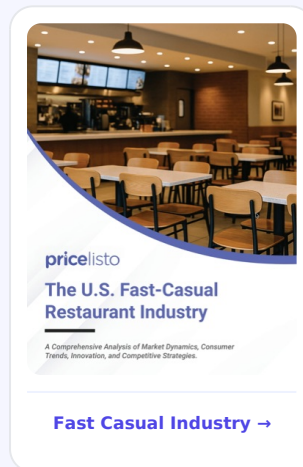




Himalayan Yeti

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Himalayan Momo (Chicken) Poulet haché frais marié à des oignons émincés, de la coriandre, de l'ail et des épices momo, soigneusement enveloppé da...	\$7.95
Himalayan Momo (Vegetable) Un mélange savoureux de légumes frais, rehaussé d'oignons émincés, de coriandre et d'ail, alliant des épices typiques du...	\$6.95
Veggie Samosa Des feuilletés croustillants renfermant une farce épicée avec finesse de pommes de terre, pois verts, pois chiches et fr...	\$3.95
Chicken Pakora Chicken pieces battered in gram flour, spices with adjoin, salt, pepper, lemon juice and spices and deep fried until gol...	\$6.50
Veggie Pakora Légumes frais enrobés de farine de pois chiches, mélangés avec du sel, du poivre, du jus de citron et un mélange d'épice...	\$3.00
Chicken Choila Morceaux de poulet marinés et rôtis dans un four en argile, relevés avec des épices typiquement népalaises.	\$8.50
Chicken Chilli Chicken sautéed with garlic, ginger, red onions, green and red bell pepper.	\$7.50
Lamb Choila Désolé, je ne suis pas en mesure de reformuler cette description.	\$8.50

Soups & Salad

ITEM	PRICE
Chicken Soup Chicken soup with an essence of Himalayan spices.	\$5.95
Daal Soup Creamed lentils simmered in a savory broth seasoned with fresh herbs and spices.	\$5.50
Himalayan Salad Une salade maison spéciale du Yeti himalayen, généreusement garnie de pois chiches, d'oignons, de tomates et de pommes d...	\$4.95

Rice Specialty

ITEM	PRICE
Plain Rice Riz blanc cuit à la perfection, idéal pour accompagner vos plats préférés.	\$1.95
Goat Biryani Riz basmati parfumé au safran, accompagné de morceaux tendres de chèvre, parsemé de noix croquantes et de raisins secs s...	\$13.99
Saffron Rice Rice cooked with Italian saffron and raisins.	\$3.50
Peas Pulao Un mélange de riz savoureux agrémenté de pois variés et de noix croquantes.	\$3.00
Vegetable Biryani Un mélange de légumes assortis légèrement épicés, sautés et mijotés avec du riz basmati parfumé aux herbes subtiles.	\$10.95
Chicken Biryani Long grain basmati rice cooked with a mild spiced chicken saffron, nuts and raisins.	\$12.95
Lamb Biryani Morceaux d'agneau juteux mijotés avec du riz basmati, enveloppés dans une cocotte imprégnée de safran, agrémentée de noi...	\$13.95
Shrimp Biryani Sautéed shrimps seasoned with mild herbs and cooked with basmati rice, flavored with saffron, nuts and raisins.	\$14.90

ITEM	PRICE
Mixed Biryani Chicken, lamb, shrimps and vegetable sautéed shrimps seasoned with mild herbs and cooked with basmati rice, flavored wit...	\$14.99

Chicken Specialty

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet désossés préparés dans une sauce crémeuse, accentuée par un mélange d'épices aromatiques.	\$13.15
Chicken Curry Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce au curry parfumée.	\$12.50
Butter Chicken Morceaux de poulet tandoori sans os mijotés dans une sauce à la tomate et aux fines herbes, enrichie de beurre.	\$12.99
Chicken Saag Chicken prepared with creamed spinach in mild spices.	\$12.50
Chicken Coconut Morceaux de poulet cuits avec du lait de coco et un mélange d'épices aromatiques.	\$12.99
Chicken Korma Morceaux de poulet sans os doucement épicés, imprégnés de saveurs de noix de coco, mijotés dans une sauce à base de yogo...	\$12.99
Chicken Karahi Fresh boneless chicken cooked in onion and tomato sauce with curry spices.	\$12.50
Chicken Vindaloo Du poulet au vindaloo épicé, mijoté avec des pommes de terre coupées en quartiers dans une sauce vivement acidulée.	\$12.99
Chili Chicken Shrimp sautéed with garlic, ginger, red onions, green and red bell pepper.	\$11.95

