



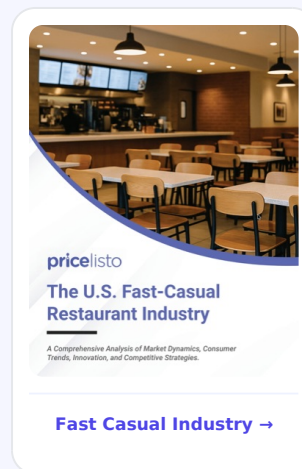
Benares

Benares

Menu Prices — October 24, 2026

Benares menu with prices in United States, updated September 2021: 146 items across 17 categories, prices from \$2.00 to \$33.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Benares Menu with Prices (United States)

Benares menu with prices in United States, updated September 2021: 146 items across 17 categories, prices from \$2.00 to \$33.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/benares

Menu categories: Appetizers - Non Vegetarian · Appetizers - Vegetarian · Biryanis · Rice · Soups & Salads · Breads · Chicken · Vegetarian · Vegan · Goat & Lamb · Seafood · Tandoori Main Course · Sides · Dessert · Tea · Beverages · Prix Fixe Special

Appetizers - Non Vegetarian

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Morceaux de poulet juteux cuits au tandoor, imprégnés d'une marinade au yaourt et aux épices savoureuses.	\$14.00
Crab Chettinadu Lamp crab meat seasoned with garlic, ginger, roasted coconut and spices.	\$23.00
Tawa Scallops Coquilles Saint-Jacques saisies à la poêle avec une touche de coriandre, de piment vert et de gingembre, accompagnées d'...	\$23.00
Galouti Kebab (Lamb) (Famous Kebab from Lucknow) Mutton boneless marinated with papaya and chef's special spices and s...	\$17.00
Haryali Kebab Tandoor grilled chicken marinated in cilantro, mint, ginger and garlic.	\$15.00
Achchari Chicken Tikka Chicken marinated with pickle and spices cooked in tandoor and served with mint sauce.	\$14.00
Fish Amritsari (Fish Pakora) Fish marinated in ginger, garlic, garam masala, yogurt and coated with gram flour.	\$15.00
Kakori Kebab (Seekh Kebab) Ground lamb rubbed with ginger, garlic, chili, infused with poppy seeds and nutmeg.	\$15.00
Konkani Shrimp Crevettes enrobées d'une sauce tomate épicée, infusée de cumin, de cannelle et de poivre noir.	\$19.00
Makkai Ka Soweta Lamb shoulder marinated in yogurt, turmeric, chili, ginger, and garlic, stewed with corn.	\$17.00
Barrah Kebab Morceaux d'agneau tendres imprégnés de yaourt et parfumés à la noix de muscade.	\$16.00
Chicken Tikka Smokey Chicken marinated with yogurt and Indian spices, perfectly smoked with clove	\$14.00
Reshmi Kebab (Chicken) Ground grilled chicken with ginger, garlic, chili, infused with poppy seeds and nutmeg.	\$16.00
Kandhari Murgh (Malai Kebab) Poitrine de poulet marinée aux épices, accompagnée d'une sauce aux graines de grenade, dattes et groseilles.	\$14.00
Koli Erachi Des morceaux de poulet délicatement marinés dans un mélange de gingembre et d'ail, baignés dans une sauce poivrée à base...	\$17.00
Fish Malai Tikka Filet de poisson mariné dans un mélange onctueux de yaourt, fromage, cardamome et épices, grillé à la perfection.	\$16.00

Appetizers - Vegetarian

ITEM	PRICE
Adraki Samosa Feuilletés triangulaires garnis de pommes de terre et petits pois, relevés de poudre de mangue, gingembre et cumin. Acco...	\$9.00

