



Daru

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Snacks

ITEM	PRICE
Baigan-Paneer Bhurji Aubergine tendre et pommes Granny Smith se mélangent harmonieusement avec une pincée de sumac et du chaat masala.	\$16.10
Sunchoke Chaat Chaat de topinambour accompagné de dattes tendres, d'avocat crémeux, d'une pointe de sel noir et de pommes de terre marb...	\$13.80
Blue Cheese Reshmi Kebab Kebabs de poulet marinés dans une douce crème de noix de cajou et de fromage bleu, relevés par une note de poivre blanc...	\$13.80
Jackfruit Phulka Tacos Tacos garnis de jackfruit imprégné d'achiote, nappés de crème sure et rehaussés de chou rouge croquant.	\$13.80
Chicken Tikka Tacos	\$13.80
Spicy Nawabi Duck Kebab Caramelized onion, Green chili, Pickled Red Onion	\$16.10
Bison Dumplings Petits raviolis farcis au bison rehaussés de l'arôme piquant du poivre de Sichuan et garnis de tranches de ciboule et d'...	\$17.25
Achari Shrimp Bhel Crevettes épicées mêlées à du riz soufflé croquant, rehaussées par la douceur du mangue et l'audace du graines de moutar...	\$16.10

Dessert

ITEM	PRICE
Gulab Jamun	\$9.20
Beetroot Halwa	\$9.20

Chutneys & Sauces

ITEM	PRICE
Tomato-Szechuan false	\$2.89
Sour Cherry false	\$2.89
Chimichurri false	\$2.89
Mixed Vegetable Pickle Un assortiment vibrant de légumes de saison, fermentés à la perfection avec un mélange subtil d'épices et de vinaigre. C...	\$2.89
Dill and Celery Raita	\$4.60
Habenero-Kashimiri Chili Sauce	\$2.89

NA Beverages

ITEM	PRICE
Limca false	\$3.45
Saratoga Sparkling Water	\$3.45
Diet Coke	\$2.89

ITEM	PRICE
Ginger Beer (6.8 oz)	\$3.45
Une boisson pétillante rehaussée par la chaleur du gingembre frais et zeste de citron. Chaque gorgée laisse une sensatio...	

Pear and Cinnamon Lassi **\$5.75**

Un mélange onctueux de yogourt et poires bien mûres se mêle à une touche de miel pour équilibrer la douceur naturelle. L...

Mains

ITEM	PRICE
Murgh Makhani Poulet mariné et rôti au tandoor, nappé d'une sauce tomate épicée relevée de poivre blanc et de jaggery, accompagné de r...	\$20.70
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet marinés dans une sauce à base d'oignons, tomates et fenugrec, accompagnés de riz basmati.	\$23.00
Paneer Pesto Tikka Basil, Green Apple, Honey	\$18.40
Lasooni Lamb Chops Black Garlic, Pink Peppercorn, Cashew, Dahi Yogurt	\$32.20
Madras Grilled Cauliflower La fleur de chou-fleur grillée est rehaussée de graines de carvi et de nigelle, avec une touche de pois chiches pour la...	\$20.70
Wild Mushroom Biryani Un mélange parfumé de champignons crémini, bouton et shiitake, infusé de macis et de cardamome. Servi avec un raita frai...	\$19.55
Barwan Mirchi Ka Salan Sweet Potato, Poblano, Peanuts, Tamarind (cannot be done without peanuts)	\$20.70
Sea Bass Paturi Turmeric, Red Chili, Hung Yogurt, Makrut, Coconut, Served with side of Kale Kichidhi	\$27.60
Nariyal Lamb Shank Faux filet d'agneau mijoté lentement avec du safran parfumé et une touche de chili kashmiri. Le tout enrobé de lait de c...	\$32.20
Full Daal Burrata false	\$17.25
Full Pomegranate Aloo Pommes de terre grelots rôties, relevées de sumac et de poivre de Sichuan, accompagnées d'un lit de riz basmati.	\$17.25
Full Wok Fried Cabbage Chou frisé sauté au wok avec des grains de poivre de Sichuan, parfumé à l'huile de pépins de raisin, et relevé par des f...	\$17.25
Full Dhungar Bhartha Smoked eggplant, Onion, Ginger, Cilantro, Served with Basmati Rice	\$17.25
Full Kale Kichidi Split Mung Bean, Jasmine Rice, Cumin	\$17.25
Tandoori Chicken Tikka Poulet sans os délicatement mariné, rôti à la perfection dans un four tandoori.	\$20.70

Breads

ITEM	PRICE
Plain Naan false	\$3.45
Garlic Naan false	\$4.60
Za'tar and Olive Oil Naan	\$4.60

ITEM	PRICE
Herb Laacha Partha	\$5.75
Whole Wheat Roti Fabrication artisanale à partir de farine de blé entier, roulée à la main jusqu'à obtenir une finesse délicate. Cuite su...	\$4.60

Bread Basket	\$11.50
Assortiment de pains comprenant du naan classique, du naan à l'ail et du paratha laccha parfumé aux herbes.	

