



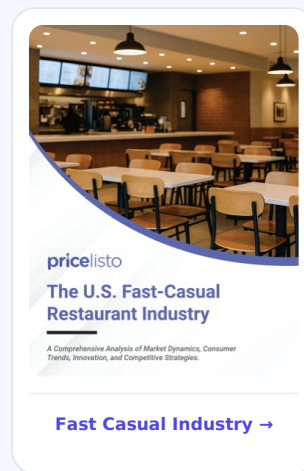
Amma's South Indian Cuisine

Amma's South Indian Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Amma's South Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 124 items across 20 categories, prices from \$2.00 to \$24.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Amma's South Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Amma's South Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 124 items across 20 categories, prices from \$2.00 to \$24.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/ammass-south-indian-cuisine

Menu categories: Vegetarian Appetizers · Non-Vegetarian Appetizers · Full Menu Soups · Vegetarian Entrees · Soft Breads · Full Menu Kids Menu · Full Menu Side Orders · Full Menu Sweets · Beverages · Chicken Entree : · Mutton Entree : · Seafood Endree : · Tiffin combos : · Dosa · couples combo's · Rice bowl's · Veg tiffin section · KOTHU PAROTA · Dum Biriyani · Thaali

Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Gobi Manchurian Vegetarian. Crispy cauliflower with tangy sauce, garlic and herbs.	\$9.95
Chili Paneer Morceaux de fromage cottage sautés avec des poivrons verts, relevés d'ail haché et d'une touche d'herbes aromatiques.	\$10.95
Medhu Vada Vegetarian. Indian fritters made with lentils, whole black pepper, onions, and curry leaves.	\$7.95
Appetizers "65" Gobi Vegetarian. Cauliflower. Popular in chennai city. Vegetables marinated with ginger, garlic, turmeric, coriander, spices,...	\$9.95
Punugulu Vegetarian. They come with homemade chutneys on the side and are served with banana leaves. Made with flour, yogurt and...	\$6.95
Spinach Onion Pakoda Un goûter croustillant mêlant farine, graines de cumin, oignons, épinards frais et feuilles de curry. Parfaitement doré...	\$6.95
Mysore Bonda Vegetarian. They come with homemade chutneys on the side and are served with banana leaves. Made with, rice, lentils, fr...	\$6.95
Cut Mirchi Piments verts farcis trempés dans une pâte épicée, puis frits jusqu'à obtenir un croustillant doré. Parfaitement relevés...	\$7.95
Chilli parotta Chilli parotta est composé de morceaux de pain en couches déchiquetés, mélangés à des oignons sautés, des tomates fraîch...	\$9.95
samosa Pâte dorée, croustillante, farcie de pois verts et de pommes de terre écrasées.	\$6.95
Vada Dipped in Rasam Medhu vada soaked in lentil rasam which makes it soft and tender. It is served with finely chopped onion and coconut chu...	\$9.95
vada dipped in sambar Medhu vada soaked in lentil sambar which makes it soft and tender. It is served with finely chopped onion and coconut ch...	\$9.95

Non-Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Chicken "65" Meat marinated with ginger, garlic, turmeric, coriander, spices, and herbs. Dusted with flour and deep fried.	\$11.95
Fish Fry Flat grilled pomfret marinated with chettinad, ground spices, herbs, and curry leaves.	\$14.95
Mutton Chukka Tendres morceaux de mouton mijotés avec du curcuma, du gingembre, de l'ail, des feuilles de curry et des oignons rouges,...	\$14.95
Amma's special Tandoori Chicken Sizzler (5 pcs) Morceaux de poulet tendres baignés dans un mélange onctueux de yogourt, ail, gingembre, et épices. Grillés à la perfecti...	\$14.95
Chili Chicken Spicy. Crispy chicken with ginger, garlic, green pepper, and spring onion.	\$11.95

