★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Chicago Curry House

Chicago Curry House

Menu Prices — October 24, 2026

Chicago Curry House menu with prices in United States, updated October 2019: 169 items across 20 categories, prices from $3.50 to $49.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Chicago Curry House Menu with Prices (United States)

Chicago Curry House menu with prices in United States, updated October 2019: 169 items across 20 categories, prices from $3.50 to $49.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/chicago-curry-house

Menu categories: Popular Drinks · Alcoholic Beverages · Beverages · Soups and Salad · Chicago Curry House Indian Dinner - Highly recommended. · Single Person Dinner (Nepali style) · Combo Appetizers - Highly Recommended · Veg.Appetizers/ Chaat / Pakoras/ Mo Mo · Mo Mo / Noodles / Chillies items/ Samosa · Accompaniments /Chutneys · Nepali Entree · Vegetable Specialties- Indian Royal Currys · Chicken Specialties (Royal Curries) - Halal · Lamb Specialties - Halal · Seafood Specialties · Biryani / Rice Specialties · Tandoori Chicken - Halal · Tandoori Lamb - Halal · Tandoori Breads · Desserts

Popular Drinks

ITEM	PRICE
Indian Beer Click for list	**$4.00**
Indian Beer (Popular Drinks) Click for list	**$4.00**
House Red Wine Click for wine list	**$16.00**
House Red Wine (Popular Drinks) Click for wine list	**$16.00**

Alcoholic Beverages

ITEM	PRICE
House Red Wine (Alcoholic Beverages) Click for wine list	**$16.00**
House White Wine Click for wine list	**$16.00**
Indian Beer (Alcoholic Beverages) Click for list	**$4.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Hot Tea Please choose from the following selection:Chai tea, Green Tea, Lipton tea, Earl Grey, or Decaffeinated Earl grey, and...	**$4.00**
ChaiTea Indian Style. Indian aromatic tea made with the highest grade choice tea leaves boiled with milk and selected spices.	**$4.00**
Can of Soda Please choose from the following selection: Can of Coke, Diet Coke, Sprite, Ginger ale, Iced tea, Lemonade. Make sur...	**$4.00**
Lassi Élaboré à partir de yaourt onctueux, ce délice sucré est fraîchement refroidi pour un plaisir rafraîchissant.	**$4.00**
Mango Lassi - Must try Un mélange de yaourt fouetté et de purée de mangue, servi bien frais.	**$4.00**
Mango Shake Une purée de mangue sucrée mixée avec du lait entier frais.	**$4.00**
Sparkling Water Please choose from Sparkling water or regular bottle water. Make sure to insert your choice in the special instructions	**$4.00**
Sweet Lassi Rich and creamy churned yogurt. Served sweet and chilled.	**$4.00**

Soups and Salad

ITEM	PRICE
Sd. Lemon ,Onion , Chillies Chopped Lemon, Onion and Chillies	**$3.50**
Chicken Soup Bouillon de poulet parfumé aux herbes fraîches, servi avec du poulet effiloché et une touche de coriandre hachée.	**$7.95**
Sambar (Veg.) Soup - Ask Vegan Un bouillon de lentilles infusé aux clous de girofle, agrémenté de légumes de saison.	**$7.95**
House Salad Fresh cucumbers, carrots, onions, and lettuce leman etc served with house dressing	**$7.95**

Chicago Curry House Indian Dinner - Highly recommended.

ITEM	PRICE
Veg. Dinner Tadka Dal, Palak Paneer , Aloo Gobhi. Served with Steamed Basmati Rice, Tandoori Naan, Garlic Naan, and Papadum, Chutney...	**$49.00**
Non Veg Dinner Un assortiment savoureux comprenant du mutter paneer, du poulet au beurre et un plateau tandoori spécial du chef. Accomp...	**$49.00**

Single Person Dinner (Nepali style)