Sides

ITEM	PRICE
Side Black Daal Burrata false	\$9.20
Side Pomegranate Aloo Petites pommes de terre rôties, infusées avec du sumac et des grains de poivre du Sichuan, accompagnées d'un lit de riz...	\$9.20
Side Wok Fried Cabbage Szechuan Peppercorn, Grape Seed Oil, Curry Leaf	\$9.20
Side Baigan Bhartha Smoked eggplant, Onion, Ginger, Cilantro, Served with Basmati Rice	\$9.20
Side Kale Kichidhi Fèves de mungo fendue, riz jasmin, relevé de cumin.	\$9.20
Side Basmati Rice false	\$1.75

Snacks

ITEM	PRICE
Baigan-Paneer Bhurji. Eggplant, Granny Smith Apple, Sumac, Chaat Masala	\$16.10
Sunchoke Chaat. Date, Avocado, Black Salt, Marble Potato	\$13.80
Achari Shrimp Bhel. Crevettes épicées au mango, grains de moutarde, riz soufflé.	\$16.10
Blue Cheese Reshmi Kebab. Morceaux de poulet tendres marinés au tandoori, relevés par la douceur crémeuse du fromage bleu et le croquant des noix...	\$13.80
Scallop Moilee Curry Leaf, Coconut, Gunpowder Masala	\$18.40
Jackfruit Phulka Tacos. Achiote Spiced Jackfruit, Sour Cream, Red Cabbage	\$13.80
Chicken Tikka Tacos. Poulet tikka tendre enveloppé dans une tortilla de maïs grillée. Mariné dans des épices terreuses, chaque morceau révèle...	\$13.80
Spicy Nawabi Duck Kebab. Le canard savoureux est accompagné d'oignons caramélisés et de piments verts. Des oignons rouges marinés ajoutent une to...	\$16.10
Bison Dumplings. Dumplings farcis de bison, accompagnés de ciboulette, graines de sésame et poivre de Sichuan pour une touche piquante et...	\$17.25

Dessert

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

Gulab Jamun.	\$9.20
Un duo subtil de lait et de farine, façonné en boulettes douces et légères. Frits à la perfection, ces trésors dorés plo...	
Beetroot Halwa.	\$9.20
Un doux mélange de betteraves râpées lentement cuites avec du lait riche et onctueux, rehaussé de cardamome parfumée. De...	
Chutneys & Sauces	
ITEM	PRICE
Tomato-Szechuan.	\$2.89
false	
Sour Cherry.	\$2.89
Chimichurri.	\$2.89
Mixed Vegetable Pickle.	\$2.89
false	
Dill and Celery Raita.	\$4.60
Un mélange rafraîchissant de yaourt crémeux où l'aneth frais et le céleri croquant dansent ensemble. Les fines herbes in...	
Habenero-Kashimiri Chili Sauce.	\$2.89
NA Beverages	
ITEM	PRICE
Limca.	\$3.45
Saratoga Sparkling Water.	\$3.45
Diet Coke.	\$2.89
false	
Ginger Beer (6.8 oz).	\$3.45
false	
Mains	
ITEM	PRICE
Murgh Makhani.	\$20.70
Poulet tandoori mijoté dans une sauce tomate épicée, rehaussé de poivre blanc et une touche sucrée de jaggery, accompagn...	
Chicken Tikka Masala.	\$23.00
Tendres morceaux de poulet marinés, mijotés dans une sauce crémeuse à base d'oignons et de tomates, infusée de fenugrec,...	
Paneer Pesto Tikka.	\$18.40
Basil, Green Apple, Honey	
Lasooni Lamb Chops.	\$32.20
Black Garlic, Pink Peppercorn, Cashew, Dahi Yogurt	
Madras Grilled Cauliflower.	\$20.70
Chou-fleur grillé généreusement rehaussé de graines de carvi et de nigelle, accompagné de pois chiches savoureux.	
Wild Mushroom Biryani.	\$19.55
Un savoureux mélange de champignons crémini, bouton et shiitake, subtilement parfumés avec du macis et de la cardamome....	
Sea Bass Paturi.	\$27.60
Turmeric, Red Chili, Hung Yogurt, Makrut, Coconut, Served with side of Kale Kichidhi	
Nariyal Lamb Shank.	\$32.20
Saffron, Kashmiri Chili, Coconut, Served with Basmati Rice	

ITEM	PRICE
Full Daal Burrata. false	\$17.25
Full Pomegranate Aloo. Pommes de terre grelots rôties, assaisonnées de sumac et de poivre de Sichuan, accompagnées de riz basmati.	\$17.25
Full Dhungar Bharcha. Aubergine fumée mélangée avec des oignons, du gingembre et de la coriandre fraîche, accompagnée de riz Basmati aromatique...	\$17.25
Full Kale Kichidi. Pois cassés, riz jasmin parfumé, et une touche de cumin.	\$17.25
Tandoori Chicken Tikka. Boneless Marinated Chicken, Roasted in Tandoori Oven.	\$20.70

Breads

ITEM	PRICE
Plain Naan.	\$3.45
Garlic Naan. Pain plat indien, le naan à l'ail est préparé en pétrissant soigneusement de la farine, du yaourt et un soupçon de levur...	\$4.60
Za'tar and Olive Oil Naan. Une touche du Moyen-Orient sur un classique indien, ce naan est généreusement badigeonné d'huile d'olive et parsemé de z...	\$4.60
Herb Laacha Partha.	\$5.75
Whole Wheat Roti.	\$4.60
Bread Basket. Assortiment de pains : naan nature, naan à l'ail, et paratha laccha aux herbes.	\$11.50

Sides

ITEM	PRICE
Side Black Daal Burrata. Lentil, Asofetida, Kashmiri Chili, Ghee, Served with Basmati Rice	\$9.20
Side Pomegranate Aloo. Pommes de terre grenailles rôties, relevées de sumac et de poivre de Sichuan, accompagnées de riz basmati.	\$9.20
Side Baigan Bharcha. Aubergines fumées mélangées avec de l'oignon et du gingembre, garnies de coriandre fraîche. Accompagné de riz basmati pa...	\$9.20
Side Kale Kichidhi. Riz au jasmin et haricots mungo fendus, subtilement rehaussés de cumin, offrant une exploration aromatique simple mais é...	\$9.20
Side Basmati Rice. false	\$1.75