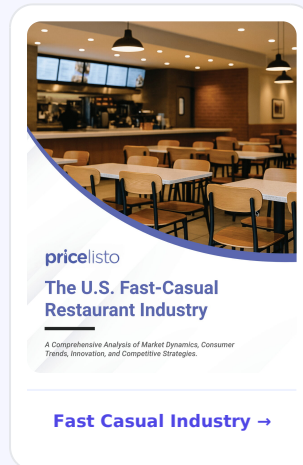




Clove Indian Cuisine

Menu Prices — August 1, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

VEGETARIAN APPETIZERS (3rd Party)

ITEM	PRICE
VEGETABLE SAMOSA (2 PIECES) Pâte feuilletée dorée, farcie d'un mélange savoureux de légumes épicés. Les pommes de terre tendres rencontrent les peti...	\$9.14
CHILLI PANEER Cubes of cottage cheese cooked with onions, bell pepper in a chili garlic sauce.	\$15.66
VEGETABLE PAKORA Des légumes frais enrobés d'une pâte épicée à base de pois chiches, puis frits jusqu'à obtenir un croustillant irrésisti...	\$9.14
ASSORTED VEGETABLE PLATTER Assortment of paneer pakora, vegetable pakora, aloo tikki, onion bhaji and samosa.	\$16.96
SAMOSA CHAAT Un mélange intrigant de samosas croustillants garnis de pois chiches tendres et de pommes de terre épicées. Chaque bouch...	\$11.74
ONION BHAJI Fines lamelles d'oignon enrobées dans une pâte épicée rehaussée de coriandre et cumin, puis frites jusqu'à l'obtention d...	\$9.14
PANEER PAKORA Homemade, soft Indian cheese dipped in a batter of mashed garbanzo beans & deep-fried.	\$10.45
ALOO TIKKI Une galette croustillante et dorée à l'extérieur, tendre à l'intérieur, faite de pommes de terre savoureuses, pois chich...	\$9.14
GOBI MANCHURIAN Cauliflower florets golden fried, sauteed with garlic, ginger and spring onions with a hint of soy sauce.	\$13.05

NON-VEGETARIAN APPETIZERS (3rd Party)

ITEM	PRICE
CHICKEN 65 Un plat populaire de l'Inde du sud, notre Chicken 65 combine morceaux de poulet marinés avec des épices distinctes, légè...	\$15.66
LAMB SAMOSA (2 PEICES) Deep fried cone pastry stuffed with minced lamb.	\$11.74
CHICKEN PAKORA Morceaux de poulet marinés plongés dans une pâte de pois chiches parfumée aux épices, puis frits jusqu'à obtenir une cro...	\$10.45
CHICKEN RESHMI KEBAB/MALAI KEBAB Pieces of boneless Chicken marinated in juicy mixture of yogurt, cream and spices cooked in clay oven.	\$23.49
CHICKEN SAMOSA (2 PEICES) Pâte croustillante abritant un mélange savoureux de poulet tendre cuit avec des épices indiennes aromatiques. Chaque bou...	\$10.45

SOUP AND SALAD (3rd Party)

ITEM	PRICE
KACHUMBER SALAD Chopped tomato, cucumber, carrot, lettuce marinated in lemon juice & black pepper.	\$9.14
TOMATO SOUP Une soupe onctueuse préparée avec des tomates bien mûres, mijotées lentement avec une touche d'ail et une pincée de poiv...	\$7.84
MULLIGATAWNY SOUP Lentils & chicken stock heightened with flavors of fresh herbs, garnished with tandoori chicken.	\$9.14
DAL KA SHORBA Clove flavored lentil soup.	\$7.84
TANDOORI CHICKEN SALAD Morceaux de poulet marinés, grillés à la perfection dans un four tandoor, reposent sur un lit de laitue croquante, tomat...	\$14.35

