



Annapurna Cafe

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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 fraï...	\$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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
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 false	\$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 false	\$12.00
Cabernet Sauvignon false	\$25.00
Merlot Cupcake Vineyards, Central Coast, California	\$25.00
Shiraz false	\$25.00
Cavit Pinot Grigio false	\$25.00
Chardonnay Woodbridge Chardonnay, California	\$25.00

ITEM	PRICE
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