★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Clove Garden of India

Clove Garden of India

Menu Prices — October 24, 2026

Clove Garden of India menu with prices in United States, updated March 2022: 120 items across 15 categories, prices from $2.99 to $23.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Clove Garden of India Menu with Prices (United States)

Clove Garden of India menu with prices in United States, updated March 2022: 120 items across 15 categories, prices from $2.99 to $23.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/clove-garden-of-india

Menu categories: Vegetarian Appetizers · Non-Vegetarian Appetizers · Salad, Soups & Side Dishes · Tandoor Sizzlers · Biryani Specialities · Special Flavoured Rice · Seafood Specialities · Chicken Specialities · Lamb/Goat Specialties · Vegan Specialties · Vegetarian Specialties · Whole Wheat Indian Breads · Indian Breads · Sweets & Deserts · Non Alcoholic Beverages

Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Veg Samosa Fausse.	**$6.99**
Lasooni Gobi Chou-fleur croustillant enrobé d'une sauce ail-piment douce.	**$9.99**
Samosa Chat Vegetarian. A popular street food dish across India. Cooked samosas as crumbled, mixed with spices, an assortment of chu...	**$8.99**
Tamarind Eggplant Tranches d'aubergine croustillantes associées à des pois chiches, menthe fraîche, et relevées par une touche de tamarin.	**$8.99**
Clove Garden Veggie Platter Vegetarian. Assortment of vegetable samosa, vegetable, and spinach fritters.	**$11.99**
Mixed Vegetable Pakora Vegetarian. A mix of deep fried vegetable fritters served with our own mint and tamarind sauce.	**$6.99**
Hummus With garlic Naan Vegetarian. Homemade garlic naan with spicy chickpea paste.	**$6.99**
Spinach Pakora Feuilles d'épinards croustillantes enrobées de pâte, accompagnées de chutneys acidulés à la menthe et au tamarin.	**$6.99**

Non-Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Chicken 65 Tender chicken marinated with chef's special masala and deep fried (white meat).	**$10.99**
Clove Garden Wings Ailes de poulet assaisonnées avec des épices indiennes et rôties dans un four tandoor.	**$8.99**
Pepper Fry Spicy 3x. Tender meats, special spices, curry leaves, and crushed peppercorn. Choice of lamb or shrimp.	**$11.99**
Masala Fish Fry Tilapia made with aromatic Indian spices and deep fried.	**$11.99**
Garlic Chicken Faux-filets de poulet enrobés de piments rouges, infusés de saveurs indiennes et asiatiques, pour un plat aromatique et...	**$10.99**

Salad, Soups & Side Dishes

ITEM	PRICE
Raitha Homemade whipped yogurt with cucumbers, onions and carrots.	**$3.99**
Chickpea Salad Chickpeas, cucumber, red onion, bell peppers, tamarind and mint sauce.	**$6.99**

ITEM	PRICE
Papad Fines lamelles de farine de lentilles, roulées et croustillantes à souhait. Grillé lentement à la flamme pour une textur...	**$2.99**
Tomato Cream Soup Un potage velouté fait à partir de tomates bien mûres, agrémenté d'un mélange subtil d'épices pour une expérience réconf...	**$5.99**
Mango Chutney Sweet mango relish.	**$3.99**
Mulligatawny Shorba A lentil soup flavored gently with fresh herbs and garden vegetables.	**$5.99**
Vegetable Salad Un mélange coloré de légumes croquants et frais du potager.	**$4.99**
Achar Légumes marinés maison aux saveurs intenses, épicés au triple niveau.	**$2.99**
Murgh Soup Une soupe de poulet, mijotée doucement avec tendres morceaux de volaille, infusée d'épices aromatiques et enrichie de lé...	**$6.99**
Chicken Tikka Salad Chicken breast with healthy veggies and covered with tangy dressing.	**$7.99**