ITEM	PRICE
Chana Masala Dinner Chickpeas mijotés dans un mélange d'épices indiennes, servis avec du riz basmati et accompagnés d'un naan tandoori. Un r...	**$21.00**
Chicken Makhani Dinner Poulet Makhani, accompagné de riz basmati parfumé, servi avec un naan tandoori traditionnel.	**$21.00**
Chicken Tikka Masala Dinner Morceaux de poulet marinés cuits dans une sauce épicée, accompagnés de riz basmati et de pain naan tandoori.	**$22.00**
Chicken Vindaloo Dinner Chicken Vindaloo, Basmati Rice, Tandoori Naan.	**$21.00**
Goa Style Fish Curry Dinner Goa Style Fish Curry, Basmati Rice, and Tandoori Naan.	**$22.00**
Lamb Curry Dinner Curry d'agneau servi avec du riz basmati et du naan tandoori.	**$22.00**
Palak Paneer Dinner Épinards cuisinés avec du paneer ferme, accompagnés de riz basmati parfumé et de naan préparé au tandoor.	**$21.00**
Paneer Tikka Masala Dinner Paneer Tikka Masala, Basmati Rice, and Tandoori Naan.	**$22.00**
Shrimp Tikka Masala Shrimp Tikka Masala, Basmati Rice, and Tandoori Naan.	**$22.00**
Veggie Vindaloo Dinner Légumes préparés à la sauce Vindaloo épicée, accompagnés de riz basmati moelleux et de naan tandoori fraîchement cuit.	**$21.00**

Combo Appetizers - Highly Recommended

ITEM	PRICE
Tandoori Platter Une sélection variée de viandes grillées: poulet tandoori, poulet tikka, kebab d'agneau seekh, kebab murg malai et plus...	**$23.95**

ITEM	PRICE
Vegetable Platter Deux samosas de légumes, pakoras de légumes, beignets d'oignon, pakora au fromage, et piments frits composent cet assort...	**$19.00**

Veg.Appetizers/ Chaat / Pakoras/ Mo Mo

ITEM	PRICE
Chilli Fried Veg Mo:Mo Délicieux dumplings végétariens, dorés à la poêle, accompagnés d'une symphonie épicée d'oignons croquants, de poivrons c...	**$16.95**
Fried Veg. Mo Mo Fried Nepalese dumplings, with mix vegetables mixed with a blend of aromatic spices, served with Chef special sauce	**$14.95**
Masala Papadum Mildly spiced flat lentil water deep fried, sreinkled with an exquisite blend of masala garnished with chopped onion, to...	**$5.99**
Roasted Papadum Fines chips de lentilles rôties, légères et craquantes. Accompagnées de chutneys de menthe et tamarin.	**$4.50**
Samosa Chaat Sous un lit de chutneys sucrés et acidulés, retrouvez des samosas végétariens écrasés, agrémentés de chaat masala. Des c...	**$8.95**
Veg Steamed Mo Mo Mix vegetables with Nepali spices inside wheat bread and steamed, served with Nepali achaar	**$14.95**
Veg.Platter - Highly Recommended Assortments of vegetable appetizers, Veg Samosa, Cheese Pakora, Chilli pakoras & Veg Pakora, served with mouthwatering...	**$19.95**
Vegetable Chow Mein Nouilles sautées accompagnées de légumes croquants, rehaussées par un mélange subtile d'épices.	**$16.95**
Veg Somosa - Ask Vegan Pâtisserie en cône garnie de pois verts, pommes de terre et feuilles de coriandre fraîche, accompagnée de savoureuses ch...	**$7.95**
Cheese Pakora Morceaux de fromage marinés dans un mélange épicé, enrobés de pâte de pois chiches, puis frits à la perfection. Accompag...	**$7.95**
Mix Pakora - Ask Vegan Un mélange de légumes croquants, enrobés d'une pâte légère à base de farine de pois chiches, dorés à la perfection. Acco...	**$7.95**
Papadi Chaat Crispy fried dough with potatoes and chickpeas mixed with chaat masala, chopped cucumbers , onion, cilantro, green paper...	**$8.95**
Bombay Bhel Poori Rice puffs, chickpea flour, sprinkled with an exquisite blend of masala garnished with chopped onion, tomatoes, green ch...	**$7.95**
Mirchi Pakora - Ask Vegan Piment fort enrobé de pâte et frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant, accompagné de chutneys rafraîchissants de menthe...	**$6.95**
Onion Bhaji Tranches d'oignon enrobées de farine de pois chiches épicée, frites à la perfection dorée, accompagnées de chutneys de m...	**$7.95**
Shrimp Pakoras Jumbo shrimps, dipped in spiced chickpeas flour and deep fried, served with mouthwatering mint and tamarind chutneys.	**$12.95**
Vegetable Platter (Veg.Appetizers/ Chaat / Pakoras/ Mo Mo) Assortments of vegetable appetizers, Veg Somosa, Cheese Pakora , Chilli pakoras & Veg Pakora, served with mouthwatering...	**$19.95**

