
Tandoori Chicken Poulet avec os mariné dans un mélange traditionnel de tandoor.	**$25.95**
Lamb Seekh Kebab De l'agneau de Superior Farms, marié avec du gingembre piquant, de la menthe fraîche, et un mélange de nos épices maison...	**$25.95**

ITEM	PRICE
Frontier Lamb Chop Faux-filets d'agneau australien marinés aux épices du nord-ouest. Accompagnés d'une salade de betteraves dorées et quino...	**$34.95**
Boti Kebab Morceaux de longe d’agneau de Superior Farms, marinés dans un mélange maison d’épices. Servi avec de jeunes carottes ten...	**$31.95**
“Frontier” Lamb Chop New Zealand Lamb Rack in Northwest Frontier Spice Marinade	**$35.95**
Nilgiri Lamb Loin Longe d'agneau de Superior Farms, délicatement marinée avec des herbes et épices, accompagnée de haricots blancs.	**$32.95**
Zaffrani Jhinga Crevettes géantes infusées au safran du Kashmir, marinées dans un yaourt épais.	**$30.95**
Salmon Pineapple Basil Pesto Saumon de l'Atlantique accompagné de morceaux d'ananas et de pesto au basilic, agrémenté de noix de pin. Accompagnez-le...	**$24.95**
Sea Bass Bar du Chili cuit à la perfection, enrobé de graines de pavot et du mélange secret d'épices de grand-mère. Accompagné de...	**$36.95**
Malai Salmon Saumon de l'Atlantique, servi sur un lit de chou frisé biologique juste flétri, nappé d'une sauce aux graines de nigelle...	**$25.95**
Achari Paneer Vegetable Skewers Faux False	**$21.95**
Citrus Sea Bass Chilean Sea Bass, House Spice Mix, Kafir Lime, Lemongrass, Garlic	**$37.95**
Harissa Paneer Kebab Cottage Cheese, Pickle Harissa Chili Marinade	**$22.95**
Duet of Cauliflower and Broccoli Brocoli et chou-fleur rôtis accompagnés de moutarde à l'ancienne, servis avec un yaourt au curcuma crémeux.	**$21.95**
Tandoori Sampler Un assortiment tandoori réunissant du poulet Nawabi tendre, des brochettes d'agneau parfumées et des crevettes Zaffrani...	**$27.95**

Curry Pots

ITEM	PRICE
Butter Chicken (Curry Pots) Morceaux tendres de poulet tandoori mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates et de crème.	**$25.95**
Chicken Karaikudi (Curry Pots) Poulet biologique de la ferme Mary cuit lentement avec du poivre noir broyé, des oignons caramélisés, des tomates mûries...	**$24.95**
Banjara Murgh Mary’s Farm Organic Chicken, Stewed Black Pepper, Onion, Tomato, Whole Spices	**$25.95**
Murgh Badami Poulet fermier biologique de Mary cuisiné à l'étouffée, nappé d'une sauce crémeuse aux amandes d'Awadh.	**$24.95**
Murgh Methi Mirch Mary’s Farm Organic White Meat Chicken, Fenugreek, Tellicherry Pepper	**$25.95**
Kashmiri Rogan Josh Agneau de chez Superior Farms mijoté avec soin, agrémenté de gingembre séché, de fenouil parfumé et d'oignons tendres.	**$26.95**
Rajasthani Laal Mass Un ragoût d'agneau de chez Superior Farms mijoté avec du piment Quinate et des oignons, agrémenté d'un mélange d'épices...	**$26.95**
Awadhi Lamb Korma Faux-filets de l'agneau de Superior Farms mijotés doucement avec une sauce crémeuse aux noix de cajou et aux amandes, en...	**$27.95**
Nalli Vindaloo Faux-filet d'agneau de Superior Farms doucement braisé, nappé dans une sauce vindaloo typique de Goa.	**$34.95**

