★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Clove Indian Cuisine

Clove Indian Cuisine

Menu Prices — October 23, 2026

Clove Indian Cuisine menu with prices in United States, updated November 2019: 135 items across 13 categories, prices from $2.40 to $42.62.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Clove Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Clove Indian Cuisine menu with prices in United States, updated November 2019: 135 items across 13 categories, prices from $2.40 to $42.62. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/clove-indian-cuisine

Menu categories: VEGETARIAN APPETIZERS (3rd Party) · NON-VEGETARIAN APPETIZERS (3rd Party) · SOUP AND SALAD (3rd Party) · TANDOORI SPECIALTIES (3rd Party) · VEGETARIAN ENTREES (3rd Party) · CHICKEN ENTREES (3rd Party) · LAMB/GOAT ENTREES (3rd Party) · SEAFOOD SPECIALTIES (3rd Party) · TRADITIONAL BREADS (3rd Party) · RICE SPECIALTIES (3rd Party) · ACCOMPANIMENTS (3rd party) · DESSERTS (3rd Party) · BEVERAGES (3rd Party)

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**

ITEM	PRICE
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**
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**

ITEM	PRICE
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 Vegetable dumplings of cottage cheese stuffed with grated vegetables, cooked with fresh herbs, nuts, and spices in a lig...	**$21.31**
VEGETABLE KADAI Fresh seasonal vegetables cooked in a spicy masala sauce, garnished with garam masala and fresh cilantro.	**$19.98**
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) Marinated chicken breast cubes cooked in clay oven then finished in special curry and yogurt sauce.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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 Bone-in pieces of goat and potatoes cooked in tomato and onion sauce with rich spice.	**$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**
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**

ITEM	PRICE
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**
GOAT BIRYANI Basmati rice and pieces of goat richly flavored with saffron and cooked with Indian herbs on low heat.	**$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 PICKELES Mixed spicy Indian pickle.	**$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**

ITEM	PRICE
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	**$4.80**
Coca-Cola Coca-Cola Original Taste — the crisp, refreshing taste you know and love	**$4.80**
DIET COKE Take a Diet Coke break with this refreshing, no-calorie soft drink	**$4.80**
SPRITE Classic, cool, crisp lemon-lime flavored taste that's caffeine free	**$4.80**
ORANGE JUICE	**$6.00**
GREEN TEA	**$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	**$8.40**
PINEAPPLE JUICE	**$6.00**
LEMONADE	**$4.80**
UNSWEETEND ICED TEA	**$4.80**
CLUB SODA	**$4.80**