★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

India Gate Restaurant

India Gate Restaurant

Menu Prices — October 23, 2026

India Gate Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 126 items across 14 categories, prices from $2.50 to $25.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

India Gate Restaurant Menu with Prices (United States)

India Gate Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 126 items across 14 categories, prices from $2.50 to $25.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/india-gate-restaurant

Menu categories: Most Ordered · Side Dishes · Soups · Appetizer Vegetarian · Appetizers Non-Vegetarian · Naan · TANDOORI SPECIALTIES · BIRYANIS · VEGETARIAN CURRIES · CHICKEN CURRIES · LAMB CURRIES · SEAFOOD CURRIES · DESSERTS · Beverages

Most Ordered

ITEM	PRICE
Butter Chicken Poulet tandoori effiloché, nappé d'une sauce onctueuse et veloutée.	**$21.95**
GARLIC NAAN Pain naan moelleux orné d'ail finement haché et d'épices savamment dosées.	**$5.75**
-Chicken Tikka Masala Chicken breast in a tomato butter sauce.	**$21.95**
-NAAN Leavened bread.	**$4.95**
~Vegetable Samosa Un croustillant chausson garni de pommes de terre assaisonnées et de petits pois, offert en duo.	**$8.50**
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer grillés délicatement baignés dans une sauce à base de tomates et beurre.	**$19.95**
.Saag Paneer Spinach and homemade cheese in spices.	**$19.95**
Mango Lassi Yogurt drink.	**$6.95**
Chicken Biryani Saffron flavored basmati rice with spiced chicken.	**$20.95**
TANDOORI CHICKEN Poulet mariné dans un mélange de yaourt, de gingembre et d’ail. Grillé au four tandoor.	**$20.95**
Aloo Gobi Chou-fleur et pommes de terre mijotés dans un mélange de fines herbes et épices.	**$19.50**
Chicken Curry Morceaux de poulet tendre mijotés dans une sauce parfumée aux épices indiennes, accompagnée d'oignons, de tomates, et de...	**$21.75**

Side Dishes

ITEM	PRICE
Basmati Rice Riz basmati infusé au cumin, portion de 12 oz.	**$2.50**
Raita Rafraîchissement de yaourt maison mélangé avec du concombre râpé, tomates juteuses, oignons croquants et un soupçon d'ép...	**$5.95**
Greek Salad Tranches de concombre croquantes, tomates juteuses, oignons rouges, olives noires, fromage feta émietté, agrémentés d'un...	**$9.95**
Papadums (4) Crisp lentil wafers. served 4	**$3.95**
Achaar Un mélange de mangues marinées, offrant une explosion de saveurs intenses et épicées à chaque bouchée. 4 oz.	**$3.50**

ITEM	PRICE
Tzatziki Sauce Grated Cucumbers in Greek Yogurt & Spices	**$2.95**
Mango Chutney Purée de mangue tropicale, adoucie avec des épices délicates, parfaite pour accompagner vos plats préférés.	**$3.50**
Hummus Dip Made of Garbanzo Beans 4oz	**$3.50**

Soups

ITEM	PRICE
TOMATO SOUP	**$7.44**
DAAL SOUP Soupe onctueuse préparée avec des lentilles jaunes, mijotée à la perfection pour vous réchauffer.	**$7.44**

Appetizer Vegetarian

ITEM	PRICE
~Vegetable Samosa (Appetizer Vegetarian) (false)	**$8.50**
VEGETABLE PAKORA Mixed vegetables fritters.	**$8.50**
SAMOSA CHAAT Deux samosas croustillantes servies sur un lit de pois chiches, garnies d'oignons finement hachés, de tomates juteuses e...	**$14.95**
GOBI PAKORA Morceaux de chou-fleur trempés dans une pâte de farine de pois chiche.	**$11.25**
PANEER PAKORA Morceaux de fromage cottage maison enrobés d'une pâte de farine de pois chiches.	**$11.25**
ONION BHAJI Rondelles d'oignons plongées dans une pâte de farine de pois chiches.	**$8.50**
MUSHROOM PAKORA Champignons enrobés de notre pâte maison et frits à la perfection.	**$8.95**
FRENCH FRIES	**$4.95**
Alu Tikki 2 pieces of spiced potato patties pan fried and served with tamarind chutney, mint chutney, onions, cilantro, and yogurt...	**$9.95**
Alu Tikki Chaat 2 pieces of spiced potato patties pan fried and served with tamarind chutney, mint chutney, onions, cilantro, and yogurt...	**$12.95**
Pani Puri (8 Pieces) Deep-fried breaded hollow spherical shell, filled with a combination of finely diced potato, onion, and chickpea, spiced...	**$10.95**
Assorted Veg Appetizer Une sélection de deux samosas croustillants, accompagnés de pakoras de légumes et de chou-fleur.	**$15.95**
Gobi Manchurian Cauliflower pieces cooked in Manchurian Spices	**$12.45**

Appetizers Non-Vegetarian

ITEM	PRICE
LAMB SAMOSA Deux triangles dorés remplis de savoureux agneau haché épicé. Servi par portion de deux.	**$8.95**

