★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Annapurna Cafe

Annapurna Cafe

Menu Prices — October 27, 2026

Annapurna Cafe menu with prices in United States, updated February 2022:
90 items across 14 categories, prices from $2.00 to $25.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Annapurna Cafe Menu with Prices (United States)

Annapurna Cafe menu with prices in United States, updated February 2022: 90 items across 14 categories, prices from $2.00 to $25.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/annapurna-cafe

Menu categories: Appetizers · Breads · Noodle Soups · House Specialties · Vegetarian Entrees · Chicken Entrees · Lamb Entrees · Seafood Entrees · Extras · Beverages and Lassi · Beer and Wine · Picked for you · Soups and Salads · Daily Dinner Special

Appetizers

ITEM	PRICE
Kakro Ra Nun Khursani Fines tranches de concombre se mêlent à une pâte de piments verts, rehaussées d'une pincée de sel et d'une touche de poi...	**$5.00**
Maharaja Samosa (Appetizers) Un croustillant feuilleté renfermant des pommes de terre épicées, des petits pois, du coriandre, et de la coriandre fraî...	**$9.00**
Calamari Pakoras Marinated calamari deep-fried with spiced chickpea flour batter with garlic, scallion and served with mint and tamarind...	**$10.00**
Bombay Wala Pakoras Fritures de légumes enveloppées dans une pâte de farine de pois chiches, assaisonnées de graines de cumin, et accompagné...	**$10.00**
Lamb Crispy Rolls Faux filet d'agneau croustillant enveloppant un mélange de viande hachée, oignons, chou, carottes, nouilles de igname, a...	**$8.00**
Spinach Momo (Appetizers) Tibetan style (vegetarian) dumpling served with peanut, sesame and tomato chutneys. (6 pcs)	**$10.00**
Tensing Momo (Appetizers) Tibetan style dumpling served with peanut, sesame and tomato chutneys. (6 pcs)	**$10.00**
Curry Chicken Wings Chicken wings seasoned with curry powder, garlic, ginger, garnished with Timur ko chhop and green onions.	**$9.00**

Breads

ITEM	PRICE
Naan Leavened white flour bread freshly baked in the tandoori.	**$3.00**
Garlic Naan Naan moelleux infusé d'ail frais.	**$4.00**
Roti Pain de blé entier sans levain cuit au four tandoori.	**$4.00**
Poori Deep-fried whole wheat bread.	**$4.00**
Aloo Naan Leavened bread stuffed with peas and potatoes and baked in the tandoori.	**$8.00**
Paneer Naan Naan bread stuffed with homemade cheese, paneer, and baked in the tandoori.	**$9.00**
Stuffed Paratha Pain de blé garni avec des pois et des pommes de terre.	**$9.00**
Maas Ko Bara Galettes de haricots mungos doucement saisies à la poêle avec du gingembre, un mélange d'herbes et une touche d'asafoeti...	**$9.00**

Noodle Soups

ITEM	PRICE
Tibetan Vegetable Thukpa Noodles tibétains mijotés dans un bouillon de légumes, agrémentés de tofu frais, de carottes croquantes, de champignons,...	**$14.00**
Kathmandu Noodle Soup Soupe de nouilles à la népalaise mijotée avec du poulet en morceaux, accompagnée de carottes, champignons, et brocoli, r...	**$15.00**
Sipen Luk Tentuk with Lamb Soupe tibétaine aux nouilles aux œufs, agneau haché, épices tibétaines, herbes, ail et gingembre, offrant une chaleur in...	**$19.00**
Sipen Luk Tentuk with Minced Tofu Traditional Tibetan style soup cooked with egg noodle, minced tofu, Tibetan spices, herbs, garlic, and ginger (hotter t...	**$16.00**

House Specialties

ITEM	PRICE
Annapurna Curry Traditional Nepalese style curry sauce cooked with fresh spices, sauteed onions, tomatoes, and cilantro.	**$16.00**
Himalayan Curry Vegan. Sherpa's favorite curry sauce cooked with tomatoes, onions, sweet peas, potatoes, Tibetan herbs and a hint of Sze...	**$16.00**
Lhasa Curry Specially mixed flavors of Tibetan spices and herbs cooked with creamy tomato sauce.	**$16.00**
Goa Curry Sauce curry à base de noix de coco, mijotée avec des feuilles de curry fraîches, des oignons et des graines de fenugrec...	**$16.00**

Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Dal Bhat Lentil soup cooked with onions, fresh tomatoes, and spices and served with basmati rice.	**$14.00**
Chana Masala Steamed chick-peas cooked with tomatoes, garlic, onions, and flavored with chat-pata sauce	**$14.00**
Kauli Ko Tarkari Cauliflower, potatoes and snow peas cooked in traditional Nepalese style with ginger, cilantro, garlic, tomatoes, and fr...	**$16.00**
Saag Aloo Épinards frais, tomates et pommes de terre mijotés avec un mélange d'épices indiennes moulues sur place.	**$14.00**
Palak Tofu Fresh spinach, tomatoes, and tofu cooked with freshly ground spices.	**$14.00**
Monk Stir-Fry Tofu and mixed vegetable stir-fry in Tibetan style with garlic and ginger sauce.	**$15.00**
Tofu-Veggie Masala Assortiment de légumes frais et tofu mijotés dans une riche sauce à base de noix de cajou et de masala.	**$16.00**
Mater Paneer Du paneer maison mijoté avec des petits pois dans une sauce onctueuse.	**$15.00**
Saag Chana Épinards frais mijotés avec des pois chiches et une sélection de fines épices indiennes.	**$14.00**
Vegetable Kofta Minced paneer and vegetable balls cooked in creamy sauce and herbs.	**$15.00**
Palak Paneer (Vegetarian Entrees) Paneer and creamy spinach deliciously flavored with garlic and ginger.	**$16.00**

ITEM	PRICE
Aloo Tama Ra Bodi with green beans Classic Nepali mountain dish, mountain bamboo shoots, potatoes, black eyed beans, green beans cooked with garlic, ginger...	**$17.00**

Chicken Entrees

ITEM	PRICE
Chicken Ra Sabji Morceaux de poulet désossé mijotés avec un assortiment de légumes de saison, baignés dans notre sauce au curry maison su...	**$17.00**
Chicken Masala De tendres morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce masala onctueuse à base de noix de cajou.	**$18.00**
Chicken Tse Nenzom Boneless pieces of chicken breast stir-fried in Tibetan style with fresh seasonal vegetables, in garlic, and ginger sauc...	**$17.00**
Chicken Tikka Masala (Chicken Entrees) Boneless pieces of tandoori chicken breast cooked in a creamy cashew nut based masala sauce.	**$19.00**
Chicken Tikka Saag Boneless pieces of tandoori chicken breast (tikka) cooked in pureed spinach and flavored with ginger and spices.	**$18.00**
Saag Chicken Morceaux de poulet tendres mijotés avec des feuilles d'épinards réduites en purée, agrémentés de gingembre et d'épices f...	**$17.00**
Aloo Tama Bodi with Chicken Des tendres morceaux de poulet, des pommes de terre et des haricots à œil noir mijotent avec des pousses de bambou monta...	**$17.00**
Spicy Chicken Vindaloo Zesty curry cooked with boneless pieces of chicken in a tangy sauce of vinegar, ginger, potatoes, and freshly ground Ind...	**$18.00**
Mango Mazza with Chicken Chunks of mango stir-fried with paneer, carrots, broccoli, mushrooms, zucchini, and seasonal vegetables, and pieces of c...	**$21.00**
Chow Chow with Chicken Un plat de nouilles sautées à la tibétaine, agrémenté de morceaux de poulet tendre, accompagné d'une sauce chili maison...	**$20.00**

Lamb Entrees

ITEM	PRICE
Lamb Kofta Faux-filets faits de viande d'agneau hachée, mélangée à des légumes et des fines herbes vertes, mijotés dans une sauce c...	**$19.00**
Lamb Saag Morceaux d'agneau tendres mijotés avec des épinards, du gingembre frais et des épices.	**$19.00**
Lamb Madras Tender chunks of lamb simmered in a spicy sauce with tomatoes, red chilies, and a coconut sauce.	**$21.00**
Spicy Lamb Vindaloo Curry audacieux mijoté dans une sauce piquante à base de vinaigre, gingembre, pommes de terre, et un mélange de parfums...	**$21.00**
Mango Mazza with Lamb Chunks of mango stir-fried with paneer, carrots, broccoli, mushrooms, zucchini, and seasonal vegetables and pieces of la...	**$22.00**

Seafood Entrees

ITEM	PRICE
Shrimp Korma De tendres crevettes tigrées mijotées dans une sauce indienne classique infusée de safran et de noix de cajou.	**$19.00**
Lasun Shrimp Crevettes tigre sautées aux champignons, oignons, ail, carottes et brocoli, enrobées d'une sauce à l'ail.	**$19.00**

