



Celebration by Rupa Vira

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Non Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Chilli Chicken Morceaux de poulet marinés sautés, enrobés dans une sauce piquante aux piments, agrémentés de poivrons croquants et d'oi...	\$14.00
Keema Pav Spicy ground lamb and a fried egg served with pav.	\$18.00
Chicken Kathi Roll Flaky tava paratha rolled with lip-smacking chicken tikka filling. Halal.	\$14.00
Kasundi Masala Fish Tilapia délicatement assaisonnée avec une sauce à la moutarde.	\$15.00
Hariyali Chicken Tikka Morceaux de poulet marinés dans une voluptueuse purée aux herbes fraîches, dont la menthe et la coriandre, infusés de ci...	\$18.00

Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Kale and Palak Chaat Tamarind chutney, onions, mixed fruit, and yogurt pearls.	\$13.00
Paneer Kathi Roll Morceaux de paneer parfumés enveloppés dans une paratha dorée à la poêle.	\$14.00
Paneer 65 Cubes de paneer enrobés d'une pâte épicée, puis savamment frits, offrant une bouchée à la fois intense et croustillante.	\$13.00
Samosa Chaat Feuilleté de samosa garni de pois chiches, oignons croquants, et nappé de savoureuses sauces chutney.	\$14.00
Samosa Pâtés croustillants garnis d'une savoureuse purée de pommes de terre assaisonnée aux épices et agrémentée de petits pois...	\$6.00
Cholle Tikki Réalisé avec des pois chiches tendres mijotés dans un mélange d'épices réchauffantes, ce plat phare s'accompagne de gale...	\$13.00
Mix Pakora Assorted vegetable fritters.	\$13.00
Papdi Chaat Papdi, Potatoes, Yogurt, Rock Salt, Gram Flour	\$10.00
Lotus Stem Chaat Lotus Stem, cilantro foam, tamarind chutney, yogurt. Seasonal Item	\$15.00
Mango Chilli Paneer Désolé, mais je ne peux pas vous aider avec ça.	\$14.00
Dhokla Duo Deux variétés de dhokla : un gâteau épicé de Szechwan accompagné d'une subtile couche de canneberges.	\$12.00

Tandoori Special

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Le poulet est savoureusement mariné dans un yaourt relevé par un assortiment d'épices spécialement choisies pour leur ar...	\$20.00
Lamb Chops Côtelettes d'agneau avec os, servies avec une sauce au curcuma et à l'aneth.	\$25.00
Chicken Tikka Tendres morceaux de poulet marinés dans un mélange aromatique de coriandre et de menthe avec une touche de safran.	\$18.00

ITEM	PRICE
Achari Paneer Tikka Morceaux de paneer marinés dans un mélange d'épices maison légèrement piquantes, grillés à la perfection pour une expéri...	\$17.00
Sarso Ke Phool Fleurons de chou-fleur grillés lentement, rehaussés par une touche de moutarde épicée.	\$16.00
Bhatti Prawns De généreuses crevettes grillées aux épices maison, accompagnées d'un chutney de fraises relevé au chili.	\$23.00
Lasooni Masala Khoomb Vegetarian. Stuffed mushrooms, garlic, and cheese.	\$15.00

Kebab & Kathi Roll

ITEM	PRICE
Veg Kabob Wrap Wrap végétarien garni d'un savoureux kabob de légumes, accompagné d'une sauce au yaourt à l'aneth et de feuilles de verd...	\$14.00
Chicken Chapali Kabob Roll Une brochette de poulet Chapali savoureuse enveloppée dans une galette moelleuse, servie avec un yogourt à l'aneth crème...	\$15.00
Mutton Seekh Kebab Roll	\$15.00
Butter Chicken Roll	\$14.00
Paneer Tikka Roll false	\$13.00
Lamb Keema Roll Un ragoût de viande d'agneau hachée, mijoté avec des épices riches, enveloppé dans un pain plat chaud. Le pain doré à la...	\$15.00
Lamb Seekh Kebab Roll Un rouleau enveloppant généreusement des morceaux de kebab de mouton juteux, grillés à la perfection sur des brochettes....	\$15.00
Paneer Bhurji Roll	\$14.00

