



Biriyani Pot Austin

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Top Menu Items	
ITEM	PRICE
Chicken 65 Chunks of chicken are marinated in a blend of spices and yogurt, then deep-fried to crispy perfection. Each bite bursts...	\$10.99
Hyderabadi Chicken Dum Biryani false	\$11.99
Garlic Basil Naan	\$3.49
Samosa Hand rolled pastry stuffed with potato and green peas.	\$5.99
Malai Kofta Fausse.	\$11.99
Hyderabadi Goat Dum Biryani Riz basmati parfumé, mijoté lentement avec des épices secrètes du chef, enveloppe des morceaux tendres de chèvre. Accomp...	\$13.99
Hyderabadi Vegetable Dum Biryani House special rice dish made with aromatic basmati rice and chef's secret ingredients, slow cooked over a low flame to p...	\$9.99

Drinks	
ITEM	PRICE
Mango Lassi	\$3.50
Bottled Water	\$1.50
Soda false	\$1.50

Veg Appetizers	
ITEM	PRICE
Samosa (Veg Appetizers) Pâte délicate garnie de pommes de terre moelleuses et petits pois savoureux.	\$5.99
Onion Pakoda Des fines tranches d'oignons et des piments verts enrobés de farine de pois chiches, puis frits jusqu'à obtenir une coul...	\$6.99
Mirchi Bajji Long green chilies with spices dipped in chickpeas flour and fried till golden brown.	\$6.99
Wok Fried Chili Potatoes Julian cut potatoes fried and tossed with house special spicy Szechuan sauce.	\$7.99
Crispy Masala Pepper Corn Maïs soufflé croustillant enveloppé de pâte, poêlé avec des épices parfumées pour une explosion de saveurs.	\$8.99
Mushroom Chilly Morceaux de champignons enrobés et sautés avec des poivrons doux, des piments verts, des oignons et des herbes indiennes...	\$9.99
Vegetable Manchurian Vegetarian deep fried balls tossed with soya sauce based gravy cooked to chef's perfection.	\$9.99
Gobi Manchurian Fried cauliflower fritters tossed with soya sauce based gravy cooked to the chef's perfection.	\$9.99
Paneer Manchurian Battered fried cottage cheese stir fried with soya sauce based gravy.	\$11.99
Chilly Paneer Dés de paneer croustillants sautés avec des poivrons doux, piments verts, oignons et herbes maison.	\$11.99

ITEM	PRICE
Chilly Babycorn	\$9.99
Des morceaux de maïs miniature croustillants, sautés dans une sauce soja savoureuse.	

Non Veg Appetizers

ITEM	PRICE
Egg Bonda	\$7.99
Un œuf dur enveloppé de savoureux épices, plongé dans une pâte de pois chiches, puis frit jusqu'à obtenir une couleur do...	
Chicken 65 (Non Veg Appetizers)	\$10.99
Stir fried chicken salted with chilies, spring onions, ginger and garlic well-cherished preparation.	
Chicken Pakoda	\$10.99
Minced chicken mixed with house special and batter, fried until perfection	
Chilly Chicken	\$10.99
Poulet sauté avec des poivrons doux, piments verts et oignons, rehaussé par des herbes indiennes parfumées.	
Chilly Fish	\$12.99
Morceaux de tilapia enrobés et frits, sautés avec des poivrons doux, piments verts et oignons, le tout nappé d'une sauce...	
Chicken Manchurian	\$10.99
Deep fried spiced chicken tossed with soya sauce based gravy, cooked to chef's perfection.	
Shrimp Manchurian	\$13.99
Battered shrimp tossed with soya sauce based gravy, cooked to chef's perfection.	
Crispy Andhra Masala Fried Fish	\$12.99
Chef's special spiced fish cubes deep fried and served with salted green chilies.	
Chicken Pepper Fry	\$10.99
Fauxfilet de poulet délicatement tranché, mariné avec du poivre noir fraîchement moulu, des oignons et des piments verts...	
Goat Chops of Heaven	\$15.99
Tendres côtelettes de chevreau sautées avec des feuilles de curry, des oignons, de la menthe et des épices locales.	
Chicken 65 SS Party Tray	\$39.99
false	

Soups

ITEM	PRICE
House Special Soup	\$5.99
Slow cooked soup with special deccan herbs and spices.	
Hot and Sour Soup	\$5.99
Soup made with crushed ground chili paste and sour ingredients.	
Sweet Corn Soup	\$5.99
Un savoureux potage de maïs concocté à partir de maïs en crème fait maison, agrémenté d'une touche de poivre fraîchement...	

Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Tadka Dal	\$9.99
Des lentilles jaunes cuites à la perfection, agrémentées de cumin, graines de moutarde, ail et feuilles de curry.	
Punjabi Chana Masala	\$9.99
Traditional chickpeas dish cooked in ginger, infused onion and tomato sauce.	
Bagara Baingan	\$10.99
Eggplant cooked with sesame seeds, peanut and yogurt blended gravy - a rich Hyderabad dish.	

