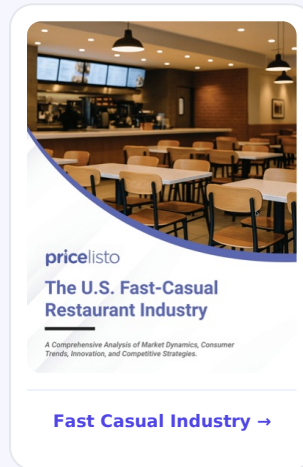




Amiya

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Samosa Chaat Sous une couche croustillante, des morceaux de pommes de terre rencontrent des pois chiches assaisonnés, le tout agrémenté de légumes et de légumes secs.	\$8.00
Samosa Crisp parcels of seasoned potatoes and peas with mint-tamarind chutney.	\$6.00
Paneer Shashlik Marinated homemade cheese accompanied by tomatoes and bell peppers.	\$10.00
Aloo Aur Papdi Chaat Pommes de terre en dés et pois chiches croustillants mélangés dans un yogourt au tamarin.	\$8.00
Subzi Ki Seekh Brochettes de légumes hachés infusées d'épices entières.	\$10.00
Methi Ki Paneer Tikki Potato patties stuffed with cheese and flavored with fenugreek.	\$10.00
Bhajia Crisp light spinach, onion, eggplant, cauliflower, and chili fritters.	\$8.00
Vegetarian Sampler Platter Une assiette de dégustation comprenant des samosas croustillants, des bhajias savamment épicés et des galettes de paneer...	\$12.00
Kali Mirch Ka Tikka Poulet tendre mariné avec des grains entiers de poivre noir.	\$10.00
Kurkura Masaledar Murg Ailes de poulet relevées à l'agrumes.	\$10.00
Mango Shrimp Crevettes sautées avec une touche d'épices indiennes et de mangue.	\$12.00
Amritsari Fish a light batteredfish fry in Indian spices,ginger garlic paste and gram flour	\$12.00

Soups

ITEM	PRICE
Malai Aur Tamatar A fresh soup prepared with tomatoes, herbs, and topped with cream.	\$6.50
Dal Ka Shorba Une soupe de lentilles faite maison, délicatement épicée.	\$6.50
Coriander Shorba Un bouillon de coriandre aux agrumes, rehaussé de champignons coupés en tranches, disponible en version végétarienne ou...	\$6.50

Dal

ITEM	PRICE
Dal Tadka Yellow lentils tempered with light spices and finished with clarified butter.	\$13.00
Dal Makhni Slowly cooked black lentils garnished with cream.	\$13.00
Amiya Panchratni Dal Un mélange savoureux de cinq lentilles, soigneusement préparé pour offrir une profondeur de goût.	\$13.00
Punjabi kadhi Boulettes de pois chiches baignées dans une sauce onctueuse au yaourt.	\$13.00

Main Courses	
ITEM	PRICE
Dubki Wale Kashmiri Dum Aloo De petites pommes de terre évidées puis garnies de fromage sont mijotées dans une sauce typiquement kashmirie.	\$15.00
Dilkush Malai Kofta Des croquettes de fromage cottage plongées dans une sauce onctueuse, agrémentées d'une finition de tadka à la moutarde.	\$15.00
Navratan Korma An assortment of vegetables prepared in a creamy curry.	\$15.00
Amiya Paneer Homemade cheese tossed with tomatoes and onions in a masala sauce.	\$15.00
Kadai Paneer Do Pyaza Cubes de paneer maison, sautés délicatement avec des poivrons, piments verts et oignons verts.	\$15.00
Dum Ke Lauki Kofta Courgette farcie de fromage, noix, et poivrons, servie dans une sauce légère.	\$14.00
Bharta Baigan Ka Roasted and mashed aubergine cooked to perfection.	\$15.00
Channa Pindi Se A traditional classic of chickpeas in a masala gravy.	\$13.00
Shaam Savera Boulettes d'épinards maison garnies de fromage, servies dans une sauce makhni crémeuse.	\$15.00
Mattar Paneer Ka Salan Des cubes de fromage fermier et petits pois mijotent dans une sauce masala savoureuse.	\$15.00
Til Wale Aloo Gobhi Choux-fleurs et pommes de terre enveloppés de graines de sésame.	\$15.00
Egg Curry Des œufs durs nappés dans une sauce au gingembre et piment.	\$15.00
Chicken Tikka Masala Chicken tikka in traditional tomato and garlic gravy.	\$16.00
Chicken Vindaloo Chicken pieces in a classic vindaloo sauce.	\$16.00
Handi Lazeez Murgh Classic household curry.	\$16.00
Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce vindaloo typique.	\$18.00
Desi Chicken Curry Poulet mijoté maison infusé d'épices traditionnelles indiennes.	\$16.00
Murgh Chettinad Chicken preparation made of yogurt, spices, and black pepper- a specialty of madras.	\$16.00
Makhni Murgh A classic 'butter chicken'. Boneless chicken in traditional makhni gravy.	\$16.00
Murg Palak Morceaux de poulet moelleux accompagnés de jeunes épinards.	\$16.00
Chicken Xacuti Le poulet Xacuti est un plat originaire de Goa, se distinguant par ses épices fraîchement grillées et sa cuisson lente a...	\$16.00
Kashmiri Rogan Josh Tendre agneau mijoté selon la tradition du Cachemire.	\$18.00