ITEM	PRICE
<div>Khasta Gobhi</div> <div>Chou-fleur enrobé d'une pâte légère, relevé d'ail et de poivre concassé, nappé d'une sauce acidulée.</div>	\$11.00
<div>Paneer Tikka-gluten free</div> <div>Cottage cheese marinated in yogurt, turmeric, pomegranate, skewered and cooked in clay oven.</div>	\$13.00
<div>Aloo Papri Chaat</div> <div>Wheat crisps, chickpeas, potatoes topped with yogurt, roasted cumin, mint and tamarind sauces.</div>	\$9.00
<div>Eggplant Chaat-gluten free</div> <div>Des tranches d'aubergine croustillantes nappées de chutneys sucrés et acidulés, garnies de coriandre fraîche.</div>	\$10.00
<div>Mixed Pakoras-gluten free</div> <div>An array of eggplant, yam, spinach. Plantain and stuffed chili fritters.</div>	\$9.00
<div>Mathura Se (Aloo Tikki)</div> <div>Galettes de pommes de terre garnies de pois chiches épicés, agrémentées d'une sauce à la menthe et aux canneberges.</div>	\$10.00
<div>Kashmiri Tikki</div> <div>Croquettes de légumes rehaussées de gingembre et fenouil, doucement grillées et accompagnées d'une sauce à la menthe. Te...</div>	\$10.00
<div>Pani Puri Shots</div> <div>Petites poches croustillantes remplies de saveurs épicées et rafraîchissantes, servies avec une eau aromatisée au tamari...</div>	\$9.00
<div>Chili Paneer-gluten free</div> <div>Homemade Indian cheese pan fried and tossed in spicy chili sauce.</div>	\$14.00
<div>Kolhapuri Misal (Spicy)</div> <div>Un mélange épicé de haricots germés mijotés avec du piment, de la noix de coco et des herbes, accompagné de croustillant...</div>	\$11.00
<div>Bhel Puri-PEANUTS</div> <div>Puffed rice crisps with chopped onions, potatoes, avocado and com kernels, tossed with chutneys.</div>	\$9.00
<div>Banarsi Kachori</div> <div>Crispy flour puffs served with tomato salsa, potatoes, and chutneys.</div>	\$9.00
<div>Lasooni Lotus Root-gluten free</div> <div>Crispy lotus root with garlic and crushed pepper in a tangy sauce.</div>	\$10.00

Biryanis

ITEM	PRICE
Chicken Biryani	\$21.00
Goat Biryani	\$27.00
<div>Vegetable Biryani</div> <div>Riz basmati parfumé marié à un mélange délicat de légumes de saison cuits lentement. Les épices chaleureuses du safran e...</div>	\$19.00
<div>Lamb Biryani</div> <div>Des morceaux d'agneau tendres, marinés dans un mélange parfumé d'épices traditionnelles, cuisent doucement avec du riz b...</div>	\$25.00
Shrimp Biryani	\$27.00

Rice

ITEM	PRICE
<div>Jeera Rice</div> <div>Riz basmati parfumé aux graines de cumin.</div>	\$8.00
<div>Banarsi Rice</div> <div>Des grains de riz agrémentés d'une touche de citron pour une saveur subtilement acidulée.</div>	\$8.00
<div>Peas Pulao</div> <div>Saffron rice with peas.</div>	\$4.00

