



Gaylord Fine Indian Cuisine

Menu Prices — August 24, 2026

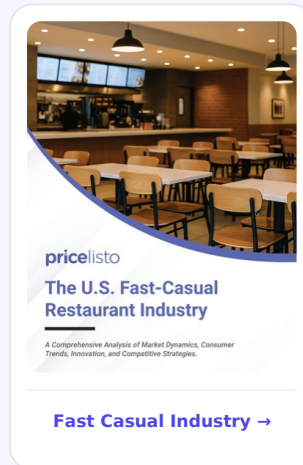
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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) Gallettes 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
Pakorاس Assortment of deep-fried golden brown onion, spinach & potatoes in chick-pea batter.	\$7.00
Pakora Manchurian Pakorاس 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 Delicately spiced chicken soup.	\$4.00
Tomato Fresh tomato soup seasoned with cloves, cumin seed, and cilantro.	\$4.00
Rasam Soup made with tamarind juice, tomatoes, chili peppers and spice seasonings.	\$4.00

Biryani	
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 Biryani 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 Biryani 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 Biryani 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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$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 chillies.	\$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

ITEM	PRICE
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
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
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

ITEM	PRICE
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