



Empyrean Indian Kitchen

Empyrean Indian Kitchen

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Steamed Veg Momo Carotte râpée, chou et oignon haché combinés avec de l'ail, enveloppés dans une pâte de farine de blé tendre et cuits à...	\$12.99
Steamed Chicken Momo Chopped Green Chili, onion, garlic, combine with minced chicken - together spiced and filled in pocket shell made from a...	\$13.99
Gobi Manchurian Crispy Cauliflower Florets Tossed In A Manchurian Sauce.	\$12.99
Fried Chicken Momo Chopped green chili, onion, garlic, combine with minced chicken and filled in pocket shell made from all-purpose flour t...	\$13.99
Fried Veg Momo Grated carrot, cabbage, chopped onion, garlic -together spiced and filled in small pocket shell made from all-purpose fl...	\$13.99
Veg Chow Mein Un mélange coloré de légumes frais sauté avec des nouilles chow mein, le tout enrobé d'une sauce savoureuse aux épices d...	\$16.99
Chicken Chili Des morceaux de poulet frits sont cuits à la mode indienne, agrémentés de piments verts pour une touche de piquant.	\$13.99
Samosa Crispy Pastry Stuffed With Spiced Potatoes And Peas.	\$6.99
Paneer Chili A Fried Paneer Recipe Prepared In Onion, green Bell pepper By Adding Green Chillies.	\$13.99
Papdi Chaat Papdi With Chopped Boiled Potato And Boiled Chickpea, mint, Sweet Chutney Chopped Onion, Tomato, And Yogurt.	\$12.99
Chicken Chow Mein Morceaux de poulet cuits mélangés à des nouilles de chow mein, enrobés d'une sauce relevée et d'épices aromatiques.	\$17.99
Shrimp Chow mein Cooked shrimp tossed with chow mein noodles in a savory sauce and spices.	\$18.99

Soup

ITEM	PRICE
Chicken Soup Chicken Broth Cooked With Rich Flavored Curry Leaves And Lemon.	\$8.99
Mulligatawny Delicious Lentils Soup.	\$8.99
Vegetable Soup Un bouillon réconfortant avec un assortiment de légumes mijotés, parfumé délicatement aux feuilles de curry et rehaussé...	\$8.99

Tandoori(clay Oven)

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Skewered Strips Of Boneless Chicken Marinated In Herbs, Spices, And Yogurt, Grilled In The Clay Oven.	\$22.99
Paneer Tikka Home-Made Cottage Cheese With Onion And Green bell pepper Spices Cooked.	\$21.99
Tandoori Chicken Chicken Legs Marinated In Spices Ginger.	\$20.99
Garlic Tikka Faux-filet de poulet enveloppé d'une marinade à l'ail, mélangé à des épices moulues sur place et adouci par du jus de ci...	\$22.99

ITEM	PRICE
Chicken Sheekh Kebab Minced Chicken With Spices Cooked In The Tandoor.	\$22.99
Fish Tikka Morceaux de saumon marinés avec un mélange de gingembre, ail et yaourt à la coriandre, grillés à la perfection.	\$27.99
Tandoori Mix Vegetable Cauliflower, BROCCOLI, Onion, MUSHROOM Green pepper, Home-Made Cottage Cheese.	\$19.99
Empyrean Mix Grill Seekh Kebab, Malai Kebab, GARLIC TIKA, Chicken Tikka Prawns AND SALMON.	\$39.99
Malai Kebab Boneless Chicken marinated with sour cream ginger lemon juice ,coriander cooked in a clay oven.	\$22.99
Tiger Prawns Prawns Cooked To Perfection In The Tandoor.	\$27.99
Lamb Seekh Kebab De l'agneau haché mariné avec un mélange d'épices fines, grillé avec soin dans le tandoor pour une tendreté et une saveu...	\$24.99

Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Garlic Sprinkle Naan.	\$5.99
Bread Basket Garlic Naan, Onion Kulcha, naan.	\$13.99
Naan false	\$4.50
Lachha Paratha Layered and Buttered Whole Wheat.	\$5.99
Roti Fait de blé entier pour une texture légèrement croustillante, cette galette indienne accompagne parfaitement vos plats p...	\$4.50
Paneer/Cheese Naan Naan Stuffed With A Filling Paneer Or Cheese.	\$7.99

Accomplishments

ITEM	PRICE
Raita Yogurt, Cucumber, Cilantro Cumin Mustard Seeds.	\$4.99
Sweet Mango Chutney	\$5.99
Spicy Mango Mix Chutney false	\$5.99

Rice And Biryanis (Served With Raita)

ITEM	PRICE
Chicken Biryanis Basmati Rice Cooked With Chicken.	\$21.99
Vegetable Biryani Basmati Rice Cooked With Mixed Vegetables.	\$18.99

