



Clay Pit

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers	
ITEM	PRICE
Vegetable Samosas Pâtisserie croustillante et dorée, garnie de pommes de terre et de pois frais de saison. Accompagnées de diverses chutne...	\$5.99
Meat Samosas Une pâte croustillante et dorée renferme un savoureux mélange de bœuf haché mariné et d'un trio de fromages fondants. Ac...	\$6.99
Paneer Pakora Morceaux de paneer enrobés d'une pâte de pois chiches parfumée au cumin, puis frits à la perfection dorée. Accompagnés d...	\$5.99
Combo Clay Pit Bites Un trio savoureux avec du poulet désossé, de l'agneau et des crevettes marinés, cuits au four dans le célèbre four à arg...	\$10.99
Curried Mussels Fresh mussels simmered in a garlic and red wine curry sauce.	\$9.99
Chicken Pakora Tender chicken dipped in chickpea and cumin batter and fried until golden. Served with assorted chutneys.	\$6.95
Baba Ghannoj Faux	\$6.99
Crab Cake Chair de crabe royal d'Alaska mélangée à des pommes de terre assaisonnées, le tout délicatement frit. Accompagné d'une s...	\$5.95
Hummus Bi-Tahini Purée lisse de pois chiches mélangés à de la coriandre fraîche et à une sauce tahini onctueuse. Accompagné de naan natur...	\$7.99
Coriander Calamari Crushed coriander crumbled calamari-chickpea battered and deep fried.	\$6.99
Vegetable Pakora Un mélange de légumes de saison enrobés d'une pâte de pois chiches subtilement parfumée au cumin, puis frits à la perfec...	\$5.99
Battata Tikki Pommes de terre épicées façonnées en galettes, dorées à la perfection.	\$4.99
Soup & Salad	
ITEM	PRICE
Daal Soupe de lentilles maison cuisinée à l'authentique manière indienne.	\$12.99
Chicken Daal Homemade chicken and lentil soup prepared in the traditional Indian way.	\$13.99
Cilantro Garden Soup Garden fresh medley of vegetables in a tomato-based cilantro soup.	\$3.95
Indian Salad Onions, tomatoes, cucumbers, and bell peppers mixed in a tangy sauce.	\$4.99
Cucumber Mint Salad Tranches de concombres combinées avec du yaourt maison, rehaussées de feuilles de menthe fraîche, un filet d'huile d'oli...	\$4.99
Green Salad Laitue croquante, tomates juteuses et concombres frais accompagnés de votre choix de vinaigrette méditerranéenne ou ranc...	\$4.99
Paneer Salad Un mélange de légumes frais agrémenté d'une vinaigrette, parsemé de graines de sésame et de tranches de fromage maison.	\$4.95
Clay Pit Caesar (Plain) Fresh romaine tossed in house caesar with herbed croutons.	\$3.95

ITEM	PRICE
Clay Pit Caesar (Tandoori Chicken) De tendres feuilles de romaine nappées de notre sauce Caesar maison sont agrémentées de croûtons aux herbes et de poulet...	\$4.95
Savory Rice Creations	
ITEM	PRICE
Vegetable Biryani Du riz basmati à grains longs mijoté avec soin aux côtés de légumes variés, infusé d'herbes aromatiques et de safran. De...	\$13.99
Lamb Biryani Du riz basmati à grains longs mijote doucement avec de l'agneau, des herbes, du safran, des amandes, des pistaches et de...	\$15.99
Chicken Biryani Long-grain basmati rice slow-cooked together with chicken, herbs, saffron, almonds, pistachios, and raisins to make this...	\$13.99
Prawn Biryani Long-grain basmati rice slow-cooked together with prawns, herbs, saffron, almonds, pistachios, and raisins to make this...	\$14.99
Poultry Selection	
ITEM	PRICE
Kasturi Chicken Boneless chicken curried and finished in a creamy saffron and kasturi sauce. Kasturi is a race spice found in the himala...	\$16.99
Kabuli Chicken Morceaux de poulet mijotés dans une sauce au curry légèrement sucrée, enrichis d'une purée de noix variées.	\$13.95
Murg Bahar Poitrine de poulet farcie d'épinards, champignons et poivrons, nappée d'une sauce au merlot épicée.	\$14.99
Chana Chicken Morceaux de poulet sans os mijotés avec des pois chiches et nappés d'une sauce aux noix de cajou et amandes.	\$13.99
Chicken Daal (Poultry Selection) Tender pieces of chicken curried with tomatoes, fresh herbs, and spices.	\$12.99
Methi Bhuna Chicken Morceaux de poulet sans os mijotés avec du fenugrec sec, des oignons, des tomates, et des poivrons, le tout enrobé d'une...	\$14.99
Vegetarian Delights	
ITEM	PRICE
Mattar Paneer or Aloo Mattar Fromage indien fait maison ou pommes de terre mijotés avec des pois verts, des oignons et des tomates.	\$13.99
Bhengan Bharta Fausse	\$12.99
Tadka Daal or Daal Saag Gently simmered lentils spiced perfectly - or try it with spinach leaves.	\$12.99
Bhindi Do Piazza Fresh okra tossed with an overdose of onions, finished with tomato and a hint of lemon juice.	\$12.99
Pindi Chole or Saag Chole Potato and garbanzo bean curry - or try it in a spinach curry.	\$12.99
Shahi Vegetable Korma Légumes cuits délicatement dans une sauce onctueuse au curry et aux noix, agrémentés de morceaux de paneer.	\$13.99
Malai Kofta Faux filet de pois chiches farcis de légumes et de paneer, nappés d'une sauce au safran et d'une purée de noix.	\$13.99