ITEM	PRICE
Roasted Whole Fish Poisson Bronzini de l'Atlantique mijoté, désossé pour plus de facilité, infusé d'huile de moutarde et enrichi d'un mélan...	**$36.95**
Meen Pollichattu Poisson Bronzini de l'Atlantique, mariné avec des épices parfumées, enroulé dans des feuilles de bananier aux côtés d'oi...	**$37.95**
Sea Bass, Mango, Red Curry Filet de bar du Chili accompagné de mangue crue, infusé de tamarin et enveloppé de notes douces de noix de coco.	**$29.95**
Scallops Lentil Crepe Faux	**$27.95**
Scallops Prune Seekh Scallop, Californian Prune, Snow Pea, Spinach Rice Pancake	**$28.95**
Lobster Coconut Cream Morceaux de homard du Maine mijotés dans un lait de coco velouté, relevés de feuilles de curry fragrantes, d’un soupçon...	**$33.95**
Seafood Fonna Kadi Shrimp, Clam, Mussels, Chilean Sea Bass, Coastal Coconut Curry	**$32.95**

Vegetarian Curry Pots

ITEM	PRICE
Kadhai Paneer (Vegetarian Curry Pots) Morceaux de paneer mijotés dans une sauce onctueuse à base d'oignons et tomates, relevée par la fraîcheur du coriandre e...	**$20.95**
Kumbh, Silken Tofu Kofta Tofu ferme et champignons shiitake et crémini, nappés d'une sauce parfumée au fenugrec.	**$19.95**
Kale Kofta Boulettes de chou kale bio avec un soupçon d'oignon et de cumin, mijotées dans une sauce onctueuse à la tomate et coco.	**$20.95**
Kai Kari Mandi Un mélange vibrant de légumes : igname, pois mange-tout croquants, petits pois sucrés, patates douces et pois d’Angole....	**$20.95**
Bhindi Jaipuri (Vegetarian Curry Pots) Crispy Flash Fried Okra -Fennel, Onion, Dried Mango Powder	**$19.95**
Bhindi Masala Okra, Fennel, Cumin, Onion, Tomato, Dried Mango Powder	**$20.95**
Saag Paneer (Vegetarian Curry Pots) Des épinards de Watsonville mijotés avec du fromage cottage, agrémentés d'ail et de crème.	**$20.95**
Ferry Market Vegetable Korma Un mélange de légumes mijotés dans une sauce onctueuse à base de crème de noix de cajou.	**$19.95**
Baingan Mirch Ka Salan Aubergines et piments mijotés dans une sauce riche à base de graines de sésame, noix de coco, et arachides, relevée par...	**$19.95**
Aloo Gobi Pommes de terre à peau rouge biologiques mariées au chou-fleur de Watsonville, relevé par de l'oignon, de la tomate et u...	**$19.95**
Alappuzha Vegetable Moilee Mélange de légumes de saison mijoté dans un bain de lait de coco onctueux, rehaussé par les arômes subtils des feuilles...	**$19.95**
Mix Veg Jhalfrezi Carrot, Sweet Pepper, Beans, Snow Peas, Cauliflower	**$19.95**

Breads From The Tandoor

ITEM	PRICE
Naan Pain plat levé, légèrement beurré, cuit à la perfection dans un four traditionnel tandoor.	**$5.25**