ITEM	PRICE
Nattukozhi Ney Roast Farm-fresh, bone-in country chicken made with chettinad masala, butter, spices, and herbs. Cooked in a flat grill until...	\$14.95
Chicken Pepper Varuval Spicy. Chicken cooked with crushed black pepper, curry leaves, tomatoes, onions, and herbs.	\$13.95
Mutton Keema An Indian highway food. Minced meat cooked with spices, red onion, garlic, ginger, and herbs.	\$14.95
Chicken Chukka Le poulet mijoté à feu moyen avec du poivre concassé, des oignons rouges et des herbes, jusqu'à ce qu'il soit parfaite...	\$13.95
Era Thokku Roast. Shrimp cooked with red onions, ginger, garlic, tomato, turmeric, and fennel seeds.	\$14.95

Full Menu Soups

ITEM	PRICE
Nattukozhi Soup Farm-fresh country chicken with turmeric, curry leaves and peppercorns. In the South Indian tradition, our soups are pre...	\$7.00
mutton soup (goat soup) Un bouillon parfumé originaire du sud de l'Inde, mêlant tamarin et tomate pour une note acidulée, agrémenté de cumin et...	\$7.00
Mulligatawny Soup Features a broth made from lentils and boiled rice. In the South Indian tradition, our soups are prepared from a base of...	\$5.00
Rasam Rasam combine des tomates, du piment, du poivre et du cumin, tous mijotés dans un bouillon de tamarin. Préparée à la man...	\$4.00

Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Dal Curry Vegetarian. Smashed yellow lentil with turmeric and cumin. Your choice of tomato, spinach, gongura, tadka, or butter dal...	\$13.95
Ennai Kathirikai Kuzhambu Un plat de curry d'aubergines baignant dans une sauce épicée et aromatique. Accompagné de riz basmati parfumé, ce mets v...	\$13.95
Veg kurma Un ragoût crémeux concocté à partir de lait de coco, infusé d'épices et enrichi de légumes variés.	\$13.95
Paneer Tikka Masala Roasted paneer with a flavorful creamy sauce.	\$14.95
Saag Paneer	\$14.95
Gongura Dall Lentilles jaunes écrasées, rehaussées de curcuma et de cumin aromatique.	\$13.95
Paneer butter masala Roasted paneer with a flavorful creamy sauce.	\$14.95
spinach dall Lentilles jaunes écrasées avec épinards, parfumées au curcuma et au cumin.	\$13.95

Soft Breads

ITEM	PRICE
Malabar Parotta Multi-layered traditionally homemade fluffy bread.	\$5.95

ITEM	PRICE
CHapathi Une galette fine concoctée avec de la farine de blé et de l'eau.	\$4.95
Full Menu Kids Menu	
Cheese Dosa Kids Crêpe de riz fourrée au cheddar.	\$8.00
Nuts, Nutella Dosa Kids Rice crepe with melting chocolate and nuts.	\$8.00
Full Menu Side Orders	
Rice	\$2.50
Sambar	\$3.00
Rasam (Full Menu Side Orders)	\$3.00
Idli De tendres galettes de riz cuites à la vapeur, légères et moelleuses, accompagnées de chutneys maison et sambar. Parfait...	\$2.00
Raitha Homemade Yogurt.	\$2.00
Homemade Yogurt	\$2.50
Chutney	\$2.00
Single Medhu Vada Façonné jusqu'à la perfection dorée, le Medhu Vada est un beignet salé et croustillant préparé à partir de lentilles ura...	\$2.00
Boiled Egg	\$2.00
Ghee	\$2.00
Full Menu Sweets	
Gulab Jamun Milk solid based sweet balls soaked in honey syrup.	\$4.00
Sizzling Brownie Warm brownie with our own homemade vanilla ice cream.	\$7.00
Rasmalai Des boulettes de fromage maison baignées dans une sauce au lait délicate.	\$4.00
Amma's Homemade Vanilla Ice Cream	\$4.00
Beverages	
Lassi	\$4.00
Madras Filter Coffee Un vrai classique du sud de l'Inde, ce café est une infusion riche à base de grains de café finement moulus et lentement...	\$3.00

ITEM	PRICE
Rose Milk	\$4.95
Nannari sarbath	\$4.95
Sodas	\$2.00
Fresh Lemon Juice	\$2.50
Jus de citron fraîchement pressé, mélangé avec une touche de sucre pour équilibrer l'acidité, servi sur un lit de glace....	
Amma's chicken curry	\$15.95