ITEM	PRICE
Stuffed Vegetables Légumes farcis avec un mélange épicé, nappés d'une sauce crémeuse à base de tomates et d'épices.	\$14.99
Aloo Ghobi Braised cauliflower and potato curry.	\$12.99
Thoran Des légumes mijotés avec de la noix de coco, des graines de moutarde éclatées, des herbes et des feuilles de curry.	\$11.99
Methi Panner Morceaux tendres de paneer mijotés dans une sauce crémeuse relevée par la légère amertume des feuilles de fenugrec fraîç...	\$14.99
Vegetable Vindaloo Soupe épicée et parfumée, la vindaloo met en vedette une sauce riche en oignons et vinaigre, qui témoigne de l'inspirati...	\$11.99
Lamb Selection	

ITEM	PRICE
Kasturi Curry Morceaux d'agneau cuits à la perfection, enveloppés dans une sauce onctueuse au safran et kasturi, une épice rare des Hi...	\$16.99
Kashmiri Curry Pieces of lamb in a red curry sauce finished with an assortment of nut puree and raisins.	\$15.99
Lamb Cashewala Tender lamb simmered in a cashew cream sauce.	\$13.99
Methi Bhuna Gosht Pieces of boneless lamb cooked with dry fenugreek (methi), onions, tomatoes, and bell peppers in a cooked fresh garlic-g...	\$14.99
Malabar Curry Morceaux tendres d'agneau mijotés dans une sauce au lait de coco et herbes fraîches, agrémentée de feuilles de curry.	\$13.95

Seafood Selection	
ITEM	PRICE
Halibut Masala Assaisonné de graines de moutarde et d'oignon, le flétan est mijoté avec des oignons, des poivrons et des tomates fraîç...	\$17.99
Salmon Tikka Masala Des morceaux de saumon cuits dans une sauce onctueuse à base de tomates, rehaussée d'un mélange aromatique d'herbes et d...	\$16.99
Tamarind Coconut Prawns Marinated jumbo prawns sauteed with fresh garlic, ginger, and cooked in a tangy tamarind-coconut curry.	\$14.95
Cilantro Salmon Saumon de l'Olympe grillé, parfumé aux graines de coriandre écrasées, mijoté avec des tomates fraîches, des oignons, des...	\$14.95

Clay Pit Grill	
ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Tikedar Morceaux de poulet désossé marinés dans un mélange de yaourt et d'épices subtilement équilibré.	\$16.99
Tangdi Chicken Poulet sur os mariné au yaourt et parfumé avec un mélange unique d'épices.	\$13.99
Rack Of Lamb Frenched rack of lamb marinated mustard oil, fresh garlic and ginger, cooked to perfection.	\$19.99
Tandoori Halibut Halibut marinated with spices and herbs and baked in the clay pit.	\$20.99

ITEM	PRICE
Ginga Sholay Delicately spiced jumbo prawns flamed in the clay pit.	\$18.99
Tandoori Scallops Scallops tendres et dodues marinées dans une pâte de chili kashmiri et de jaugree.	\$19.99
Tandoori Vegetables Légumes de saison marinés, accompagnés de tomates, paneer et ananas, cuits délicatement dans le four d'argile.	\$12.95
Clay Pit Mixed Grill Une assortiment de grillades comprenant boti d'agneau, carré d'agneau, poulet, flétan et crevettes.	\$21.99
Boti Kebob Tender pieces of lamb marinated in a special blend of Indian spices.	\$18.99
Specialties	