ITEM	PRICE
Aloo - Gobi Masala Potato and cauliflower stewed with cumin, ginger and tomato.	\$9.99
Mixed Vegetable Kadai Masala Un mélange de légumes divers mijotés avec des graines de coriandre concassées, accompagné de poivrons croquants et d'oig...	\$10.99
Malai Kofta (Vegetarian Entrees) Boulettes de pommes de terre, mêlées de légumes, fromage et noix de cajou, sont doucement mijotées dans une sauce onctue...	\$11.99
Paneer Butter Masala Morceaux de paneer mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, offrant une harmonie de saveurs végétariennes.	\$11.99
Kadai Paneer Fried cottage cheese cooked with crushed whole spices with peppers, tomatoes and onions.	\$11.99
Paneer Tikka Masala Cottage cheese cooked in cream and tomato gravy with combination of onion, peppers and tomatoes.	\$11.99
Navarathan Kurma Une variété de neuf légumes mijotée dans une sauce onctueuse, infusée de délicates épices.	\$11.99
Palak Paneer Épinards mijotés avec des épices parfumées, mélangés à de tendres cubes de fromage frais.	\$11.99
Anda Curry Egg masala. Boiled eggs cooked with homemade mild tangy gravy.	\$10.99

Chicken Entrees

ITEM	PRICE
House Special Chicken Curry Chicken cooked in traditional Andhra style with homemade spices.	\$11.99
Butter Chicken Clay oven baked chicken, cooked in rich tomato butter cream sauce.	\$11.99
Ginger Chicken Morceaux de poulet mijotés dans une sauce au gingembre agrémentée de piments.	\$11.99
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillés dans une sauce tomate crémeuse au laurier, accompagnés de poivrons et d'oignons.	\$11.99
Chicken Korma Poulet tendre de la région d'Hyderabad, mijoté avec un mélange onctueux de yaourt, crème et noix de cajou.	\$11.99
Chicken Vindaloo Goan dish - seasoned chicken, cooked in rich spicy tangy gravy with potatoes, coconut and curry leaves.	\$11.99
Methi Chicken House special. Delicious chicken dish cooked with fresh chopped meethi leaves and spices.	\$10.99
Chicken Chettinadu Faux filet de poulet mijoté avec des épices torréfiées, poivre en grains, anis étoilé et noix de coco.	\$11.99
Hariyali Chicken Masala Morceaux de poulet désossés mijotés avec une sauce verte de coriandre et d'épinards, relevée par un mélange d'épices mai...	\$11.99
Hyderabadi Murg Masala Nizam special dish, extraordinary flavored curry made with sesame and ground onion paste.	\$11.99
Chicken Mandhakini House special. Semi gravy chicken cooked with onions, chilies and chopped boiled egg.	\$11.99
Gongura Chicken 1 of the best traditional chicken dishes cooked with fresh gongura leaves.	\$12.99
Chicken Mughlai Pollo desossato montato in una salsa cremosa e arricchito con uova e spezie indiane.	\$12.99

Goat Entrees

ITEM	PRICE
House Special Goat Curry Tendre chèvre mijotée à la manière andhra avec un mélange d'épices maison.	\$13.99
Goat Chettinad Chèvre mijotée avec un mélange parfumé d'épices grillées, poivre noir, anis étoilé et noix de coco.	\$13.99
Goat Kurma Hyderabadi specialty cooked with yoghurt, cream and cashews.	\$13.99
Kadai Goat Goat cooked with bell pepper, onions, and tomatoes with a touch of cream and onion gravy.	\$13.99
Goat Saagwala Morceaux de chèvre mijotés dans une sauce d'épinards parfumée aux épices maison.	\$13.99
Goat Vindaloo Des morceaux de chèvre mijotés dans une sauce épicée et acidulée, agrémentée de pommes de terre, de noix de coco et de f...	\$13.99
House Special Goat Fry Slow cooked baby goat fried with chilies and fresh mint.	\$15.99
Mutton Mandhakini Semi gravy goat cooked with onions, chilies and chopped boiled egg.	\$14.99
Gongura Mutton Curry 1 of the best traditional goat dishes cooked with fresh gongura sauce, tadka with mustard and red chilies.	\$13.99
Rogan Ghosh Chèvre tendre mijoté dans une sauce maison rehaussée d'épices parfumées.	\$14.99

Seafood Entrees

ITEM	PRICE
Andhra Shrimp Fry Crevettes d'élevage indien sautées à la poêle, accompagnées de feuilles de curry parfumées, d'oignons et de piments vert...	\$14.99
Shrimp Curry Crevettes cuisinées avec des épices maison et une sauce savoureuse.	\$13.99
Shrimp Vindaloo A spicy dish cooked in tangy gravy with potatoes, coconut and curry leaves in combination of touch of cream.	\$13.99
Ginger Fish Masala Fish cooked with exotic ginger sauce and chilies to bring a taste of sourish hot.	\$13.99
Fish Curry Filet de poisson sans arêtes mijoté dans un style Andhra caractérisé par sa saveur acidulée, enrichi d'épices maison raf...	\$13.99