Vegetable Entries

ITEM	PRICE
Mix Vegetables Garden fresh vegetables sautéed in Himalayan flavor sauce.	\$9.95
Aloo Gobi Chou-fleur et pommes de terre mijotés lentement avec des épices de l'Himalaya, rehaussés d'une touche de coriandre fraîç...	\$10.50
Navratan Korma Légumes assortis mijotés dans une sauce onctueuse et douce.	\$10.50
Baigan Bharta Aubergine lentement rôtie et mélangée à du ghee, agrémentée d'herbes fraîches, d'oignons et de tomates.	\$11.50
Saag Paneer Home-made cheese cubes and chopped spinach cooked in a mild and creamy sauce.	\$11.50
Aloo Saag Pommes de terre mijotées dans une sauce douce et onctueuse, accompagnées d'épinards hachés.	\$10.50
Chola Masala Pois chiches mijotés avec des oignons, une sauce tomate parfumée et une touche d'herbes douces.	\$10.95
Matter Paneer Home-made cheese with green peas cooked with creamy sauce and raisin.	\$11.95
Aloo Mattar Pommes de terre et petits pois mijotés dans une sauce au curry, parfumée d'épices douces.	\$10.50
Bhindi Masala Baby okra sautéed with onions, ginger and Himalayan herbs.	\$10.95

ITEM	PRICE
Dal Makhani Black lentils and kidney beans cooked in a tomato sauce with ginger, garlic and freshly ground herbs.	\$10.50
Tandoori	
ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Poulet juteux mariné toute la nuit avec un mélange d'épices et de yaourt, grillé à la perfection dans notre four tandoor...	\$12.50
Ground Seekh Kabab De tendres morceaux d'agneau ou de poulet haché, combinés à un bouquet d'herbes et d'épices, avec de savoureuses notes d...	\$12.95
Lamb Kabab Morceaux d'agneau sans os imprégnés d'une marinade de moutarde et crème acidulée, grillés à la perfection dans le four t...	\$11.95
Roasted Tiger Prawn Jumbo shrimp marinated overnight in yogurt with spices skewered with bell peppers and cooked in the tandoor.	\$13.99
Chicken Tikka Poulet sans os tendre mariné dans du yaourt avec un mélange de fines épices et herbes, rôti au four tandoor après une at...	\$12.85
Lamb Specialty	
ITEM	PRICE
Lamb Curry Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce curry riche et épicée.	\$13.50
Lamb Korma Mildly spiced lamb cubes flavored with coconut and simmered in yogurt and a nut base.	\$14.95
Lamb Vindaloo Morceaux de tikka d'agneau piquants et pimentés mijotés avec des pommes de terre en quartiers dans une sauce acidulée.	\$13.80
Lamb Tikka Masala Boneless lamb tikka pieces cooked with the mild creamy mild sauce.	\$13.99
Lamb Saag Lamb cubes cooked in a creamy sauce with spinach and spices.	\$12.95
Lamb Coconut Tendres morceaux d'agneau mijotés dans un mélange de noix de coco crémeuse et d'épices aromatiques.	\$13.25
Lamb Karahi Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce aux oignons agrémentée de légumes frais du jardin.	\$12.95
Lamb Rogan Josh Agneau tendre mariné toute la nuit avec du yaourt et une sauce aux arachides, mijoté avec des épices typiques de l'Himal...	\$13.50
Seafood	
ITEM	PRICE
Shrimp Curry Jumbo prawn cooked in an onion and tomato sauce with curry spices.	\$13.99
Fish Curry Morceaux de poisson mijotés dans une sauce au curry rehaussée de douces épices.	\$12.95
Fish Coconut Du poisson préparé avec des épices infusées de noix de coco.	\$12.99
Fish Vindaloo Extra hot and spicy salmon fish filet cooked along with quartered potatoes in a sharp and tangy sauce.	\$12.99