ITEM	PRICE
Mediterranean Lamb Un filet d'agneau garni d'épinards et de fromage de chèvre, cuit au four jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, puis nappé d...	\$16.99
Tomato Butter Chicken La poitrine de poulet est farcie et cuite au four avec un mélange savoureux d'épinards, de champignons et de fromage, le...	\$16.99
Seafood Platter Un assortiment de halibut cuit à l'étouffée au four, de pétoncles et de crevettes, le tout nappé d'une sauce crémeuse au...	\$19.99
Citrus Trio Alaskan halibut, king salmon, and prawns marinated in mustard and lemon oil, cooked in the Clay Pit, and finished with a...	\$17.95
Stuffed Alaskan Halibut Fresh Alaskan halibut fillet stuffed with spinach and mushrooms, covered with a mouth watering saffron-cracked mustard s...	\$16.95
Clay Pit Special A mix of chicken breast tikedar and rack of lamb slowly grilled in the clay pit.	\$20.99
Kothmir Salmon Saumon Kothmir: Filet de saumon frais frotté avec de l'ail et du gingembre, saisi à la poêle, puis cuit au four. Le tout...	\$16.95
Scallop Makhani Faux.	\$14.95
Pasta-E-Clay Pit (Vegetable) Fettuccine au gingembre et curry mélangé avec des légumes, accompagné au choix d'une sauce makhani ou alfredo, le tout c...	\$13.99
Pasta-E-Clay Pit (Tandoori Chicken) Ginger curry fettuccine tossed tandoori chicken and choice of makhani sauce or alfredo sauce, topped with parmeson chees...	\$13.99
Pasta-E-Clay Pit (Prawns) Fettuccine au gingembre et au curry accompagné de crevettes, servi avec votre choix de sauce makhani ou sauce alfredo, p...	\$14.95

Signature Sauce	
ITEM	PRICE
Tikka Masala Sauce crémeuse à base de tomates, subtilement épicée avec des herbes et épices aromatiques.	\$13.99
Jaipuri Mango Curry Des morceaux tendres de viande ou de légumes cuisinés avec du chutney de mangue majorgrey et une pointe de crème.	\$13.99
Vindaloo A portuguese influence on Indian cooking brought life to vindaloo, a tangy onion and vinegar sauce.	\$15.99
Goa Coconut Curry A traditional Indian curry sauce made with coconut milk and roasted spices.	\$13.99

ITEM	PRICE
Nawabi Korma	\$13.99
A traditional dish prepared with exotic spices, herbs, and a nutty creamy sauce.	
Jeera Saag	\$12.99
Épinards réduits en purée, mijotés avec de l'ail, du cumin grillé, des oignons et un mélange d'épices, couronnés d'une t...	

Freshly Baked Breads

ITEM	PRICE
Garlic Basil Naan	\$4.59
Ce pain naan est agrémenté de morceaux d'ail frais et de feuilles de basilic aromatiques.	
Three Cheese Naan	\$5.99
Un pain naan garni d'un mélange onctueux de mozzarella fondante, cheddar savoureux, et fromage maison crémeux.	
Plain Naan	\$2.99
Traditional Indian leavened bread baked in the clay pit.	
Chicken Naan	\$4.59
Poulet effiloché enfourné au tandoor et enveloppé dans un naan moelleux.	
Rosemary Naan	\$2.99
Parsemé de romarin vibrant, ce naan doux et léger est parfait pour accompagner vos plats préférés ou à déguster à part e...	
Spinach Paneer Naan	\$4.99
Pains naan garnis d'épinards et de fromage paneer maison.	
Roti	\$2.29
Unleavened whole wheat bread prepared without butter.	
Spinach Naan	\$4.59
Stuffed with sauteed, seasoned spinach.	
Onion Cilantro Kulcha	\$4.59
Stuffed with fresh onions and garnished with cilantro.	
Potato Naan	\$4.99
Naan garni de pommes de terre savoureuses et de pois délicatement assaisonnés.	
Paratha / Mint / Methi Paratha	\$3.59
Pain de blé entier non levé en plusieurs couches.	
Kabuli Naan	\$3.99
Naan farci aux noix croquantes, raisins secs et cerises juteuses.	
Puri	\$2.99
Unleavened deep fried, whole wheat bread.	

Side Orders

ITEM	PRICE
Rice	\$3.50
Riz basmati cuit à la vapeur, subtilement parfumé de quelques épices indiennes.	
Raita	\$2.59
Une sauce rafraîchissante à base de yogourt fait maison, assaisonnée d'épices subtiles.	
Mango Pickle / Mango Chutney	\$1.99
false	
Papadum	\$1.99
Sun-dried lentil crackers.	

Desserts & Sweet Things	
ITEM	PRICE
Kheer Mouth-watering rice pudding made fresh daily with crushed basmati rice drenched in thick sweet milk and laced with grate...	\$3.99
Mango Lassi Velouté et rafraîchissant, ce lassi combine la douceur naturelle de la mangue bien mûre avec la fraîcheur du yaourt crémeux...	\$2.99
Mango Ice Cream Freshly made ice cream with the exotic blend of mango and topped with crushed pistachios.	\$3.95
Gulab Jamun Une douceur indienne préparée avec une pâte spéciale, dorée à souhait, nappée d'un sirop maison parfumé à la cardamome.	\$3.99
Rasmalai De tendres galettes de fromage maison baignées dans du lait parfumé à la cardamome et garnies de pistaches.	\$3.99
Coconut Surprise Ice Cream Homemade coconut almond ice cream just right for your taste buds.	\$3.95