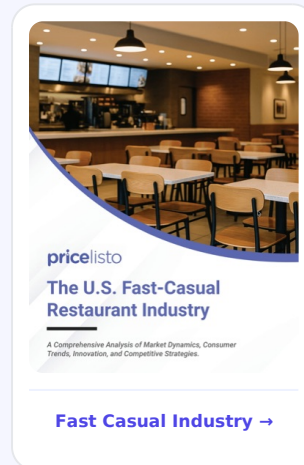




Benares

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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
Khasta Gobhi Chou-fleur enrobé d'une pâte légère, relevé d'ail et de poivre concassé, nappé d'une sauce acidulée.	\$11.00
Paneer Tikka-gluten free Cottage cheese marinated in yogurt, turmeric, pomegranate, skewered and cooked in clay oven.	\$13.00
Aloo Papri Chaat Wheat crisps, chickpeas, potatoes topped with yogurt, roasted cumin, mint and tamarind sauces.	\$9.00

ITEM	PRICE
Eggplant Chaat-gluten free Des tranches d'aubergine croustillantes nappées de chutneys sucrés et acidulés, garnies de coriandre fraîche.	\$10.00
Mixed Pakoras-gluten free An array of eggplant, yam, spinach. Plantain and stuffed chili fritters.	\$9.00
Mathura Se (Aloo Tikki) Galettes de pommes de terre garnies de pois chiches épicés, agrémentées d'une sauce à la menthe et aux canneberges.	\$10.00
Kashmiri Tikki Croquettes de légumes rehaussées de gingembre et fenouil, doucement grillées et accompagnées d'une sauce à la menthe. Te...	\$10.00
Pani Puri Shots Petites poches croustillantes remplies de saveurs épicées et rafraîchissantes, servies avec une eau aromatisée au tamari...	\$9.00
Chili Paneer-gluten free Homemade Indian cheese pan fried and tossed in spicy chili sauce.	\$14.00
Kolhapuri Misal (Spicy) Un mélange épicé de haricots germés mijotés avec du piment, de la noix de coco et des herbes, accompagné de croustillant...	\$11.00
Bhel Puri-PEANUTS Puffed rice crisps with chopped onions, potatoes, avocado and com kernels, tossed with chutneys.	\$9.00
Banarsi Kachori Crispy flour puffs served with tomato salsa, potatoes, and chutneys.	\$9.00
Lasooni Lotus Root-gluten free Crispy lotus root with garlic and crushed pepper in a tangy sauce.	\$10.00

Biryanis

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

Rice

ITEM	PRICE
Jeera Rice Riz basmati parfumé aux graines de cumin.	\$8.00
Banarsi Rice Des grains de riz agrémentés d'une touche de citron pour une saveur subtilement acidulée.	\$8.00
Peas Pulao Saffron rice with peas.	\$4.00
Kashmiri Pulao Riz parfumé au safran, garni de fruits frais et de noix croquantes.	\$9.00

Soups & Salads

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

Mulligatawny Soup Une soupe de lentilles aux épices chaudes.	\$8.00
Kozhi Rasam Chicken soup flavored with fennel, black peppers, coconut and tomatoes.	\$8.00
Harabhara Salad Un mélange croquant de laitue, concombre en dés, radis rouges, carottes et tomates cerises, accompagné de guacamole. Le...	\$8.00
Kashmiri Soup Roasted turnip, beetroot, pigeon peas flavored with fennel, cumin, ginger and garlic.	\$8.00
Chicken Tikka Salad Un mélange croquant de laitue fraîche, concombre en dés, radis rouges, carottes et tomates cerises, accompagné de morcea...	\$14.00
Lamb Tikka Salad Lettuce, diced cucumber, red radish, carrots, cherry tomatoes & grilled lambwith chef's special dressing	\$16.00

Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Ce pain plat tendre cuit au four tandoor enveloppe des saveurs d'ail parfumé et d'herbes fraîches. L'extérieur légèremen...	\$5.00
Naan false	\$4.00
Laccha Paratha	\$6.00
Roti Whole wheat roti bread (vegan)	\$4.00
Poori Large poori	\$5.00
Paratha	\$6.00
Filled Kulcha Choose from onion, potato, paneer.	\$6.00
Peshawari Naan Farine tendre enveloppant une farce de cerises éclatées, de noix de coco parfumée, d'amandes croquantes et de raisins ju...	\$5.00
Aloo Paratha 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...	\$6.00
Rosemary Naan Ce pain plat moelleux, doré au tandoor, exhale les arômes parfumés du romarin frais. Sa croûte légèrement croustillante...	\$4.00
Bread Basket	\$15.00
Chicken Tikka and Cheese Kulcha	\$7.00
Mint Paratha Feuilles de menthe fraîches infusent cette paratha feuilletée, créant une explosion herbacée à chaque bouchée. Préparée...	\$6.00
Bhatura	\$6.00
Makki Roti	\$5.00

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillé sans os mijotés dans une sauce aux tomates prunes, subtilement parfumée au fenugrec.	\$20.00

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

Vegetarian

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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$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) false	\$8.00
Tomato Chutney false	\$4.00

ITEM	PRICE
Mango Chutney	\$4.00
Dahi Bhalla	\$6.00
Lentil dumplings in sweet Yogurt	
Eggplant and Garlic Chutney	\$4.00
Pickle	\$4.00
false	
Onion Tomato Raita	\$4.00
false	
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
false	
Vindaloo Sauce (16 Oz)	\$8.00
false	
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
false	
Tea	\$3.00
Madras Coffee	\$5.00
false	

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi	\$6.00
Mango lassi, lassi sucré, lassi salé, lassi à la rose.	
Canned Soda	\$2.00
false	

ITEM	PRICE
San Pellegrino Sparkling Water false	\$5.00
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