★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Kiran's

Kiran's

Menu Prices — October 25, 2026

Kiran's menu with prices in United States, updated October 2019: 221 items across 19 categories, prices from $3.00 to $54.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Kiran's Menu with Prices (United States)

Kiran's menu with prices in United States, updated October 2019: 221 items across 19 categories, prices from $3.00 to $54.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/kirans

Menu categories: To Start · Street Foods of India · Tandoor · Classics · Biryani · Traditional Vegetarian · Masala Dosa · Breads · Stuffed Naan · Stuffed Paratha · Sides · Naanzzas · Desserts · Beverages · Freshly Squeezed Juices · Soup & Salads · House Favorites · Eggs Any Time · Naan

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**

ITEM	PRICE
Pakoras 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**
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 eggplant, red onion, bell pepper, pineapple, balsamic reduction	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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 rhogan 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 Free-range	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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**

ITEM	PRICE
Lamb	**$32.00**
Paneer	**$28.00**

Breads

ITEM	PRICE
Plain Naan	**$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	**$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**
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	**$8.00**
English Cucumber Raita	**$10.00**
Papadums (Sides) raita, mango, mint, tamarind chutney	**$10.00**
Kachumber Salad	**$10.00**
Mango Chutney	**$8.00**
Mint Chutney	**$4.00**
Tamarind Chutney	**$4.00**
Onion Salad	**$6.00**
Plain Yogurt	**$8.00**
Pickles	**$4.00**
Fig Chutney	**$8.00**
Cranberry Chutney	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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 a taste of pure tropical heaven	**$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**

ITEM	PRICE
Chocolate Samosas chocolate hazelnut ganache in a hand-made pastry	**$16.00**
Shrikhand (GF) saffron, chai spice & honey yogurt with berries & pistachios	**$16.00**
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 Orange, ginger, black salt	**$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 12 fl oz can	**$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**

ITEM	PRICE
Chai kiran’s blend, milk, brown sugar	**$6.00**
Malabar Coffee frothed milk	**$6.00**
Mint-Lime Lemonade orange, ginger, black salt	**$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	**$4.00**
Kiran’s Naan goat cheese, rosemary	**$6.00**
Aloo Naan potato, onion	**$6.00**
Paneer Naan house-made cheese	**$6.00**
Gosht Naan lamb keema	**$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	**$6.00**

Naanzzas

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

Desserts

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