★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Celebration by Rupa Vira

Celebration by Rupa Vira

Menu Prices — October 24, 2026

Celebration by Rupa Vira menu with prices in United States, updated April 2020: 120 items across 16 categories, prices from $2.00 to $25.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Celebration by Rupa Vira Menu with Prices (United States)

Celebration by Rupa Vira menu with prices in United States, updated April 2020: 120 items across 16 categories, prices from $2.00 to $25.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/celebration-by-rupa-vira

Menu categories: Non Vegetarian Appetizers · Vegetarian Appetizers · Tandoori Special · Kebab & Kathi Roll · Toast · Soups · Salad · Non Vegetarian Entrée · Vegetarian Entrée · Bread · Sides · Rice · Desserts · Beverages · Cocktails 21+ · Beers 21+

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**
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 créme...	**$15.00**
Mutton Seekh Kebab Roll	**$15.00**
Butter Chicken Roll	**$14.00**
Paneer Tikka Roll	**$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**

ITEM	PRICE
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	**$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	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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	**$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	**$4.00**
Gluten Free Bread	**$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**

ITEM	PRICE
Palak Bhuttani Épinards délicatement broyés mélangés à des grains de maïs doux.	**$8.00**
Mint Raita	**$4.00**
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 fraîc...	**$4.00**
House Pickle	**$2.00**
Pink Peppercorn Raita	**$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 Vegetarian.	**$14.00**
Plain Rice Vegetarian.	**$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'abe...	**$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 touc...	**$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 ca...	**$6.00**
Paan Gulkand Fausse.	**$7.00**
Kala Khatta	**$7.00**
Soda	**$4.00**
Masala Chai	**$5.00**

ITEM	PRICE
Masala Soda	**$5.00**
Green Mango	**$7.00**
Coffee	**$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	**$4.00**
Lemonade	**$4.00**
Cranberry Juice	**$3.00**
Orange Juice	**$3.00**
Tonic Water	**$5.00**

Cocktails 21+

ITEM	PRICE
Celebration Old Fashion 12oz	**$20.00**
Kala Khatta Margarita 10-12oz	**$20.00**
Meemsaab 12oz	**$20.00**
Celebration Manhattan 12oz	**$20.00**
Corrito 12oz	**$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	**$8.00**
Delirium Tremens Strong Belgian Pale Ale.	**$10.00**
Final Glide Hefeweizen	**$8.00**
Lost Rhino Face Plant	**$8.00**
New River Pale Ale	**$8.00**
Premium Lager 1947 Lager Beer	**$8.00**