



Curry Leaf Flavors of India

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Samosa Teen Tarike Se (3pcs) Fried pastry with fillings, green peas, potato, paneer, and corn.	\$7.99
Gobi Manchurian Bouquets de chou-fleur croustillants plongés dans une sauce aux saveurs indo-chinoises.	\$11.99
Garlic Shrimp Crevettes croustillantes enrobées d'une marinade à l'ail, vinaigre de soja.	\$14.99
Onion Bhaji Onion, chickpea flour fritters with spices.	\$8.99
Chilli Paneer An Indo-Chinese fusion cooked chicken or paneer mixed with onions, peppers.	\$11.99
Chicken 65 Morceaux de poulet sans os marinés et frits, enrobés d'une sauce onctueuse au yaourt et feuilles de curry.	\$11.99
Idli Sambar De tendres gâteaux de riz cuits à la vapeur, accompagnés d'une savoureuse sauce au chutney de tomate et noix de coco, ai...	\$10.99
Chili Chicken An Indo-Chinese fusion cooked chicken or paneer mixed with onions, peppers.	\$11.99
Tandoor Lamb Chop Côtelette d'agneau marinée au rhum ambré, accompagnée de salade croquante et de chutney de menthe.	\$12.49
Lamb Seekh Kebab De savoureux morceaux de viande d'agneau hachée en brochette, relevés de basilic, agrémentés de poivrons croquants et su...	\$12.99
Lentil Soup Yellow lentils, garlic, and mild curry powder.	\$6.99
Bombay Bhel Mix Textures of puff rice, crisp lentils mixed with fresh cucumber tomato onion, cilantro and tamarind chutney	\$8.99

Soup and Salad

ITEM	PRICE
Watermelon Feta Salad Tranches de pastèque juteuse combinées avec de la menthe et du gingembre, mélangées à des feuilles vertes croquantes et...	\$8.99
Kachumber Salad Red onions, tomatoes, cucumber, mixed with lemon-lime vinaigrette	\$6.99
Lentil Soup (Soup and Salad) Faussement onctueuse et réconfortante, cette soupe marie habilement des lentilles jaunes à l'ail parfumé, rehaussée par...	\$6.99
Curry Leaf Coconut Soup Curry leaf, Fennel and anise flavored creamy coconut soup with fish kofta made with fresh ginger, lemon zest, chili flak...	\$9.99
Tandoori Red Bell Pepper Tomato Soup Un velouté réconfortant mêlant des poivrons rouges rôtis au tandoor, enveloppé de tomates mûries, d'ail parfumé et d'oig...	\$7.99

Curry Bowls

ITEM	PRICE
Tikka Masala Curry Most popular curry sauce with creamy onion-tomato gravy.	\$16.49
Butter Chicken Poulet tandoori dans une sauce onctueuse à base de tomate et de beurre, rehaussée d'une touche de gingembre, de cardamom...	\$18.49

ITEM	PRICE
Korma Curry Creamy onion cashew coconut sauce with spices	\$15.99
Saag Curry Fresh spinach puree with cumin, garlic and onion-tomato sauce	\$15.99
Vindaloo Curry Served spicy. Onion, garlic, red chili, and vinegar sauce	\$15.99
Rogan Josh Curry Dans une sauce parfumée de gingembre, oignon brun et épices de Kashmir, ce curry succulent est servi avec du riz moelleu...	\$16.99
Malai Kofta Curry Boulettes de pommes de terre et paneer nappées d'une sauce onctueuse à base de noix de cajou.	\$17.99
Madras Curry Mustard, fennel and curry leaf flavored coconut sauce, paneer or seasonal vegetables, chicken, lamb, shrimp.	\$15.99
Mango Curry Mango, onion, tomato and coconut flavored spiced curry	\$16.49
Paneer Makhani Curry Faux	\$16.99
Kadai Curry Tomato based sauce tossed in a wok with garlic, peppers, and onions.	\$15.99

