★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Kumar's Indian Food

Kumar's Indian Food

Menu Prices — October 25, 2026

Kumar's Indian Food menu with prices in United States, updated October 2019: 144 items across 23 categories, prices from $2.00 to $175.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Kumar's Indian Food Menu with Prices (United States)

Kumar's Indian Food menu with prices in United States, updated October 2019: 144 items across 23 categories, prices from $2.00 to $175.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/kumars-indian-food

Menu categories: Appetizers - Vegetarian · Appetizers - Chicken · Appetizers - Egg · Appetizers - Seafood · Appetizers - Mutton · Soups · Curry Up - Vegetarian · Curry Up - Egg · Curry Up - Chicken · Curry Up - Mutton · Curry Up - Seafood · Dosai & Bread - Chicken · Dosai & Bread - Mutton · Dosai & Bread - Egg · Dosai & Bread - Vegetarian · Biryani & Rice - Vegetarian · Biryani & Rice - Chicken · Biryani & Rice - Egg · Biryani & Rice - Mutton · Party/Family Pack · Desserts · Specialty Drinks · Soda's

Appetizers - Vegetarian

ITEM	PRICE
Samosa veggie - 4pcs Deep-fried, flaky pastry filled with potatoes, peas, carrots, and Indian spices.	**$8.00**
Kuli Paniyaram Rice and lentil batter pan fried in the shape of donuts holes with ghee. Dairy free. Gluten free.	**$12.00**
Three Pieces Idli Set Galettes de riz cuites à la vapeur accompagnées de sambar épicé et de chutneys variés. Sans produits laitiers. Sans glut...	**$10.00**
Chennai Chilli Cauliflower Chou-fleur mariné, croustillant et savoureux, plongé dans une friture dorée. Sans produits laitiers et sans gluten.	**$12.00**
Chennai Chilli Paneer Paneer fritters, crispy and spicy. Dairy free. Gluten free.	**$14.00**
Seppan Kelangu Fry Des morceaux de taro, d'abord cuits à la vapeur puis dorés à la poêle, enrobés d'une délicate sauce. Sans produits laiti...	**$13.00**
Baby Corn Pepper Fry Morceaux de mini maïs légèrement frits et enrobés d'une sauce au poivre noir. Sans produits laitiers.	**$13.00**
Urulai Melagu Perattal Faux	**$12.00**
Chennai Chilli Mushroom De petits champignons de Paris croustillants, enrobés d'un mélange épicé. Une option savoureuse qui convient aussi bien...	**$12.00**
Rasam Vadai Beignets à base de lentilles plongés dans un bouillon épicé de tomates, offrant une option sans produits laitiers et san...	**$9.00**
Sambar Vadai Beignet de lentilles croustillant baigné dans un savoureux curry de lentilles. Sans produits laitiers et sans gluten pou...	**$9.00**
Mini Idli Petite rice cakes and soaked in lentil sauce (Sambar). Dairy free. Gluten free.	**$10.00**
Sambar Idli Idli from above and soaked in lentil sauce. Dairy free. Gluten free.	**$9.00**
Ulundhu Vadai (3Pcs) Rice and lentil batter and fried into savory donuts. Dairy free. Gluten free.	**$10.00**

Appetizers - Chicken

ITEM	PRICE
Chennai Chilli Chicken Spicy marinated, fried nuggets. Dairy free.	**$13.00**
Chicken Chintamani Un parfum de Coimbatore dans chaque bouchée de ce sauté de poulet, relevé par une généreuse quantité de piments rouges....	**$14.00**

ITEM	PRICE
Chicken Tikka (Dry) Morceaux de poulet sans os fumés, imprégnés d'un mélange d'épices maison, puis dorés avec soin au tandoor. Temps de cuis...	**$16.00**
Chicken Tandoor Pair of Chicken Leg quarters. Spiced and baked in clay oven. Gluten free.	**$14.00**
Chicken Pallipalayam (Dry) Morceaux de poulet infusés de chaleur et agrémentés de tranches de noix de coco, une spécialité originaire d'Erode. Conv...	**$14.00**
Naatu Koli Varuval Poulet fermier à la villageois, sauté avec du poivre et des épices masala gourmandes. Sans produits laitiers. Sans glute...	**$14.00**
Pepper Chicken (Dry) Morceaux de poulet désossés sautés avec une sauce au poivre et des épices traditionnelles. Sans produits laitiers. Sans...	**$14.00**
Chicken Samosas (4pcs) Deep-fried, flaky pastry filled with chicken and Indian spices.	**$9.00**
Payolli Chicken Un plat traditionnel du Kerala composé de poulet élevé en plein air, délicatement cuit dans de l'huile de coco. Sans pro...	**$14.00**

Appetizers - Egg

ITEM	PRICE
Omlet It's South Indian way of saying omelette. Dairy free. Gluten free.	**$9.00**
Muttai Melagu Perattal crispy fried boiled eggs, tossed in black pepper sauce.	**$12.00**
Karandi Omelette, made in deep spoon ladle instead of griddle. Dairy free. Gluten free.	**$9.00**
Mutta Poriyal Scrambled eggs, with onions, chillies and black pepper. Dairy free. Gluten free.	**$9.00**

