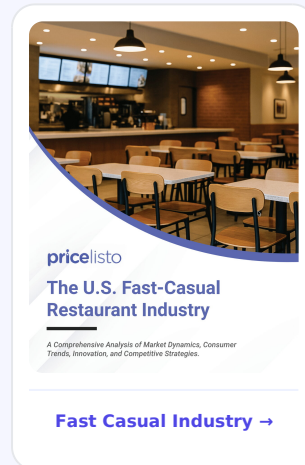




# India Gate Restaurant

Menu Prices — August 3, 2026

## Restaurant & Food Industry Reports



**Competitor Price Intelligence →**

| Most Ordered                                                                                                                                                    |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ITEM                                                                                                                                                            | PRICE   |
| <div>Butter Chicken</div> <div>Poulet tandoori effiloché, nappé d'une sauce onctueuse et veloutée.</div>                                                        | \$21.95 |
| <div>GARLIC NAAN</div> <div>Pain naan moelleux orné d'ail finement haché et d'épices savamment dosées.</div>                                                    | \$5.75  |
| <div>-Chicken Tikka Masala</div> <div>Chicken breast in a tomato butter sauce.</div>                                                                            | \$21.95 |
| <div>-NAAN</div> <div>Leavened bread.</div>                                                                                                                     | \$4.95  |
| <div>~Vegetable Samosa</div> <div>Un croustillant chausson garni de pommes de terre assaisonnées et de petits pois, offert en duo.</div>                        | \$8.50  |
| <div>Paneer Tikka Masala</div> <div>Morceaux de paneer grillés délicatement baignés dans une sauce à base de tomates et beurre.</div>                           | \$19.95 |
| <div>.Saag Paneer</div> <div>Spinach and homemade cheese in spices.</div>                                                                                       | \$19.95 |
| <div>Mango Lassi</div> <div>Yogurt drink.</div>                                                                                                                 | \$6.95  |
| <div>Chicken Biryani</div> <div>Saffron flavored basmati rice with spiced chicken.</div>                                                                        | \$20.95 |
| <div>TANDOORI CHICKEN</div> <div>Poulet mariné dans un mélange de yaourt, de gingembre et d'ail. Grillé au four tandoor.</div>                                  | \$20.95 |
| <div>Aloo Gobi</div> <div>Chou-fleur et pommes de terre mijotés dans un mélange de fines herbes et épices.</div>                                                | \$19.50 |
| <div>Chicken Curry</div> <div>Morceaux de poulet tendre mijotés dans une sauce parfumée aux épices indiennes, accompagnée d'oignons, de tomates, et de...</div> | \$21.75 |
| Side Dishes                                                                                                                                                     |         |
| ITEM                                                                                                                                                            | PRICE   |
| <div>Basmati Rice</div> <div>Riz basmati infusé au cumin, portion de 12 oz.</div>                                                                               | \$2.50  |
| <div>Raita</div> <div>Rafraîchissement de yaourt maison mélangé avec du concombre râpé, tomates juteuses, oignons croquants et un soupçon d'ép...</div>         | \$5.95  |
| <div>Greek Salad</div> <div>Tranches de concombre croquantes, tomates juteuses, oignons rouges, olives noires, fromage feta émietté, agrémentés d'un...</div>   | \$9.95  |
| <div>Papadums (4)</div> <div>Crisp lentil wafers. served 4</div>                                                                                                | \$3.95  |
| <div>Achaar</div> <div>Un mélange de mangues marinées, offrant une explosion de saveurs intenses et épicées à chaque bouchée. 4 oz.</div>                       | \$3.50  |
| <div>Tzatziki Sauce</div> <div>Grated Cucumbers in Greek Yogurt &amp; Spices</div>                                                                              | \$2.95  |
| <div>Mango Chutney</div> <div>Purée de mangue tropicale, adoucie avec des épices délicates, parfaite pour accompagner vos plats préférés.</div>                 | \$3.50  |
| <div>Hummus Dip</div> <div>Made of Garbanzo Beans 4oz</div>                                                                                                     | \$3.50  |

