★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Gaylord Fine Indian Cuisine

Gaylord Fine Indian Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Gaylord Fine Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 108 items across 10 categories, prices from $4.00 to $28.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Gaylord Fine Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Gaylord Fine Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 108 items across 10 categories, prices from $4.00 to $28.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/gaylord-fine-indian-cuisine

Menu categories: Appetizers · Shorbas (Traditional Indian Soups) · Biriyani · Tandoori · Roti (Wheat Wonders) · Vegetarian · Lamb · Seafood · Chicken · Beverages

Appetizers

ITEM	PRICE
Aloo Papdi Fines lamelles de farine accompagnées de pois chiches et de pommes de terre, nappées de yogourt épicé, avec une touche d...	**$7.00**
Bhel Poori Riz soufflé, vermicelles de farine de pois chiches, dés de pommes de terre et oignons, le tout enrobé de sauces acidulée...	**$6.00**
Sev Batata Poori Fines coquilles de blé remplies de pois chiches et pommes de terre, garnies de vermicelles croustillants et nappées d'un...	**$7.00**
Masala Papad Fines lamelles de lentilles croustillantes garnies de petits dés d'oignon, de poivrons juteux et de coriandre fraîche.	**$5.00**
Samosa (2pcs) Crisp, deep-fried turnovers with seasoned potatoes and peas.	**$5.00**
Samosa Chat A tangy mixture of chick peas with samosas topped with yogurt, chutney, and cilantro in tandoor.	**$9.00**
Subzi Tikki (3pcs) Galettes préparées avec des carottes écrasées, des navets, des pois et des pommes de terre.	**$6.00**
Spring Rolls (3pcs) Julienne cut vegetables rolled in thin crepes & deep fried, served with manchurian sauce.	**$6.00**
Pakoras Assortment of deep-fried golden brown onion, spinach & potatoes in chick-pea batter.	**$7.00**
Pakora Manchurian Pakoras sauteed in manchurian sauce.	**$8.00**
Mirchi Pakora Piments forts enrobés de pâte à beignet et frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.	**$7.00**
Bhindi Amchur Fines tranches d'okra croustillantes, frites à la perfection et rehaussées d'épices acidulées.	**$8.00**
Keema Samosa (2pcs) Croûtes de pâte légèrement dorées, garnies de viande d'agneau hachée aux épices. Servies par deux.	**$8.00**
Chef Special Appetizer Un mélange savoureux de seikh kabab et de poulet tikka, accompagné d'une sauce assaisonnée, le tout poêlé avec soin.	**$14.00**
Indian Hor D’oeuvres A mouth-watering assortment of keema samosa, pakoras, and chicken tikka.	**$14.00**
Vegetarian Hor D’oeuvres A sumptuous variety of samosas, subzi tikki, and mixed pakoras.	**$11.00**
Paneer Tikka Special Morceaux de paneer tandoori faits maison, légèrement dorés à la poêle et enveloppés dans une sauce épicée.	**$13.00**

Shorbas (Traditional Indian Soups)

ITEM	PRICE

Mulligatawny — $4.00
Delicately spiced chicken soup.

Tomato — $4.00
Fresh tomato soup seasoned with cloves, cumin seed, and cilantro.

Rasam — $4.00
Soup made with tamarind juice, tomatoes, chili peppers and spice seasonings.

Biriyani

ITEM	PRICE
Shahjahani Riz aromatique marié à du poulet sans os, agrémenté de noix et d'un mélange savoureux d'épices.	$17.00
Sagwale Chawal Une harmonie de riz basmati moelleux et d'épinards frais.	$14.00
Gosht Biriyani Riz parfumé au safran accompagné de morceaux juteux d'agneau et assaisonné de curry.	$19.00
Jeera Rice Basmati parfumé mijoté avec des graines de cumin, relevé de cardamome et de clous de girofle.	$6.00
Navrattan Biriyani Basmati rice cooked with garden-fresh vegetables.	$16.00
Mutter Pulao Richly-aromatic rice cooked with fresh peas, saffron, cloves and cardamom.	$8.00
Shrimp Biriyani Riz basmati délicatement préparé avec des crevettes, infusé de savoureux épices parfumées.	$20.00
White Rice Basmati rice boiled to perfection.	$4.00