ITEM	PRICE
PANEER TIKKA SALAD Paneer grillé à la flamme, mariné avec des épices aromatiques, reposant sur un lit de légumes mélangés croquants. Agréme...	\$13.05
ONION, CHILLIES and LEMON	\$4.24
CLOVE GARDEN SALAD-INDIAN SALAD Sliced fresh tomatoes, cucumber, lettuce, onion, chillies, and lemon.	\$9.14
TANDOORI SPECIALTIES (3rd Party)	
ITEM	PRICE
TANDOORI CHICKEN (FULL) Whole chicken marinated in exotically spiced yogurt, cooked in a clay oven.	\$26.64
TANDOORI MIXED GRILL Combination of tandoori chicken, chicken tikka, lamb kebab, fish tikka, and tandoori shrimp served.	\$37.30
SEEKH KEBAB Fausses.	\$25.31
TANDOORI PANEER TIKKA Cubes of homemade, soft Indian cheese skewered marinated in yogurt & lightly spiced.	\$21.31
HARLYALI CHICKEN TIKKA Morceaux de poulet marinés dans un mélange vibrant de coriandre, menthe fraîche et épices, puis grillés à la perfection....	\$22.64
FISH TIKKA Fish marinated in yogurt, clove exclusive spices and roasted in clay oven.	\$27.97
ADRAKI CHICKEN KEBAB Poulet mariné avec soin dans du yogourt onctueux et du gingembre frais, grillé à la perfection pour une tendreté remarqu...	\$23.98
TANDOORI CHICKEN (HALF) Whole chicken marinated in exotically spiced yogurt, cooked in a clay oven.	\$15.98
CHICKEN TIKKA Succulent cubes of white meat marinated in spiced yogurt.	\$22.64
TANDOORI LAMB CHOPS Lamb chops marinated in tandoori masala and crushed peppers cooked in a clay oven.	\$42.62
TANDOORI SHRIMP Jumbo shrimp marinated in a blend of yogurt, ginger, garlic, and warming spices, then expertly grilled in a traditional...	\$26.64
VEGETARIAN ENTREES (3rd Party)	
ITEM	PRICE
DAL TADKA (YELLOW DAL) (V) Lentilles jaunes doucement mijotées avec un mélange aromatique d'ail et de cumin, terminées par une touche vibrante de t...	\$18.65
PANEER TIKKA MASALA Fresh homemade soft Indian cheese cooked in creamy tomato sauce.	\$21.31
SAAG PANEER Doux cubes de paneer nichés dans une purée de jeunes épinards frais mélangés avec une touche de gingembre et d'ail. Lent...	\$21.31
DAL MAKHNI Blend of black lentils and kidney beans simmered overnight, seasoned with freshly ground spices and finished with cream...	\$19.98
MALAI KOFTA false	\$21.31
VEGETABLE KADAI Fresh seasonal vegetables cooked in a spicy masala sauce, garnished with garam masala and fresh cilantro.	\$19.98

ITEM	PRICE
CHANA MASALA (V) Delicious chickpeas cooked in exotic blend of North Indian spices.	\$19.98
KADAI PANEER Indian cheese cooked with ginger, green chilies and fresh cilantro.	\$21.31
MUTTER PANEER An exotic combination of green peas and cottage cheese cooked with aromatic herbs and spices.	\$21.31
SHAHI PANEER Indian cheese cooked in yogurt and spicy pickled vegetable sauce.	\$21.31
ALOO GOBI (V) Potato & cauliflower braised with herbs and ginger.	\$19.98
BHINDI MASALA (V) Fresh Okra cooked with onion, tomatoes and spices.	\$19.98
BAINGAN BHARTA (V) Fresh Eggplant gently roasted in a clay oven, mashed and marinated in a rich blend of clove spices cooked over low heat.	\$19.98
PANEER METHI CHANA The exotic blend of cottage cheese, fenugreek leaves and chickpeas in a creamy sauce.	\$21.31
ALOO PALAK Spinach and potatoes cooked with fresh herbs and spices.	\$19.98
JEERA ALOO (V) Pommes de terre tendres mijotées à la perfection avec du cumin grillé, ajoutant une touche épicée et terreuse. Parfumées...	\$18.65
MATAR MUSHROOM (V) Un savoureux mélange de champignons frais et de pois verts tendres, mijotés dans une sauce épicée parfumée aux oignons e...	\$19.98
NAVRATAN KORMA Mixed vegetable cooked in creamy onion sauce with mild spice.	\$19.98
ALOO MATTER (V) Potatoes & peas cooked in a medium hot spicy sauce.	\$19.98

CHICKEN ENTREES (3rd Party)

ITEM	PRICE
CHICKEN TIKKA MASALA (CHEF SPECIAL) false	\$22.64
CHICKEN MAKHANI (BUTTER CHICKEN) Marinated boneless chicken cooked in clay oven smothered with creamy butter sauce.	\$22.64
CHICKEN CURRY Tender chicken pieces simmer gently in a fragrant blend of cumin, coriander, and turmeric, creating a rich, aromatic sau...	\$21.31
CHICKEN KORMA Tender pieces of marinated chicken spiced mildly cooked with onions, yogurt, raisins and cashew nuts.	\$22.64
CHICKEN CHILLI MASALA Boneless pieces of chicken cooked with green chili & hot spices.	\$21.31
CHICKEN DHANSAK Pieces of chicken cooked with lentils, garlic, lemon and clove spices.	\$21.31
CHICKEN VINDALOO Un plat emblématique de Goa, où le poulet mariné côtoie un mélange harmonieux d'épices robustes. Les morceaux de poulet...	\$21.31
CHICKEN DO-PYAZA Juteux morceaux de poulet cuits lentement avec une généreuse portion d'oignons doux, cuits à deux reprises pour atteindr...	\$21.31
CHICKEN PALAK (SAAG) Tender boneless chicken pieces cooked with fresh spinach in a rich blend of spices.	\$21.31