Chicken Entree :

ITEM	PRICE
chicken tikka masala	\$15.95
Morceaux de poulet grillés nappés d'une sauce onctueuse et riche en saveurs.	
chicken chettinad	\$15.95
Made with coconut fennel seed paste, spices, and chicken pieces.	
Amma's chicken curry (Chicken Entree :)	\$15.95
Morceaux de poulet tendres mijotant dans une sauce onctueuse.	
Nattukozhi chicken chettinad	\$16.95
bone in chicken	
chicken kurma	\$15.95
Spiced chicken curry cooked whole garam masala, and turmeric.	
saag chicken	\$15.95
Poulet tendre mijoté avec des feuilles d'épinards, relevé de graines de moutarde croquantes, et une touche de fenugrec p...	

Mutton Entree :

ITEM	PRICE
Amma's mutton curry	\$16.95
Soft tender chunks of lamb meat in a savory spiced onion tomato gravy.	
Gongura Lamb	\$16.95
Faux filet d'agneau mijoté avec des feuilles de gongura pour une saveur acidulée.	
Gongura Mutton	\$16.95
The meat is cooked with sorrel leaves known as gongura to get a tangy taste.	
Lamb Tikka Masala	\$16.95
Agneau grillé enrobé d'une sauce onctueuse et parfumée.	
Lamb butter masala	\$16.95
Agneau rôti nappé d'une sauce crémeuse et riche en saveurs.	
Lamb chettinad	\$16.95
Lamb kurma	\$16.95
Spiced lamb curry cooked whole garam masala, and turmeric.	
Lamb saag	\$16.95
Morceaux tendres d'agneau mijotés à feu doux dans une sauce épaisse aux épinards, agrémentée de cumin, gingembre et une...	
Lamb vindaloo	\$16.95
Vindaloo is a popular dish in ocean side of goa. Cooked with tangy spicy curry.	
Mutton chettinad	\$16.95
Faux filet d'agneau, tendre et juteux, mijoté avec un mélange épicé d'épices de Chettinad, des graines de coriandre rôti...	

ITEM	PRICE
Mutton kurma Spiced mutton curry cooked whole garam masala, and turmeric.	\$16.95
Mutton kurma (Mutton Entree :) Spiced chicken curry cooked whole garam masala, and turmeric.	\$16.95
Mutton saag Morceaux tendres de mouton mijotés lentement dans une sauce veloutée d'épinards, rehaussée d'épices traditionnelles du s...	\$16.95
Vindaloo mutton Vindaloo is a popular dish in ocean side of goa. Cooked with tangy spicy curry.	\$16.95

Seafood Endree :

ITEM	PRICE
Amma's meen kuzhambu Curry de poisson typique de Madurai, Tamil Nadu, où les saveurs de tamarin, curcuma et herbes s'entrelacent parfaitement...	\$16.95
Kerala Shrimp Moilee : Mild from the natural sweetness of the coconut milk, and aromatic from the whole spices.	\$16.95
Malabar fish curry It is Kerala style fish curry cooked in coconut oil.	\$16.95

Tiffin combos :

ITEM	PRICE
Tiffin combo 2 Idly moelleux, croquant vada, pongal réconfortant, mini dosa doré, accompagné d'un petit dessert sucré et votre choix en...	\$12.95
Tiffin combo 1 Idly , vada , pongal , dessert , Filter coffee or masala chai.	\$11.95

Dosa

ITEM	PRICE
Masala dosa Crêpe croustillante à la farine de riz, enroulée autour d'une garniture savoureuse de pommes de terre assaisonnées, acco...	\$11.95
Onion rava masala dosa	\$14.95
Plain dosa Made with fermented rice batter and lentils. a thin rice crepe.	\$10.95
Paneer masala dosa Dosa croustillant garni d'un mélange de pommes de terre assaisonnées et de paneer crémeux.	\$12.95
Mysore masala dosa Dosa spread with spicy house chutney & filled with seasoned potato masala	\$12.95
Uthappam onion , tomato , green chiili , and bell peppers,.	\$11.95
chicken dosa	\$15.95
Egg dosa	\$13.95
Gongura masala dosa	\$13.95
Kal dosa Une crêpe épaisse et savoureuse, préparée avec un mélange équilibré de riz et de lentilles. Parfaite pour accompagner vo...	\$12.95
Mutton keema dosa	\$16.95