Tandoori

ITEM	PRICE
Kabab Sampler (2pcs Of Each) A delicious combination of malai chicken, haryali kabab & chicken tikka.	$17.00
Tandoori Murg (Full 4 pcs) Spring Chicken marinated in spiced yogurt and over a half-a-dozen seasonings then delicately roasted in charcoal tandoor...	$22.00
Tandoori Murg(Half 2 pcs) (Full) Poulet de printemps infusé dans un yaourt épicé et une généreuse combinaison de plus de six assaisonnements, doucement g...	$22.00
Tandoori Murg(Half 2 pcs) (Half) Poulet printanier infusé dans un yaourt épicé, accompagné de plus de six épices, doucement rôti au tandoor.	$15.00
Seikh Kabab Savoureuses brochettes de rouleaux d'agneau haché, subtilement épicés.	$19.00
Tandoori Mix Grill Une palette fascinante de saveurs avec un assortiment de poulet tandoori, de seikh kebab juteux, de tendre poulet malai...	$20.00
Malai Kabab Chunks of chicken breast marinated in a spiced cream cheese mixture and cooked.	$17.00
Chicken Reshmi Kabab Deliciously spiced skewered rolls of minced chicken.	$17.00
Haryali Kabab (7pcs) Morceaux de poulet mariné aux épices et à la menthe, cuisinés lentement dans un four tandoor traditionnel.	$17.00

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Chunks of boneless chicken marinated in spices & roasted with bell peppers, onions & tomatoes.	**$17.00**
Lamb Chops (4pcs) Succulent lamb chops marinated in Indian spices and delicately cooked.	**$28.00**
Mahi Tikka Marinated chunks of expertly-seasoned fish, cooked to perfection.	**$20.00**
Tandoori Jhinga Faux-filet de crevettes géantes macérées lentement dans un mélange d'épices parfumées, puis grillées à la perfection.	**$26.00**
Paneer Shaslik Fromage paneer maison associé à des poivrons et des oignons marinés dans un mélange d'épices indiennes.	**$17.00**
Vegetable Kabab Combinaison de légumes savoureux façonnés en brochettes, grillés à la perfection.	**$16.00**

Roti (Wheat Wonders)

ITEM	PRICE
Nan Silky, unleavened bread.	**$4.00**
Black Pepper and Cilantro Nan Nan sprinkled with freshly cracked black pepper & cilantro.	**$5.00**
Garlic Nan Unleavened bread stuffed with fresh chopped garlic.	**$5.00**
Pooree (Two) Pain croustillant gonflé, fait avec de la farine de blé entier et délicatement frit.	**$5.00**
Aloo Paratha Whole wheat bread, stuffed with spiced, boiled potatoes.	**$5.00**
Roti Round whole wheat flour bread.	**$4.00**
Mumtazi Kulcha Nan, stuffed with minced tandoori chicken, with a touch of ginger, onion and chilies.	**$6.00**
Rumali Roti Ce pain sans levain, fin comme du papier, est délicatement cuit sur un wok inversé pour atteindre sa texture caractérist...	**$6.00**
Paratha Une galette de blé entier beurrée, aux couches délicatement pliées, cuites pour offrir une texture parfaite.	**$4.00**
Keema Nan Un pain moelleux garni de viande d'agneau hachée, subtilement épicée et cuite au four.	**$8.00**
Assorted Breads (For Two) Un assortiment de pains comprenant un nan, un aloo paratha et un pyazi kulcha, parfaits pour partager à deux.	**$12.00**
Rajasthani Roti Whole wheat bread, stuffed with spiced mustard greens.	**$5.00**
Paneer Kulcha Fresh unleavened bread stuffed with homemade cheese & cream cheese.	**$6.00**
Pyazi Kulcha Kulcha fourré d'oignons délicatement parfumés.	**$5.00**
Mirchi Nan Nan stuffed with green chillis.	**$5.00**

Vegetarian

ITEM	PRICE
Kofta Lajawab Cottage cheese potato rounds, stuffed with nuts and fruits in cream sauce.	**$17.00**
Mutter Paneer Chunks of homemade cheese cooked with green peas in mild curry.	**$17.00**
Saag Paneer Une purée d'épinards frais accueille des morceaux de fromage maison, cuisinés pour obtenir une texture fondante et riche...	**$17.00**
Channa Pindi Pois chiches cuits à la perfection, mijotés dans une sauce tomate fraîchement préparée, agrémentés de multiples épices p...	**$15.00**
Aloo Bengan Des morceaux d'aubergine et de pommes de terre mijotent lentement dans une sauce curry aux épices parfumées.	**$15.00**
Bombay Aloo Pommes de terre sautées avec des graines de cumin, des épices et de la coriandre fraîche.	**$14.00**
Bhindi Tender lightly deep-fried okra with fresh sauteed tomatoes and onions.	**$16.00**
Bengan Bhartha Tender mashed eggplant blended with sauteed onions, tomatoes and green peas.	**$16.00**
Paneer Bhurji Fromage maison râpé infusé d'épices, enveloppé d'une sauce crémeuse et sèche.	**$17.00**
Gobhi Manchurian Batter dipped cauliflower cooked in manchurian sauce.	**$15.00**
Yellow Dal Thick lentil soup made of moong chana dal sauteed with spices.	**$14.00**
Dal Makhani Delicately-simmered blend of assorted lentils cooked in butter and cream.	**$16.00**
Dingri Mutter Les champignons frais sont sautés avec des petits pois dans une sauce au curry.	**$16.00**
Paneer Makhani Morceaux de fromage maison mijotés dans une onctueuse sauce à base de tomates et beurre.	**$17.00**
Methi Mutter Malai Des feuilles de fenugrec délicatement préparées avec du fromage cottage râpé et des petits pois.	**$17.00**
Dal Palak Épinards et lentilles mijotés avec soin, relevés par des épices délicates.	**$14.00**
Vegetable Makhani Mixed vegetables in tomato-cream sauce.	**$17.00**
Saag Aloo Sauteed fresh spinach and potatoes.	**$14.00**
Bhindi Tadka Des morceaux de gombo sont sautés avec un mélange subtil d'herbes fraîches et d'épices aromatiques, puis garnis délicate...	**$16.00**
Karhai Saag Sauteed fresh spinach sauteed in wok.	**$14.00**
Aloo Gobhi A mouth-watering blend of cauliflower and potatoes seasoned to perfection.	**$15.00**
Paneer Gaylord Chunks of homemade cheese tenderly cooked over low heat with bell peppers, onions & spices.	**$17.00**