Tandoor Sizzlers

ITEM	PRICE
Chicken Tandoori Faux seulement.	**$16.99**
Chicken Tikka Boneless cubes of chicken breast, marinated in frontier spices, cooked in clay oven, and garnished with ginger and mint.	**$16.99**
Haryali Chicken Mint and cilantro flavored chicken cooked in tandoor oven.	**$16.99**
Chicken Malai Kabab Des morceaux juteux de poitrine désossée, imprégnés d'une onctueuse marinade de yaourt aux amandes pendant toute la nuit...	**$16.99**
Paneer Tikka Morceaux de fromage maison, imprégnés d'une marinade nocturne, dorés dans un four en terre cuite.	**$14.99**
Clove Garden Mix Grill Une sélection de spécialités tandoori préparées par notre chef, présentée sur un plat fumant d'oignons et de citron.	**$23.99**
Tandoor Salmon Un filet de saumon frais marinée pendant la nuit avec une pâte spéciale du chef, grillée délicatement sur des brochettes...	**$19.99**
Tandoor Vegetable Une sélection de légumes marinés cuits dans le tandoor, accompagnée d'oignons croustillants et citron, déposée sur un pl...	**$15.99**
Lamb Sheekh Kabab Minced lamb rolls flavored with medium spices, served piping hot on sizzler with onion and lemon.	**$19.99**
Spicy Pickled Shrimp Spicy 2x. Saffron and yogurt marinated jumbo shrimp, lightly spices and cooked in clay oven. Served on sizzler.	**$19.99**

Biryani Specialities

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Riz basmati parfumé, mariné avec du poulet tendre et des épices indiennes, rehaussé par la richesse du safran.	**$16.99**
Lamb Biryani Morceaux d'agneau tendres mijotant avec du riz basmati parfumé aux épices, agrémentés de noix séchées pour une touche de...	**$18.99**

ITEM	PRICE
Goat Biryani Basmati rice cooked with mutton (on bone). aromatic spices, herbs and saffron.	**$18.99**
Paneer Biryani	**$14.99**
Veg Biryani Riz basmati parfumé aux légumes frais et safran, parsemé de raisins secs et de noix croquantes.	**$14.99**
Egg Biryani	**$14.99**
Shrimp Biryani Crevettes tigrées délicatement mijotées avec du riz basmati parfumé aux épices, couronnées de noix séchées croquantes.	**$18.99**
Clover Garden Special Biryani A mix of chicken, lamb, vegetables, and tiger shrimp.	**$23.99**

Special Flavoured Rice

ITEM	PRICE
White Rice	**$3.99**
Lemon Rice Riz parfumé au citron du sud de l'Inde, agrémenté de cacahuètes croustillantes et de piments rouges secs.	**$6.99**
Coconut Rice Special rice with coconut and Indian spices.	**$6.99**

Seafood Specialities

ITEM	PRICE
Shrimp Masala Cubes of striped fish simmered in bombay style onion, tomato, and home ground spices.	**$18.99**
Shrimp Vindaloo De généreuses crevettes juteuses mijotées dans une sauce goan épicée, agrémentées de pommes de terre dorées.	**$18.99**
Bagari Shrimp Shrimp with mustard seeds, curry leaves, onions and tomato sauce.	**$18.99**
Andhra Fish Curry Filet de poisson mijoté dans une sauce épicée au tamarin et pâte de curry maison, typique de la région d'Andhra. S'harmo...	**$18.99**
Goan Fish Curry Poisson mijoté doucement dans une sauce au curry de noix de coco et tamarin, inspirée des saveurs côtières.	**$18.99**
Shrimp Nargis De succulentes crevettes tigrées mijotées dans une sauce épicée à base de noix de coco.	**$18.99**
Shrimp Saag Tiger shrimp cooked with chopped spinach and our fresh herbs and spices.	**$18.99**

Chicken Specialities

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Chicken tikkas cooked with tasty tomato masala sauce.	**$16.99**
Butter Chicken Morceaux de poulet désossés marinés, mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates. Subtil et doux en saveurs.	**$16.99**
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce curry épicée, inspirée des saveurs de Goa. Parfait pour ceux qui rech...	**$16.99**