ITEM	PRICE
<div><div><div>Kashmiri Pulao</div><div>Riz parfumé au safran, garni de fruits frais et de noix croquantes.</div></div></div>	\$9.00
Soups & Salads	
ITEM	PRICE
<div><div><div>Mulligatawny Soup</div><div>Une soupe de lentilles aux épices chaudes.</div></div></div>	\$8.00
<div><div><div>Kozhi Rasam</div><div>Chicken soup flavored with fennel, black peppers, coconut and tomatoes.</div></div></div>	\$8.00
<div><div><div>Harabhara Salad</div><div>Un mélange croquant de laitue, concombre en dés, radis rouges, carottes et tomates cerises, accompagné de guacamole. Le...</div></div></div>	\$8.00
<div><div><div>Kashmiri Soup</div><div>Roasted turnip, beetroot, pigeon peas flavored with fennel, cumin, ginger and garlic.</div></div></div>	\$8.00
<div><div><div>Chicken Tikka Salad</div><div>Un mélange croquant de laitue fraîche, concombre en dés, radis rouges, carottes et tomates cerises, accompagné de morcea...</div></div></div>	\$14.00
<div><div><div>Lamb Tikka Salad</div><div>Lettuce, diced cucumber, red radish, carrots, cherry tomatoes & grilled lambwith chef's special dressing</div></div></div>	\$16.00
Breads	
ITEM	PRICE
<div><div><div>Garlic Naan</div><div>Ce pain plat tendre cuit au four tandoor enveloppe des saveurs d'ail parfumé et d'herbes fraîches. L'extérieur légèremen...</div></div></div>	\$5.00
<div><div><div>Naan</div></div></div>	\$4.00
<div><div><div>Laccha Paratha</div></div></div>	\$6.00
<div><div><div>Roti</div><div>Whole wheat roti bread (vegan)</div></div></div>	\$4.00
<div><div><div>Poori</div><div>Large poori</div></div></div>	\$5.00
<div><div><div>Paratha</div></div></div>	\$6.00
<div><div><div>Filled Kulcha</div><div>Choose from onion, potato, paneer.</div></div></div>	\$6.00
<div><div><div>Peshawari Naan</div><div>Farine tendre enveloppant une farce de cerises éclatées, de noix de coco parfumée, d'amandes croquantes et de raisins ju...</div></div></div>	\$5.00
<div><div><div>Aloo Paratha</div><div>Un pain plat farci généreusement de pommes de terre épicées, l'Aloo Paratha est cuit à la poêle jusqu'à ce qu'il soit do...</div></div></div>	\$6.00
<div><div><div>Rosemary Naan</div><div>Ce pain plat moelleux, doré au tandoor, exhale les arômes parfumés du romarin frais. Sa croûte légèrement croustillante...</div></div></div>	\$4.00
<div><div><div>Bread Basket</div></div></div>	\$15.00
<div><div><div>Chicken Tikka and Cheese Kulcha</div></div></div>	\$7.00
<div><div><div>Mint Paratha</div><div>Feuilles de menthe fraîches infusent cette paratha feuilletée, créant une explosion herbacée à chaque bouchée. Préparée...</div></div></div>	\$6.00
<div><div><div>Bhatura</div></div></div>	\$6.00
<div><div><div>Makki Roti</div></div></div>	\$5.00

Chicken

ITEM	PRICE
<div>Chicken Tikka Masala</div> <div>Morceaux de poulet grillé sans os mijotés dans une sauce aux tomates prunes, subtilement parfumée au fenugrec.</div>	\$20.00
<div>Butter Chicken</div> <div>Tandoori grilled chicken strips cooked with a creamy tomato sauce</div>	\$20.00
<div>Chicken Shahi Korma</div> <div>Chicken grill in rich cashew nut and almond cream sauce.</div>	\$20.00
<div>Andhra Chicken Curry</div> <div>Morceaux de poulet cuits lentement dans une sauce à base de noix de coco, gingembre et ail.</div>	\$20.00
<div>Chicken Saag</div> <div>Morceaux de poulet tendres cuisinés avec des épinards frais, parfumés aux épices savoureuses.</div>	\$20.00
<div>Chili Chicken</div> <div>Poulet à la mode indo-chinoise, frit jusqu'à obtenir une texture parfaite, mélangé avec des poivrons croquants, des oign...</div>	\$20.00
<div>Chicken Vindaloo</div> <div>Famous chicken preparation from Goa cooked with vinegar, hot chilies and spices.</div>	\$20.00
<div>Chicken Kali Mirchi</div> <div>Chicken cubes cooked in a creamy black pepper sauce.</div>	\$20.00
<div>Murgh Khubani</div> <div>Tendres morceaux de poulet tikka grillés reposant sur une sauce d'abricots épicée.</div>	\$20.00
<div>Chicken Jalfrezie</div> <div>Morceaux de poulet mêlés à des légumes variés, nappés d'une sauce distinctive.</div>	\$20.00

