



Kiran's

Menu Prices — August 1, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

To Start

ITEM	PRICE
Goat Cheese and Beet Salad pistachio-crusted, roasted beets, poached pear masala cashews, house vinaigrette	\$18.00
Tomato and Burrata Salad baby arugula, honey-mustard vinaigrette balsamic reduction, basil	\$22.00
Lobster Shorba Résidu seulement : beurre de truffe noire, sherry.	\$22.00
Calamari chaat masala, vindaloo aioli	\$25.00
Medley of Wild Mushrooms royal trumpet, hen of the woods, white and brown beech	\$22.00
Soup Bowl House-made soup, onion bhaji	\$18.00
Cheese Board (serves 2) five cheeses, fruits, nuts, honeycomb, jam	\$28.00
Lamb Belly candied jalapeño, garbanzo succotash, mint	\$22.00
Crab Malabar jumbo lump crab, mustard seeds, fresh coconut, curry leaves	\$26.00
Tandoori Quail Quail cuite au tandoor, accompagnée de champignons cremini légèrement saisis et de pignons de pin grillés, le tout rehau...	\$22.00
Foie Gras Foie gras poêlé, accompagné d'une réduction de vin de Porto, chutney de figues et servi sur une tranche de brioche.	\$26.00
Shrimp and Grits crispy okra, wheat semolina upma	\$22.00
Tandoori Chicken Wedge Salad cherry tomatoes, chives, blue cheese	\$22.00
Scallops jeera southern succotash	\$24.00

Street Foods of India

ITEM	PRICE
Samosas Profitez de nos samosas aux saveurs variées : à base de pommes de terre et noix croquantes, champignons mariés au feta,...	\$10.00
Delhi Chaat Galettes de pommes de terre croustillantes servies avec un mélange épicé de pois chiches et couronnées d'un généreux fil...	\$20.00
Chili Tikka chicken, fish, cauliflower or paneer	\$18.00
Pakorاس paneer, eggplant, cauliflower, onion, mirchi	\$18.00
Lucknowi Kebabs Un mariage harmonieux d'épices indiennes classiques et de viandes tendres. Ces kebabs sont préparés lentement, dorés sur...	\$18.00
Palak Chaat Croquante combinaison de feuilles d'épinard et chou frisé garnies de basilic et menthe. Relevé d'une chutney de tamarin...	\$18.00

ITEM	PRICE
Pani Poori semolina & wheat flour puffs, potato, garbanzo, mint-tamarind water	\$12.00
Raj Katori lentil dumplings, sprouted mung beans, yogurt mint & tamarind chutney, sev, nuts	\$16.00
Papadums Papadums croustillants garnis de chutney de menthe fraîche et de sauce tamarin acidulée.	\$6.00
Onion Bhaji Fritters d'oignons croustillants accompagnés d'une sauce tamarin.	\$14.00
Chicken Chaat air-chilled, pulled tandoori chicken, roasted corn, avocado, lime, lemon, chaat masala	\$18.00
Chicken Chaat (Street Foods of India) Tandoori chicken, red onion, green mango	\$12.00

Tandoor

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken grilled onions, lemon	\$28.00
Rack of Lamb aloo methi, garlic asparagus, blackberry demi-glace	\$48.00
Tandoori Salmon Saumon tandoori: accompagné d'un chutney de canneberges, servi sur un lit de pulao aux épinards et chou frisé.	\$38.00
Chilean Sea Bass charred poblano-mango chutney, lemon rice	\$48.00
Duck Two Ways moulard duck confit and tandoori duck breast, hot cherry chutney, egg, wild mushrooms	\$48.00
Gulf Snapper jumbo lump crab, wild mushroom & spinach orzo	\$44.00
Tandoori Sizzler murgh malai, lamb chops, prawns	\$46.00
Portobello, Potato and Paneer false	\$28.00
Wood-Fired Vegetables chef 's selection.	\$26.00
Bison Ribeye Faux-filet de bison accompagné de pommes de terre mélangées à du fenugrec, asperges parfumées à l'ail et nappé d'une réd...	\$46.00

Classics

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala tandoori chicken breast, creamy tomato sauce	\$29.00
Butter Chicken tandoori chicken thigh, honey & saffron tomato sauce	\$29.00
Vindaloo shrimp, chicken thigh or lamb leg, kiran's signature vindaloo	\$29.00
Korma tandoori chicken breast or lamb leg, cashew, almond, cardamom, saffron	\$30.00

