



Kismet Modern Indian

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 rafraichissante.	\$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

ITEM	PRICE
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
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