★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Anarkali

Anarkali

Menu Prices — October 24, 2026

Anarkali menu with prices in United States, updated October 2019: 71 items across 10 categories, prices from $0.50 to $16.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Anarkali Menu with Prices (United States)

Anarkali menu with prices in United States, updated October 2019: 71 items across 10 categories, prices from $0.50 to $16.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/anarkali

Menu categories: Desserts · Starters and Appetizers · Tandoori BBQ · Biryani (Fried Rice) · Lamb Curries · Prawns/Fish · Chicken Curries · Vegetarian · Breads, Rice and Raita · Beverages

Desserts

ITEM	PRICE
Rasmalai Indian sweet chana,malai,sugar chhana soaked in malai milk with saffron	**$4.00**
Ghulab Jha Min Indian sweet hush puppies sauteed in syrup.	**$3.00**
Kheer Douce crème de riz pakistanaise garnie de noix de coco râpée.	**$4.00**

Starters and Appetizers

ITEM	PRICE
Samosa Chat (2 pcs) Two golden fried dumplings stuffed with spicy potatoes.	**$4.00**
Papadam (4 pcs) Crispy lentil wafer made in tandoor oven.	**$2.50**

Tandoori BBQ

ITEM	PRICE
Lamb Chops Tandoori Tendres côtelettes d'agneau de Nouvelle-Zélande, marinées dans un mélange maison d'épices aromatiques et grillées lentem...	**$16.00**
Chicken Leg Tandoori Poulet tandoori cuit au four en terre cuite. Une cuisse de poulet naturelle, savoureuse et légèrement épicée, rôtie à la...	**$6.50**
Chicken Tikka Kabaab Tandoori BBQ. Tender boneless chicken breast slow grilled in clay oven.	**$12.00**
Piazi Seekh Kabob Tandoori BBQ. Ground meat marinated with special spices grill to perfection. Served with your choice of protein.	**$5.50**
Chicken Breast Tandoori Poitrine de poulet entièrement naturelle rôtie au four en argile, mariant les saveurs classiques du tandoori.	**$7.50**
Tandoori Machlee Fish Tandoori BBQ. Boneless fillet coated with spicy yogurt grilled in clay oven.	**$15.00**
Lamb Boti Kabob Morceaux d'agneau de Nouvelle-Zélande, marinés dans un mélange d'épices maison, grillés à la perfection sur charbon de b...	**$15.00**
Tanndoori Raja Prawns Tandoori BBQ. Tiger prawns marinated in a Goa beach mix roasted slow roasted.	**$15.00**

Biryani (Fried Rice)

ITEM	PRICE
Chicken Zaffrani biryani Des morceaux de poulet juteux réunis avec du riz basmati parfumé imprégné de safran.	**$13.00**

ITEM	PRICE
Vegi Sabzi Biryani A unique mix of garden fresh veggies and special biryani spices.	**$12.00**
Lamb Biryani Riz basmati, agneaux fondants, arômes épicés traditionnels.	**$14.00**
Prawn Biryani Des crevettes géantes se mêlent à du basmati délicatement épicé au safran, créant un mélange parfumé de saveurs exquises...	**$15.00**

Lamb Curries

ITEM	PRICE
Lamb Tikka Masala Boneless lamb. Mild, very tender lamb cubes cooked in rich, and aromatic spices.	**$14.00**
Gosht Curry Morceaux tendres d'agneau, mijotés dans une sauce piquante parfaitement épicée pour réveiller les papilles.	**$13.00**
Daal Gosht Des morceaux d'agneau désossés mijotés avec des lentilles dans une sauce au curry délicatement épicée.	**$13.00**
Karahi Gosht Boneless lamb. Home-style lamb curry of spices, tomatoes, bell peppers, and onion.	**$14.00**
Palak Gosht Agneau désossé mijoté dans des épices délicates, accompagné d'épinards fraîchement réduits en purée.	**$13.00**
Achari Gosht Morceaux d'agneau sans os doucement marinés, rôtis, puis mijotés avec des épices piquantes inspirées du traditionnel ach...	**$13.00**
Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau désossés mijotés avec des pommes de terre dans une sauce épicée façon pub de Londres.	**$14.00**
Gobhi Gosht Agneau sans os mijoté avec du chou-fleur mariné dans une sauce aux épices traditionnelles.	**$13.00**
Gosht Choley Cubes de viande d'agneau tendre mijotées lentement avec des pois chiches à la manière punjabi, offrant ensemble une harm...	**$13.00**
Bhindi Gosht Agneau tendre sans os mijoté avec du gombo frais, agrémenté d'une variété d'épices douces.	**$13.00**