Signature Biryanis and Rice Entrees

ITEM	PRICE
Hyderabadi Chicken Dum Biryani (Signature Biryanis and Rice Entrees) Riz basmati parfumé doucement mijoté avec des épices spéciales pour enrober de tendres morceaux de poulet. Accompagné de...	\$11.99
Hyderabadi Goat Dum Biryani (Signature Biryanis and Rice Entrees) House special rice dish made with aromatic basmati rice and chef's secret ingredients, slow cooked over a low flame to p...	\$13.99
Goat Fry Biryani House special rice dish made with aromatic basmati rice and chef's secret ingredients, slow cooked over a low flame to p...	\$13.99
Shrimp Biryani House special rice dish made with aromatic basmati rice and chef's secret ingredients, slow cooked over a low flame to p...	\$13.99

ITEM	PRICE
Egg Biryani Riz basmati parfumé soigneusement préparé avec des épices exclusives, puis mijoté lentement. Accompagné de mirchi ka sal...	\$10.99
Hyderabadi Vegetable Dum Biryani (Signature Biryanis and Rice Entrees) Un plat de riz emblématique, ce biryani végétarien de Hyderabadi marie du riz basmati parfumé aux légumes frais et des é...	\$9.99
Paneer Vegetable Biryani Un mélange parfumé de riz basmati et morceaux de paneer, délicatement mijotés avec un ensemble unique d'épices. Accompag...	\$11.99
Chicken Fried Rice Indo-Chinese style chicken fried rice tossed with chilies and peppers. House special rice dish made with aromatic basmat...	\$11.99
Shrimp Fried Rice Indo-Chinese style shrimp fried rice tossed with chilies. House special rice dish made with aromatic basmati rice and ch...	\$12.99
Egg Fried Rice Riz basmati parfumé sauté avec des œufs battus, mélangé à un assortiment de légumes colorés et d'épices savoureuses. Ce...	\$10.99
Vegetable Fried Rice Mélange vibrant de légumes variés et riz basmati sauté, infusé de subtiles épices chinoises. Ce plat maison est préparé...	\$9.99
Jeera Rice Tadka rice with cumin and ghee. House special rice dish made with aromatic basmati rice and chef's secret ingredients, s...	\$5.99
Plain Rice House special rice dish made with aromatic basmati rice and chef's secret ingredients, slow-cooked over a low flame to p...	\$3.99
Family Pack - Chicken Dum Biryani House Special rice dish made with aromatic rice and chef's secret ingredients, slow cooked over a low flame to perfectio...	\$22.99
Family Pack - Veg Dum Biryani Riz parfumé préparé avec des ingrédients secrets du chef, cuit lentement à feu doux pour un goût riche et équilibré. Le...	\$19.99
Family Pack - Paneer Biryani Un mélange savoureux de riz parfumé et d'ingrédients secrets qui mijote lentement pour un goût riche. Le pack familial e...	\$22.99

Tandoori and Grilled Items

ITEM	PRICE
Sheek Kebab Mélange de poulet haché assaisonné d'épices et d'herbes, soigneusement grillé pour une saveur incomparable.	\$12.99
Chicken Tikka Succulent white meat chunks marinated with our own spices.	\$11.99
Hariyali Chicken Kebab Chicken marinated with fresh green herbs, served with grilled onion and salad.	\$11.99
Murg Malai Kebab Morceaux tendres de poulet blanc désossé, baignés dans une marinade onctueuse, puis grillés jusqu'à obtention d'une text...	\$12.99
Tandoori Chicken Full Poulet tandoori entier : Morceaux de poulet juteux avec os, imprégnés d'épices tandoori aromatiques, rôtis à la perfecti...	\$15.99
Tandoori Chicken Half Tender bone-in chicken, marinated with exotic tandoori spices, roasted in clay oven, served with mint chutney and onion...	\$8.99

Fresh Handmade Breads

ITEM	PRICE
Naan Traditional Indian bread baked in clay oven.	\$1.99
Roti Whole wheat flat bread baked in clay oven.	\$1.99

ITEM	PRICE
Butter Naan Pain indien classique cuit au four tandoor et délicatement badigeonné de beurre fondu pour une touche de gourmandise.	\$2.49
Onion Naan Pain indien garni de petits morceaux d'oignons et de coriandre fraîche.	\$2.99
Garlic Basil Naan (Fresh Handmade Breads) Pain plat agrémenté d'ail et de basilic, préparé à la main pour une touche parfumée.	\$3.49
Cheese Kulcha Traditional stuffed Indian bread with herbs and cheese.	\$3.49

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun	\$4.99
Rasmalai false	\$5.99
Double Ka Meeta Une douceur classique, le Double Ka Meeta est préparé à partir de pain doré lentement imbibé de lait sucré, épicé à la c...	\$5.99
Gajar ka halwa	\$5.99