Soups

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

Appetizer Vegetarian

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

Appetizers Non-Vegetarian

| ITEM                                                                                                    | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| LAMB SAMOSA<br>Deux triangles dorés remplis de savoureux agneau haché épicé. Servi par portion de deux. | \$8.95  |
| CHICKEN PAKORA<br>Morceaux de poulet enrobés d'une pâte de pois chiches.                                | \$12.45 |
| FISH PAKORA<br>Tendres morceaux de tilapia enveloppés d'une pâte à base de farine de pois chiches.      | \$14.75 |

Naan

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

TANDOORI SPECIALTIES

| ITEM                                                                                                                                                                | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Tandoori Chicken (TANDOORI SPECIALTIES)</b></div> <div>Chicken marinated in yogurt, ginger and garlic.</div>                                                | \$20.95 |
| <div><b>Chicken Tikka</b></div> <div>Cubes of chicken breast marinated in spices.</div>                                                                             | \$22.25 |
| <div><b>Mixed Grill</b></div> <div>Prawns, lamb, chicken.</div>                                                                                                     | \$25.95 |
| <div><b>Malai Chicken Tikka</b></div> <div>chicken breast pieces marinated in cream cheese, cashews paste and spices</div>                                          | \$22.50 |
| <div><b>HARIYALI TIKKA</b></div> <div>Chicken breast meat in yogurt mint spices.</div>                                                                              | \$22.25 |
| <div><b>Tandoori Paneer Tikka</b></div> <div>Chunks of paneer marinated in spiced yogurt and grilled in a clay oven</div>                                           | \$20.95 |
| <div><b>Chicken Seekh Kabab</b></div> <div>spiced minced chicken wrapped around the skewers and cooked in clay oven. Gluten Free</div>                              | \$20.95 |
| <div><b>Tandoori Malai Soya Chaap</b></div> <div>Tender soya chunks marinated in a rich blend of creamy yogurt and aromatic spices; then grilled in clay oven</div> | \$20.95 |
| <div><b>Lamb Tikka</b></div> <div>Cubes of lamb marinated in spices.</div>                                                                                          | \$23.50 |
| <div><b>Tandoori Prawns</b></div> <div>Prawns marinated in spices.</div>                                                                                            | \$23.95 |

BIRYANIS

| ITEM | PRICE |
|------|-------|
|------|-------|

|                                                                                                               |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Lamb Biryani</b><br>Basmati parfumé au safran et agneau épicé.                                             | <b>\$21.95</b> |
| <b>Vegetable Biryani</b><br>Riz basmati parfumé au safran, accompagné de légumes frais et de noix croquantes. | <b>\$19.95</b> |
| <b>Chicken Biryani (BIRYANIS)</b><br>Saffron flavored basmati rice with spiced chicken.                       | <b>\$20.95</b> |
| <b>Pilau Rice</b><br>Un mélange parfumé de riz basmati infusé aux épices.                                     | <b>\$8.95</b>  |