ITEM	PRICE
Naan (Breads From The Tandoor) Un pain levé, cuit à la perfection dans le tandoor pour obtenir une texture moelleuse et dorée.	**$4.95**
Pesto Naan	**$5.75**
Laccha Paratha (Mint/Jerk Spice) Feuilleté de blé entier, aromatisé à la menthe ou à l'épice jerk, avec des couches croustillantes distinctes.	**$5.50**
Garlic Chive Naan	**$5.75**
Flavored Naan Cette pâte levée légère, étalée à la main et cuite dans un four traditionnel tandoor, capte les nuances subtiles des ass...	**$5.50**
Zaatar Olive Oil Naan	**$5.75**
Organic Roti Roti préparé avec de la farine de blé entier biologique.	**$5.25**
Laccha Paratha Pâte feuilletée de blé complet, délicatement superposée pour un croquant léger et une texture moelleuse à l'intérieur.	**$5.75**
Keema Naan Pain levé généreusement garni de viande d'agneau hachée de Superior Farms, rehaussée de gingembre, de menthe fraîche et...	**$12.95**
Paneer Kulcha Kulcha moelleux garni de fromage cottage.	**$6.95**
Cumin Garlic Spiced Watsonville Spinach Roti Une savoureuse galette de roti faite avec des pousses d'épinards de Watsonville, finement hachées et mélangées à du cumi...	**$4.95**
Assorted Bread Basket Un assortiment de pains composé d'un roti aux épinards, d'un paratha laccha et d'un naan.	**$14.95**
Spinach Roti Watsonville Organic Spinach, Organic Whole Wheat Flour, Cumin, Garlic	**$5.25**
Peshwari Naan Pain naan parfumé aux noix de coco, cerises marasquin et pistaches, cuit au four pour offrir une texture moelleuse et lé...	**$6.25**

Accompaniments & Rice Delicacy

ITEM	PRICE
Saffron Rice Riz basmati parfumé au safran.	**$5.25**
Organic Brown Basmati Rice	**$6.25**
Organic Quinoa Pilaf Un trio exquis de quinoa biologique, harmonieusement mélangé avec des oignons frits croustillants et une sélection de fi...	**$6.95**
Murgh Parda Biryani (Accompaniments & Rice Delicacy) Spiced Basmati Rice, Mary’s Farm Organic Chicken, Mint, Saffron, Cooked Dum Style	**$26.95**
Avadhi Lamb Pilaf Riz basmati parfumé avec agneau de Superior Farms, mélangé avec des fruits à coque, des épices variées et safran, délica...	**$27.95**
Shrimp, Basmati Pilaf Crevettes de Monterey Bay préparées avec du riz basmati parfumé au safran et aux épices délicates, cuites à l'étouffée p...	**$30.95**
Lucknowi Vegetable Biryani Riz aux légumes parfumé au safran, garni d'un assortiment de légumes savoureux et d'oignons frits, mijoté délicatement à...	**$24.95**
Organic Dal Amber Faux.	**$18.95**
Organic Yellow Dal Tadka (Accompaniments & Rice Delicacy) Organic Lentil Mélange, Tomato, Cumin, Ginger	**$18.45**

ITEM	PRICE
Cucumber, Mint Raita Un mélange rafraîchissant de yaourt battu crémeux, concombres anglais croquants et menthe fraîchement hachée.	**$6.95**
Kachumber Salad Diced Onion, Cucumber, Tomato, Pepper, Red Radish, Lemon	**$9.95**
Papad De fines feuilles craquantes de lentilles grillées.	**$4.95**

Accompaniments and Rice Delicacy

ITEM	PRICE
Organic Dal Amber (Accompaniments and Rice Delicacy) Lentilles noires biologiques mijotées pendant 32 heures, baignées dans une sauce tomate onctueuse avec un soupçon de crè...	**$17.95**

Picked For You

ITEM	PRICE
Butter Chicken Poulet tandoori effiloché baigné dans une onctueuse sauce à la tomate et à la crème.	**$25.95**
Kadhai Paneer Morceaux de fromage cottage mijotés avec un riche mélange d'oignons, tomates, coriandre et une sauce piquante de piments...	**$20.95**
Saag Paneer Épinards frais cuisinés avec du paneer tendre, rehaussés d'une touche d'ail et liés par une crème onctueuse.	**$20.95**
Harissa Paneer Kebab Fausses cubes de fromage cottage marinés dans un mélange épicé de harissa et de piment mariné.	**$22.95**
Murgh Parda Biryani Riz Basmati épicé et poulet biologique de Mary’s Farm, délicatement parfumés à la menthe et au safran, cuits à la perfec...	**$26.95**