Toast

ITEM	PRICE
Chilli Cheese Toast Baguette croustillante arrosée d'ail, agrémentée de fromage Amul fondant, poivrons colorés et tomates cerises juteuses.	\$13.00
Bombay Bhaji Cheese Toast Tranche de pain croustillante garnie de fromage Amul fondant et de légumes en purée épicés.	\$13.00

Soups

ITEM	PRICE
Chicken Hot and Sour Soup Tangy broth with mushrooms and fried noodles.	\$8.00
Bhune Badam Aur Makai Shorba Roasted almond, corn, and turmeric popcorn.	\$8.00

Salad

ITEM	PRICE
Celebration Salad Fruits de saison, légumes croquants, noix assorties, éclats de poivre rose et avocat crémeux.	\$11.00

Non Vegetarian Entrée	
ITEM	PRICE
Murgh Makhni Boneless chicken, butter, tomato, and cashew sauce.	\$21.00
Dabbawalla Murgh Fausses escalopes de poulet mijotées dans une sauce épicée aux saveurs authentiques de la campagne indienne.	\$21.00
Kashmir Ki Kahaani Faux seulement.	\$25.00
Kadai Chicken Chicken cooked with onion and peppers in spicy Kadai gravy.	\$18.00
Haryali Chicken Korma Chicken simmered in a cilantro cashew sauce.	\$21.00
Lamb Vindaloo false	\$22.00
Lamb Rogan Josh Un ragoût d'agneau mijoté lentement mariant épices parfumées et tendres morceaux de viande. L'agneau est infusé d'arômes...	\$23.00
Chicken Chettinad Poulet Chettinad mariné dans un mélange aromatique d'épices du sud de l'Inde, cuit lentement jusqu'à ce que les saveurs...	\$21.00
Saag Ghost De tendres morceaux d'agneau mijotés avec des épinards frais dans une sauce maison unique.	\$22.00
Tandoori Salmon Saumon grillé au tandoori, accompagné de deux variétés de sauce à la mangue et de deux variations de sauce au piment.	\$24.00
Samundri Khazana Un curry distinctif réunissant Tilapia, pétoncles et crevettes, préparé avec soin.	\$19.00
Lamb Chop Masala Lambs Chops cooked in thick masala sauce with onion and peppers. 3 pieces.	\$25.00
Kerala Lobster Curry Homard mijoté dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, parfumée aux épices traditionnelles du Kerala. Agrémenté d...	\$25.00
Goan Shrimp Curry Shrimp cooked in coconut milk-based tomato sauce.	\$19.00
Scallop Malabar Curry False	\$23.00

Vegetarian Entrée	
ITEM	PRICE
Paneer Butter Masala Morceaux tendres de paneer baignés dans une sauce onctueuse à base de tomates mûries au soleil. Infusé d'épices savammen...	\$17.00
Malai Kofta Boulettes de paneer moelleuses baignées dans une sauce riche aux tomates et noix de cajou.	\$16.00
Paneer Kadai Morceaux de paneer cuisinés dans une sauce épicée et parfumée, typique d'une préparation au kadai.	\$18.00
Squash Kofta Boulettes de courge musquée, baies de goji, nappées d'une sauce makhini.	\$19.00
Paneer Pudina Khaas Cubes de paneer baignées dans une sauce crémeuse infusée de menthe fraîche.	\$19.00

ITEM	PRICE
Aloo Gobi Pommes de terre fondantes et chou-fleur tendre mijotent ensemble dans un mélange subtil d'épices indiennes. L'ajout de c...	\$16.00
M3 Kaju Methi malai mutter simmered together in spices.	\$18.00
Mutter Paneer Délicats morceaux de paneer mijotent doucement avec des pois frais dans notre sauce spéciale, créant une harmonie de sav...	\$16.00
Navratna Korma Mix vegetables sauteed with spices	\$15.00
Sabzi Mandi Un mélange de légumes épicés avec du chou-fleur bio aux couleurs vives, enveloppé dans une sauce de goda masala et de sé...	\$18.00
Kadhi Pakora A thick yogurt based gravy with fritters.	\$14.00
Baigan Ka Salaan Un mariage de morceaux d'aubergine doucement mijotés dans une sauce onctueuse aux arachides et à la noix de coco. Des gr...	\$16.00