ITEM	PRICE
Fish Korma Codfish cooked with garlic and fresh Indian spices in cashew base korma sauce with saffron.	**$19.00**
Chow Chow with Shrimp Nouilles sautées à la tibétaine agrémentées de crevettes juteuses, accompagnées d'une sauce piquante maison.	**$22.00**
Goan Style Mussels with Garlic Naan Les moules sont mijotées dans une sauce curry à base de lait de coco et vin blanc, agrémentées d'ail rôti, de fines herb...	**$22.00**

Extras

ITEM	PRICE
Basmati Rice	**$4.00**
Mula Ko Achar Radish pickle, 16 oz jar. discount price, keep in refrigerator once you open the lid.	**$8.00**
Brown rice	**$4.00**
Plum Chutney (16 oz) from chef Roshita: my garden plum, brown sugar, hing, cumin, Himalayan salt and olive oil (16 oz jar, limited quantity)...	**$12.00**
Mixed Pickle Un mélange épicé de légumes croquants et de fruits marinés, offrant un équilibre vibrant entre le piquant et l'acidité,...	**$2.00**
Mango Chutney	**$2.00**
Chopped Onions	**$2.00**
Sesame Chutney	**$2.00**
Mint Chutney	**$2.00**
Tamarind Chutney Une touche d'acidité douce et légèrement épicée, ce chutney est préparé à partir de tamarin mûr mijoté avec des notes de...	**$2.00**

Beverages and Lassi

ITEM	PRICE
Mango Lassi Fresh yogurt smoothie with mango	**$6.00**
Sweet Lassi Un mélange rafraîchissant de yaourt frais et d'une touche de sucre, mélangé à la perfection pour une boisson douce et cr...	**$6.00**
Mango Lemonade	**$5.00**
Iced Chai Tea	**$6.00**
Guava Juice	**$5.00**
Tamarind Juice	**$5.00**

Beer and Wine

ITEM	PRICE
Taj Mahal Beer Indian Lager, 650ml	**$12.00**
Cabernet Sauvignon Robert Mondavi, Private Selection, California wine	**$25.00**

ITEM	PRICE
Merlot Cupcake Vineyards, Central Coast, California	**$25.00**
Shiraz Cupcake Vineyards, Barossa, California	**$25.00**
Cavit Pinot Grigio Cavit, Pinot Grigio, Italy (white wine)	**$25.00**
Chardonnay Woodbridge Chardonnay, California	**$25.00**
Riesling Chateau St Michelle, Riesling Columbia Valley	**$25.00**

Picked for you

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet tandoori désossés mijotés dans une sauce masala onctueuse aux noix de cajou.	**$19.00**
Maharaja Samosa Crispy pastry filled with spiced potatoes, peas, coriander, and cilantro served with mint and tamarind chutneys (2 pcs).	**$9.00**
Tensing Momo Tibetan style dumpling served with peanut, sesame and tomato chutneys. (6 pcs)	**$10.00**
Palak Paneer Épinards crémeux accompagnés de morceaux tendres de paneer, parfumés avec du gingembre et de l'ail.	**$16.00**
Spinach Momo Tibetan style (vegetarian) dumpling served with peanut, sesame and tomato chutneys. (6 pcs)	**$10.00**

Soups and Salads

ITEM	PRICE
Kachumber Salad A refreshing relish of diced tomato, onion, cucumber, cilantro and a hint of fresh lime juice.	**$7.00**
Motuk Soup Tibetan style chicken dumpling soup cooked with roasted garlic, green onions, and Tibetan herbs.	**$9.00**

Daily Dinner Special

ITEM	PRICE
Aloo Tama Ra Bodi Classic Nepali mountain dish, mountain bamboo shoots, potatoes, black eyed beans cooked with garlic, ginger and flavor w...	**$16.00**
Mango Mazza Chunks of mango stir-fried with paneer, carrots, broccoli, mushrooms, zucchini, and seasonal vegetables in creamy mango...	**$19.00**
Khasi Ko Masu Goat meat with bone cooked with freshly ground garam masala, spices, garlic, and ginger, cilantro and served with your c...	**$25.00**
Chow Chow with Mixed Vegetables Nouilles sautées à la tibétaine avec un mélange de légumes variés, accompagnées d'une sauce chili maison.	**$18.00**