VEGETARIAN CURRIES

| ITEM                                                                                                                                             | PRICE          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Paneer Tikka Masala (VEGETARIAN CURRIES)</b><br>Morceaux de paneer grillés, nappés d'une sauce crémeuse à base de tomates et de beurre.       | <b>\$19.95</b> |
| <b>.Saag Paneer (VEGETARIAN CURRIES)</b><br>Spinach and homemade cheese in spices.                                                               | <b>\$19.95</b> |
| <b>Aloo Gobi (VEGETARIAN CURRIES)</b><br>Cauliflower and potatoes cooked with herbs and spices.                                                  | <b>\$19.50</b> |
| <b>Daal Tarka</b><br>Lentilles jaunes mijotées avec soin et agrémentées d'épices parfumées.                                                      | <b>\$18.50</b> |
| <b>Chana Masala</b><br>Garbanzo beans in a special blend of spices.                                                                              | <b>\$18.95</b> |
| <b>Mutter Paneer</b><br>Homemade cheese and peas in a classic gravy.                                                                             | <b>\$19.95</b> |
| <b>Navrattan Korma</b><br>Vegetables, nuts and cheese in a cream sauce.                                                                          | <b>\$19.95</b> |
| <b>Daal Makhni</b><br>Lentilles mijotées avec soin, agrémentées d'un mélange d'épices aromatiques.                                               | <b>\$18.50</b> |
| <b>Shahi Paneer</b><br>Cubes de paneer maison mijotés dans une sauce onctueuse parsemée de noix croquantes.                                      | <b>\$19.95</b> |
| <b>Egg Plant Bharta</b><br>Aubergines fumées, mélangées avec des oignons et des tomates, rehaussées de pois pour une touche de douceur.          | <b>\$19.95</b> |
| <b>Vegetable Masala</b><br>Un mélange vibrant de légumes frais mijotés dans un riche masala parfumé aux épices.                                  | <b>\$19.95</b> |
| <b>Chana Saag</b><br>Un mélange savoureux d'épinards et de pois chiches, délicatement mijotés avec un assortiment d'épices aromatiques.          | <b>\$19.95</b> |
| <b>Malai Kofta</b><br>Des boulettes de fromage et de légumes baignées dans une sauce onctueuse aux noix de cajou.                                | <b>\$19.95</b> |
| <b>Garlic Mushroom</b><br>Champignons sautés avec une touche d'ail et un mélange de fines épices.                                                | <b>\$19.25</b> |
| <b>Vegetable Jalfrezi</b><br>Un mélange de légumes frais mijotés dans une sauce légèrement acidulée.                                             | <b>\$18.95</b> |
| <b>Karahi Paneer</b><br>Faux filet de fromage en sauce, jalonné de poivrons et d'oignons, doucement mijoté dans un mélange d'épices aromatiques. | <b>\$19.95</b> |
| <b>7. Bhindi Masala</b><br>Spiced okra.                                                                                                          | <b>\$18.95</b> |
| <b>Mushroom Mutter</b><br>Champignons et petits pois mijotés dans une sauce traditionnelle.                                                      | <b>\$18.95</b> |

| Chicken Curries                                                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Item                                                                                                                                | Price   |
| <b>Butter Chicken (Chicken Curries)</b><br>Shredded tandoori chicken in creamy sauce.                                               | \$21.95 |
| <b>-Chicken Tikka Masala (Chicken Curries)</b><br>Chicken breast in a tomato butter sauce.                                          | \$21.95 |
| <b>Chicken Korma</b><br>Diced chicken flavored with Kashmiri herbs in a mild spiced cashews sauce.                                  | \$21.95 |
| <b>Chicken Curry (Chicken Curries)</b><br>The classic chicken curry.                                                                | \$21.75 |
| <b>Chicken Coconut</b><br>Poulet mijoté dans une sauce onctueuse de crème de noix de coco et noix de cajou.                         | \$21.95 |
| <b>Chicken Vindaloo</b><br>Morceaux de poulet et pommes de terre mijotés dans une sauce épicée et parfumée.                         | \$21.75 |
| <b>Chicken Saag</b><br>Morceaux de poulet mijotés dans une sauce d'épinards onctueuse, relevée d'épices aromatiques.                | \$21.95 |
| <b>Ginger Chicken</b><br>Cooked with spices and ginger.                                                                             | \$21.75 |
| <b>Karahi Chicken</b><br>Poulet Karahi sauté avec des poivrons et oignons, relevé d'un mélange d'épices.                            | \$21.50 |
| <b>Jeera Chicken</b><br>Faux-filet de poulet tendre mijoté avec des graines de cumin et des épices parfumées.                       | \$21.75 |
| <b>Chilly Chicken</b><br>Morceaux de poulet sautés avec des épices piquantes.                                                       | \$21.75 |
| <b>Chicken Jalfrezi</b><br>Morceaux de poulet et légumes croquants mijotés dans une sauce épicée et acidulée.                       | \$21.50 |
| Lamb Curries                                                                                                                        |         |
| Item                                                                                                                                | Price   |
| <b>Lamb Vindaloo</b><br>Un savoureux curry épicé composé d'agneau tendre et de pommes de terre.                                     | \$22.75 |
| <b>Lamb Korma</b><br>De tendres morceaux d'agneau mijotés dans une riche sauce à base de noix de cajou et parfumée au safran.       | \$22.95 |
| <b>Lamb Coconut Curry</b><br>Tendre agneau mijoté dans un mélange délicat de lait de coco et de sauce aux noix de cajou.            | \$22.95 |
| <b>Lamb Saag</b><br>Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards épicés.                                 | \$22.95 |
| <b>Lamb Tikka Masala</b><br>Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates et beurre.                  | \$22.95 |
| <b>Lamb Curry</b><br>Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce épicée parfumée aux saveurs de cardamome, coriandre et cumin. | \$22.75 |
| <b>Achari Lamb</b><br>Boneless lamb in spicy mixed pickle sauce.                                                                    | \$22.75 |
| <b>Lamb Jalfrazi</b><br>Faux-filets d'agneau sautés avec des légumes croquants.                                                     | \$22.75 |