ITEM	PRICE
Madras Poulet tendre ou gigot d'agneau mijoté avec du lait de coco crémeux et feuilles de curry parfumées.	\$29.00
Lamb Rhogan Josh lamb leg, methi flavored	\$36.00
Punjabi Thali Dinner Une assiette variée du Punjab comprenant du poulet crémeux à la sauce tomate, des épinards épicés accompagnés d'agneau t...	\$54.00
Seafood Curry fish, shrimp or scallops with peanuts, sesame seeds coconut, tamarind	\$38.00
Chicken Jalfrezi pulled tandoori chicken, peppers, onions	\$29.00
Saag chicken thigh or lamb leg, baby spinach	\$29.00
Bison Kofta Curry Boules de bison grillées au tandoor, mijotées dans une sauce roghan josh onctueuse avec des figues pour une touche sucré...	\$40.00
Lamb Shank slow-cooked in roghan josh, served with aloo methi	\$44.00
Prawn Bhuna Crevettes des eaux chaudes mijotées avec de l'ail, des poivrons doux et des oignons, révélant des saveurs riches et prof...	\$38.00
Keema chicken breast or lamb leg	\$29.00

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani false	\$29.00
Lamb Biryani	\$36.00
Vegetables and Paneer Biryani	\$32.00
Gulf Shrimp Biryani Un lit de riz basmati parfumé est chargé de crevettes du Golfe savoureuses, cuites lentement avec des épices entières co...	\$38.00

Traditional Vegetarian

ITEM	PRICE
Vegetarian Thali Dinner three choices, raita, rice, paratha, papadum	\$42.00
Palak Paneer Feuilles d'épinards mélangées avec du paneer frais préparé sur place.	\$22.00
Malai Kofta De délicates boulettes de paneer baignent dans une sauce crémeuse aux amandes et noix de cajou.	\$24.00
Daal Makhni black lentils, slow cooked	\$18.00
Paneer Makhni house-made cheese, tomato cream sauce	\$24.00
Bhindi Masala okra, fresh coconut	\$20.00

ITEM	PRICE
Bengan Bartha tandoor-roasted eggplant, twice cooked	\$20.00
Daal Pancham five yellow lentils	\$18.00
Aloo Gobi Mattar Pommes de terre fondantes, chou-fleur délicatement cuit à la perfection, et petits pois tendres.	\$18.00
Navrattan Korma Un mélange de légumes croquants et de paneer, baignés dans une sauce onctueuse et parfumée aux noix de cajou, amandes et...	\$22.00
Paneer Karahi Fromage maison mijoté avec des poivrons, oignons et tomates.	\$24.00
Pindi Channa garbanzo beans	\$18.00
Vegetable Jalfrezi vegetables and paneer sauteed with ginger, garlic, tomatoes, red onions and peppers	\$20.00
Besan Kadi De tendres boulettes de légumes plongées dans une sauce onctueuse à base de yogourt épicé.	\$18.00
Bagare Bengan baby eggplant, sesame seeds, peanuts	\$20.00
Aloo Mattar Paneer Bouchées de pommes de terre tendres, petits pois verts et fromage paneer fait maison, mijotés ensemble dans un mélange s...	\$20.00
Sarson Ka Saag mustard greens, kale, chard greens	\$20.00
Mushroom Mattar mushrooms, green peas	\$22.00
Daal Saag yellow lentils, baby spinach	\$18.00
Aloo Palak Morceaux de pommes de terre fondantes mélangés à des feuilles d'épinards frais et tendres.	\$18.00
Rajma red kidney beans	\$18.00
Kerela Achari bitter melon, pickling spices	\$20.00
Paneer Bhurji crumbled house-made cheese, peas	\$20.00
Palak Khumb Champignons sauvages mariés à de jeunes feuilles d'épinards.	\$28.00

Masala Dosa

ITEM	PRICE
Aloo Masala	\$24.00
Lamb	\$32.00
Paneer	\$28.00

Breads

ITEM	PRICE
------	-------

Plain Naan false	\$4.00
Rumali Roti whole wheat, handkerchief-thin	\$6.00
Lachha Paratha Un paratha de blé complet offrant de fins tours de pâte feuilletée.	\$6.00
Tandoori Roti whole wheat	\$5.00
Chapati Un pain plat traditionnel, léger et préparé à partir de farine de blé entier. Servi par lot de quatre, chaque morceau se...	\$8.00
Besan Ka Chilla (GF) gluten-free, chickpea flour, 3 per order	\$6.00
Makki Ki Roti (GF) gluten-free, corn flour, 3 per order	\$6.00
Poori fried, whole wheat, 4 per order	\$8.00