ITEM	PRICE
CHICKEN PAKORA Morceaux de poulet enrobés d'une pâte de pois chiches.	**$12.45**
FISH PAKORA Tendres morceaux de tilapia enveloppés d'une pâte à base de farine de pois chiches.	**$14.75**

Naan

ITEM	PRICE
Garlic Naan (Naan) Naan with garlic and spices.	**$5.75**
Paneer Naan Stuffed with homemade cheese.	**$8.50**
Alu Naan Pain naan farci de pommes de terre parfumées aux épices.	**$8.25**
Onion Naan Naan stuffed with onions and spices.	**$8.25**
TANDOORI ROTI Pain plat cuit au four tandoor avec de la farine de blé entier.	**$4.75**
Spinach Naan Stuffed with spinach and spices.	**$8.50**
Keema Naan Leavened bread stuffed with spiced lamb.	**$8.50**
-NAAN (Naan) Leavened bread.	**$4.95**
Kashmiri Naan Naan moelleux parsemé de noix de coco et garni de cerises juteuses.	**$8.50**

TANDOORI SPECIALTIES

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken (TANDOORI SPECIALTIES) Chicken marinated in yogurt, ginger and garlic.	**$20.95**
Chicken Tikka Cubes of chicken breast marinated in spices.	**$22.25**
Mixed Grill Prawns, lamb, chicken.	**$25.95**
Malai Chicken Tikka chicken breast pieces marinated in cream cheese, cashews paste and spices	**$22.50**
HARIYALI TIKKA Chicken breast meat in yogurt mint spices.	**$22.25**
Tandoori Paneer Tikka Chunks of paneer marinated in spiced yogurt and grilled in a clay oven	**$20.95**
Chicken Seekh Kabab spiced minced chicken wrapped around the skewers and cooked in clay oven. Gluten Free	**$20.95**
Tandoori Malai Soya Chaap Tender soya chunks marinated in a rich blend of creamy yogurt and aromatic spices; then grilled in clay oven	**$20.95**
Lamb Tikka Cubes of lamb marinated in spices.	**$23.50**

ITEM	PRICE
Tandoori Prawns Prawns marinated in spices.	**$23.95**

BIRYANIS

ITEM	PRICE
Lamb Biryani Basmati parfumé au safran et agneau épicé.	**$21.95**
Vegetable Biryani Riz basmati parfumé au safran, accompagné de légumes frais et de noix croquantes.	**$19.95**
Chicken Biryani (BIRYANIS) Saffron flavored basmati rice with spiced chicken.	**$20.95**
Pilau Rice Un mélange parfumé de riz basmati infusé aux épices.	**$8.95**

VEGETARIAN CURRIES

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala (VEGETARIAN CURRIES) Morceaux de paneer grillés, nappés d'une sauce crémeuse à base de tomates et de beurre.	**$19.95**
.Saag Paneer (VEGETARIAN CURRIES) Spinach and homemade cheese in spices.	**$19.95**
Aloo Gobi (VEGETARIAN CURRIES) Cauliflower and potatoes cooked with herbs and spices.	**$19.50**
Daal Tarka Lentilles jaunes mijotées avec soin et agrémentées d'épices parfumées.	**$18.50**
Chana Masala Garbanzo beans in a special blend of spices.	**$18.95**
Mutter Paneer Homemade cheese and peas in a classic gravy.	**$19.95**
Navrattan Korma Vegetables, nuts and cheese in a cream sauce.	**$19.95**
Daal Makhni Lentilles mijotées avec soin, agrémentées d'un mélange d'épices aromatiques.	**$18.50**
Shahi Paneer Cubes de paneer maison mijotés dans une sauce onctueuse parsemée de noix croquantes.	**$19.95**
Egg Plant Bharta Aubergines fumées, mélangées avec des oignons et des tomates, rehaussées de pois pour une touche de douceur.	**$19.95**
Vegetable Masala Un mélange vibrant de légumes frais mijotés dans un riche masala parfumé aux épices.	**$19.95**
Chana Saag Un mélange savoureux d'épinards et de pois chiches, délicatement mijotés avec un assortiment d'épices aromatiques.	**$19.95**
Malai Kofta Des boulettes de fromage et de légumes baignées dans une sauce onctueuse aux noix de cajou.	**$19.95**
Garlic Mushroom Champignons sautés avec une touche d'ail et un mélange de fines épices.	**$19.25**
Vegetable Jalfrezi Un mélange de légumes frais mijotés dans une sauce légèrement acidulée.	**$18.95**

ITEM	PRICE
Karahi Paneer Faux filet de fromage en sauce, jalonné de poivrons et d'oignons, doucement mijoté dans un mélange d'épices aromatiques.	**$19.95**
7. Bhindi Masala Spiced okra.	**$18.95**
Mushroom Mutter Champignons et petits pois mijotés dans une sauce traditionnelle.	**$18.95**