Recommended

ITEM	PRICE
Bhindi Jaipuri Okra croustillante, plongée dans une friture rapide avec du fenouil parfumé, des oignons, et une touche acidulée de poud...	**$19.95**
Chicken Karaikudi Une préparation de poulet biologique de Mary’s Farm, mijoté harmonieusement avec du poivre noir, de l'oignon, de la toma...	**$24.95**
Malai Chicken Poulet de Mary's Farm, blanc de poulet bio, grillé au charbon. Accompagné de betteraves dorées et d'une salade de quinoa...	**$24.95**

Starters

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup Un mélange de lentilles riche avec des feuilles de curry parfumées, des pommes de Washington croquantes et une touche de...	**$9.95**
Lal Dal Shorba Soupe aux lentilles rouges biologiques rehaussée de poireaux et céleri, avec une touche de citron.	**$9.95**
Samosa (Starters) Pâte frite croustillante farcie de pommes de terre de l'Idaho et de petits pois.	**$11.95**
Carrot Rainbow Organic Baby Carrot, Aniseed, Mint, Tamarind, Yogurt, Pomegranate.	**$11.95**

ITEM	PRICE
Samosa Petits chaussons croustillants aux pommes de terre de l'Idaho et pois.	**$12.95**
Cocktail Samosa Chat Fines croustillantes de pommes de terre, accompagnées de pois chiches mijotés. Parsemées de menthe fraîche, tamarins et...	**$9.95**
Jackfruit Lentil Bites Une combinaison de jacquier mélangé à des petits pois verts et de lentilles jaunes éclatées, façonnée en petites bouchée...	**$9.95**
Punjabi Samosa Chat Potato Parcels, Stewed Garbanzo, Mint, Tamarind, Yogurt	**$10.95**
Panchratni Medallion Tranche de tige de lotus sauvage accompagnée de brocoli biologique croquant, petits pois verts, haricots rouges et une t...	**$10.95**
Palak Chat Feuilles d'épinards frais légèrement frites, accompagnées de yaourt crémeux, d'une sauce tamarin acidulée et de graines...	**$11.95**
Cauliflower Bezule (Starters) Tendres morceaux de chou-fleur de Watsonville, agrémentés de noix de coco, de graines de moutarde et de feuilles de curr...	**$10.95**
Cauliflower Bezule Chou-fleur de Watsonville agrémenté de noix de coco, graines de moutarde et feuilles de curry.	**$11.95**
Duck Tinka Kebab Poitrine de canard de la ferme Maple grillée, marinée dans un yaourt épicé, accompagnée d'une chutney de nigelle, aneth...	**$15.95**
Lamb Chop and Rose Chutney Côtelettes d'agneau australiennes accompagnées de pistaches et servies avec des toasties aux épinards parfumés à la rose...	**$16.95**
Duck Soola Kebab Faux filet de canard de Maple Farm accompagné de pois mange-tout croquants, relevé avec un mélange d'épices maison et se...	**$15.95**
Lamb Chop, Rose Chutney Australian Lamb Chops, Pistachio, Rose, Spinach Toasties	**$17.95**
Chilean Seabass, Asparagus Roulade Faux filet de bar chilien agrémenté de moutarde française, accompagné d'un roulade d'asperges garnie de fromage de chèvr...	**$17.95**
Malabari Shrimp (Starters) Crevettes de la baie de Monterey sautées avec noix de coco et épices.	**$14.95**
Malabari Shrimp Crevettes de la baie de Monterey mijotées avec du lait de coco onctueux et un mélange unique d'épices.	**$15.95**
Spiced Chicken Endive Cups Maine crab meat, fennel, ginger, and shallots on lentil crisp cups.	**$13.95**
Chicken Endive Cups Mary’s Farm Organic Chicken, Water Chestnuts, Fresh Endive Cups	**$13.95**