Prawns/Fish

ITEM	PRICE
Prawn Curry Masala Gambas tigrées mijotées dans une sauce épicée à la punjabi.	**$14.00**
Karahi Prawn Crevettes sautées mijotées dans un mélange unique d'épices aromatiques.	**$15.00**
Coconut Prawn Curry Tiger prawns with a medium spiced coconut sauce.	**$15.00**
Machlee Fish Curry Fillet cooked in rich onion gravy sauteed with mustard seeds.	**$14.00**
Prawn Vindaloo Tiger prawns with potatoes in a London pub hot curry sauce.	**$14.00**
Prawn Saag De savoureux tigres aux crevettes mijotent avec des épinards frais et subtilement parfumés d'épices douces.	**$14.00**
Machlee Fish Vindaloo Atlantic fillet with potatoes in a London pub hot curry sauce.	**$14.00**

ITEM	PRICE
Prawn Tikka Masala King Prawns in Tikka Masala sauce	**$14.00**

Chicken Curries

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet désossés et marinés, cuits au tandoor puis mijotés dans une sauce tomate onctueuse enrichie de beurre...	**$13.00**
Karahi Chicken Morceaux de poulet désossés mijotés avec des piments verts, poivrons et épices maison.	**$13.00**
Palak Chicken Morceaux de poulet sans os poêlés à l'ail et mijotés dans une purée d'épinards.	**$12.00**
Chicken Coconut Curry Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce au lait de coco relevée d'épices.	**$14.00**
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet sans os mijotés avec des pommes de terre dans une sauce curry épicée inspirée des pubs londoniens.	**$13.00**
Chicken Salan Boneless spring chicken in perfect house blend of spices and curry sauce.	**$12.00**
Achari Chicken Boneless chicken simmered with a touch of achar an Indian spiced pickle.	**$13.00**
Chicken Daal Poulet sans os mijoté avec des lentilles dans une sauce modérément épicée.	**$12.00**
Bhindi Chicken Morceaux de poulet désossés mijotés avec du gombo, des tomates et de l'oignon.	**$12.00**
Gobi Chicken Morceaux de poulet désossés mijotés avec du chou-fleur dans une sauce savoureuse.	**$12.00**
Chicken Choley Morceaux de poulet désossés mijotés avec des pois chiches à la manière du Pendjab.	**$12.00**

Vegetarian

ITEM	PRICE
Bengun Bharta Aubergines rôties réduites en purée, accompagnées de tomates juteuses, d'oignons croquants et de piments verts frais.	**$11.00**
Paneer Tikka Masala Morceaux de fromage frais maison mijotés dans une sauce tomate parfumée de fenugrec.	**$12.00**
Chana Cholle Masala A Punjabi staple garbanzo in a secret spice mix.	**$10.00**
Tadka Daal Lentilles mijotées avec ail, oignons, tomates, et cumin royal.	**$10.00**
Aloo Gobi Des morceaux de chou-fleur et de pommes de terre sont sautés avec un masala aromatique aux épices variées.	**$11.00**
Palak Paneer Morceaux de fromage maison incorporés dans une purée d'épinards, délicatement parfumée avec des clous de girofle et du f...	**$12.00**
Palak Aloo Épinards frais et pommes de terre cuits avec un mélange doux d'épices.	**$10.00**
Bhindi Masala Une préparation d'okra saisie avec des tomates, des oignons, et un mélange secret d'épices artisanales.	**$11.00**

ITEM	PRICE
Mix Veggie Korma Un mélange vibrant de légumes et poivrons, sauté avec des graines de cumin et de la coriandre, le tout nappé d'une sauce...	**$11.00**
Veggie Tikka Masala A gourmet's delight of veggie patties made of mixed veggies and cooked in a nutty rich tomato gravy.	**$12.00**
Matter Paneer Cheese garden green peas cooked in a traditional curry sauce.	**$12.00**

Breads, Rice and Raita

ITEM	PRICE
Garlic Naan Cette naan moelleuse rehausse les saveurs avec une généreuse touche d'ail et une pincée de coriandre fraîche.	**$3.00**
Basmati Rice Long grain basmati rice seasoned with cinnamon and spices.	**$3.00**
Tandoori Naan Naan bread baked in clay oven.	**$2.00**
Raita Mélange rafraîchissant de concombre râpé et de yaourt onctueux, parfait pour adoucir les plats épicés.	**$1.00**
Onion Naan Naan garni d'oignons hachés pour une texture et une saveur légèrement sucrée et piquante.	**$3.50**
Paneer Naan Naan stuffed with cheese.	**$5.50**
Aloo Naan Naan délicatement garni de pommes de terre savoureuses.	**$4.00**
Mango Chutney Morceaux de mangue douce associés à des épices pour créer un chutney équilibré et aromatique.	**$2.00**
Keema Naan Pain naan généreusement fourré d'agneau haché assaisonné d'épices savoureuses.	**$6.50**
Onion Salad	**$2.00**
Mint Chutney	**$0.50**
Tamarind Chutney	**$0.50**

Beverages

ITEM	PRICE
Soft Drinks (12 oz)	**$2.00**
Mango Lassi Un verre onctueux de lassi au yogourt parfumé à la mangue mûre.	**$4.00**