Mo Mo / Noodles / Chillies items/ Samosa

ITEM	PRICE
Chicken 65 Morceaux de poulet sans os délicatement frits dans de l'huile végétale, accompagnés de notre chutney maison au tamarin e...	**$16.95**
Chicken Chow Mein -. Faux	**$16.95**

ITEM	PRICE
Chilli Fried Chicken Mo:Mo Boulettes de poulet épicé frit, enrobées d'une sauce relevée avec des oignons, poivrons, piments rouges, feuilles de cur...	**$16.95**
Chilli Fried Vegetable Mo:Mo Boules de légumes frites, accompagnées d'un mélange sauté d'oignons, de poivrons, de piments rouges, de feuilles de curr...	**$16.95**
Fried Chicken Mo Mo- Very papular Fried Nepalese dumplings, with mix vegetables & Chicken mixed with a blend of aromatic spices, served with Chef specia...	**$14.95**
Fried Vegetable Mo Mo Steamed or fried Nepalese dumplings, with mix vegetables mixed with a blend of aromatic spices, served with Chef specia...	**$14.95**
Paneer Chilli Morceaux de fromage cottage dorés avec des oignons, poivrons doux, piments rouges, feuilles de curry, poivre de Sichuan...	**$17.95**
Shrimp Chilli Crevettes sautées avec des oignons, des poivrons, des piments rouges, des feuilles de curry, des poivres sichuanais et d...	**$18.95**
Veg. Chow Mein (Vegan) Stir-fried noodles, with various vegetables, mixed with a blend of spices. Vegan	**$16.95**
Veg.Steamed Mo Mo Steamed dumplings, with minced vegetables, mixed with a blend of aromatic spices. Served with a special tomato chutney b...	**$14.95**
Chicken Samosa Feuilleté en forme de cône farci de poulet haché épicé, accompagné de chutneys de menthe et de tamarin.	**$7.95**
Lamb Samosa Pâte en forme de cône remplie d'agneau haché épicé, accompagnée de chutneys de menthe et de tamarin.	**$7.95**
Chicken Pakora Morceaux de poulet tendres marinés toute la nuit dans un mélange parfumé de masala, cuits au four tandoori, enrobés de p...	**$7.95**
Tandoori Platter - Highly Recommended Un assortiment de nos spécialités tandoori, comprenant le poulet tikka, le kebab d'agneau, le kebab malai, le tikka d'ag...	**$23.95**
Chicken Chilly Boneless chicken marinated in yogurt cooked with chilly and curry leaves	**$17.95**
Veg MoMo (steamed) Mix vegetables with Nepali spices inside wheat bread and steamed, served with Nepali achaar	**$14.95**
Chicken MoMo (steamed) Pépites de poulet haché, infusées de saveurs népalaises, délicatement emballées dans une pâte de blé, cuites à la vapeur...	**$14.95**
Chicken Choela (Nepali Item) Morceaux de poulet sans os, rôtis délicatement dans un four en terre cuite. La viande est imprégnée de l'ail, du gingemb...	**$17.95**
Kukhura ko Pakheta (Nepali Item) Marinated chicken wings with Himalayan spices	**$18.95**
Lamb Choela (Nepali Item) Fresh boneless lamb roasted in a clay oven. Fillet marinated with garlic, ginger, and a mixture of Himalayan spices	**$17.95**

Accompaniments /Chutneys

ITEM	PRICE
Fried Chillies Piments verts frits au croquant doré.	**$3.50**
Indian Sd. Pickle Concombre, mangue et piment marinés dans un mélange épicé.	**$3.50**
Roasted Paped Fines tranches croustillantes de chips de lentilles grillées, accompagnées de chutneys rafraîchissants à la menthe et au...	**$4.95**
Sd. Green Chutney (6oz) Un mélange de menthe, coriandre, piments, tomates et piments verts.	**$6.00**