From The Tandoori Oven

ITEM	PRICE
Malai Chicken (From The Tandoori Oven) Poulet blanc biologique de la ferme Mary's, grillé au charbon, accompagné d'une salade de betteraves dorées et de quinoa...	**$24.95**
Zaatar Murgh Tikka Mary’s Farm Organic Chicken White Meat, Zaatar.	**$25.95**
Peshawari Chicken Poulet bio de Mary’s Farm, mariné dans un yaourt infusé à la cardamome. Accompagné d'une salade de betteraves dorées et...	**$24.95**
Malai Mascarpone Chicken Chargrilled Mary’s Farm Organic White Meat Chicken	**$25.95**
Tandoori Chicken (From The Tandoori Oven) Poulet tandoori sur os, mariné dans un mélange classique et cuit dans un four tandoor. Accompagné d'une salade de better...	**$24.95**

ITEM	PRICE
Nawabi Chicken Faux filet de cuisse de poulet biologique de Mary’s Farm mariné dans un mélange de yaourt et épices maison.	**$25.95**
Tandoori Chicken Poulet sur os mariné dans un mélange classique de tandoor et grillé pour une tendreté parfaite.	**$25.95**
Lamb Seekh Kebab Une préparation artisanale de viande d'agneau savoureuse, mêlée à une touche de gingembre frais et de menthe vivifiante,...	**$25.95**
Frontier Lamb Chop Morceaux d'agneau australien assaisonnés aux épices du nord-ouest, accompagnés de betteraves dorées et de salade de quin...	**$34.95**
Boti Kebab Faux-filet d'agneau de Superior Farms délicatement mariné avec des épices maison, accompagné de jeunes carottes croquant...	**$31.95**
“Frontier” Lamb Chop Fines côtelettes d'agneau de Nouvelle-Zélande marinées avec des épices du Nord-Ouest.	**$35.95**
Nilgiri Lamb Loin Superior Farms Lamb, Herb & Spice Marinade, White Beans	**$32.95**
Zaffrani Jhinga Crevettes tigres marinées dans du yaourt épaissi, mariées délicatement à la richesse subtile du safran du Cachemire.	**$30.95**
Salmon Pineapple Basil Pesto Saumon de l'Atlantique accompagné d'ananas juteux, de basilic parfumé, et de pignons de pin croquants. Accompagné de pai...	**$24.95**
Sea Bass Amber’s Signature Chilean Sea Bass, Poppy Seeds, Grandma’s Spice Mix. Served with golden beets and quinoa salad.	**$36.95**
Malai Salmon Atlantic Salmon, Wilted Organic Kale, Orange Nigella Seed Sauce	**$25.95**
Achari Paneer Vegetable Skewers Morceaux de fromage cottage et patates douces marinés dans un yaourt parfumé aux épices de pickle, parfaitement grillés...	**$21.95**
Citrus Sea Bass Faux-filet chilien parfumé de notre mélange d'épices maison, rehaussé de feuilles de citron kaffir et de citronnelle, et...	**$37.95**
Harissa Paneer Kebab (From the Tandoori Oven) Fromage cottage marié à une marinade de piments harissa, grillé au tandoor pour une touche audacieuse de saveurs épicées...	**$22.95**
Duet of Cauliflower and Broccoli Choux-fleurs et brocolis croquants se marient avec une sauce crémeuse de moutarde et de yaourt infusé de curcuma.	**$21.95**
Tandoori Sampler Une assiette généreuse réunissant du poulet Nawabi mariné, des brochettes d'agneau Seekh épicées, et des crevettes Zaffr...	**$27.95**