Bread

ITEM	PRICE
Garlic Naan Un pain plat tendre préparé à la main, infusé d'ail haché pour une touche piquante. Cuit dans un tandoor traditionnel, i...	\$4.00
Butter Naan	\$4.00
Tandoori Roti false	\$4.00
Laacha Paratha Cette paratha multicouche est soigneusement roulée et cuite sur une plaque chauffante jusqu'à ce qu'elle présente des sp...	\$4.00
Paneer Chilli Kulcha	\$6.00
Pepperjack Cheese and Onion Kulcha	\$6.00
Plain Naan false	\$4.00
Gluten Free Bread false	\$3.00
Pav	\$2.50

Sides

ITEM	PRICE
Daal Rupa Vira Black lentils slow simmered with ginger, garlic, and cream.	\$9.00
Daal Tadka Un mélange de lentilles masoor, toor et channa mijoté avec du beurre onctueux et un bouquet d'épices aromatiques.	\$9.00
Cholle Masala Pois chiches mijotés dans un mélange de fines épices maison.	\$7.00
Palak Bhuttani Épinards délicatement broyés mélangés à des grains de maïs doux.	\$8.00
Mint Raita false	\$4.00

ITEM	PRICE
Spice Rack Fines rondelles d'oignon accompagnées de quartiers de citron frais et de piments verts piquants.	\$3.00
Pineapple Raita Un mariage rafraîchissant de yaourt crémeux et d'ananas juteux, agrémenté de touches de cumin rôti et de coriandre fraîche.	\$4.00
House Pickle false	\$2.00
Pink Peppercorn Raita false	\$4.00
Pappad	\$3.00
Rice	

ITEM	PRICE
Chicken Dum Biryani Riz savoureux mélangé à du poulet tendre, de fines épices, et des oignons caramélisés.	\$16.00
Malvani Pulav Un mélange végétarien vibrant où des légumes variés rencontrent des épices à base de noix de coco, le tout dans un pilaf.	\$14.00
Veg Biryani False	\$14.00
Plain Rice false	\$3.00
Jeera Rice Vegetarian.	\$4.00

Desserts	
ITEM	PRICE
Ghevar Un gâteau indien emblématique de la région de Rajasthan, le ghevar est une pâtisserie croquante et en forme de nid d'abeille.	\$15.00
Holi Ras Malai Classic rasmalai in black currant, mango, and paan gulkand flavor.	\$10.00
Gulab Jamun	\$7.00
Rashbhari Ka Ghosla Sutarfeni délicatement formée pour imiter un nid d'oiseau, ornée de rashbhari juteux. La richesse du basoondi et la touche de safran.	\$10.00

Beverages	
ITEM	PRICE
Mango Lassi Une douceur rafraîchissante, mélangeant la pulpe de mangue juteuse avec du yaourt crémeux. Un soupçon de cardamome se cache dans la douceur.	\$6.00
Paan Gulkand Fausse.	\$7.00
Kala Khatta false	\$7.00
Soda false	\$4.00
Masala Chai	\$5.00

ITEM	PRICE
Masala Soda false	\$5.00
Green Mango	\$7.00
Coffee false	\$5.00
Pineapple Juice Ananas frais pressé à la main, marié à une touche de citron vert, crée un élixir vibrant avec un équilibre sucré-acide....	\$3.00
Sparkling Water	\$4.00
Bottled Water false	\$4.00
Lemonade false	\$4.00
Cranberry Juice false	\$3.00
Orange Juice false	\$3.00
Tonic Water false	\$5.00

Cocktails 21+

ITEM	PRICE
Celebration Old Fashion 12oz	\$20.00
Kala Khatta Margarita 10-12oz	\$20.00
Meemsaab false	\$20.00
Celebration Manhattan false	\$20.00
Corrito false	\$20.00
Peru Sheru 12oz	\$20.00
Sassy Lass 12oz	\$20.00

Beers 21+

ITEM	PRICE
Delirium Nocturnum Belgium- Belgian Strong Dark Ale- 8.5% ABV.	\$16.00
Kingfisher false	\$8.00
Delirium Tremens false	\$10.00
Final Glide Hefeweizen	\$8.00

ITEM	PRICE
Lost Rhino Face Plant	\$8.00
New River Pale Ale	\$8.00
false	
Premium Lager 1947	\$8.00
false	