ITEM	PRICE
Onion masala dosa Une crêpe de riz croustillante accompagnée d'un masala de pommes de terre, garnie d'oignons finement hachés.	\$12.95
Paper masala dosa	\$12.95
Royalseema dosa	\$13.95
Spinach masala dosa Descriptif de la dosa masala aux épinards : une crêpe de lentilles et de riz, croustillante à l'extérieur, enveloppant u...	\$13.95
chettinad masala dosa Une crêpe de lentilles et de riz, croustillante à l'extérieur, enroule un mélange épicé de pommes de terre, oignons et u...	\$13.95
ghee Roast dosa A thin rice crepe made with fermented rice batter and lentils.	\$12.95
pizza dosa	\$12.95
podì dosa Classic south indian thin dosa made of rice & lentil topped with gun powder / milagaipodi	\$12.95
sandwich dosa	\$13.95

couples combo's

ITEM	PRICE
Nonveg couples combo chicken biryani , mutton biryani , chicken sukka , chicken kurma , parotta, (2 pcs) dessert .	\$24.95
Veg couples combo veg biryani, veg kothuparaota , veg kurma , spinach onion pakoda , parotta (2 pcs) dessert ,	\$22.95

Rice bowl's

ITEM	PRICE
Bisi bele bath Bisi bele bath is plain white rice cooked with sambar.	\$9.95
curd rice Riz écrasé mêlé à du yaourt frais, rehaussé de piments verts ou séchés et de graines de moutarde dorées.	\$9.95
Rasam rice Riz moelleux imprégné de rasam, une combinaison de jus de tamarin, tomates juteuses, piment ardent, poivre noir et cumin...	\$9.95

Veg tiffin section

ITEM	PRICE
Idly (3 pcs) It's served with sambar and chutneys.	\$8.95
Idly Dipped in sambar (2 pcs)	\$9.00
Idly dipped rasam (2 pcs)	\$9.00

KOTHU PAROTA

ITEM	PRICE
chicken kothu parota Morceaux de parota légèrement déchiquetés sautés avec du poulet juteux, des oignons croustillants, des tomates mûres et...	\$16.95

ITEM	PRICE
egg kothu parota Morçeaux de parota tendre, sésame d'œufs brouillés et mariés avec un mélange vibrant d'épices du sud de l'Inde. Chaque b...	\$15.95
mutton keema kothu parota	\$18.95
mutton kothu parota (goat)	\$17.95
veg veg kothu parota	\$14.95

Dum Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani (Boneless) Traditionally prepared, aromatic, blended with marinated spices and gently cooked boneless chicken with basmati rice ser...	\$15.95
Mutton/Lamb Biryani Traditionally prepared, aromatic, blended with marinated spices and gently cooked mutton/lamb with basmati rice served w...	\$16.95
Veg Biryani Traditionally prepared, aromatic, blended with marinated spices and gently cooked vegetables with basmati rice served wi...	\$12.95
Chicken Biryani (Bone-in) Faux-filet de poulet mijoté à la sauce aux épices, entouré de riz basmati parfumé et cuisiné avec soin. Plat accompagné...	\$15.95
Nattukozhi Biryani Traditionally prepared, aromatic, blended with marinated spices and gently cooked country chicken with basmati rice serv...	\$17.95

Thaali

ITEM	PRICE
Veg Thaali Boiled white rice, sambar, rasam, kootu, poriyal, savory, kaara kozhambu, yoghurt, appalam, chapathi, kurma, pickle and...	\$14.95
Non-Veg Thaali Un plateau comprenant du riz blanc vapeur, accompagné de sambar parfumé et rasam delicate. Savourez le goût riche du koo...	\$16.95