ITEM	PRICE
Goat Biryani Basmati Rice Cooked With Goat.	\$23.99
Lamb Biryani De tendres morceaux d'agneau mijotés avec du riz basmati parfumé.	\$23.99
Shrimp Biryani Basmati Rice Cooked With Shrimp.	\$23.99
Basmati rice Riz Basmati parfumé, cuit à la perfection, parfait en accompagnement de tous vos plats préférés.	\$6.99

Non-Vegetarian Curries (Served With Rice)

ITEM	PRICE
Butter Chicken Boneless Tandoori Chicken Tikka In Tomato And Butter Sauce.	\$20.99
Chicken Tikka Masala Diced Tandoori Chicken In Creamy Sauce With Onion And Bell pepper.	\$20.99
Chicken Korma Boneless Chicken Tempered In Saffron, Almonds.	\$20.99
Chicken Curry Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse aux oignons et tomates.	\$19.99
Chicken Vindaloo Hot And Spicy Chicken Cooked With Coconut Milk And Potato.	\$19.99
Chicken Karahi Chicken Cubes Stir-fried With Bell pepper Onion And Tomato.	\$19.99
Chicken Saagwala Boneless Malai kebab sautéed With Spinach In A Mild Creamy Sauce.	\$20.99
Lamb Rogan Josh Agneau mijoté dans une sauce à base d'oignons et tomates, rehaussé par une touche de yaourt.	\$21.99
Goat Rogan Josh Goat Cooked In Onion And Tomato Sauce Finished With Yogurt.	\$21.99
Lamb Tikka Masala Morceaux de foie d'agneau saisis au tandoor, mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomate et d'épices.	\$23.99
Lamb Vindaloo Hot And Spicy Lamb Cooked With Coconut Milk.	\$22.99
Lamb Korma Saffron/almonds/poppy Seeds And Special Cashew.	\$21.99
Goan Fish Curry A Delightful Concoction of Green Chilies, Coconut Milk, curry Leaves, Coriander, And Vinegar.	\$22.99
Goat Korma Saffron/almonds/poppy Seeds And Special Cashew.	\$21.99
Lamb Curry Lamb In Traditional Onion And Tomato Sauce A Classic.	\$22.99
Goat Curry Curry de chèvre mijoté dans une sauce authentique à base d'oignons et de tomates.	\$21.99
Shrimp Curry Shrimp Traditional Sauce Featuring Onion, ginger, And Spices.	\$23.99
Goan Shrimp Curry Crevettes mijotées avec piments verts, lait de coco onctueux, feuilles de curry, coriandre fraîche et une touche de vina...	\$22.99

ITEM	PRICE
Shrimp Tikka Masala Shrimp Cooked With Tomato Creamy Sauce.	\$23.99
Fish Curry Poisson cuisiné dans une sauce traditionnelle avec une base d'oignons, relevée de gingembre et d'un mélange d'épices aro...	\$23.99
Shrimp Vindaloo Hot And Spicy Cooked With Onion, Tomato, coconut Milk, And Potato.	\$22.99
Goat Vindaloo Hot And Spicy Goat Cooked With Coconut Milk.	\$21.99
Goat Jalfrezi Delicately Cut Pieces of Goat Sautéed With Onion, Bell pepper, And Tomato With Various Aromatic Spices.	\$19.99
Lamb Jalfrezi Morceaux d'agneau tendres mijotés avec des oignons, poivrons et tomates, rehaussés d'un mélange de fines épices parfumée...	\$22.99
Lamb Spinach Lamb Cooked with Spinach In A Mild Creamy Sauce.	\$21.99
Goat Spinach Goat Cooked with Spinach In A Mild Creamy Sauce.	\$22.99
Shrimp Saagwala Shrimp Sautéed With Spinach In A Mild Creamy Sauce.	\$23.99
Shrimp Jalfrezi Saumon poêlées avec des oignons, des tomates et des poivrons.	\$22.99
Fish Jalfrezi Fish Sautéed With Onion, tomato, and Peppers.	\$23.99
Fish Vindaloo Poisson Vindaloo, un plat vibrant de l'Inde, mélange poisson tendre, épices piquantes et une sauce onctueuse au lait de...	\$22.99

Vegetarian Curries (Served With Rice)

