★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Amiya

Amiya

Menu Prices — October 24, 2026

Amiya menu with prices in United States, updated January 2020: 119 items across 9 categories, prices from $2.00 to $28.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Amiya Menu with Prices (United States)

Amiya menu with prices in United States, updated January 2020: 119 items across 9 categories, prices from $2.00 to $28.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/amiya

Menu categories: Appetizers · Soups · Dal · Main Courses · Tandoori · Indo-Chinese · Accompaniments, Breads & Rice · Desserts · Beverages

Appetizers

ITEM	PRICE
Samosa Chaat Sous une couche croustillante, des morceaux de pommes de terre rencontrent des pois chiches assaisonnés, le tout agrémen...	**$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'agrume.	**$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**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
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**

ITEM	PRICE
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**
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	**$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 mélangé 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**
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 Biriyani Rien	**$14.00**
Amiya Biriyani (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	**$3.50**
Naan with Butter (Accompaniments, Breads & Rice)	**$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	**$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**

ITEM	PRICE
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	**$2.00**
Plain Yogurt	**$4.00**

Desserts

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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	**$3.00**
Voss Water Choice of sparkling or still water.	**$3.00**