★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Keeva Indian Kitchen

Keeva Indian Kitchen

Menu Prices — October 24, 2026

Keeva Indian Kitchen menu with prices in United States, updated October 2019: 75 items across 17 categories, prices from $1.95 to $29.50.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Keeva Indian Kitchen Menu with Prices (United States)

Keeva Indian Kitchen menu with prices in United States, updated October 2019: 75 items across 17 categories, prices from $1.95 to $29.50. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/keeva-indian-kitchen

Menu categories: Picked For You · Starter · Soup · Chicken Curries · Lamb and Goat Curries · Seafood Curries · Vegetables · Paneer · Potatoes · Lentils · Tandoor Kebabs · Rice and Biryanis · Breads · Sides · Beverages · Desserts · Combo Box

Picked For You

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillés au tandoori, mijotés dans une riche sauce à la tomate, apportant une subtile touche fumée.	**$14.95**
Butter Chicken Poulet effiloché mijoté dans une sauce riche et onctueuse, rehaussée d'une touche de miel.	**$14.95**
Malai Kofta Curry Boulettes de pomme de terre et fromage mijotées dans une sauce douce.	**$13.95**
Chicken Curry Chettinad Morceaux de poulet mijotés dans un mélange de condiments maisons fraîchement moulus, enrichi de lait de coco.	**$13.50**
Lamb Rogan Josh Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce à base d'oignons et de yaourt.	**$15.50**

Starter

ITEM	PRICE
Samosa Feuilleté croustillant garni de pommes de terre tendres et de pois verts.	**$6.00**
Pakora Légumes de saison enrobés de pâte de pois chiche et frits à la perfection.	**$6.00**
Paneer Pakora Des cubes de paneer enrobés de pâte de pois chiches, croustillants et dorés à la perfection.	**$7.00**
Vegetable Hara Bhara Kebab Un mélange savoureux d'épinards, de pommes de terre et de fromage, façonné en croquettes croustillantes agrémentées d'he...	**$6.50**
Vegetable Hara Bhara Kebab (Starter) Croquettes de pommes de terre, épinards et fromage, agrémentées d'herbes parfumées, le tout délicatement croustillant.	**$6.50**
Amritsari Fish Filet de poisson croustillant enrobé d'une pâte de pois chiches, rehaussée de graines d'ajowan et d'épices parfumées.	**$8.50**

Soup

ITEM	PRICE
Tomato Dhaniya Shorba Tomates mijotés avec une purée de tiges de coriandre et des herbes fraîches.	**$6.00**
Tomato Dhaniya Shorba (Soup) Un bouillon de tomates agrémenté d'une purée de tiges de coriandre et d'herbes fraîches.	**$5.95**
Ginger Pepper Chicken Morceaux de poulet sautés harmonieusement aux côtés de gingembre frais, infusés d’un mélange aromatique d'épices.	**$6.25**

Chicken Curries

ITEM	PRICE

Chicken Tikka Masala (Chicken Curries) **$14.95**
Tandoor grilled chicken cooked in creamy tomato sauce with smoky flavor.

Butter Chicken (Chicken Curries) **$14.95**
Shredded chicken cooked in velvety gravy and honey.

Chicken Vindaloo **$13.50**
Un mélange épicé de poulet mariné dans du vinaigre, mijoté avec soin et rehaussé d'un éventail d'aromates typiques de Go...

Chicken Kadhai **$13.25**
Poulet sauté au wok avec des tomates, poivrons et oignons.

Chicken Curry Chettinad (Chicken Curries) **$13.50**
Chicken cooked in freshly ground home made spices blend with coconut milk.

Chicken Fenugreek **$13.95**
Poulet mijoté dans une sauce crémeuse et légèrement parfumée au fenugrec.