ITEM	PRICE
Sd. Makhani Sauce (6oz) Makhani is an Indian word meaning "with butter". Therefore, this is a dish cooked in a rich creamy sauce made with butte...	**$6.00**
Sd. Mo Mo Chutney (4oz) Sd. Mo Mo Chutney	**$4.00**
Sd. Onion, Lemon, Chillies Chopped onion, lemon, and chillies.	**$3.50**
Sd. Tamarind Chutney (6oz) Une sauce tamarin légèrement sucrée, parfaite pour accompagner vos plats préférés.	**$5.00**
Sd. Vindaloo Sauce (6oz) A highly seasoned and spicy curry made with vinegar, red chilies, garlic, and Indian spices (6 oz)	**$6.00**
Masala Papad Mildly spiced flat lentil water deep fried, sreinkled with an exquisite blend of masala garnished with chopped onion, to...	**$5.95**
Sada Dahi Un yaourt nature battu, servi bien frais.	**$4.95**
Mix Raita Un mélange rafraîchissant de yogourt crémeux incorporant des dés de tomates, concombres et carottes, le tout rehaussé pa...	**$4.95**

Nepali Entree

ITEM	PRICE
Aloo Ra Seemi Ko Tarkari - Vegan Friendly Pommes de terre tendres mijotées avec des haricots verts croustillants, rehaussés de fines épices népalaises, de gingemb...	**$17.95**
Bhuteko Kauli - VeganFriendly Chou-fleur sauté, mêlé d'oignons, de tomates et d'épices népalaises.	**$17.95**
Aloo Tama Bodi - Nepali Combination of potatoes, Bamboo shoots and black eyed beans coked with Himalayan spices	**$17.95**
Dal Fry - VeganFriendly Yellow lentil cooked to perfection in a traditional Nepalese/ Himalayan wok with onion, ginger, and garlic	**$16.95**
Kukhura Ko Maasu (Chicken with Bone) Poulet mijoté à la népalaise, assaisonné de fines herbes parfumées et d'une sélection d'épices traditionnelles, servi av...	**$17.95**
Khasi Ko Maasu (Goat Meat with Bone) De tendres morceaux de chèvre avec os, mijotés à la manière népalaise avec des herbes aromatiques et des épices artisana...	**$17.95**

Vegetable Specialties- Indian Royal Currys

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala Fresh cottage cheese cooked with a creamy tomato , onion sauce	**$18.95**
Veggie Makhani Makhani is an Indian word meaning "with butter". Therefore this is a dish cooked in a rich creamy sauce made with butte...	**$16.95**
Veggie Vindaloo (Spicy!) (Ask For Vegan) Un curry épicé et savoureux où les légumes variés mijotent dans une sauce au vinaigre, piments rouges, ail et épices. De...	**$17.95**
Paneer Bhurji Du fromage paneer fraîchement préparé, râpé et cuisiné avec des poivrons verts, des tomates, et des oignons pour un plat...	**$18.95**
Aloo Mutter- Ask Vegan Pommes de terre et petits pois mijotés avec une sélection d'épices aromatiques.	**$17.95**
Sag Chana - Ask Vegan Feuilles d'épinards fraîches mijotées avec des pois chiches.	**$16.95**

ITEM	PRICE
Mutter Paneer Fresh homemade cottage cheese cooked with green peas, tomatoes, onion sauce, ginger, garlic paste and cream sauce with I...	**$17.95**
Palak Paneer Fresh spinach cooked with cottage cheese delicately spiced	**$17.95**
Kadhai Paneer Faux	**$18.95**
Paneer Makhani De tendres morceaux de paneer mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, délicatement épicée pour une expérienc...	**$18.95**
Aloo Gobhi- VeganFriendly Fresh cauliflower and potatoes cooked to perfection with mild Indian spices along with ginger	**$17.95**
Vegetables Makhani Fresh garden mix vegetables with cottage cheese and tossed with bell peppers	**$17.95**
Chana Masala- VeganFriendly Chickpeas mijotés avec un mélange aromatique d'épices du nord de l'Inde.	**$17.95**
Baigan Bharta- VeganFriendly Aubergines grillées au tandoor, finement écrasées, puis infusées d'un mélange aromatique d'épices mogholes, mijotées len...	**$17.95**
Vegetable Kofta (Malai Kofta) Des boulettes de légumes et de fromage, délicatement préparées, baignent dans une sauce onctueuse rehaussée d'herbes aro...	**$17.95**
Bhindi Masala- VeganFriendly Okra fraîchement préparée avec des oignons et des tomates, rehaussée de savoureuses épices.	**$17.95**
Farsi Bhaji Green beans cooked with coconut milk and cream	**$17.95**
Navratam Korma Mixed Vegetables cooked in gravy of cashew nuts and fruits	**$16.95**
Dal Makhani Lentilles noires entières mijotées avec du gingembre, des tomates et un mélange d'herbes aromatiques.	**$16.95**
Saag Aloo Épinards frais mijotés avec des pommes de terre, relevés de fines épices.	**$16.95**

