



Asiana Indian Cuisine

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Family Meal

ITEM	PRICE
Mughalai Special Dinner A meal with reshmi kebab, lamb khorma, aloo Gobi curry, saag paneer, chicken tikka, Boti kabob, rice, naan and Dessert G...	\$46.99
Asiana Special Dinner Un repas végétarien comprenant un samosa aux légumes croustillant, du paneer tikka juteux, du dal makhani onctueux, du s...	\$42.99

Appetizers

ITEM	PRICE
Veg Samosa Croûtes croustillantes farcies de pommes de terre et pois.	\$8.99
Chicken '65' Morceaux de poulet marinés dans un mélange d'épices exotiques, puis plongés dans l'huile chaude jusqu'à obtenir une coul...	\$10.49
Cauliflower '65' Marinated spicy cauliflower deep-fried.	\$9.49
Assorted Platter Une sélection variée comprenant des samosas croustillants, des rouleaux de printemps, des kababs reshmi tendres et des k...	\$14.49
Veg Pakora Batter fried vegetable crisps.	\$8.99
Veg Spring Rolls Shredded spiced vegetables rolled and fried.	\$7.99
Chicken Keema Samosa Ground chicken and peas stuffed with crispy turnover.	\$12.99
Reshmi Kabob Faux filet de poulet haché relevé d'épices, grillé avec soin dans un four tandoori.	\$10.99
Mirapakai Kodi Morceaux de poulet marinés, frits et sautés avec des oignons et des poivrons.	\$12.99

Vegetables

ITEM	PRICE
Saag Paneer Morceaux de fromage cottage nichés dans un onctueux mélange d'épinards crémeux.	\$15.99
Malai Kofta Homemade cheese and potato balls cooked with creamy sauce and spices.	\$15.49
Paneer Butter Masala Des cubes de fromage paneer mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates et d'épices.	\$15.99
Navaratham Khorma Un mélange de légumes du jardin mijotés dans une sauce onctueuse.	\$14.99
Dal Makani Black lentils cooked with tomatoes and cream.	\$14.99
Channa Masala Pois chiches mijotés avec des oignons, tomates et un mélange d'épices savoureux.	\$14.49
Aloo Gobl Curry Combination of potato and cauliflower curry.	\$13.99
Bagara Baigan Baby eggplant cooked with our special combination of spices. (Has Peanuts and Cashewnuts)	\$14.99

ITEM	PRICE
Bhindi Masala Okra tendre mijotée avec des oignons et des tomates.	\$14.99
Mutter Paneer Morceaux de fromage cottage mélangés avec des petits pois verts dans une sauce crémeuse.	\$14.99
Kadai Paneer Morceaux de fromage blanc mijotés avec des poivrons colorés et des oignons, le tout dans une sauce tomate délicatement é...	\$14.99
Dal Thadka Lentilles jaunes mijotées et agrémentées de savoureux épices indiennes.	\$13.99
Dal Palak Yellow lentils cooked with spinach and spices.	\$14.49
Sambar Lentilles mijotées avec des légumes et épices du sud de l'Inde.	\$11.49
Rasam	\$9.49

Chicken Entrées

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillés, soigneusement nappés d'une sauce tomate onctueuse et épicée. Accompagné de votre choix de ri...	\$18.49
Butter Chicken Poulet tandoori sans os mijoté dans une sauce riche à la tomate et au beurre. Accompagné de riz pilaf ou de naan, selon...	\$18.49
Chicken Khorma Chicken cooked with creamy onion sauce and nuts. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$16.99
Chicken Curry Cubes of chicken cooked in native style with spices and coconut. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$15.99
Chicken Vindaloo Boneless chicken cooked with chili tangy sauce. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$16.49
Kadai Murg Hot and spicy chicken cooked in tomatoes, onions, and bell peppers. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$16.99
Chicken Saagwala A blend of chicken curry and spinach. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$16.49
Chicken Nilgiri Boneless chicken cooked with cilantro mint in southern style. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$16.49
Chicken Chettinad Poulet sans os mijoté dans une sauce aux épices Chettinad. Accompagné de votre choix de pilaf de riz ou de naan.	\$16.49

Lamb Entrées

ITEM	PRICE
Lamb Tikka Masala Chunks of lamb cooked in creamy tomato sauce. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$19.49
Lamb Khorma Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce curry onctueuse aux noix. Accompagné de votre choix de riz pilaf ou de naan.	\$18.99
Lamb Rogan Josh Lamb curry with a blend of Kashmiri chili and ginger. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$17.99
Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée au piment et vinaigre. Accompagnés de votre choix de riz pilaf ou de naa...	\$17.99