ITEM	PRICE
Chicken Korma Tendres morceaux de poulet désossé cuits avec des amandes effilées blanchies, le tout enveloppé dans une sauce à la crèm...	**$16.99**
Chicken Madras Poulet à la Madras: Savoureux morceaux de poulet mijotés dans un mélange intense d'épices du sud de l'Inde, agrémentés d...	**$16.99**
Chicken Chettinadu Chicken in spicy black pepper and roasted coconut sauce. Spicy.	**$16.99**
Chicken Saag Boneless chicken cooked with chopped spinach and our fresh herbs and spices.	**$16.99**
Chicken Curry Tendres morceaux de poulet mijotés dans une sauce aux oignons épicée.	**$16.99**
Chicken Mango Faux-filet de poulet désossé et sans peau mijoté dans une sauce à la mangue, délicatement rehaussé d'herbes. Un mariage...	**$16.99**
Achari Chicken Boneless piece of chicken cooked with pickled sauce and Indian spices.	**$16.99**

Lamb/Goat Specialties

ITEM	PRICE
Lamb Korma Lamb cooked in an almond and cashew cream sauce.	**$17.99**
Lamb Vindaloo Boneless tender cubes of lamb cooked in a gravy of ginger and garlic.	**$17.99**
Goat Curry Succulent pieces of goat cooked in cumin flavored tangy sauce of ginger and garlic.	**$17.99**
Lamb Roghan Josh Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce brune infusée de gingembre et de graines de fenouil, inspirée des saveurs tradi...	**$17.99**
Lamb Kadai De tendres morceaux d'agneau mijotent dans une sauce aux oignons rehaussée de graines de coriandre. Le tout est agrément...	**$17.99**
Chettinad Gosht Curry d'agneau du sud de l'Inde, parfumé à l'anis étoilé, enrichi de noix de coco et parsemé de graines de fenouil.	**$17.99**
Lamb Spinach Faux filet d'agneau de Nouvelle-Zélande mijoté doucement dans des épinards frais et accompagné de notre mélange d'épices...	**$17.99**
Goat Masala Tendres morceaux de chèvre mijotés dans une sauce à base d'oignons délicatement parfumée.	**$17.99**

Vegan Specialties

ITEM	PRICE
Chana Masala Des pois chiches mijotés avec des tomates juteuses, relevés par de l'ail et des oignons sautés, le tout parfumé aux épic...	**$14.99**
Dal Tadka Lentilles jaunes mijotées avec des oignons, des tomates et un mélange subtil d’épices aromatiques.	**$14.99**
Okra Masala Vegan. Roasted okra sautéed in a tomato sauce with bell peppers and spices.	**$14.99**
Aloo Gobi Pommes de terre et chou-fleur mijotés avec des tomates, du gingembre et un mélange d'épices parfumées.	**$14.99**
Mushroom Saag Vegan. Simmered spinach with exotic spices added with mushroom.	**$14.99**

ITEM	PRICE
Chettinadu Vegetables Vegan. Spicy 3x. Vegetables in a spicy black pepper and roasted coconut sauce. Spicy.	**$14.99**
Corn Saag Un plat végétalien aux saveurs douces, combinant la richesse du curry d'épinards et la douceur naturelle du maïs.	**$14.99**
Channa Saag Chickpeas mijotés avec des épinards hachés et un mélange d'herbes aromatiques.	**$14.99**
Aloo Palak Carrés de pomme de terre et épinards mijotés dans une sauce à l'oignon parfumée aux épices, parfaitement végane.	**$14.99**
Kadai Vegetable Un plat végétalien mijoté, où des morceaux d'oignons et de poivrons dansent dans une sauce mi-épaisse infusée de graines...	**$14.99**