ITEM	PRICE
CHICKEN KADAI Boneless chicken cooked with onions, tomatoes, bell peppers, mustard seeds and clove herbs and spices.	\$21.31
CHICKEN MANGO Faux filet de poulet tendre, mariné dans un mélange d'épices chaudes du sous-continent. Sauté avec des tranches de mangu...	\$22.64
CHICKEN MADRAS Chicken cooked in spicy gravy with coconut milk & coconut powder.	\$21.31

LAMB/GOAT ENTREES (3rd Party)

ITEM	PRICE
LAMB TIKKA MASALA Marinated tender lamb pieces cooked in clay oven then finished in creamy, tomato and onion sauce.	\$23.98
LAMB SAAG Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une purée d'épinards onctueuse et légèrement épicée. Relevé de gingembre frais, d...	\$22.64
GOAT KADAI Bone-In goat cooked with onion, tomato, bell pepper, mustard seeds and clove herbs and spices.	\$23.98
GOAT VINDALOO False	\$23.98
LAMB BHUNA Tender pieces of boneless lamb cooked with onion, ginger, garlic and clove spices.	\$23.98
LAMB CURRY Boneless lamb cooked in onion and tomato sauce with clove herbs and spices.	\$22.64
LAMB ROGAN JOSH Morceaux tendres d'agneau cuits lentement, baignant dans une sauce au yogourt épicée. La cardamome et la cannelle ajoute...	\$23.98
LAMB KORMA Tender pieces of marinated lamb spiced mildly cooked with onions, yogurt, raisins and cashew nuts.	\$23.98
LAMB KADAI Faux filet d'agneau tendre mijoté dans une combinaison vibrante d'épices aromatiques. Des morceaux de poivrons colorés e...	\$22.64
GOAT SAAG Bone in goat pieces cooked with fresh spinach in a rich blend of spices.	\$23.98
GOAT BHUNA Tender pieces of bone in goat cooked with onion, ginger, garlic and clove spices.	\$23.98
LAMB VINDALOO Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce épicée et acidulée, rehaussée de vinaigre, de gingembre et de piments r...	\$22.64
GOAT CURRY Tender pieces of bone-In goat cooked with rich clove spices.	\$23.98
LAMB MADRAS Boneless tender pieces of lamb cooked in spicy gravy and coconut powder.	\$22.64

SEAFOOD SPECIALTIES (3rd Party)

ITEM	PRICE
SHRIMP TIKKA MASALA Shrimp cooked in a creamy sauce with clove herbs and spices.	\$25.31
SHRIMP CURRY Shrimp cooked in exotic curry sauce.	\$23.98
SHRIMP VINDALOO Un mélange vibrant de crevettes succulentes mijotées dans une sauce épicée au vinaigre et aux épices chaudes. Ce plat au...	\$23.98

ITEM	PRICE
SHRIMP MADRAS Crevettes sautées jusqu'à tendreté, baignées dans une sauce Madras onctueuse. Ce plat épicé présente un mélange audacieu...	\$23.98
FISH MADRAS Filet de poisson tendre mijoté dans une sauce épicée au tamarin et à la noix de coco. Les arômes délicats de fenugrec, d...	\$23.98
FISH CURRY Fish cooked in exotic curry sauce.	\$23.98
FISH KORMA Fish spiced mildly cooked with onions, yogurt, raisins, and creamy sauce.	\$25.31
SHRIMP KORMA Shrimp spiced mildly cooked with onions, yogurt, raisins, and creamy sauce.	\$25.31
FISH VINDALOO Un poisson mariné dans un mélange épicé de vinaigre, ail et épices, mijoté lentement pour développer des saveurs profond...	\$23.98
FISH TIKKA MASALA Fish cooked in a creamy sauce with clove herbs and spices.	\$25.31

TRADITIONAL BREADS (3rd Party)