Lamb and Goat Curries

ITEM	PRICE
Lamb Vindaloo L'agneau cuit lentement avec un mélange vibrant d'épices et une touche de vinaigre, apportant un goût typique de Goa.	**$14.50**
Classic Goat Curry Le curry de chèvre est mijoté doucement avec os, baignant dans une sauce onctueuse de tomates et d'oignons, rehaussée de...	**$16.50**
Classic Goat Curry (Lamb and Goat Curries) De tendres morceaux de chèvre mijotés sur l'os dans une sauce savoureuse aux tomates et oignons, rehaussée d'herbes fraî...	**$15.50**
Lamb Korma Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse à base de noix de cajou.	**$15.50**
Chettinad Goat Curry Chèvre sur os mijotée lentement dans un mélange d'épices maison fraîchement moulu, enrichi de lait de coco.	**$16.50**
Lamb Rogan Josh (Lamb and Goat Curries) Morceaux d'agneau braisés mijotés dans une sauce onctueuse d'oignons et de yaourt.	**$15.50**

Seafood Curries

ITEM	PRICE
Goan Fish Curry Un curry de poisson imprégné de lait de coco, agrémenté de feuilles de curry et de fenugrec, offrant une belle intensité...	**$15.95**
Coconut Shrimp Curry De tendres crevettes royales mijotées dans une sauce veloutée de lait de coco, agrémentée de feuilles de curry et relevé...	**$15.95**

Vegetables

ITEM	PRICE
Indian Eggplant in Salan Sauce Aubergines de petite taille mijotées dans une sauce onctueuse à base d'arachides.	**$13.95**
Indian Eggplant in Salan Sauce (Vegetables) Des tendres aubergines mijotées dans une sauce onctueuse à base de cacahuètes.	**$11.95**
Crispy Okra Okra croustillante sautéée avec des oignons frits et des graines de carvi.	**$11.95**
Bhindi do Piazza Okra poêlée accompagnée d'oignons et de tomates.	**$11.95**
Aloo Gobi Masala Chou-fleur et pommes de terre mijotés dans une sauce à base de tomates et gingembre frais.	**$13.95**

Paneer

ITEM	PRICE
Palak Paneer Épinards onctueux infusés d'ail rôti, accompagnés de morceaux tendres de paneer.	**$13.25**
Palak Paneer (Paneer) Cream of spinach tempered with roasted garlic.	**$13.25**
Paneer Makhani Morceaux de paneer mijotés dans une sauce douce et onctueuse.	**$13.25**
Mattar Paneer Douces boulettes de fromage indien et pois verts mijotés dans une sauce tomate veloutée.	**$13.25**
Mattar Paneer (Paneer) Un savoureux mélange de fromage frais et petits pois verts mijotés dans une sauce tomate onctueuse.	**$13.25**
Kadhai Paneer Oignons, poivrons et tomates sautés ensemble.	**$13.25**

Potatoes

ITEM	PRICE
Aloo Matar Pommes de terre sautées avec des pois anglais.	**$12.91**
Malai Kofta Curry (Potatoes) Des boulettes de pommes de terre et fromage mijotées dans une sauce douce et crémeuse.	**$13.95**
Crusted Cumin Potatoes Pommes de terre sautées avec cumin rôti et oignons.	**$12.91**
Bang Bang Egg Curry Œuf croustillant mijoté dans une sauce maison aux tomates et oignons frais.	**$13.50**

Lentils

ITEM	PRICE
Dal Tadka Lentilles jaunes mijotées avec oignons, ail et une touche d'asafoetida.	**$12.75**
Dal Tadka (Lentils) Lentilles jaunes mijotées doucement, rehaussées d'oignon, d'ail et d'asafoetida.	**$12.75**
Dal Makhani Les lentilles noires entières mijotent longuement dans un mélange de fines épices, révélant toute la richesse de notre r...	**$13.75**
Dal Makhani (Lentils) Un mélange délicat de lentilles noires entières mijotées longuement avec un assortiment d'épices maison pour libérer leu...	**$13.75**
Channa Masala Pois chiches mijotés dans une sauce à base d'oignons.	**$10.75**
Channa Masala (Lentils) Pois chiches mijotés dans une sauce à base d'oignons.	**$10.75**