Chicken Specialties (Royal Curries) - Halal

ITEM	PRICE
Chicken Madras Freshly-made savory coconut curry with madras masala including a mix of several Indian spices.	**$17.95**
Chicken Sahi Korma (Mild) Boneless pieces of chicken cooked in a rich almond / curry flavored sauce	**$17.95**
Chicken Makhani (Butter Chicken) Morceaux de poulet rôtis dans un four en argile, enveloppés dans une sauce tomate riche et veloutée.	**$16.95**
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet (viande blanche) grillés au tandoor et enrobés d'une sauce crémeuse.	**$18.95**
Chicken Curry Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce curry parfumée aux épices fine.	**$17.95**
Chicken Saag Morceaux de poulet sans os mijotés dans une purée d'épinards subtilement épicée.	**$16.95**
Chicken Vindaloo (Hot) A delicious combination of chicken and potatoes marinated in vinegar, hot pepper and spices cooked in a fiery hot gravy	**$16.95**

Lamb Specialties - Halal

ITEM	PRICE
Lamb Madras Freshly-made savory coconut curry with madras masala including a mix of several Indian spices.	**$18.95**
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau choisis, marinés dans un mélange épicé, grillés au Tandoor puis mijotés dans une sauce spéciale élabor...	**$18.95**
Lamb Curry Tendres morceaux d'agneau mijotés avec des oignons, des tomates, et une sauce parfumée à la cardamome.	**$18.95**
Lamb Sahi Korma (Mild) Succulent pieces of lamb cooked in a rich cashew nut based gravy with cream, butter and dry fruits	**$18.95**
Keema Mutter Minced lamb cooked with chopped onions, tomatoes and green peas	**$18.95**
Lamb Vindaloo (Hot) Un mélange piquant d'agneau et de pommes de terre, le tout mariné dans du vinaigre, des piments ardents, et un éventail...	**$17.95**
Lamb Saag Morceaux d'agneau désossés doucement mijotés dans une purée d'épinards onctueuse.	**$17.95**
Kadhai Lamb Tendres morceaux d'agneau sans os mijotés avec des tomates juteuses, des oignons et une touche d'ail, le tout délicateme...	**$18.95**
Lamb Chily Masala Morceaux d'agneau sans os mijotés avec des épices piquantes au piment vert.	**$18.95**

Seafood Specialties

ITEM	PRICE
Fish Vindaloo A delicious combination of Mahi Mahi fish and potatoes marinated in vinegar, hot peppers, and spices cooked in fiery ho...	**$18.95**
Shrimp Makhani Shrimp folded into creamy tomato sauce	**$18.95**
Shrimp Saag Des crevettes mijotées dans une purée d'épinards subtilement épicée.	**$18.95**
Shrimp Tikka Masala (Seafood Specialties) Crevettes délicatement enrobées d'une sauce crémeuse au tikka masala.	**$18.95**
Shrimp Vindaloo (Spicy!) A highly seasoned and spicy curry made with mixed vegetables, meat, or seafood cooked in a sauce of vinegar, red chillie...	**$18.95**
Shrimp Curry Seasonal shrimp cooked in an aromatic sauce	**$18.95**
Shrimp Madras Crevettes mijotées dans une sauce relevée avec une touche de coco.	**$18.95**
Shrimp Bhuna Crevettes sautées avec soin, infusées d'herbes aromatiques, d'épices choisies avec précision, et une pointe de gingembre...	**$18.95**
Shrimp Chili Masala Crevettes juteuses mijotées avec des épices de piment vert.	**$18.95**
Fish Tikka Masala Morceaux de filet de Mahi Mahi, marinés dans du yaourt, délicatement cuits dans un Tandoor, puis enrobés d'une sauce spé...	**$18.95**
Fish Goa Curry Mahi Mahi fish cooked with coconut and spicy sauce	**$18.95**