Stuffed Naan

ITEM	PRICE
Lasooni Naan Une naan moelleux et parfumé, enrichi d'ail haché et garni de feuilles de coriandre fraîches.	\$8.00
Kiran's Naan goat cheese, rosemary	\$8.00
Peshawari Naan Faux.	\$8.00
Bullet Naan Naan cuit au tandoor, garni de morceaux d'oignon et de piments serrano, apportant chaleur et saveurs intenses à chaque b...	\$8.00
Paneer Naan house-made cheese, red onion, serrano	\$8.00
Aloo Naan potato, onion, serrano	\$8.00
Caprese Naan Tomates séchées au soleil, mozzarella fondante et basilic frais se marient sur un naan moelleux.	\$8.00
Gosht Naan lamb keema, onion	\$8.00
Gobi Naan cauliflower, cilantro, serrano	\$8.00
Onion Naan false	\$8.00

Stuffed Paratha

ITEM	PRICE
Aloo Paratha potato, onion, serrano	\$8.00
Paneer Paratha Un savoureux mélange de fromage maison, oignons croquants et serrano épicé enveloppé dans une pâte moelleuse et dorée.	\$8.00

ITEM	PRICE
Gobi Paratha Farci de choux-fleurs épicés, notre paratha accompagne parfaitement la coriandre fraîche et le piment serrano pour un go...	\$8.00

Sides

ITEM	PRICE
Side Rice false	\$8.00
English Cucumber Raita false	\$10.00
Papadums (Sides) false	\$10.00
Kachumber Salad	\$10.00
Mango Chutney	\$8.00
Mint Chutney	\$4.00
Tamarind Chutney false	\$4.00
Onion Salad	\$6.00
Plain Yogurt false	\$8.00
Pickles	\$4.00
Fig Chutney false	\$8.00
Cranberry Chutney false	\$8.00
Vindaloo Sauce	\$8.00

Naanzzas

ITEM	PRICE
The Smokin’ Duck Confit de canard savoureux accompagné de bacon de canard croustillant, le tout complété par des champignons sauvages et...	\$28.00
From the Garden mushroom, olive, caramelized onion, bell pepper, cauliflower, fresh jalapeño, goat cheese, swiss, mozzarella, karahi sau...	\$24.00
Fungi wild mushrooms, olives, caramelized onion, truffle oil, fontina, gruyere, goat cheese, herbs, cream of mushroom sauce	\$24.00
CTM tandoori chicken breast, cilantro, fontina, provolone	\$22.00
Kiran's Supreme Un trio savoureux de bison, de venaison et d'agneau, délicatement rehaussé de gouda, cheddar, feta et parmesan. Pour une...	\$28.00
The Spicy Ananas roasted pineapple, chaat masala, fresh jalapeño, mozzarella, cheddar	\$20.00
Apple Fennel Chicken chicken kebab, granny smith apple, fennel, brie, provolone, cinnamon, candied walnuts, spiced honey	\$22.00
Bengan eggplant, bagare bengan sauce with sesame seeds, coconut and peanuts, parsley, parmesan, mozzarella	\$20.00

ITEM	PRICE
Chocolate dark chocolate hazelnut ganache, candied hazelnut, strawberries, white chocolate drizzle	\$18.00
Chocolate (Naanzzas) spiced Valrhona chocolate hazelnut ganache, raspberry jam, strawberries, candied hazelnuts, port wine reduction drizzle	\$26.00
Eggplant peanut, coconut & sesame seed sauce, parsley, feta, mozzarella, shaved parmesan, pine nuts	\$22.00
Fig Fines tranches de figue accompagnées d'une marmelade d'oignons, mariées à du fontina fondant, du fromage de chèvre et du...	\$22.00
Laal Maas mutton, merguez lamb sausage, hung yogurt, smoked gouda	\$20.00
Margherita burrata, heirloom tomato, roasted cumin, basil, olive oil	\$18.00
Margherita (Naanzzas) Burrata crémeuse associée à des tomates juteuses, relevée de cumin torréfié. Basilic frais et parmesan râpé ajoutent une...	\$22.00
Nutella Fraises et bananes accompagnent harmonieusement une touche de menthe fraîche. Des pignons de pin grillés ajoutent une no...	\$18.00
Nutella (Naanzzas) Tranches de bananes et fraises juteuses posées sur un naan, accompagnées de menthe fraîche et de pignons croquants, le t...	\$22.00
Peach Une alliance harmonieuse de burrata crémeuse, ricotta douce et fontina fondante accompagne des pêches fraîches. Un soupç...	\$22.00
Philly Cheesesteak Bison sirloin tendre, poivrons croquants, oignons fondants, fontina fondu et suisse se mêlent dans ce classique revisité...	\$22.00
Tandoori Chicken Alfredo Faux filet de poulet grillé mariné au tandoori, mélangé avec des jeunes pousses d'épinards, le tout nappé d'une sauce Al...	\$18.00
Tandoori Chicken Alfredo (Naanzzas) pulled chicken, baby spinach, spicy alfredo sauce, provolone, mozzarella, basil	\$22.00
Kiran's Supreme (Naanzzas) bison, venison, lamb, gouda, cheddar, feta, parmesan, fresh jalapeño, rhogan josh sauce	\$28.00

