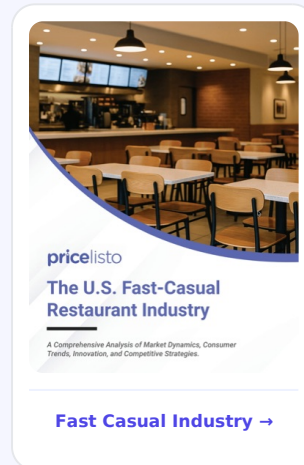




Bhojan Xpress

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Popular Items	
ITEM	PRICE
Samosa Pastry with spiced potato and green peas.	\$3.99
Chicken Biryani Une symphonie d'épices enveloppe des morceaux tendres de poulet mijotés avec soin, imprégnant chaque grain de riz basmat...	\$11.99
Aloo Paratha (Stuffed Potato) false	\$3.99
Aloo Tikki Spiced and stuffed potato patties.	\$3.99
Masala Dosa Crêpe de riz fermenté garnie de pommes de terre subtilement épicées, rehaussées de moutarde, piment et feuilles de curry...	\$9.99
Mutter Paneer Petits pois et cubes de fromage maison légèrement frits mijotés dans une sauce subtilement épicée.	\$11.99
Chicken Korma Une entrée raffinée de poulet lentement mijotée dans une sauce korma maison, parsemée de noix croquantes.	\$12.99
Chilli Paneer Morceaux de paneer dorés mélangés à une sauce piquante relevée, agrémentés de légumes croquants et d'herbes aromatiques.	\$9.99
Goat Korma Des morceaux de chèvre tendres mijotés dans une sauce korma parfumée, rehaussés par une touche de noix.	\$14.99
Paneer Tikka Cubes of homemade Indian cheese marinated with our special red sauce with yogurt and herbs, cooked in tandoor and served...	\$13.99

Appetizers, Soups & Salads	
ITEM	PRICE
Baby Corn Manchurian Tendres épis de maïs frits, mêlés à des morceaux croustillants d'oignons et de poivrons, relevés d'herbes fraîches et d'...	\$8.99
Aloo Tikki (Appetizers, Soups & Salads) Spiced and stuffed potato patties.	\$3.99
Chilli Paneer (Appetizers, Soups & Salads) Fromage paneer sauté dans une sauce au piment piquante, accompagné de légumes frais et herbes parfumées.	\$9.99
Chicken 65 Découvrez notre Chicken 65, une expérience culinaire vibrante, où des morceaux de poulet tendre sont marinés généreuseme...	\$9.99
Chilli Chicken Dés de poulet marinés enrobés de farine légère, sautés avec piments rouges et verts, ail, gingembre et oignons croustill...	\$9.99
Egg Puff Roll Une pâte feuilletée fourrée d'œuf assaisonné et d'herbes parfumées.	\$3.99
Gobi Manchurian Deep fried cauliflower sautéed with onion, bell pepper, fresh herbs, and spices.	\$8.99
Samosa (Appetizers, Soups & Salads) Feuilleté garni de pommes de terre épicées et de petits pois.	\$3.99

Combos	
ITEM	PRICE
Bhojan Veg Single Combo Choisissez votre plat végétarien préféré, accompagné d'un pain naan chaud et moelleux, un bol de riz parfumé et une géné...	\$8.99

ITEM	PRICE
Bhojan Tiffin Combo Option de deux plats tiffin accompagnée de garnitures offertes en complément.	\$12.49
Bhojan Non-Veg Single Combo Pain, choix d'un plat principal non-végétarien, riz, lentilles en accompagnement.	\$9.99
Bhojan Bread Combo Choice of Bread, 2- Entrees and Complimentary Sides	\$10.99
Bhojan Veg Double Combo Une sélection généreuse comprenant deux plats principaux végétariens de votre choix, servis avec du pain fraîchement pré...	\$9.99
Bhojan Dosa Combo 2 Mini Dosa, Choice of 1-Entree and Complimentary Sides	\$12.49
Bhojan Non-Veg Double Combo Bread, Choice of 2 Non Veg Entrees, Rice, Complimentary Dal.	\$11.99
Bhojan Single Combo Pain moelleux, sélection de votre plat principal préféré, riz parfumé, et dal offert pour accompagner.	\$9.99
Bhojan Double Combo Fausse	\$12.49

Breads

ITEM	PRICE
Aloo Paratha (Stuffed Potato) (Breads) Des pommes de terre soigneusement assaisonnées, mélangées à des épices aromatiques, sont enveloppées dans une pâte soupl...	\$3.99
Butter Naan false	\$1.99
Garlic Naan false	\$2.99
Malabar Paratha (Layered) Feuilleté couche par couche, le Malabar Paratha offre une texture croustillante à l'extérieur avec des couches tendres e...	\$1.99
Naan	\$1.99
Tandoori Roti false	\$2.99

