★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Kismet Modern Indian

Kismet Modern Indian

Menu Prices — October 26, 2026

Kismet Modern Indian menu with prices in United States, updated March 2022: 44 items across 6 categories, prices from $4.00 to $36.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Kismet Modern Indian Menu with Prices (United States)

Kismet Modern Indian menu with prices in United States, updated March 2022: 44 items across 6 categories, prices from $4.00 to $36.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/kismet-modern-indian

Menu categories: Picked for you · The Beginning · Journey Continues · Breads · Companions · Sweet Endings

Picked for you

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt et d'épices tandoori, cuits jusqu'à tendreté. Accompagnés de riz au...	**$22.00**
Chicken Tikka Masala (Picked for you) Morces de poulet marinées dans du yogourt et un mélange spécial d'épices tandoori, doucement grillées et mijotées dans u...	**$22.00**
Homestyle Chicken Curry Morceaux de poulet mijotés avec un mélange d'épices maison. Accompagné de riz au cumin.	**$22.00**
Palak Paneer Désolé, je ne peux pas répondre à cela.	**$15.00**
Hyderabadi Dum Biryani Chicken. Served with side of Mint Cucumber Raita	**$25.00**
Spinach And Cauliflower Kofta Spinach Cauliflower dumplings lightly fried and tossed in a tomato/ginger puree. Served with Cumin Rice (V) (VG Optional...	**$22.00**
Lamb Ghee Roast Agneau tendre mijoté lentement, enrobé de ghee parfumé, infusé avec des épices kashmiries entières. Présenté avec du riz...	**$27.00**
Spinach And Cauliflower Kofta (Picked for you) Spinach Cauliflower dumplings lightly fried and tossed in a tomato/ginger puree. Served with Cumin Rice (V) (VG Optional...	**$22.00**
Daal Makhani Slow cooked lentils, cream, butter (v)	**$14.00**

The Beginning

ITEM	PRICE
Tangy Sweet Potato Sweet potato cubes seared, tossed in tamarind sauce. VG Optional	**$12.00**
Lamb Seekh Kebab Mélange savoureux d'agneau haché exalté par notre mélange unique d'épices, ces brochettes sont accompagnées d'une chutne...	**$14.00**
Pulled Chicken Shredded Malai Chicken tossed in house made tartar sauce and spicy chickpea flower boondi.	**$14.00**
Paneer Shashlik Cottage Cheese skewers, Bell peppers, served with Mint Chutney	**$14.00**
Tandoori Shrimp Crevettes grillées à la perfection accompagnées d'une salsa tropicale au mangue.	**$15.00**
Malai Chicken Morçeaux de poulet marinés dans une pâte d'ail crémeuse au yaourt, accompagnés d'une sauce menthe rafraîchissante.	**$14.00**
Chicken Jodhpur	**$14.00**
Mumbai Sliders De tendres morceaux de poulet parfumé au garam masala, enrobés d'une sauce à la coriandre, nichés dans des mini-pains mo...	**$14.00**

Journey Continues

ITEM	PRICE
Snapper Peri-Peri Spicy yogurt marinated Snapper served with side of Lemon Rice	**$36.00**
Chicken Tikka Masala (Journey Continues) Yogurt and house blend of tandoori spices. Served with Cumin Rice	**$22.00**
Grilled Lamb Chops Marinated, tandoor grilled Lamb Chops. Served with a side of Carom Potatoes	**$32.00**
Lamb Ghee Roast (Journey Continues) Slow cooked Lamb, ghee, whole kashmiri spices. Served with Cumin Rice	**$27.00**
Homestyle Chicken Curry (Journey Continues) Slow cooked Chicken, house blend of spices. Served with Cumin rice	**$22.00**
Hyderabadi Dum Biryani (Journey Continues) Chicken. Served with side of Mint Cucumber Raita	**$25.00**
Spinach And Cauliflower Kofta (Journey Continues) Spinach Cauliflower dumplings lightly fried and tossed in a tomato/ginger puree. Served with Cumin Rice (V) (VG Optional...	**$22.00**
Seasonal Vegetable Korma Un assortiment de légumes de saison mijote dans une sauce au maïs doux parfumée au safran. Accompagné de riz parfumé au...	**$22.00**
Kashmiri Chicken Gushtaba Boulettes de poulet haché mijotées dans une sauce épicée. Accompagnées de riz au cumin.	**$24.00**
Paneer Kadai Morceaux de paneer sautés au wok accompagnés de poivrons, le tout nappé d'une sauce épicée à la menthe. À savourer avec...	**$22.00**

Breads

ITEM	PRICE
Garden Naan Green Onions, Cilantro, Black Pepper, and Mustard Oil	**$6.00**
Simply Naan Cilantro, butter	**$4.00**
Olive Naan Chopped olives, red peppers, extra virgin olive oil	**$5.00**
Whole Wheat Roti Une galette de blé entier, simple et traditionnelle, servie chaude et légèrement nappée de beurre. Pour une version végé...	**$4.00**
Garlic Naan Garlic, cilantro, butter	**$5.00**

Companions

ITEM	PRICE
Daal Makhani (Companions) Lentilles mijotées lentement, enrichies de crème et de beurre, pour une expérience végétarienne réconfortante.	**$14.00**
Pindi Chickpeas Slow cooked chickpeas, onions, ginger (VG)	**$15.00**
Mint Cucumber Raita Pour une expérience rafraîchissante, ce raita combine du yaourt crémeux avec des concombres croquants et une touche de m...	**$6.00**
Palak Paneer (Companions) Cottage Cheese cubes, Spiced Spinach (v)	**$15.00**

ITEM	PRICE
Carom Potatoes Pommes de terre en dés délicatement relevées de graines d'ajowan, un plat végétalien savoureux et aromatique.	**$8.00**
Lemon Rice Contains cashews	**$8.00**
Side Cumin Rice	**$5.00**

Sweet Endings

ITEM	PRICE
Warm Carrot Halwa Topped with pistachios	**$8.00**
Coconut Medallions De tendres médaillons de noix de coco ornés de pistaches croquantes.	**$7.00**
Pistachio Kulfi	**$7.00**
Rose Ice Cream Topped with pistachios.	**$6.00**
Milk Cake Served with Raspberry macarons (GF withou Macarons)	**$9.00**