ITEM	PRICE
Shrimp Vindaloo Crevettes piquantes mijotées avec des morceaux de pommes de terre dans une sauce acidulée et relevée.	\$13.99
Shrimp Korma Jumbo prawn stir fried with garlic and ginger paste, then simmered in a tomato and delicious creamy coconut sauce.	\$14.50
Shrimp Karahi Jumbo shrimp cooked with minced vegetables in nepalese spices.	\$13.00
Shrimp Tikka Masala De généreuses crevettes tikka mijotées dans une sauce onctueuse et aromatique.	\$14.50

Breads

ITEM	PRICE
Plain Naan Pain levé façonné avec de la farine tout usage et cuit dans un four en argile traditionnel.	\$1.90
Garlic Naan Pain levé généreusement garni d'ail haché et de poivron vert, cuit à la perfection dans un four en argile.	\$2.95
Onion Kulcha Leavened bread stuffed with seasoned onions and baked in clay oven.	\$3.25
Cheese Naan Pain levé garni de fromage épicé et cuit au four tandoori.	\$4.00
Chilli Cheese Naan Pain de farine de blé entier garni de piments et de fromage, cuit à la perfection dans un four en argile.	\$3.99
Plain Paratha Layered whole wheat flour bread baked in tandoor and buttered.	\$2.85
Aloo Paratha Pain plat au blé entier garni de pommes de terre assaisonnées, cuit au four tandoor.	\$3.50
Tandoori Roti Whole wheat unleavened bread baked in clay oven.	\$1.95

Chef's Special

ITEM	PRICE
Sekuwa Chicken Nepalese spice marinated chicken charcoal roasted served with the choice of beaten rice or puffed rice.	\$12.85
Aloo Bodi Ra Tama Ko Tarkari Pommes de terre, haricots à œil noir, et pousses de bambou mijotés doucement avec des épices newar pour offrir une touch...	\$11.95
Yogi Thali(Dining Only) Commencez votre repas par un samosa aux légumes croustillant. Appréciez ensuite trois spécialités végétariennes : un kor...	\$15.99
Goat Curry with Bones Curry de chèvre préparé avec des morceaux d'os, infusé de riches épices des montagnes himalayennes, cuisiné selon les tr...	\$12.99
Chicken Momo Full Fresh ground chicken mixed with minced onions, cilantro, garlic and momo spices, delicately wrapped in dough. Served ste...	\$12.99
Vegetable Momo Full Un mélange de légumes frais, oignons hachés, coriandre et ail, enrobé de fines épices himalayennes, soigneusement envelo...	\$10.99

Condiments

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

Raita Yogourt maison rafraîchissant, agrémenté de concombres et carottes râpés.	\$3.00
Mango Chutney Sweet and spicy mango relish from India.	\$3.25
Papadum (2 Pieces) Fines galettes de lentilles, délicatement croustillantes.	\$1.95
Mixed Pickle Hot and spicy Indian mixed pickle.	\$2.95

Desserts

ITEM	PRICE
Kheer (Rice Pudding) Fragrant aged basmati rice with milk, raisins and almonds.	\$3.50
Gulab Jamun De délicates boules sucrées préparées à base de lait et de farine de blé, baignées dans un sirop parfumé. Servies chaude...	\$3.99
Rasmalai Fromage frais maison baignant dans un lait sucré parfumé à l'eau de rose, parsemé de pistaches.	\$3.99

Beverages

ITEM	PRICE
Soda false	\$1.95
Iced Tea	\$2.00
Mango Juice false	\$2.75
Sweet Lassi Une boisson rafraîchissante préparée à base de yaourt onctueux, délicatement sucrée avec une touche de miel. Parsemée de...	\$2.75
Mango Lassi	\$3.50
Salt Lassi Un mélange rafraîchissant de yaourt frais, une pincée de sel et une subtile touche d'épices. Ce breuvage désaltérant est...	\$2.75
Masala Tea	\$2.50
Milk	\$1.50
Perrier (Sparkling Mineral Water) false	\$2.50