



Amma's South Indian Cuisine

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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
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

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

ITEM	PRICE
Amma's chicken curry	\$15.95
Chicken Entree :	
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 :	
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 rôt...	
Mutton kurma	\$16.95
Spiced mutton curry cooked whole garam masala, and turmeric.	
Mutton kurma (Mutton Entree :)	\$16.95
Spiced chicken curry cooked whole garam masala, and turmeric.	
Mutton saag	\$16.95
Morceaux tendres de mouton mijotés lentement dans une sauce veloutée d'épinards, rehaussée d'épices traditionnelles du s...	

ITEM	PRICE
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 chili , 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
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
veg veg kothu parota False	\$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