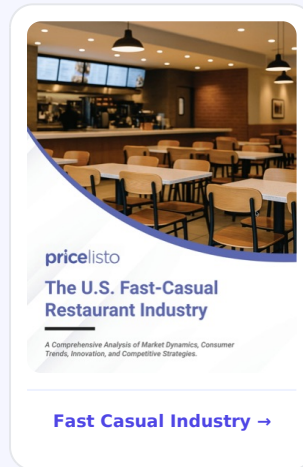




Karma Modern Indian

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Small Gestures.

ITEM	PRICE
Lamb Chop. Faux-filet d'agneau grillé, accompagné de pommes de terre parfumées au cumin.	\$12.00
Quinoa Tiki	\$12.00
Paneer Pesto	\$12.00

Shared Moments.

ITEM	PRICE
Chicken Tikka. Poulet mariné dans une sauce au yaourt rehaussée d’un mélange exclusif d’épices tandoori.	\$15.00
Seekh Kebab. Agneau haché parfumé avec un mélange unique d'épices maison.	\$14.00
Grilled Vegetable Platter (VG) Un festival de couleurs et de saveurs. Des légumes de saison grillés à la perfection, infusés d'épices indiennes aromati...	\$16.00
Amritsari Snapper	\$16.00

Heavenly Breads.

ITEM	PRICE
Garlic Naan Cuit dans un four traditionnel tandoor, ce naan est infusé de généreux éclats d'ail frais, offrant une texture chauffe-m...	\$6.00
Wild Mushroom and Truffle Oil Naan	\$7.00
Simply Naan	\$5.00
Lachha Paratha (Whole Wheat) Feuilles feuilletées de blé entier, cuites à la perfection sur une plaque chauffante, chaque couche offre une douce note...	\$5.50
Minced Chicken Naan Un naan tendre et chaud, rempli de poulet haché savoureux, assaisonné de fines épices indiennes qui titillent le palais...	\$7.00
Whole Wheat Roti Unpain de blé entier roulé à la main et cuit sur un tawa bien chaud. Sa texture légèrement grillée est idéale pour accom...	\$5.00

Reimagined Experiences.

ITEM	PRICE
Butter Chicken (Dinner) Tomato sauce and fenugreek.	\$25.00
Lamb Roganjosh (Dinner) Faux-filet d'agneau baignant dans une sauce épicée, mêlant piments du Cachemire et gingembre.	\$26.00
Chicken Chettinad. Découvrez un plat épicé du sud de l'Inde avec notre Chicken Chettinad. Ce classique offre des morceaux de poulet tendre,...	\$26.00
Zucchini Kofta (Dinner) Chickpea dumplings, pureed tomato and ginger.	\$25.00
Wok Tossed Paneer Heirloom Tomatoes + Red and Green Peppers	\$25.00

ITEM	PRICE
Grilled Branzino (Dinner) Épices maison assaisonnent le branzino grillé, accompagné de pousses d'épinards et de brocolini croquants.	\$38.00
Lobster Masala. Green and red peppers with beetroot poriyal.	\$49.00
Tandoori Lamb Chops (Dinner) Côtelettes d'agneau cuites au four tandoor, accompagnées de pommes de terre relevées au cumin et parsemées de fines herb...	\$44.00
Saffron Duck Seared Duck Breast + Saffron & Fennel Gravy + Broccoli Rice	\$34.00
Stuffed Turnip Potatoes + Grilled Carrots + Pistachio Gravy	\$30.00
Pan Seared Scallops false	\$38.00

By Your Side.

ITEM	PRICE
Dal Makhani (V) Lentilles noires lentement mijotées avec des tomates mûres, du gingembre et un mélange chaleureux d'épices indiennes. Cr...	\$15.00
Palak Paneer (V)	\$17.00
Brussels Sprouts Foogath (VG)	\$12.00
Pindi Chickpeas (VG) false	\$16.00
Lemon Rice (VG) Un faux.	\$9.00
Cauliflower + Green Peas (V) Tendres morceaux de chou-fleur rôtis avec soin, rehaussés de petits pois colorés. Ce plat végétalien se marie avec un mé...	\$16.00
Kachumber Raita (V)	\$7.00
Beetroot Poriyal (VG)	\$9.00