Desserts

ITEM	PRICE
Kheer (GF) Crème de riz parfumée, garnie de pistaches croquantes.	\$14.00
Hazelnut and Chocolate Cake praline crunch, chocolate cremeux and chantilly, salted caramel ice cream	\$18.00
Mango Mousse false	\$16.00
Gulab Jamun cheese dumplings, cardamom and saffron syrup	\$14.00
Panchamrit Un doux mélange de rasmalai sur un gâteau génoise à la vanille, agrémenté d'un chutney à l'ananas et d'une onctueuse rab...	\$18.00
Gajar Halwa (GF) Carottes biologiques cuites lentement, servies chaudes.	\$16.00
Chocolate Samosas chocolate hazelnut ganache in a hand-made pastry	\$16.00
Shrikhand (GF) saffron, chai spice & honey yogurt with berries & pistachios	\$16.00

ITEM	PRICE
Hazelnut and Spiced Chocolate Cake praline crunch, chocolate cremeux and chantilly	\$18.00
Cheese Board (serves 2) (Desserts) five cheeses, fruit, nuts, honeycomb, berry jam	\$28.00
Beverages	
ITEM	PRICE
Mango Lassi House-made yogurt, saffron, mango	\$10.00
Mint Lime-Lemonade false	\$7.00
Chai Kiran's chai blend, milk, brown sugar	\$6.00
Coke 12 fl oz can	\$3.00
Diet Coke 12 fl oz can	\$3.00
Green Juice granny smith apples, spinach, kale, celery, parsley	\$8.00
Madras Coffee frothed, spiced milk	\$6.00
Red Juice Un mélange vibrant de betteraves bien mûres, de canneberges acidulées et d'oranges juteuses, complété par la douceur nat...	\$8.00
Sprite false	\$3.00
The Daily Juice Un mélange rafraîchissant de jus d'orange, carotte croquante et gingembre piquant. Parsemé de coriandre fraîche et une t...	\$8.00
Freshly Squeezed Juices	
ITEM	PRICE
The Daily orange, carrot, ginger, coriander, black salt	\$8.00
Green Juice granny smith apple, spinach, kale, celery, parsley	\$8.00
Red Juice beet, cranberry, orange, apple	\$8.00
Beverages	
ITEM	PRICE
Mango Lassi Yogourt maison mélangé avec du safran et de la mangue.	\$7.00
Chai kiran's blend, milk, brown sugar	\$6.00
Malabar Coffee frothed milk	\$6.00

ITEM	PRICE
Mint-Lime Lemonade false	\$7.00
Soup & Salads	
ITEM	PRICE
Tamarind-Glazed Salmon Salad grilled, with baby greens, celery, apple, walnuts, cranberry chutney	\$20.00
Goat Cheese and Beet Salad pistachio-crusted, poached pear, masala cashews, house vinaigrette	\$14.00
Crab Malabar jumbo lump crab, fresh coconut, curry leaves, crispy okra	\$20.00
Tandoori Chicken Salad parmesan, vindaloo croutons	\$16.00
Tomato and Burrata Salad baby greens, curry leaf mustard vinaigrette, balsamic reduction, basil	\$18.00
Soup Bowl Faites votre choix parmi nos soupes maison accompagnées de savoureuses bhajis aux oignons.	\$10.00
Soup Flight Un trio de soupes maison soigneusement préparées, accompagné d'un savoureux bhaji à l'oignon croustillant.	\$10.00
House Favorites	
ITEM	PRICE
Mughlai Thali lamb korma, chicken tikka masala, saffron rice pulao, naan	\$22.00
Delhi Thali besan kadi, rajma, aloo mattar paneer, saffron rice pulao, chapati	\$22.00
Aloo Poori pindi channa, mango chutney, dahi pakodi	\$22.00
Masala Dosa Crêpe de lentilles et riz servie avec du sambar et du chutney de noix de coco, accompagnée au choix d'un masala d'aloo,...	\$20.00
Fish Curry Poisson du jour mijoté dans une sauce épicée parfumée au curry, accompagné d'un pulao de riz safrané.	\$22.00
Bison-Mushroom Burger chaat masala fries	\$20.00
Eggs Any Time	
ITEM	PRICE
Chef's Favorite Omelet vegetables, mushrooms, cheddar cheese, whole eggs or egg whites	\$14.00
Scotch Eggs wrapped in ground lamb, rhogan josh sauce, naan	\$22.00
Naan	
ITEM	PRICE