From the Grill - Dosas

ITEM	PRICE
Paneer Kathi Roll Fines bandes de paneer soigneusement marinées et grillées à la perfection, enroulées dans un paratha chaud et moelleux....	\$7.99
Egg Kathi Roll Un pain plat indien enveloppe un mélange d'œufs légèrement battus et cuits, parsemé d'épices aromatiques. Les oignons ca...	\$7.99
Chicken Kathi Roll Morceaux de poulet marinés et grillés enveloppés dans un paratha chaud et moelleux. Des oignons croustillants et des poi...	\$7.99
Plain Dosa	\$8.99
Plain Mysore Spicy Dosa Fine crêpe délicatement recouverte d'un chutney épicé signature.	\$9.99
Masala Dosa (From the Grill - Dosas) Pommes de terre assaisonnées d'épices douces, relevées de graines de moutarde, de piments et de feuilles de curry, soign...	\$9.99

ITEM	PRICE
Mysore Hot Masala Dosa La crêpe de dosa de Mysore est légère et croustillante, préparée à partir de lentilles noires fermentées et de riz. Elle...	\$10.99
Paneer Masala Dosa Stuffed with lightly spiced Indian farmers cheese and herbs.	\$11.99
Spinach Masala Dosa Crêpe de lentilles croustillante farcie aux épinards frais, pommes de terre, et mélange de fines épices et herbes.	\$11.99
Cheese Masala Dosa Dosa croustillante garnie de pommes de terre épicées, rehaussée d'un mélange savoureux de quatre fromages fondants.	\$11.99

Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Dal Makhani Lentilles noires mijotées avec oignons frais, ail, gingembre, et tomates, le tout rehaussé d'une touche de beurre.	\$9.99
Chana Masala Pois chiches mijotés avec des oignons et des tomates, baignés dans une sauce savoureuse.	\$9.99
Baigan Bharatha Eggplant roasted in tandoori then mashed and blended with tomatoes onions ginger garlic and simmered with mild spices an...	\$11.99
Saag Paneer Morceaux de paneer cuits avec des épinards frais, rehaussés de coriandre, oignons, gingembre et tomates, le tout agrémén...	\$11.99
Veg Korma Un mélange coloré de légumes enveloppé dans une sauce onctueuse, agrémenté de quelques noix et de fines herbes.	\$11.99
Vegetable Chettinadu Un assortiment de légumes frais soigneusement choisis, mijotés dans une sauce aux épices authentiques et noix de coco to...	\$11.99
Jalfrezi Mélange de légumes du jardin et de paneer, marinés dans un mélange de gingembre et d'ail frais, cuisinés avec des herbes...	\$11.99
Mutter Paneer (Vegetarian Entrees) Peas and lightly fried homemade cheese cubes cooked in a mildly spiced sauce.	\$11.99
Karahi Paneer Morceaux de fromage indien préparés maison, mijotés dans un wok avec des oignons et des poivrons verts.	\$12.99
Paneer Tikka Masala Squares de fromage indien préparés dans une riche sauce tomate crémeuse.	\$12.99
Malai Kofta Un mélange de fromage indien maison et pommes de terre, enrichi de noix sèches, façonné en boulettes végétariennes, puis...	\$12.99
Bhojan's Kashmir's Korma Légumes mélangés cuits dans une sauce blanche onctueuse, parsemée de noix croquantes et de fruits délicatement sucrés.	\$14.99

Non-Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Butter Chicken Marinated Chicken cooked in a mildly spiced tomato sauce.	\$13.99
Chicken Vindaloo Morceaux de pommes de terre et tomates fraîches mijotés avec des épices au vinaigre dans une sauce vindaloo piquante.	\$11.99
Chicken Saag Morceaux de poulet mijotés avec des épinards verts frais, parfumés de coriandre et relevés de douces épices.	\$11.99
Chicken Korma (Non-Vegetarian Entrees) Poulet Korma : Une préparation traditionnelle mijotée doucement dans notre sauce korma distinctive, garnie de noix croqu...	\$12.99

