



Anarkali

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

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
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
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

ITEM	PRICE
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
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