ITEM	PRICE
Lamb Curry Perfect blend of lamb in our special curry sauce. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$17.49
Lamb Hydreabadi Curry d'agneau épicé, généreusement relevé de poivre noir moulu et parfumé de coriandre fraîche. Choix entre un riz pila...	\$17.99
Goat Curry Goat cubes cooked in special curry sauce. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$19.49
Seafood Entrées	
ITEM	PRICE
Shrimp Tikka Masala Crevettes épicées étouffées dans une sauce curry tomate onctueuse. Accompagné de pilaf de riz ou de naan au choix.	\$19.49
Malabarr Shrimp Curry Crevettes mijotées dans une sauce au curry épicée à l'indienne. Accompagnées de votre choix de riz pilaf parfumé ou d'un...	\$18.99
Kadai Jhinga Shrimp cooked with tomatoes, onions, bell peppers, and spices. Served with choice of rice pilaf or naan.	\$18.99
Asiana Special Platters	
ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Plt Served with rice, naan, saag paneer, and tarkari-do-pyaza.	\$17.99
Lamb Rogan Josh Plt Served with rice, naan, saag paneer, and tarkari-do-pyaza.	\$18.49
Malai Kofta Plt Served with rice, naan, saag paneer, and tarkari-do-pyaza.	\$16.99
Paneer Butter Masala Plt Dés de fromage paneer mijotés dans une sauce riche à base de tomates, d'oignons et d'un mélange aromatique d'épices.	\$16.99
Kadai Chicken Plt spicy chicken with tomatoes, onion & peppers.	\$17.99
Lamb Tikka Masala Plt lamb in creamy tomato sauce.	\$18.99
Channa Masala Plt Pois chiches mijotés dans une sauce à base de tomates et d'oignons, subtilement épicée.	\$16.99
Indo Chinese Specialties	
ITEM	PRICE
Gobi Manchurian Batter fried cauliflower sauteed with onion, ginger, garlic, and tossed with our special sauces.	\$14.99
Veg- Hakka Noodles Fresh Vegetables Sauteed with Noodles indo chinese style	\$14.99
Vegetable Fried Rice Fresh vegetable sauteed with rice and special blend of spices.	\$14.99
Tandoori Specials	
ITEM	PRICE

Tandoori Chicken	\$15.99
Chicken marinated with yogurt sauce and grilled in tandoor. Served with naan and daal.	
Chicken Tikka	\$17.99
Morceaux de poulet désossés, imprégnés d'un mélange de fines épices, cuits lentement dans un four tandoor. Accompagné de...	
Paneer Tikka	\$17.99
Morceaux de fromage cottage marinés et grillés aux épices, accompagnés de légumes assortis. Proposé avec du naan crousti...	
Boti Kabab	\$18.99
Tendres morceaux d'agneau marinés dans un mélange de yogourt et d'épices, grillés à la perfection dans un tandoor. Accom...	
Tandoori Shrimp	\$19.99
Crevettes grillées dans un tandoor, subtilement épicées. Accompagnées de naan et d'un savoureux daal.	
South Indian Specials	
ITEM	PRICE
Soup Sambar	\$6.99
Un mélange réconfortant de légumes et de lentilles cuisinés avec des épices aromatiques, accompagné de sambar savoureux...	
Soup Rasam	\$5.99
Un bouillon énergique préparé avec des tomates mûres, de l'ail parfumé, du cumin aromatique et une touche de poivre noir...	
Rice and Biryani	
ITEM	PRICE
Chicken Biryani	\$16.99
Boneless chicken cooked with saffron basmati rice and flavored with herbs and spices.	
Lamb Biryani	\$17.99
Boneless lamb cooked with saffron basmati rice and flavored with herbs and spices.	
Goat Biryani (with Bones)	\$18.99
Morceaux de chèvre avec os mijotés avec du riz basmati infusé au safran, rehaussé par un mélange subtil d'herbes et d'ép...	
Vegetable Biryani	\$14.99
Garden fresh vegetable cooked with saffron basmati rice in mild spices.	
Shrimp Biryani	\$18.99
Crevettes mijotées avec du riz basmati infusé au safran, rehaussées par un mélange d'herbes et d'épices aromatiques.	
Rice Pilaf	\$3.99
Basmati soigneusement préparé avec du garam masala, légèrement parfumé au safran.	
Side Orders	
ITEM	PRICE
Raitha	\$3.99
false	
Pappad	\$2.99
Fines feuilles de lentilles noires croustillantes, légèrement grillées pour un croquant subtil. Parfumées de cumin et de...	
Mango Chutney	\$2.99
Transformez votre repas avec ce chutney de mangue vibrant. Les mangues mûries au soleil sont soigneusement coupées en dé...	
Onion Chilli and Lemon	\$1.99
false	
Pickle	\$1.49

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Une boisson crémeuse au yaourt fait maison mélangée à la douceur onctueuse de la mangue.	\$4.99
Masala Chai Une infusion de thé noir épicé, doucement mélangée avec du lait crémeux et une sélection d'épices aromatiques.	\$3.49
Soft Drinks false	\$1.99
Rose Milk Lait sucré parfumé au sirop de rose.	\$4.99
Madras Coffee Southern-style brewed coffee with milk.	\$3.99
Lassi Homemade yogurt drink served sweet or salty.	\$3.99

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Fried milk dumplings soaked in saffron flavored sugar syrup.	\$4.99
Rice Kheer Infusion onctueuse de riz moelleux lentement mijoté dans du lait, parfumé de safran délicat et légèrement sucré.	\$4.99
Mango Kulfi Homemade ice cream blended with mango fruit.	\$4.99
Pistachio Ice Cream Crème glacée à la pistache faite maison.	\$4.99

Tandoori Bread or Naan

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain blanc levé parfumé à l'ail, cuit au tandoor pour une texture moelleuse et légèrement dorée.	\$5.99
Naan Traditional leavened white bread.	\$3.99
Paneer Kulcha Pain cuit au four, généreusement garni de fromage paneer.	\$5.99
Kashmiri Naan Pain blanc levé garni de fruits secs et de noix.	\$5.99
Roti Pain plat fait de farine de blé entier, sans levure.	\$3.99