★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Himalayan Yeti

Himalayan Yeti

Menu Prices — October 26, 2026

Himalayan Yeti menu with prices in United States, updated January 2020: 91 items across 13 categories, prices from $1.50 to $15.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Himalayan Yeti Menu with Prices (United States)

Himalayan Yeti menu with prices in United States, updated January 2020: 91 items across 13 categories, prices from $1.50 to $15.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/himalayan-yeti

Menu categories: Appetizers · Soups & Salad · Rice Specialty · Chicken Specialty · Vegetable Entries · Tandoori · Lamb Specialty · Seafood · Breads · Chef's Special · Condiments · Desserts · Beverages

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**

ITEM	PRICE
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**
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 fraîc...	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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 **$13.99**
Jumbo prawn cooked in an onion and tomato sauce with curry spices.

Fish Curry **$12.95**
Morceaux de poisson mijotés dans une sauce au curry rehaussée de douces épices.

Fish Coconut **$12.99**
Du poisson préparé avec des épices infusées de noix de coco.

Fish Vindaloo **$12.99**
Extra hot and spicy salmon fish filet cooked along with quartered potatoes in a sharp and tangy sauce.

Shrimp Vindaloo **$13.99**
Crevettes piquantes mijotées avec des morceaux de pommes de terre dans une sauce acidulée et relevée.

Shrimp Korma **$14.50**
Jumbo prawn stir fried with garlic and ginger paste, then simmered in a tomato and delicious creamy coconut sauce.

Shrimp Karahi **$13.00**
Jumbo shrimp cooked with minced vegetables in nepalese spices.

Shrimp Tikka Masala **$14.50**
De généreuses crevettes tikka mijotées dans une sauce onctueuse et aromatique.

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**

ITEM	PRICE
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 Pepsi, Diet Pepsi, Mountain Dew.	**$1.95**
Iced Tea	**$2.00**
Mango Juice	**$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)	**$2.50**