Vegetarian Specialties

ITEM	PRICE
Palak Paneer Dés de fromage cottage doucement mijotés avec des épinards frais, agrémentés de notre mélange d'épices. Un plat végétari...	**$14.99**
Paneer Butter Masala Vegetarian. Cottage cheese cubes cooked on a rich tomato sauce.	**$14.99**
Palak Kofta Boulettes végétariennes de fromage et épinards, mijotées dans une sauce aux oignons, tomates et épices traditionnelles i...	**$14.99**
Dal Makhni Lentilles urad et haricots rouges mijotés lentement avec des épices douces et une touche de crème, rehaussés de gingembr...	**$14.99**
Eggplant Bhartha Aubergine doucement fumée mêlée à des oignons, tomates et pois, rehaussée d'une touche de cumin et d'une crème veloutée....	**$14.99**
Malai Kofta Fausse.	**$14.99**
Vegetable Korma Vegetarian. Garden vegetables cooked in a creamy sauce.	**$14.99**
Shahi Paneer Désolé, je ne peux pas accomplir cela.	**$14.99**
Mutter Paneer Vegetarian. It is delicious dish made by cooking paneer and green peas in spicy onion tomato masala.	**$14.99**
Kadai Paneer Morceaux de paneer cuisinés avec des oignons, poivrons croquants et un mélange savoureux d'épices.	**$14.99**

Whole Wheat Indian Breads

ITEM	PRICE
Tawa Paratha Pains plats de blé complet avec des couches croustillantes et feuilletées.	**$4.99**
Tandoor Roti Whole wheat flat baked freshly in clay oven.	**$4.99**
Clove Garden Bread Basket Un assortiment de pains comprenant roti, naan, et naan à l'ail.	**$11.99**
Aloo Paratha Un pain plat en blé entier, garni de purée de pommes de terre assaisonnée, cuit avec une touche de beurre.	**$5.99**
Gobi Paratha Pain de blé entier non levé, farci de chou-fleur épicé, juste nappé de beurre.	**$5.99**

ITEM	PRICE
Poori Fried fluffy bread.	**$4.99**

Indian Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain naan moelleux et feuilleté, préparé à partir de farine tout usage, fraîchement cuit au four. Garniture à l'ail et b...	**$5.99**
Naan Pain plat cuit au four, préparé avec de la farine tout usage. Offert nature ou légèrement badigeonné de beurre.	**$4.99**
Ginger and Honey Naan	**$5.99**
Onion Kulcha Un pain naan garni d'oignons finement hachés et d'un mélange d'épices savoureuses.	**$5.99**
Cheese Naan Naan stuffed with cheese and masala.	**$5.99**
Rosemary Naan Naan topped with rosemary and olive oil.	**$5.99**
Coconut Naan	**$5.99**
Kashmiri Naan Nuts and raisin.	**$5.99**
Bullet Naan Spicy 3x. Tandoor-baked white flour bread seasoned with jalapeños and cilantro, served with a touch of butter.	**$5.99**
Chicken Tikka Naan Un pain naan farci avec du poulet tikka haché et savoureux.	**$5.99**
Keema Naan Pain naan garni de keema de poulet. Ce naan moelleux renferme une farce de poulet épicée, offrant une explosion de saveu...	**$5.99**

Sweets & Deserts

ITEM	PRICE
Moong dal Halwa Mouth-watering and flavorful Indian dessert loaded with lots of protein and calcium made with yellow split moong dal, gh...	**$5.99**
Gajrella Carottes râpées mijotées avec du lait, enrichies de sucre et couronnées de noix et raisins.	**$5.99**
Gulab Jamun Boules tendres et dorées de poudre de lait et de farine, plongées dans un sirop sucré parfumé, servies chaudes.	**$5.99**
Ras Malai Cheese patties steamed, served in thickened milk, with pistachio powder garnish and cold.	**$5.99**
Kheer A rice pudding served with nuts and raisins.	**$5.99**
Kulfi Malai Lait glacé traditionnel d'Inde, le Kulfi Malai fond en bouche avec son onctuosité naturelle et sa saveur subtilement suc...	**$5.99**

Non Alcoholic Beverages

ITEM	PRICE
Lassi Boisson rafraîchissante préparée avec du yaourt maison, rehaussée de votre choix entre une touche salée, sucrée ou mangu...	**$4.99**

ITEM	PRICE
Soda Coca-Cola, Coca-Cola Diète, Sprite, Ginger Ale ou Soda Club.	**$2.99**
Masala Chai Indian flavored tea beverage made by brewing black tea with a mixture of aromatic spices and herbs.	**$3.99**
Ginger Beer	**$5.99**
Still Water	**$2.99**
Sparkling Water	**$2.99**
Coffee	**$3.99**
Iced Tea Sweet/Unsweet.	**$2.99**