Chef's Special

ITEM	PRICE
Lamb Nihari Agneau cuit lentement dans un mélange d'oignons dorés et de yaourt crémeux, apportant toute l'authenticité des saveurs i...	\$22.99
Tandoori Salmon Salmon with dill and mustard, broccoli and cauliflower, spiced ginger tomato sauce.	\$22.99
Palak Paneer Kofta Boulettes de paneer enveloppées dans des épinards, servies avec une sauce à l'abricot, tomate et gingembre.	\$19.49
Meen Moilee Filet de bar bercé par une sauce moilee à la noix de coco, accompagné de riz parfumé avec une touche de moutarde.	\$21.99
Patra Ni Machhi Poisson blanc recouvert d'une chutney à base de noix de coco, coriandre et gingembre, soigneusement enveloppé dans une f...	\$20.99

Vegetables Dishes

ITEM	PRICE
Aloo Gobi Pommes de terre et chou-fleur cuits au four avec une touche de gingembre, d'ail, de piment et de cumin.	\$15.99
Tadka Dal Yellow lentils tempered with cumin, dry red chili, spices	\$15.49
Chana Masala Pois chiches mijotés avec des oignons, tomates et une pincée de feuilles de coriandre.	\$15.99
Dal Makhani Black lentils with creamy tomato and fenugreek sauce with rice	\$15.99
Jeera Aloo Pommes de terre rôties rehaussées de gingembre, d'ail, de piment, et de cumin.	\$11.99
Baingan Bharta Aubergine grillée au feu de bois et réduite en une purée parfumée.	\$15.99

ITEM	PRICE
Mushroom Poriyal Champignons sautés avec des graines de moutarde, de l'oignon rouge et une touche de noix de coco.	\$12.99
Green Beans Poriyal Beans stir-fried with mustard, red onion and coconut.	\$11.99
Sambar Dal Un riche ragoût du sud de l'Inde, le Sambar Dal combine lentilles et légumes variés, servi avec du riz.	\$15.49
Tandoori	
ITEM	PRICE
Chicken Tikka Morceaux de poulet blanc savoureux marinés, puis cuits au four tandoor pour une texture tendre et une saveur grillée.	\$19.49
Tandoori chicken Marinated half spring chicken roasted in tandoor	\$18.49
Paneer Tikka Morceaux de paneer marinés puis grillés dans un tandoor.	\$18.49
Mixed Tandoori Grill Un assortiment savoureux de poulet tikka, kebab malai, kebab de mouton seekh et crevettes tandoori, tous grillés à la pe...	\$26.99
Malai Kebab White chicken marinated with cream de fraiche, cheese and mild spices.	\$19.49
Tandoori Jhinga (Shrimp) Crevettes royales marinées dans du yaourt et des épices douces, grillées au four tandoor.	\$20.99
Breads & Rice	
ITEM	PRICE
Dum Biryani Fragrant basmati rice cooked in a sealed pot with herbs and spices.	\$15.99
Naan Traditional Indian style leavened bread baked in a tandoor oven	\$4.49
Plain Rice Steamed basmati.	\$3.49
Stuffed Naan Naan stuffed with your choice	\$7.99
Flavored Rice Flavored basmati rice	\$8.99
Chili Garlic Naan Pain naan garni d'ail et relevé de piments verts.	\$5.99
Lacha Paratha Notre Lacha Paratha est une galette de blé entier feuilletée, avec des couches subtiles créées par un étalement délicat...	\$4.99
Roti Whole wheat flat bread	\$3.99
Desserts	
ITEM	PRICE
Lassi Housemade yogurt drink with your choice of flavor	\$6.99

ITEM	PRICE
Rice Pudding Le riz est cuit lentement dans du lait concentré, parfumé à la cardamome.	\$5.99
Gulab Jamun Fried milk soaked in saffron cardamom syrup.	\$5.99
Choco Naan Un naan farci de chocolat fondant et de noix de coco râpée.	\$5.99
Masala Chai Une infusion classique venue d'Inde, ce chai aromatique combine du thé noir avec du lait et une touche subtile d'épices...	\$5.99
Kulfi Trio Trio de kulfi maison, une glace au lait entier déclinée en trois saveurs vibrantes : pistache, mangue et framboise.	\$5.99

Sides

ITEM	PRICE
Vegetables Raita Une combinaison rafraîchissante de yogourt nature, agrémentée de morceaux croquants de concombre, d'oignons doux et de t...	\$4.49
Papad Lentil crisps with homemade chutney.	\$2.49
Mint Chutney false	\$2.99
Plain Yogurt Yaourt nature.	\$3.49
Tamarind Chutney false	\$2.99
Mango Chutney	\$1.99
Mixed Pickle	\$1.99