Curry Pots

ITEM	PRICE
Butter Chicken (Curry Pots) Poulet tandoori effiloché dans une sauce tomate crémeuse.	**$25.95**
Chicken Karaikudi (Curry Pots) Poulet biologique de la ferme de Mary, mijoté avec du poivre noir, des oignons caramélisés, des tomates savoureuses et u...	**$24.95**
Banjara Murgh Mary’s Farm Organic Chicken, Stewed Black Pepper, Onion, Tomato, Whole Spices	**$25.95**
Murgh Badami Poulet bio de Mary’s Farm, mijoté, nappé d'une sauce Awadhi aux amandes.	**$24.95**
Murgh Methi Mirch Mary’s Farm Organic White Meat Chicken, Fenugreek, Tellicherry Pepper	**$25.95**
Kashmiri Rogan Josh Agneau savamment mijoté avec gingembre séché, fenouil et oignons, mettant en valeur les saveurs distinctes de la région...	**$26.95**

ITEM	PRICE
Rajasthani Laal Mass Superior Farms Lamb Stew, Quinate Chili, Onions, House Spice Mix	**$26.95**
Awadhi Lamb Korma Tendre agneau de Superior Farms mijoté dans une riche sauce avec des noix de cajou et des amandes, accompagné d'échalote...	**$27.95**
Nalli Vindaloo Joue de mouton de Superior Farms mijotée lentement, nappée d'une sauce vindaloo typique de Goa.	**$34.95**
Roasted Whole Fish Un poisson entier grillé de Bronzini sauvage de l'Atlantique, soigneusement dépecé. Imprégné d'huile de moutarde et enri...	**$36.95**
Meen Pollichattu Wild Atlantic Bronzini (Butterfly), Onion, Tomato, Coconut	**$37.95**
Sea Bass, Mango, Red Curry Faux filet de mer asiatique servi avec un tendre bar chilien, agrémenté de morceaux de mangue verte. La sauce, mélange d...	**$29.95**
Scallops Lentil Crepe De savoureux pétoncles et crevettes de la baie se marient avec du quinoa bio et des betteraves dorées, enveloppés dans u...	**$27.95**
Scallops Prune Seekh Faux messages	**$28.95**
Lobster Coconut Cream Morceaux de homard du Maine, relevés de graines de moutarde, feuilles de curry parfumées et oignons, le tout mijoté dans...	**$33.95**
Seafood Fonna Kadi Une cassolette aux fruits de mer mélangeant crevettes, palourdes, moules et bar chilien, le tout enrobé dans une sauce c...	**$32.95**

Vegetarian Curry Pots

ITEM	PRICE
Kadhai Paneer (Vegetarian Curry Pots) Cottage Cheese Stewed In Onion, Tomato, Coriander, Crushed Chili Sauce	**$20.95**
Kumbh, Silken Tofu Kofta Un mélange de champignons shiitake et crémini trouve un partenaire parfait dans notre tofu soyeux et ferme, le tout baig...	**$19.95**
Kale Kofta Organic Baby Kale Dumpling, Onion, Cumin, Tomato, Coconut	**$20.95**
Kai Kari Mandi Un mélange vibrant de taro, pois mangetout, pois verts, patate douce et pois d’Angole frais, le tout sublimé par des écl...	**$20.95**
Bhindi Jaipuri (Vegetarian Curry Pots) Crispy Flash Fried Okra -Fennel, Onion, Dried Mango Powder	**$19.95**
Bhindi Masala Une poêlée où le gombo se mêle aux saveurs robustes de fenouil et de cumin. L’oignon et la tomate ajoutent une douceur c...	**$20.95**
Saag Paneer (Vegetarian Curry Pots) Feuilles d'épinards de Watsonville mijotées avec du fromage cottage, relevées d'ail et délicatement crémées.	**$20.95**
Ferry Market Vegetable Korma Un mélange de légumes mijotés dans une sauce onctueuse aux noix de cajou.	**$19.95**
Baingan Mirch Ka Salan Un mélange délicat d'aubergines et de piments, cuit doucement dans une sauce riche à base de graines de sésame, de noix...	**$19.95**
Aloo Gobi Saveurs de pommes de terre bio à peau rouge, associées au chou-fleur de Watsonville, le tout relevé par des oignons et d...	**$19.95**
Alappuzha Vegetable Moilee Un mélange vibrant de légumes du jardin mijotés dans du lait de coco parfumé rehaussé par l'arôme délicat des feuilles d...	**$19.95**
Mix Veg Jhalfrezi Un mélange vibrant de carottes croquantes, poivrons doux, haricots tendres, pois mange-tout frais et délicieux morceaux...	**$19.95**