| ITEM                                                                                                                                    | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Lamb Karahi</div> <div>Tendres morceaux d'agneau sautés avec des poivrons croquants, des oignons et des tomates savoureuses.</div> | \$22.75 |
| SEAFOOD CURRIES                                                                                                                         |         |
| <div>Prawn Coconut Curry</div> <div>Crevettes mijotées dans une crème de noix de cajou et de lait de coco.</div>                        | \$23.95 |
| <div>Fish Coconut Curry</div> <div>Cubes of cod fish in coconut cashews gravy.</div>                                                    | \$23.95 |
| <div>Prawn Masala</div> <div>Crevettes mijotées dans une sauce au beurre et tomate.</div>                                               | \$23.95 |
| <div>Prawn Karahi</div> <div>Crevettes mijotées avec des oignons, tomates et poivrons verts.</div>                                      | \$23.75 |
| <div>Prawn Vindaloo</div> <div>Crevettes et pommes de terre mijotées dans une sauce épicée.</div>                                       | \$23.50 |
| <div>Prawn Saag</div> <div>Cooked in creamed spinach.</div>                                                                             | \$23.95 |
| <div>Prawn Korma</div> <div>Crevettes mijotées dans une sauce onctueuse à la crème de noix de cajou.</div>                              | \$23.95 |
| <div>Prawn Curry</div> <div>Crevettes mijotées dans une sauce au curry traditionnelle.</div>                                            | \$23.50 |
| <div>Fish Vindaloo</div> <div>Morceaux de cabillaud et pommes de terre mijotent dans une sauce piquante et épicée.</div>                | \$23.50 |
| <div>Fish Curry</div> <div>Un savoureux curry de poisson à base de cabillaud mijoté dans une sauce traditionnelle.</div>                | \$23.50 |

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

|                                                                                                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Beverages                                                                                                                                       |        |
| <div>Mango Lassi (Beverages)</div> <div>Yogurt drink.</div>                                                                                     | \$6.95 |
| <div>Strawberry Lassi</div> <div>Un mélange doux de yaourt frais et de fraises juteuses, créant une boisson rafraîchissante et onctueuse.</div> | \$6.95 |
| <div>Diet Coke</div> <div>false</div>                                                                                                           | \$3.50 |

| ITEM                                                                                                                                                                 | PRICE         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <div><b>Coke</b></div> <div>The cold, refreshing, sparkling classic that America loves.</div>                                                                        | <b>\$3.50</b> |
| <div><b>Mango Shake</b></div> <div>Un mélange crémeux de mangue juteuse et de lait frais, ce shake lisse et rafraîchissant offre une douce explosion de sav...</div> | <b>\$9.95</b> |
| <div><b>Sprite</b></div> <div>false</div>                                                                                                                            | <b>\$3.50</b> |
| <b>Orange Fanta</b>                                                                                                                                                  | <b>\$3.50</b> |
| <b>Ginger Ale Canada Dry</b>                                                                                                                                         | <b>\$3.50</b> |
| <div><b>Bottled Water</b></div> <div>false</div>                                                                                                                     | <b>\$2.95</b> |
| <div><b>Sweet Lassi</b></div> <div>Une boisson rafraîchissante faite de yaourt fermenté, onctueux et légèrement acidulé, mélangé avec du sucre et une touch...</div> | <b>\$6.95</b> |
| <div><b>Salt Lassi</b></div> <div>Un mélange rafraîchissant de yaourt crémeux, une pincée de sel, une touche de cumin moulu, et une subtile fraîcheur de c...</div>  | <b>\$6.95</b> |