Vegetarian

ITEM	PRICE
<div>Saag Paneer</div> <div>Fresh spinach cooked with cottage cheese, tempered with cumin, ginger and garlic.</div>	\$19.00
<div>Dal Makhani</div> <div>Lentilles noires mijotées lentement toute la nuit, infusées de beurre et nappées d'une sauce aux tomates.</div>	\$17.00
<div>Malai Kofta</div> <div>Vegetable and cheese dumplings cooked in a cashew and onion gravy.</div>	\$19.00
<div>Banarsi Dum Aloo</div> <div>Potato whole simmered in flavorful "hing" gravy.</div>	\$17.00
<div>Paneer Makhani</div> <div>Désolé, je ne peux pas fournir une réponse.</div>	\$19.00
<div>Mutter Paneer</div> <div>Cottage cheese and peas cooked in light yellow scruce.</div>	\$19.00
<div>Soy Tikka Masala</div> <div>Grilled soy simmered in fenugreek flavored plum tomato sauce.</div>	\$19.00
<div>Navrattan Korma</div> <div>Légumes assortis mijotés dans une sauce riche, agrémentés de noix croquantes et de fruits succulents.</div>	\$18.00
<div>Chana Saag</div> <div>Un mélange de pois chiches mijotés avec des épinards savoureux.</div>	\$18.00
<div>Shahi Paneer</div> <div>Cottage cheese cooked in creamy gravy prepared with tomato, onions and cashew nuts.</div>	\$19.00

ITEM	PRICE
Banarsi Dal Association harmonieuse de lentilles rouges, pois chiches et toor dal, saisis dans un mélange d'oignons, gingembre et to...	\$17.00
Baingan Mirch Ka Salan Mini aubergines gently cooked in a coconut and peanut-based gravy, infused with fragrant curry leaves, and garnished wit...	\$17.00
Diwani Handi Un mélange de légumes variés, rehaussé de fromage et d'aubergines, le tout mijoté dans une sauce curry aux épinards.	\$17.00
Gobhi Jaipuri Pommes de terre et chou-fleur mijotés doucement avec du cumin, de la coriandre et des flocons de piment.	\$17.00
Sarson Saag Feuilles de moutarde mijotées avec des épinards et des épices.	\$19.00
Kadhi Pakora Boulettes d'oignon mijotées dans une sauce au yaourt, farines de pois chiches et un savoureux mélange d'épices.	\$19.00
Paneer Bhurji Du paneer émietté cuisiné avec des tomates, des oignons et des poivrons.	\$19.00
Achari Bhindi Fresh okra cooked with pickled, flavored spices.	\$17.00
Baingan Bharta Eggplant roasted on tire cooked with onion and peas.	\$18.00

Vegan

ITEM	PRICE
Yellow Dal Yellow dal yollow lentils cooked to perfection on slow fire finished with tempered herbs and spices.	\$17.00
Aloo Gobi Potato and cauliflower cooked in cumin and spices.	\$17.00
Peshawari Chole Pois chiches mijotés dans un mélange d'herbes grillées et d'épices, délicatement associés à une sauce onctueuse de tomat...	\$17.00
Aloo Baingan Carré d'aubergines et pommes de terre en sauce épicée.	\$17.00
Maah Ki Dal Lentilles noires mijotées lentement toute la nuit et enrichies d'une sauce à la tomate.	\$17.00
Jeera Aloo Potatoes spiced with cumin.	\$17.00
Saag Only Épinards mijotés à la maison imprégnés d'un mélange d'épices savoureux.	\$17.00
Bhindi Des tendres gombos mijotés lentement avec un assortiment d'épices savoureuses.	\$17.00
Mixed Vegetables Un mélange de légumes frais mijotés dans une sauce à base d'oignon et de tomates.	\$17.00

Goat & Lamb

ITEM	PRICE
Lamb Vindaloo Faux filet d'agneau mijoté dans une sauce épicée de piments forts et vinaigre, imprégnée des arômes traditionnels du Goa...	\$23.00
Laal Maans Tendres morceaux d'agneau mijotés soigneusement au feu doux avec du yaourt, du piment, du curcuma, de l'oignon, du ginge...	\$23.00