ITEM	PRICE
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse de tomates et ail.	\$18.00
Shrimp Tikka Masala Shrimp in traditional tomato and garlic gravy.	\$20.00
Mattar Keema Minced lamb cooked in traditional Indian spices.	\$18.00
Hyderabadi Bhuna Goat Chèvre préparée avec du gingembre, de l'ail, de la coriandre et des piments rouges entiers.	\$19.00
Goat Curry Morceaux de chèvre marinés dans un mélange authentique d'épices et d'herbes.	\$19.00
Machhi Curry Marinated boneless fish served in an authentic Indian.	\$19.00
Jhinga Goan Curry A classic Goan dish in a coconut based sauce.	\$20.00
Jhinga Masala Crevettes mijotées dans une sauce masala typique.	\$20.00
Bombay Aloo Petites pommes de terre enrobées de savoureuses épices entières.	\$15.00
Achari Aloo Pommes de terre assaisonnées avec un mélange d'épices marinées.	\$15.00
Saag Paneer Épinards et fromage cuisinés dans un mélange savoureux d'herbes indiennes, offrant une expérience riche en traditions cu...	\$15.00
Saag Aloo Amiya's special spinach and potatoes flavored with Indian herbs and spices.	\$15.00
Saag Channa Amiya's special spinach and chickpeas flavored with Indian herbs and spices.	\$15.00
Bagare Baigan Aubergines miniatures rehaussées d'un mélange d'épices indiennes.	\$15.00
Bhindi Bhojpuri Okra tendre sautée avec des oignons et des tomates.	\$15.00
Dahi Ki Bhindi Cur okra cooked in yogurt based gravy.	\$15.00
Khoya Kaju Cardamon flavored cashew nut based gravy.	\$15.00
Methi Mutter Malai Fèves vertes mijotées dans une sauce onctueuse à base de fenugrec.	\$15.00
Lamb Achari Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée inspirée des saveurs de marinade au vinaigre.	\$18.00
Goat Achari Morceaux de chèvre cuits dans une sauce épicée et aigre-douce inspirée des saveurs de pickles.	\$19.00
Chicken Achari Poulet sans os mijoté dans une sauce épicée aux saveurs de marinades traditionnelles.	\$16.00

Tandoori

ITEM	PRICE
Amiya Tandoori Platter Assortment of seekh kebab, prawn, chicken, fish tikka.	\$22.00

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Chicken marinated Punjabi style and smoked in the tandoor.	\$16.00
Chicken Ka Tikka Morceaux de poulet désossé à la tandoori, imprégnés de la sauce tikka emblématique d'Amiya.	\$16.00
Tulsi Wale Malai Kebab Morceaux de poulet tendres et onctueux parfumés au basilic.	\$16.00
Murgh Ke Seekh Ginger flavored chicken seekh kebabs.	\$16.00
Gosht Ke Seekh Kebab Smoked minced lamb on skewers cooked in tandoor with coriander, ginger, garlic.	\$18.00
Mirch Jhinga Tandoori Platter Crevettes grillées au tandoor, marinées avec des piments forts et un mélange d'épices indiennes.	\$22.00
Rajasthani Lamb Ke Chops Faux-filets d'agneau imprégnés d'un savoureux mélange d'épices provenant du Rajasthan.	\$28.00
Machhi Tikka Ajwain Morceaux de poisson mariné à l'ajowan, rehaussés d'une touche d'agrumes et d'un soupçon de beurre clarifié.	\$20.00