Tandoor Kebabs

ITEM	PRICE
Tandoori Half Un demi-poulet rôti, cuit lentement sur l'os dans un four traditionnel tandoor, infusant des arômes uniques et authentiq...	**$15.50**

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Full Poulet entier mariné dans des épices tandoori, cuit au four tandoor, accompagné de riz basmati parfumé.	**$29.50**
Chicken Tikka Kebab Morceaux de poulet désossés marinés dans un mélange de yaourt et d'épices, grillés à la perfection.	**$15.95**
Malai Tikka Morceaux de poulet désossés, marinés dans une sauce crémeuse et délicatement épicée, grillés à la perfection.	**$15.95**
Tandoori Tiger Prawns De succulentes crevettes géantes marinées et grillées au tandoor, accompagnées d'un lit de riz parfumé.	**$21.00**
Tandoori Wings Ailes de poulet marinées dans un mélange épicé, cuites à la perfection dans notre four traditionnel, accompagnées d'une...	**$15.25**

Rice and Biryanis

ITEM	PRICE
Basmati Rice	**$1.95**
Vegetable Biryani Un riz parfumé et lentement mijoté, agrémenté d'herbes fraîches, de safran et d'une touche subtile d'eau de rose. Accomp...	**$15.50**
Vegetable Biryani (Rice and Biryanis) Riz parfumé mijoté lentement avec des herbes fraîches, un soupçon de safran, et parfumé d'eau de rose. Accompagné de rai...	**$15.50**
Chicken Biryani Riz parfumé mijoté lentement, infusé de fines herbes, safran et une touche d'eau de rose. Accompagné de raita.	**$16.50**
Goat Biryani Riz parfumé mijoté lentement avec des herbes fraîches, infusé de safran et d'eau de rose. Accompagné de raita.	**$17.50**
Lamb Biryani Riz parfumé cuit lentement avec des herbes fraîches, safran et eau de rose. Accompagné de raita.	**$17.50**

Breads

ITEM	PRICE
Naan	**$2.25**
Garlic Naan	**$3.25**
Garlic Naan (Breads) Pains plats traditionnels, cette naan à l'ail est d'abord pétrie à la main avec du yogourt crémeux, apportant une légère...	**$3.25**
Tandoori Roti Ce pain plat traditionnel, cuit dans un tandoor, se distingue par sa texture légèrement croustillante à l'extérieur et m...	**$2.50**
Onion Naan Une pâte moelleuse, pliée tout en finesse et garnie d'oignons finement hachés, est cuite à la perfection dans un four tr...	**$3.50**

Sides

ITEM	PRICE
Raita Une touche rafraîchissante au repas, ce raita marie le yaourt crémeux avec de subtils morceaux de concombre croquants. A...	**$3.00**
Masala Papad Papadum croquant grillé au feu, recouvert d'un mélange vibrant de tomates fraîches, oignons hachés, piments verts et cor...	**$2.50**
Mango Chutney	**$2.50**

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Cette boisson crémeuse associe le yaourt épais et réfrigéré à la richesse suave de la mangue mûrie au soleil. Un soupçon...	**$4.00**
Soda	**$2.50**

Desserts

ITEM	PRICE
Rasmalai Boulettes de fromage trempées dans du lait concentré.	**$5.00**
Gulab Jamun De petites boules moelleuses plongées dans un sirop parfumé au safran et à la cardamome.	**$5.00**

Combo Box

ITEM	PRICE
Vegetarian Assiette végétarienne avec riz au cumin, salade fraîche, channa masala épicé et mattar paneer onctueux.	**$9.95**
Non Vegetarian Un plat qui rassemble du riz parfumé au cumin, une salade fraîche, un channa masala épicé, et un succulent poulet tikka...	**$10.95**