ITEM	PRICE
Navrattan Korma Mélange de carottes croquantes, de petits pois, de pommes de terre et de poivrons, mijotés avec soin dans un mélange sub...	**$16.00**
Raita (Yogurt Recipe) Un mélange rafraîchissant de yogourt crémeux rehaussé par la douceur croquante des concombres et la légère piquantité de...	**$5.00**

Lamb

ITEM	PRICE
Rogan Josh Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce aux tomates et oignons parfumée aux épices.	**$19.00**
Gosht Pasanda L'agneau parfumé mijote doucement dans une sauce crémeuse à base d'oignons.	**$19.00**
Lamb Vindaloo Lamb cooked in a hot and tangy sauce. A South Indian specialty!	**$19.00**
Lamb Bhuna Roasted chunks of lamb cooked in a dry onion curry sauce.	**$19.00**
Lamb Kadai Morceaux d'agneau juteux mijotés avec du gingembre, des tomates, des oignons, des piments verts et de la coriandre dans...	**$19.00**
Saag Meat Delicately seasoned fresh spinach, cooked with chunks of lamb in gravy.	**$19.00**
Keema Mutter Spiced ground lamb cooked with fresh peas.	**$19.00**
Lamb Pepper Tender cubes of lamb cooked with fresh ginger, black peppercorn sauce flavoured with aromatic spices.	**$19.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Shrimp Masala Des crevettes géantes finement tranchées mijotent dans une sauce tomate onctueuse relevée d'un mélange de fines épices.	**$19.00**
Fish Pepper Morue délicatement préparée avec du gingembre frais et nappée d'une sauce aux grains de poivre noir, subtilement parfumé...	**$18.00**
Shrimp Gaylord Crevettes cuisinées avec des poivrons frais, des oignons et un mélange maison d'épices aromatiques.	**$19.00**
Kerala Fish Curry Poisson délicatement mijoté dans une sauce à base de lait de coco, agrémentée des épices typiques du sud de l'Inde.	**$18.00**
Shrimp Bhuna Prawns cooked in onion gravy with touch of spices & tomatoes.	**$20.00**

Chicken

ITEM	PRICE
Murg Makhani Boneless pieces of tandoori chicken, cooked in butter, seasonings, and fresh tomato puree.	**$17.00**
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet sans os, grillés au tandoor, nappés d'une sauce épicée maison.	**$17.00**
Murg Bhuna Boneless chicken pieces cooked in a hearty spiced onion gravy.	**$17.00**

ITEM	PRICE
Karahi Chicken Delicately seasoned chicken cooked with tomato, onion, ginger, green chillis & coriander.	**$17.00**
Chicken Vindaloo Boneless chicken cooked in a hot and tangy gravy with potatoes.	**$17.00**
Saag Chicken Morceaux de poulet et épinards frais mijotés doucement dans une sauce au curry.	**$17.00**
Chili Chicken Morceaux de poulet désossés, poivrons verts et rouges mijotés dans une sauce manchurienne.	**$17.00**
Murg Badam Pasanda Poulet doucement assaisonné, mijoté avec des amandes dans une sauce crémeuse.	**$18.00**
Chicken Gaylord Le poulet mariné est doucement mijoté à feu doux, accompagné de poivrons, d'oignons et d'un mélange subtil d'épices.	**$18.00**
Chicken Pepper Boneless chicken cooked with fresh ginger, black peppercorn sauce flavoured with aromatic spices.	**$17.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Mango flavored yogurt drink.	**$5.00**
Lassi Une boisson à base de yogourt, disponible en versions sucrée, salée ou nature.	**$4.00**
Mango Shake	**$5.00**