ITEM	PRICE
GARLIC NAAN Fait main dans notre four en argile traditionnel, ce pain indien moelleux est parsemé de morceaux d'ail rôti qui infusen...	\$5.33
GARLIC CHILLI NAAN Pain naan moelleux, imprégné d'ail frais et de piments épicés. Cuit dans un four tandoor traditionnel, chaque bouchée ré...	\$5.33
BUTTER NAAN Traditionally baked bread in the clay oven topped with butter.	\$4.66
NAAN Traditionally baked bread in a clay oven.	\$4.66
BUTTER TANDOORI ROTI Whole wheat bread baked in our clay oven topped with butter.	\$5.33
ALOO PARATHA Pâte feuilletée garnie de pommes de terre assaisonnées avec un mélange subtil d'épices maison. Chaque bouchée offre une...	\$6.66
PANEER PARATHA Des plaques bien garnies de fromage indien frais sont enveloppées dans une pâte de blé entier, puis roulées et dorées à...	\$7.99
BHATURA Puff fine flour & yogurt bread deep fried in oil.	\$6.66
PESHAWARI NAAN Baked bread stuffed with dry fruits and nuts.	\$7.99
TANDOORI ROTI Whole wheat bread baked in our clay oven.	\$5.33
PARATHA Buttered whole wheat bread layered and crispy	\$6.66

RICE SPECIALTIES (3rd Party)

ITEM	PRICE
PLAIN RICE (FULL) Steamed long grain basmati rice.	\$6.66
CHICKEN BIRYANI Long grained basmati rice flavored with saffron and cooked with succulent pieces of chicken lightly spiced.	\$22.64

ITEM	PRICE
GOAT BIRYANI false	\$25.31
PEAS PULAO Basmati rice cooked with green peas, cashews, and cumin seeds.	\$10.66
JEERA RICE Un riz basmati parfumé aux graines de cumin grillées, offrant une légère touche de noisette à chaque bouchée. Ce plat d'...	\$7.99
VEGETABLE BIRYANI Un éventail de légumes croquants, sautés avec soin, se mêle aux grains de riz basmati parfumés, cuits à la vapeur dans u...	\$21.31
LAMB BIRYANI A princely Mughlai dish of lamb cubes marinated in yogurt and garam masala then steamed with basmati pulao rice.	\$25.31
PLAIN RICE (HALF) Steamed long grain basmati rice.	\$4.00
SHRIMP BIRYANI Riz basmati parfumé marié avec des crevettes juteuses, doucement sautées aux épices chaudes comme la cardamome et le clo...	\$25.31

ACCOMPANIMENTS (3rd party)

ITEM	PRICE
DAHI Churned plain yogurt.	\$3.60
RAITA Churned plain yogurt blended with cucumber, carrot, mint, tomato and garnished with roasted cumin seeds.	\$4.80
MIXED PICKLES false	\$2.40
PAPADUM Fines tapis de lentilles croustillants, les papadums chauffent doucement sur le gril ou dans l'huile chaude jusqu'à ce q...	\$2.40
MANGO CHUTNEY A sweet and tangy chutney with light mango flavor	\$2.40

DESSERTS (3rd Party)

ITEM	PRICE
GULAB JAMUN (2 PIECES) Golden fried pastry soaked in sweet saffron syrup served hot.	\$7.20
KHEER (RICE PUDDING) Arômes délicats de cardamome et de safran infusent ce riz onctueux cuit lentement dans du lait crémeux. Une touche d'ama...	\$7.20
RASMALAI Flat round pieces of Indian cheese poached in milk and garnished with pistachios served cold.	\$7.20
PISTACHIO KULFI Traditional pistachio flavored Indian ice cream.	\$7.20
MANGO KULFI Traditional mango flavored Indian ice cream.	\$7.20
GAJAR HALWA Carottes râpées doucement mijotées dans du lait jusqu'à tendreté, fusionnées avec une touche de cardamome. Un soupçon de...	\$7.20

BEVERAGES (3rd Party)

ITEM	PRICE
------	-------

DR PEPPER false	\$4.80
Coca-Cola Coca-Cola Original Taste — the crisp, refreshing taste you know and love	\$4.80
DIET COKE false	\$4.80
SPRITE Classic, cool, crisp lemon-lime flavored taste that's caffeine free	\$4.80
ORANGE JUICE	\$6.00
GREEN TEA false	\$4.80
COFFEE	\$6.00
MANGO LASSI Une purée veloutée de mangue mûre mêlée à du yaourt onctueux, relevée d'une touche de cardamome. Cette boisson rafraîchi...	\$7.20
MASALA CHAI	\$6.00
BOTTLED WATER	\$7.20
SWEETEND ICED TEA	\$4.80
SPARKLING WATER false	\$8.40
PINEAPPLE JUICE	\$6.00
LEMONADE	\$4.80
UNSWEETEND ICED TEA	\$4.80
CLUB SODA false	\$4.80