Indo-Chinese

ITEM	PRICE
Lasuni Gobhi Manchurian Fleurs de chou-fleur enrobées d'une préparation de gingembre, ail et oignon.	\$9.00
Black Pepper Chili Chicken Chicken stir fried in black pepper and chili sauce.	\$11.00
Chili Paneer Pressed Indian cheese, onions, and bell peppers in a hot soy chili sauce.	\$14.00
Manchurian Vegetables Boulettes de légumes hachés dans une sauce parfumée à l'oignon, gingembre, ail et coriandre.	\$13.00
Manchurian Chicken Oignons rouges, coriandre fraîche et oignons verts nappés d'une sauce modérément épicée.	\$16.00
Hakka Chili Chicken Chicken in a crushed garlic and soy chili sauce.	\$16.00
Coriander Chili Shrimp Sautéed baby shrimp with bell peppers, onions, and bamboo shoots in a coriander garlic sauce.	\$19.00
Hakka Noodles Faux sauts dans la poêle avec des légumes croquants, ces nouilles Hakka capturent la richesse des saveurs asiatiques. In...	\$13.00
Vegetable Fried Rice false	\$13.00

Accompaniments, Breads & Rice

ITEM	PRICE
Chef Special Naan Un naan garni de fromage de chèvre crémeux et piment vert frit.	\$6.50
Raita Un mélange crémeux de yogourt, agrémenté de concombre râpé et de tomates légèrement hachées.	\$5.00
Masala Papad Small roasted pappadums tossed with cubed onions and tomatoes.	\$6.00

ITEM	PRICE
House Salad Sliced cucumber, tomato, onion, green chillies, and lemon.	\$6.00
Fried Masala Mirchi Piments verts épicés grillés avec soin, infusés d'une riche variété d'assaisonnements aromatiques.	\$5.00
Amiya Biryani Rien	\$14.00
Amiya Biryani (Accompaniments, Breads & Rice) Riz basmati à l'ancienne de Delhi, cuit lentement à l'étouffée avec des herbes indiennes, prêt à recevoir votre choix d'...	\$14.00
Kashmiri Pillau Basmati rice and vegetables with nuts and raisins.	\$13.00
Naan Plain	\$3.50
Naan with Butter false	\$3.50
Naan with Butter (Accompaniments, Breads & Rice) false	\$3.50
Naan with Garlic Fines herbes infusées dans la pâte, notre naan est cuit au tandoor pour obtenir cette texture moelleuse et légèrement cr...	\$4.50
Naan with Chicken Tikka Chaleur du four et douce odeur de levain se mêlent pour créer ce naan moelleux, tout juste cuit. Accueillant des morceau...	\$5.50
Naan with Peshawari Un naan garni de noix croquantes, raisins sucrés et cerises.	\$5.50
Naan with Keema Minced lamb.	\$5.50
Chilli Garlic Naan Naan topped with chilli and garlic.	\$5.50
Coconut & Raisin Naan Un pain naan garni de noix de coco râpée et de raisins secs.	\$5.50
Tandoori Roti false	\$3.50
Kulcha with Chickpeas & Potatoes Chickpeas and potatoes.	\$4.50
Kulcha with Onion Chickpeas and onions.	\$4.50
Kulcha with Paneer Une pâte moelleuse garnie de fromage paneer crémeux et de pois chiches tendres, cuite à la perfection.	\$4.50
Paratha Aloo Une paratha dorée, garnie de pommes de terre assaisonnées de façon savoureuse, offrant une harmonie de saveurs épicées e...	\$4.50
Paratha Pudina Pain plat en couches de blé entier, garni de menthe fraîche.	\$4.50
Paratha Laccha Une paratha laccha composée de multiples couches légèrement croustillantes, parfaitement dorées, avec un goût riche et b...	\$4.50
Bread Basket Choice of any three breads, plain,butter,garlic and laccha paratha	\$12.00
Mango Chutney	\$2.00
Pickle false	\$2.00

ITEM	PRICE
Plain Yogurt false	\$4.00
Desserts	
Ras Malai Cottage cheese patties in sweetened milk with a hint of cardamom and saffron.	\$6.00
Kheer Rice pudding cooked Indian style.	\$5.00
Gajar Ka Halwa Râpé de carottes cuit lentement, garni d'éclats d'amandes pour une touche croquante.	\$6.00
Gulab Jamun Bouchées sucrées baignant dans un sirop infusé de cardamome, servies tièdes pour terminer votre repas sur une note douce...	\$6.00
Kulfi Un dessert glacé indien traditionnel, riche et crémeux, infusé de saveurs authentiques.	\$6.00
Beverages	
Lassi Une boisson fraîche à base de yogourt.	\$5.00
Mango Lassi	\$4.00
Masala Chai A traditional Indian tea.	\$3.00
Coffee faux	\$3.00
Juice false	\$3.00
Voss Water Choice of sparkling or still water.	\$3.00