Lasooni Naan garlic	\$6.00
Plain Naan false	\$4.00
Kiran's Naan false	\$6.00
Aloo Naan potato, onion	\$6.00
Paneer Naan house-made cheese	\$6.00
Gosht Naan false	\$6.00
Peshawri Naan almond, cashew, rose syrup	\$6.00
Bullet Naan onion, serrano, cilantro	\$6.00
Besan Ka Chilla gluten-free, chickpea flour	\$6.00
Rumali Roti Fine feuilles de blé complètes, ces pains rotis sont étirés jusqu'à une délicate finesse, rappelant la légèreté d'un mou...	\$5.00
Makki Ki Roti Roti traditionnelle à base de farine de maïs, sans gluten.	\$6.00
Lachha Paratha Feuilleté de farine de blé complet, ce paratha révèle des couches délicatement superposées et légèrement croustillantes,...	\$5.00
Caprese sun-dried tomato, mozzarella, basil	\$6.00
Chapati Galette de blé entière cuite à la perfection, légère et légèrement grillée.	\$6.00
Tandoori Roti Fines galettes de blé entier, cuites au tandoor pour une texture légèrement croustillante et un goût fumé distinct.	\$3.00

Sides	
ITEM	PRICE
Raita	\$8.00
Onion Salad	\$8.00
Rice	\$8.00
Mint Chutney	\$6.00
Fig Chutney	\$6.00
Mango Chutney	\$6.00
Tamarind Chutney false	\$6.00
Naanzzas	
ITEM	PRICE

CTM	\$20.00
Morceaux de poulet tandoori, rehaussés de coriandre fraîche, accompagnés d'une touche fondante de fromage fontina et pro...	
Tandoori Chicken Alfredo	\$20.00
pulled chicken, baby spinach, spicy alfredo sauce, provolone, mozzarella, basil	
The Smokin' Duck	\$28.00
duck confit, duck bacon, wild mushrooms, buffalo mozzarella, truffle oil, candied orange peel, baby arugula, shaved parm...	
From the Garden	\$22.00
mushroom, olive, caramelized onion, bell pepper, cauliflower, fresh jalapeño, goat cheese, swiss, mozzarella, karahi sau...	
Fungi	\$24.00
wild mushrooms, olives, caramelized onion, truffle oil, fontina, gruyere, goat cheese, herbs, cream of mushroom sauce	
Eggplant	\$22.00
Fausse	
Apple Fennel Chicken	\$20.00
Morceaux de poulet grillés aux épices, accompagnés de pommes Granny Smith croquantes et de fenouil frais. Garnis de brie...	
Kiran's Supreme	\$28.00
bison, venison, lamb, gouda, cheddar, feta, parmesan, fresh jalapeño, rhogan josh sauce	
Nutella	\$20.00
bananas, strawberries, mint, pine nuts	
The Spicy Ananas	\$20.00
Ananas rôti rehaussé de chaat masala, agrémenté de jalapeños frais qui apportent une belle touche de piquant. Fromage mo...	

Desserts

ITEM	PRICE
Kheer (GF)	\$14.00
rice pudding topped with pistachios	
Gulab Jamun	\$14.00
handmade cheese dumplings, saffron, cardamom syrup	
Panchamrit	\$18.00
rasmalai, vanilla genoise, pineapple chutney, pistachio rabri	
Mango Mousse (GF)	\$16.00
a taste of pure tropical heaven	
Gajar Halwa (GF)	\$16.00
organic carrots & served warm	
Bread Pudding	\$14.00
Un nappage de crème anglaise infusée au rhum Old Monk et aux figues, apportant une touche alcoolisée délicatement parfum...	
Hazelnut and Spiced Chocolate Cake	\$18.00
Une alliance délicieuse de croquant praliné et de crémeux chocolat, surmontée d'une légère chantilly.	
Shrikhand (GF)	\$16.00
saffron, chai spice & honey yogurt with berries & pistachios	
Cheese Board (serves 2)	\$28.00
Une sélection de cinq fromages assortis, accompagnée de fruits frais et de noix croustillantes, le tout rehaussé par un...	
Chocolate Samosas	\$16.00
Plongez dans une pâte artisanale crouillante, enveloppant un onctueux mélange de ganache chocolat-noisette.	