Breads From The Tandoor

ITEM	PRICE
Naan Pain plat moelleux cuit au four d'argile, parfait pour accompagner vos plats préférés.	**$5.25**
Naan (Breads From The Tandoor) Pain plat et moelleux cuit au four tandoor.	**$4.95**
Pesto Naan	**$5.75**
Laccha Paratha (Mint/Jerk Spice) Pain de blé entier feuilleté, parfumé de menthe et d'épices jerk.	**$5.50**
Garlic Chive Naan	**$5.75**
Flavored Naan	**$5.50**
Zaatar Olive Oil Naan	**$5.75**
Organic Roti Farine de blé entier biologique travaillée en un pain plat traditionnel, cuit à la perfection pour accompagner vos plats...	**$5.25**
Laccha Paratha Layered Whole Wheat Bread	**$5.75**
Keema Naan Pain levé délicatement préparé à la main, garni de hachis d'agneau Superior Farms, agrémenté de gingembre, de menthe fra...	**$12.95**
Paneer Kulcha Pain levé farci au fromage cottage, cuit au four jusqu'à ce qu'il soit doré et moelleux.	**$6.95**
Cumin Garlic Spiced Watsonville Spinach Roti	**$4.95**
Assorted Bread Basket Une sélection de pains comprenant du roti aux épinards, du paratha laccha en couches et du naan moelleux.	**$14.95**
Spinach Roti Une galette de blé entier bio, agrémentée d’un soupçon d'épinards frais de Watsonville. Rehaussée par une touche de cumi...	**$5.25**
Peshwari Naan Pain tendre agrémenté de noix de coco sucrée, cerises marasquin juteuses et pistaches croquantes.	**$6.25**

Accompaniments and Rice Delicacy

ITEM	PRICE
Organic Dal Amber (Accompaniments and Rice Delicacy) Des lentilles noires biologiques mijotées pendant 32 heures dans une sauce de tomate, enrichies de crème et de beurre.	**$17.95**

Accompaniments & Rice Delicacy

ITEM	PRICE
Saffron Rice Riz basmati parfumé au safran	**$5.25**
Organic Brown Basmati Rice	**$6.25**
Organic Quinoa Pilaf Un mélange de quinoa biologique garni d'oignons frits et d'épices aromatiques.	**$6.95**
Murgh Parda Biryani (Accompaniments & Rice Delicacy) Spiced Basmati Rice, Mary’s Farm Organic Chicken, Mint, Saffron, Cooked Dum Style	**$26.95**

ITEM	PRICE
Avadhi Lamb Pilaf Un mélange aromatique de riz basmati et d'agneau de Superior Farms, lentement cuit sous un couvercle scellé. Des noix cr...	**$27.95**
Shrimp, Basmati Pilaf Faux	**$30.95**
Lucknowi Vegetable Biryani Riz safrané agrémenté d'un assortiment de légumes variés, le tout rehaussé d'oignons frits et cuit à l'étouffée pour lib...	**$24.95**
Organic Dal Amber Lentilles noires biologiques mijotées pendant 32 heures dans une sauce onctueuse de tomates, crème et beurre.	**$18.95**
Organic Yellow Dal Tadka Lentilles biologiques mijotées avec tomates, cumin et gingembre, offrant une base réconfortante et épicée.	**$18.45**
Cucumber, Mint Raita Une sauce au yogourt onctueux mélangé avec du concombre anglais croquant et de la menthe fraîche finement hachée.	**$6.95**
Kachumber Salad Un assortiment rafraîchissant de dés d'oignon, de concombre, de tomate et de poivron, rehaussé par le croquant des radis...	**$9.95**
Papad Fines galettes de lentilles grillées	**$4.95**