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala Home-Made Cheese Cooked With Tomato Creamy Sauce.	\$20.99
Daal Makhani Black Beans Cooked With Spices And Herbs In Creamy Sauce.	\$18.99
Paneer Kali Mirch Cubes Of Homemade Cheese Cooked With Tomato, onion, And Black Pepper.	\$20.99
Paneer Kaju Makhani Cashew Sautéed In Butter And Cooked With Tomato And Cashew Sauce Spices.	\$20.99
Malai Kofta Boulettes de légumes en sauce crémeuse de noix de cajou.	\$19.99
Shaam Savera Spinach Balls Made With Home-made Cheese And Served With A Diwani Special Makhani Sauce.	\$18.99
Tadka Dal Yellow Lentil Cooked To Perfection With A Touch Of Mustard Seeds And Whole Red Chili.	\$16.99
Saag Paneer Épinards mijotés avec des cubes de fromage frais fait maison.	\$19.99
Paneer Karahi Cubes Of Home-Made Cheese Cooked With Tomato, onion, And Bell Pepper Dry Sauce.	\$18.99
Peshawari Chole Pois chiches mijotés avec des tomates, oignons et pommes de terre.	\$16.99

ITEM	PRICE
Aloo Gobi Cauliflower And Potatoes Cooked With Spices.	\$18.99
Bhindi Masala Seasonal Okra, sautéed In Blend Spices.	\$18.99
Malai Banigan Bharta Faux filet d'aubergines cuisiné avec une sauce de tomates mûres, oignons tendres et petits pois verts.	\$19.99
Navratan Korma Mix Vegetable, Cooked With Spices Cream And Nuts.	\$18.99
Mix Vegetable Jalfrezi Mix Vegetable Sautéed In Butter And Spices.	\$17.99
Palak Chana Spinach And Garbanzo Beans Cooked With Herbs And Spices.	\$19.99
Tofu Kali Mirch Morceaux de tofu maison mijotés dans une sauce à base de tomate, oignon et poivre noir.	\$20.99
Kaju Butter Masala Cashew Sautéed In Butter Served With Special Makhani Sauce.	\$20.99
Vegetable Curry Mix Vegetable Cooked With Onion And Tomato Gravy.	\$16.99
Tofu Tikka Masala Tofu tendre baignant dans une sauce tomate onctueuse.	\$20.99
Saag Mushrooms Spinach And Mushrooms Cooked With Herbs And Spices.	\$19.99
Saag Tofu Spinach And Cubes Of Homemade Cheese.	\$19.99
Tofu Karahi Cubes Of Home-Made Cheese Cooked With Tomato, onion, And Bell Pepper Dry Sauce.	\$17.99
Tofu Makhani Tofu mijoté dans une sauce tomate onctueuse, enrichie de noix de cajou et parfumée aux épices savoureuses.	\$20.99

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi	\$5.00
Soft Drinks	\$2.99
Mango Juice	\$4.50
Masala Tea false	\$4.00
Sweet Lassi	\$4.50
Salt Lassi false	\$4.50

Dessert

ITEM	PRICE
Rasmalai	\$6.00
Gulab Jamun	\$6.00

ITEM	PRICE
Gajar ki Halwa	\$6.00
Kheer	\$6.00
Un mariage entre le riz basmati cuit lentement et le lait crémeux, doucement infusé de cardamome parfumée. Rehaussé d'un...	
Ice Creams	\$6.00
Mango Saffron-Pistachio Cashew-Raisin.	

Catering Trays - Appetizers

ITEM	PRICE
Veg Samosa	\$70.00
Chicken Samosa	\$80.00
Gobi Manchurian	\$90.00
Délicates bouchées de chou-fleur croustillant enrobées dans une sauce manchurienne savoureuse.	
Chicken Chilly	\$90.00
Veg Chow Mein	\$70.00
Légumes croquants mélangés à des nouilles chow mein, le tout relevé par une sauce savoureuse et des épices aromatiques.	
Chicken Chow Mein	\$70.00
Cooked chicken tossed with chow mein noodles in a savory sauce and spices.	
Masala Fries	\$50.00

Catering Trays - Biryani

ITEM	PRICE
Veg Biryani	\$75.00
Chicken Biryani	\$90.00
Un mélange aromatique de riz basmati et de morceaux de poulet savoureux, cuits lentement avec des épices comme le cumin...	
Lamb/Goat Biryani	\$115.00
Jeera/Lemon Rice	\$60.00
Small	

Catering Trays - Chicken Curry

ITEM	PRICE
Chicken Curry	\$90.00
Chicken pieces sautéed with onion and tomato sauce.	
Chicken Vindaloo	\$90.00
Poulet épicé mijoté avec du lait de coco et des pommes de terre, offrant une explosion de saveurs classiques de la cuisin...	
Chicken Bhuna	\$90.00
Chicken Saag	\$90.00
Morceaux de poulet juteux mijotés doucement dans une sauce épicée aux épinards. Les épices chaudes se mêlent à la douceu...	
Coconut Chicken	\$120.00

Catering Trays - Lamb Items

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

Lamb/Goat Curry	\$125.00
Vindaloo/Bhuna/Saag	\$125.00
L.T.M/Korma/Rogan Josh	\$140.00
false	