ITEM	PRICE
Punjabi Goat Curry Chèvre mijotée dans une sauce épaisse à base d'oignons et de tomates, classique du nord de l'Inde.	\$25.00
Barrah Masaledar Lamb chops grilled and infused in a sauce of onion and tomato with garam masala.	\$33.00
Lamb Saag Des morceaux d'agneau cuits à la perfection, accompagnés d'épinards frais et parfumés d'un savant mélange d'épices.	\$23.00
Rogan Josh A signature dish from Kashmir, consists of succulent pieces of lamb in cardamom aniseed and paprika flavored sauce.	\$23.00
Kadhai Goat Morceaux tendres de chèvre mijotés avec des tomates fraîches, des oignons, du gingembre et de l'ail, puis rehaussés de c...	\$25.00
Lamb Korma Tender pieces of lamb cooked in rich cashew nut and almond cream sauce.	\$23.00
Keema Mutter Minced lamb and green peas cooked with fresh ground spices.	\$24.00

Seafood

ITEM	PRICE
Cheema Thenga Marinated jumbo prawns grilled and simmered in coconut milk curry.	\$33.00
Goan Shrimp Curry Shrimps cooked with sauteed onion, lime juice, spices and fresh coconut milk.	\$27.00
Shrimp Curry Crevettes mijotées dans une sauce onctueuse à base d'oignons et de tomates.	\$27.00
Salmon Curry Onion and tomato sauce medium.	\$25.00
Kekda Kari Kari de crabes de style nadan du Kerala, préparé avec de gros morceaux de crabe mijotés dans une sauce parfumée aux feui...	\$32.00
Goan Salmon Curry Fresh salmon cooked in coconut and cream sauce.	\$25.00

Tandoori Main Course

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Poulet mariné dans du yaourt, agrémenté d'épices aromatiques et de jus de citron, ensuite cuit dans un four tandoor.	\$20.00
Mix Grill Un assortiment de viandes marinées grillées au tandoor, préparé avec soin pour révéler toute la richesse des épices et d...	\$33.00
Aamiya Tulsi Jhinga Faux-reponse	\$29.00
Lamb Chops Juley lamb chops from ribs, marinated to perfection, cooked in clay oven.	\$33.00
Salmon Tikka Salmon fish cubes, marinated in tandoori masala, cooked in tandoor.	\$27.00

Sides

ITEM	PRICE
------	-------

Cucumber Raita	\$4.00
Papadum	\$3.00
Tikka Masala Sauce (16 Oz)	\$8.00
Tomato Chutney	\$4.00
Mango Chutney	\$4.00
Dahi Bhalla	\$6.00
Lentil dumplings in sweet Yogurt	
Eggplant and Garlic Chutney	\$4.00
Pickle	\$4.00
Onion Tomato Raita	\$4.00
Boondi Raita	\$4.00
Fines bouchées de boondi dorées, trempées dans un yaourt velouté et légèrement épicé. Chaque bouchée est une combinaison...	
Curry Sauce (16 Oz)	\$8.00
Vindaloo Sauce (16 Oz)	\$8.00
Aloo Fried	\$4.00

Dessert

ITEM	PRICE
Gulab Jamun	\$9.00
De tendres boules de lait concentré, baignées dans un sirop de sucre.	
Rasmalai	\$9.00
De tendres boulettes de fromage cottage, baignées dans une sauce délicate et sucrée infusée de cardamome.	
Gajar Halwa	\$9.00
Carrot pudding.	
Kheer Anarkali	\$8.00
Pomegranate flavored rice pudding cooked on slow fire with milk, reduced.	
Moong Dal Halwa	\$9.00
Un dessert riche et gourmand fait à base de lentilles jaunes, agrémenté de ghee et parfumé aux éclats de cardamome.	

Tea

ITEM	PRICE
Masala Chai	\$5.00
Tea	\$3.00
Madras Coffee	\$5.00

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi	\$6.00
Mango lassi, lassi sucré, lassi salé, lassi à la rose.	
Canned Soda	\$2.00
San Pellegrino Sparkling Water	\$5.00

ITEM	PRICE
Iced Tea	\$3.00
Lemonade	\$4.00

Prix Fixe Special

ITEM	PRICE
Prix Fixe Special Faux-filet de saumon délicatement grillé, accompagné de légumes de saison croquants, suivi d'un curry de poulet aux épic...	\$24.95
Prix Fixe Special (Prix Fixe Special) Accompagné de riz Basmati délicatement parfumé, de pain naan tendre, de raita rafraîchissante et de chutney de mangue do...	\$24.95