CHICKEN CURRIES

ITEM	PRICE
Butter Chicken (CHICKEN CURRIES) Shredded tandoori chicken in creamy sauce.	**$21.95**
-Chicken Tikka Masala (CHICKEN CURRIES) Chicken breast in a tomato butter sauce.	**$21.95**
Chicken Korma Diced chicken flavored with Kashmiri herbs in a mild spiced cashews sauce.	**$21.95**
Chicken Curry (CHICKEN CURRIES) The classic chicken curry.	**$21.75**
Chicken Coconut Poulet mijoté dans une sauce onctueuse de crème de noix de coco et noix de cajou.	**$21.95**
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet et pommes de terre mijotés dans une sauce épicée et parfumée.	**$21.75**
Chicken Saag Morceaux de poulet mijotés dans une sauce d'épinards onctueuse, relevée d'épices aromatiques.	**$21.95**
Ginger Chicken Cooked with spices and ginger.	**$21.75**
Karahi Chicken Poulet Karahi sauté avec des poivrons et oignons, relevé d’un mélange d’épices.	**$21.50**
Jeera Chicken Faux-filet de poulet tendre mijoté avec des graines de cumin et des épices parfumées.	**$21.75**
Chilly Chicken Morceaux de poulet sautés avec des épices piquantes.	**$21.75**
Chicken Jalfrezi Morceaux de poulet et légumes croquants mijotés dans une sauce épicée et acidulée.	**$21.50**

LAMB CURRIES

ITEM	PRICE
Lamb Vindaloo Un savoureux curry épicé composé d'agneau tendre et de pommes de terre.	**$22.75**
Lamb Korma De tendres morceaux d'agneau mijotés dans une riche sauce à base de noix de cajou et parfumée au safran.	**$22.95**
Lamb Coconut Curry Tendre agneau mijoté dans un mélange délicat de lait de coco et de sauce aux noix de cajou.	**$22.95**
Lamb Saag Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards épicés.	**$22.95**
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates et beurre.	**$22.95**

ITEM	PRICE
Lamb Curry Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce épicée parfumée aux saveurs de cardamome, coriandre et cumin.	**$22.75**
Achari Lamb Boneless lamb in spicy mixed pickle sauce.	**$22.75**
Lamb Jalfrazi Faux-filets d'agneau sautés avec des légumes croquants.	**$22.75**
Lamb Karahi Tendres morceaux d'agneau sautés avec des poivrons croquants, des oignons et des tomates savoureuses.	**$22.75**

SEAFOOD CURRIES

ITEM	PRICE
Prawn Coconut Curry Crevettes mijotées dans une crème de noix de cajou et de lait de coco.	**$23.95**
Fish Coconut Curry Cubes of cod fish in coconut cashews gravy.	**$23.95**
Prawn Masala Crevettes mijotées dans une sauce au beurre et tomate.	**$23.95**
Prawn Karahi Crevettes mijotées avec des oignons, tomates et poivrons verts.	**$23.75**
Prawn Vindaloo Crevettes et pommes de terre mijotées dans une sauce épicée.	**$23.50**
Prawn Saag Cooked in creamed spinach.	**$23.95**
Prawn Korma Crevettes mijotées dans une sauce onctueuse à la crème de noix de cajou.	**$23.95**
Prawn Curry Crevettes mijotées dans une sauce au curry traditionnelle.	**$23.50**
Fish Vindaloo Morceaux de cabillaud et pommes de terre mijotent dans une sauce piquante et épicée.	**$23.50**
Fish Curry Un savoureux curry de poisson à base de cabillaud mijoté dans une sauce traditionnelle.	**$23.50**

DESSERTS

ITEM	PRICE
Kheer (Rice Pudding) Un riz au lait indien, lentement mijoté dans un lait parfumé à la cardamome.	**$6.95**
Ras Malai 2 pieces of soft cheese patties in a delicately sweetened and flavored creamy milk sauce	**$6.95**
5. Rose Coconut Almond Fruit Ice Cream	**$8.95**
Gulab Jamun De tendres boules de fromage à base de lait sec, frites jusqu'à obtenir une teinte dorée, puis plongées dans un sirop su...	**$5.95**
Mango Pistachio Ice Cream	**$8.95**

Beverages

ITEM	PRICE

Mango Lassi (Beverages) **$6.95**

Yogurt drink.

Strawberry Lassi **$6.95**

Un mélange doux de yaourt frais et de fraises juteuses, créant une boisson rafraîchissante et onctueuse.

Diet Coke **$3.50**

A crisp, refreshing taste you know and love with zero calories.

Coke **$3.50**

The cold, refreshing, sparkling classic that America loves.

Mango Shake **$9.95**

Un mélange crémeux de mangue juteuse et de lait frais, ce shake lisse et rafraîchissant offre une douce explosion de sav...

Sprite **$3.50**

The cold, refreshing flavors of lemon and lime, perfectly blended.

Orange Fanta **$3.50**

Ginger Ale Canada Dry **$3.50**

Bottled Water **$2.95**

Sweet Lassi **$6.95**

Une boisson rafraîchissante faite de yaourt fermenté, onctueux et légèrement acidulé, mélangé avec du sucre et une touch...

Salt Lassi **$6.95**

Un mélange rafraîchissant de yaourt crémeux, une pincée de sel, une touche de cumin moulu, et une subtile fraîcheur de c...