Biryani / Rice Specialties

ITEM	PRICE
Goat Biryani (Bone in) Basmati rice infused with Saffron, richly flavored with herbs and spices cooked along with Goat in BONE..	**$18.95**
Peas Pulav - Popular Riz basmati parfumé aux épices, accompagné de petits pois verts et rehaussé de délicats brins de safran.	**$8.95**
Jeera Rice Basmati parfumé, rehaussé de graines de cumin, avec une touche de clou de girofle et de cardamome.	**$7.95**
Safron Rice Basmati rice cooked with Saffron and green peas	**$7.95**
Mixed Vegetables Biryani Basmati Saffron rice cooked with mixed vegetables in a mild spice	**$18.95**
Chicken Biryani Riz basmati parfumé au safran, agrémenté d'un mélange équilibré d'herbes et d'épices, cuisiné en harmonie avec des morce...	**$18.95**
Ghosh Biryani Riz basmati mêlé à du safran, délicatement épicé avec des herbes parfumées, accompagnant des morceaux d'agneau fondants.	**$18.95**
Shrimp Biryani Riz basmati parfumé au safran, délicatement mélangé avec des crevettes et des épices douces.	**$18.95**

Tandoori Chicken - Halal

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken (Half) Poulet mariné dans un mélange crémeux de yaourt, infusé d'herbes et d'épices indiennes vibrantes, puis doucement rôti da...	**$19.95**
Tandoori Chicken (Full) Chicken marinated in yogurt and blended with colorful Indian herbs and spices and roasted in a clay oven	**$29.95**
Chicken Tikka Succulent cubes of boneless chicken breast marinated in yogurt mild spices and roasted in a clay oven	**$21.95**

Tandoori Lamb - Halal

ITEM	PRICE
Lamb Tikka Morceaux d'agneau désossés, tendres à souhait, marinés dans un mélange de yaourt, ail, et gingembre, puis embrochés et c...	**$21.95**
Lamb Seekh Kebab Agneau haché parfumé avec notre mélange spécial d'herbes et d'épices, enfilé sur des brochettes et rôti dans un four tan...	**$21.95**

Tandoori Breads

ITEM	PRICE
Chilli and Garlic Naan Garlic , Green Chilli & Cilantro Naan	**$5.50**
Tandoori Naan Flat leavened bread cooked in a Tandoori oven	**$4.00**
Kasmiri Naan Pain léger à base de farine raffinée, garni d'un mélange de morceaux d'ananas sucrés, de cerises juteuses et de noix cro...	**$5.50**
Tandoori Roti - Ask Vegan Roti à base de blé complet, cuite à la perfection dans un four tandoor.	**$4.50**

ITEM	PRICE
Piyzi Kulcha Pain plat léger garni de lamelles d'oignon et de feuilles de coriandre verte fraîche.	**$5.50**
Garlic Naan Une pâte de farine raffinée, agrémentée d'une touche d'ail, cuite jusqu'à obtenir une texture moelleuse et un goût parfu...	**$4.50**
Lachcha Paratha Whole wheat layered bread from Tandoor	**$5.50**
Keema (Lamb) Naan Naan baked with tender minced lamb stuffing	**$5.50**
Bhatoora Une pâte aérée et fermentée plongée dans l'huile chaude pour devenir un pain doré et moelleux.	**$5.50**
Poori - Ask Vegan Fausses	**$5.50**
Aloo Paratha - Ask Vegan Whole wheat bread stuffed with spiced boiled potatoes and onions	**$5.50**
Cheese Naan Fresh unleavened bread stuffed with cheese	**$5.50**
Chicken Naan Pain moelleux garni de poulet haché et de feuilles de coriandre.	**$5.50**

Desserts

ITEM	PRICE
Mango Pudding Un mélange onctueux de purée de mangue, associé à de la crème riche et parsemé de fruits secs croquants.	**$6.50**
Rasgulla Boulettes moelleuses de fromage indien et de semoule, baignant dans un sirop léger.	**$6.50**
Gulab Jamun - Indian dessert De tendres boulettes de pâte à base de lait, dorées à souhait, baignées dans un sirop parfumé au safran et au sucre.	**$6.50**
Rasgulla (Served Cold)	**$6.50**
Pistachio Kulfi (Served Cold)	**$6.50**
Mango Kulfi (Served Cold) Un bâtonnet crémeux de pur bonheur glacé, le kulfi à la mangue respire la fraîcheur tropicale. Préparé avec du lait onct...	**$6.50**
Gajar Ka Halwa (Served Hot) Les carottes râpées mijotent délicatement dans le lait, s'épaississant jusqu'à obtenir une texture douce de halwa, chaud...	**$6.50**
Kheer - Nepali style Fragrant rice cooked with sweetened with milk, raisins, and almonds	**$6.50**