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Le poulet est grillé dans un four tandoor puis amalgamé dans une sauce tomate onctueuse et parfumée.	\$12.99
Chettindu Chicken Authentic Chettindu sauce made from southern spices, sesame, coconut, and herbs.	\$12.99
Chettindu Lamb Tendre agneau mijoté dans une sauce Chettindu, riche en épices méridionales, avec une touche de sésame, de noix de coco...	\$13.99
Chettindu Goat Goat délicatement mijoté dans une sauce Chettindu, infusée de l'essence des épices du sud, de sésame croquant, de noix d...	\$13.99
Egg Masala Des œufs durs mijotés avec des oignons, tomates, gingembre et un mélange de condiments aromatiques.	\$9.99
Goat Vindaloo Morceaux de pommes de terre et tomates fraîches mijotés avec des épices au vinaigre dans une sauce vindaloo acidulée.	\$13.99
Goat Saag Gently cooked with garden fresh spinach, coriander, and mild spices.	\$13.99
Goat Pepper Fry Morceaux de viande sans os mijotés avec des épices du sud de l'Inde, relevés de graines de moutarde, de feuilles de curr...	\$15.99
Goat Korma (Non-Vegetarian Entrees) Tendre morceau de chèvre mijoté dans une sauce korma onctueuse, parsemé de noix croquantes pour une texture parfaite.	\$14.99
Karahi Chicken Morceaux de poulet sautés dans un wok avec des oignons, des poivrons verts et des tomates, accompagnés de gingembre frai...	\$11.99
Karahi Lamb Cooked in a wok with onions, green peppers, tomatoes, ginger, garlic, and our special karahi masala, and herbs.	\$13.99
Karahi Goat Chèvre mijoté au wok avec des oignons, poivrons verts, tomates, gingembre, ail, et notre mélange maison de masala karahi...	\$13.99
Lamb Vindaloo Morceaux de pommes de terre et tomates fraîches mijotés avec des épices au vinaigre dans une sauce vindaloo acidulée et...	\$13.99
Lamb Saag Des morceaux d'agneau tendres mijotent dans une sauce onctueuse de feuilles d'épinards fraîchement cueillies, parfumée d...	\$13.99
Lamb Korma Du tendre agneau mijoté lentement dans une sauce korma riche et onctueuse, garni d'une touche croquante de noix.	\$14.99
Lamb Pepper Fry Boneless cubes of tender meat spiced with southern masalas, tempered with mustard seed, curry leaves, and coconut oil.	\$15.99
Mumbai Shrimp Masala Faux-filet de crevettes à la masala mijoté façon Mumbai, infusé d'herbes et de fines épices.	\$15.99

Traditional Tandoori

ITEM	PRICE
Ginger Kabab Poulet désossé, délicatement mariné dans une combinaison de crème sure et fromage à la crème, avant d'être rôti dans un...	\$13.99
Mix Tandoori Kababs Un assortiment savoureux de poulet tandoori juteux, de poulet tikka parfumé et de seekh kabob épicé, accompagné d'une sa...	\$15.99
Murgh Tikka Morceaux de poulet marinés dans une sauce rouge enrichie de yaourt et d'herbes, grillés au tandoor et accompagnés d'une...	\$13.99
Paneer Tikka (Traditional Tandoori) Morceaux de fromage indien maison marinés dans une sauce rouge unique à base de yaourt et d'herbes, grillés au tandoor....	\$13.99
Seekh Kabab De tendres morceaux d'agneau haché parfumés aux herbes et épices, grillés à la perfection dans un tandoor, accompagnés d...	\$14.99

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Cuisses de poulet marinées et rôties dans un four tandoor, accompagnées d'oignons grillés, de poivrons, d'une touche de...	\$12.99
Rice Dishes	
Chicken Biryani (Rice Dishes) Un mélange de riz basmati parfumé et de morceaux juteux de poulet, cuits lentement avec une sélection minutieuse d'épice...	\$11.99
Goat Biryani La viande de chèvre tendre est marinée dans des épices aromatiques, puis mijotée lentement jusqu'à atteindre une profond...	\$15.99
Hyderabadi Dum Biryani (Chicken)	\$14.99
Lamb Biryani De tendres morceaux d'agneau marinés mijotent avec du riz basmati parfumé, rehaussés d'épices terreuses telles que le sa...	\$14.99
Shrimp Biryani Faux safran et crevettes juteuses se rencontrent dans ce biryani parfumé, où chaque grain de riz basmati est infusé aux...	\$14.99
Veg Biryani Les couches de riz basmati parfumé s'imprègnent d'un mélange savoureux de légumes frais. Chaque grain absorbe l'arôme de...	\$11.99
Desserts & Beverages	
Coffee false	\$2.95
Tea	\$2.50
Flavored Lassi false	\$3.95
Gulab Jamun Boules moelleuses de lait concentré, frites jusqu'à obtenir une teinte dorée, puis plongées dans un sirop délicatement p...	\$3.49
Rasmalai De tendres disques de paneer maison reposent dans un bain d'élégante douceur. Infusé de cardamome, le lait riche et crém...	\$3.99
Soft Drink Can	\$1.00
Soft Drink Bottle false	\$1.99
Water false	\$1.50
Sides/Extras	
Rice - Small false	\$1.99
Chutney (Samosa/Dosa) Chutney vibrant et épicée, parfaite pour accompagner un samosa ou un dosa. Combinaison harmonieuse de saveurs, cette sau...	\$1.99
Tikka Sauce	\$1.99
Side Onion false	\$1.49

ITEM	PRICE
Raitha 4oz false	\$1.49
Rice - Large false	\$3.99