

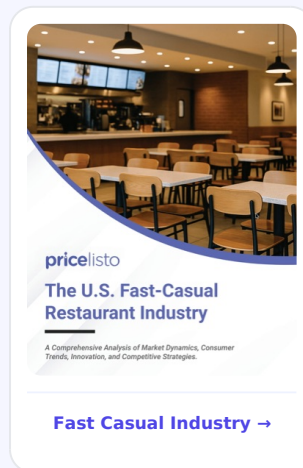


Chicago Curry House

Chicago Curry House

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Popular Drinks

ITEM	PRICE
Indian Beer false	\$4.00
Indian Beer (Popular Drinks) false	\$4.00
House Red Wine false	\$16.00
House Red Wine (Popular Drinks) false	\$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) false	\$4.00

Beverages

ITEM	PRICE
Hot Tea false	\$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 false	\$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

ITEM	PRICE
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
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	\$16.95
Délicieux dumplings végétariens, dorés à la poêle, accompagnés d'une symphonie épicée d'oignons croquants, de poivrons c...	
Fried Veg. Mo Mo	\$14.95
Fried Nepalese dumplings, with mix vegetables mixed with a blend of aromatic spices, served with Chef special sauce	
Masala Papadum	\$5.99
Mildly spiced flat lentil water deep fried, sreinkled with an exquisite blend of masala garnished with chopped onion, to...	
Roasted Papadum	\$4.50
Fines chips de lentilles rôties, légères et craquantes. Accompagnées de chutneys de menthe et tamarin.	
Samosa Chaat	\$8.95
Sous un lit de chutneys sucrés et acidulés, retrouvez des samosas végétariens écrasés, agrémentés de chaat masala. Des c...	
Veg Steamed Mo Mo	\$14.95
Mix vegetables with Nepali spices inside wheat bread and steamed, served with Nepali achaar	
Veg.Platter - Highly Recommended	\$19.95
Assortments of vegetable appetizers, Veg Samosa, Cheese Pakora, Chilli pakoras & Veg Pakora, served with mouthwatering...	
Vegetable Chow Mein	\$16.95
Nouilles sautées accompagnées de légumes croquants, rehaussées par un mélange subtile d'épices.	
Veg Somosa - Ask Vegan	\$7.95
Pâtisserie en cône garnie de pois verts, pommes de terre et feuilles de coriandre fraîche, accompagnée de savoureuses ch...	
Cheese Pakora	\$7.95
Morceaux de fromage marinés dans un mélange épicé, enrobés de pâte de pois chiches, puis frits à la perfection. Accompag...	
Mix Pakora - Ask Vegan	\$7.95
Un mélange de légumes croquants, enrobés d'une pâte légère à base de farine de pois chiches, dorés à la perfection. Acco...	
Papadi Chaat	\$8.95
Crispy fried dough with potatoes and chickpeas mixed with chaat masala, chopped cucumbers , onion, cilantro, green paper...	
Bombay Bhel Poori	\$7.95
Rice puffs, chickpea flour, sprinkled with an exquisite blend of masala garnished with chopped onion, tomatoes, green ch...	
Mirchi Pakora - Ask Vegan	\$6.95
Piment fort enrobé de pâte et frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant, accompagné de chutneys rafraîchissants de menthe...	
Onion Bhaji	\$7.95
Tranches d'oignon enrobées de farine de pois chiches épicée, frites à la perfection dorée, accompagnées de chutneys de m...	
Shrimp Pakoras	\$12.95
Jumbo shrimps, dipped in spiced chickpeas flour and deep fried, served with mouthwatering mint and tamarind chutneys.	
Vegetable Platter (Veg.Appetizers/ Chaat / Pakoras/ Mo Mo)	\$19.95
Assortments of vegetable appetizers, Veg Somosa, Cheese Pakora , Chilli pakoras & Veg Pakora, served with mouthwatering...	
Mo Mo / Noodles / Chillies items/ Samosa	
ITEM	PRICE
Chicken 65	\$16.95
Morceaux de poulet sans os délicatement frits dans de l'huile végétale, accompagnés de notre chutney maison au tamarin e...	
Chicken Chow Mein -.	\$16.95
Faux	
Chilli Fried Chicken Mo:Mo	\$16.95
Boulettes de poulet épicé frit, enrobées d'une sauce relevée avec des oignons, poivrons, piments rouges, feuilles de cur...	
Chilli Fried Vegetable Mo:Mo	\$16.95
Boules de légumes frites, accompagnées d'un mélange sauté d'oignons, de poivrons, de piments rouges, de feuilles de curr...	
Fried Chicken Mo Mo- Very papular	\$14.95
Fried Nepalese dumplings, with mix vegetables & Chicken mixed with a blend of aromatic spices, served with Chef specia...	

ITEM	PRICE
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
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 false	\$3.50

ITEM	PRICE
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
Mutter Paneer Fresh homemade cottage cheese cooked with green peas, tomatoes, onion sauce, ginger, garlic paste and cream sauce with l...	\$17.95
Palak Paneer Fresh spinach cooked with cottage cheese delicately spiced	\$17.95
Kadhai Paneer Faux	\$18.95

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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