Appetizers - Seafood

ITEM	PRICE
Tandoori Pomfret Spiced whole pomfret, baked in a clay oven. served with side of mint chutney.	**$20.00**
Nandu Lollipop De tendres morceaux de crabe sans os, façonnés en savoureuses bouchées, parfumées d'un mélange subtil d'épices. Sans pro...	**$17.00**
Chennai Chilli Prawns Crevettes enrobées d'épices, frites jusqu'à un croustillant doré. Sans produits laitiers.	**$17.00**
Kumars Nandu Boneless Chair de crabe sans carapace, enveloppée d'épices masala aromatiques. Ne contient pas de produits laitiers ni de gluten.	**$17.00**
Nethili Fry Spicy, anchovies and made into crispy fritters. Dairy free.	**$16.00**
Meen Varuval Tilapia fraîche avec arêtes, frite à la manière villageoise. Sans produits laitiers.	**$15.00**
Chennai Chilli Fish Des morceaux de tilapia désossés transformés en bouchées épicées et croustillantes. Sans produits laitiers.	**$15.00**
Pepper Prawns Crevettes marinées et sautées dans une sauce au poivre noir. Sans produits laitiers. Sans gluten.	**$17.00**
Vanjaram Fry Indian king fish, thin sliced and fried with marination.Dairy free.	**$17.00**

Appetizers - Mutton

ITEM	PRICE
Mutton Chops (Dry) Côtelettes de mouton cuites à la perfection, présentées sans sauce pour une entrée riche en saveurs. Exempt de produits...	**$23.00**
Mutton Kola Urundai Une boulettes de chèvre hachée, subtilement épicée et dorées à la perfection. Sans produits laitiers ni gluten.	**$18.00**
Mutton Varuval Morceaux de mouton avec os, sautés dans un mélange épicé de masala au poivre. Sans produits laitiers. Sans gluten.	**$17.00**
Kaara Mutton Perattal Red pepper paste marinated goat stir fry. Dairy free. Gluten free.	**$19.00**
Mutton Monica Tendres morceaux de chèvre désossés, délicatement sautés avec une pâte de menthe et de piment. Sans produits laitiers et...	**$19.00**

Soups

ITEM	PRICE
Aatu Kaal Soup Slow cooked goat bone soup.	**$9.00**
Melagu Rasam Rasam au poivre inspiré du sud, associant tomates piquantes et épices.	**$6.00**
Naatu Koli Soup Soupe de poulet fermier.	**$8.00**

Curry Up - Vegetarian

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala Des cubes de paneer grillés sont enveloppés dans une sauce onctueuse à la tomate, parfumée d'épices authentiques.	**$15.00**
Daal Lentilles en sauce mijotée avec votre choix de légumes, tomate ou mangue. Accompagnées de riz.	**$14.00**
Channa Masala Garbonzo beans and cooked to perfection with spices.Dairy free. Gluten free.	**$13.00**
Kaara Kolambu Spicy southern curry and choice of okra or eggplant. Served with rice. Dairy free. Gluten free.	**$13.00**
Saag Paneer Désolé, je ne peux pas vous aider avec cela.	**$15.00**
Kaalan Varutha Curry Button shown in a ground black pepper based gravy. Served with rice. Dairy free. Gluten free.	**$14.00**
Ennai Kathirikkai Kolambu Whole egg plants, fried and dropped in spiceful gravy. Served with rice. Dairy free. Gluten free.	**$13.00**
Avial Kerala Coconut curry, with fresh veggies and moringa!	**$14.00**
Poondu Pulikolambu Tangy curry, made with tamarind and roasted garlic. Served with rice. Dairy free. Gluten free.	**$13.00**
Vathal Kolambu Un mélange piquant de légumes salés et séchés mijoté dans un curry acidulé. Savourez-le avec du riz pour une combinaison...	**$12.00**
Vegetable Saalna Thin coconut based curry, with fresh cut vegetables. Dairy free. Gluten free.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Kathirikkai Vadhakkal cubed egg plant masala stir fry... a gooey goodness!	**$13.00**
Paneer Varutha Curry Morceaux de paneer mijotés dans une sauce parfumée au poivre noir. Accompagné de riz. Sans gluten. Sans produits laitier...	**$15.00**
Keera Masiyal Épinards frais combinés avec des lentilles, écrasés avec un mélange d’épices.	**$14.00**
Green Peas Masala Des pois verts épicés mijotés dans une sauce indienne parfumée.	**$13.00**
Paala Kottai Kolambu Jack fruit seeds steamed and curried, Chettinad style.	**$14.00**

Curry Up - Egg

ITEM	PRICE
Thennaatu Muttai Curry Un curry d'œufs du Sud fait avec des œufs durs, mijotant dans une sauce pleine de saveurs typiques de cette région.	**$15.00**
Egg Masala Œufs mijotés dans une sauce épicée à base de tomates, avec de l'oignon et de l'ail fraîchement hachés. Sans produits lai...	**$14.00**

Curry Up - Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet marinés grillés, plongés dans une sauce crémeuse à la tomate délicatement épicée. Sans gluten.	**$16.00**
Pepper Chicken Gravy Morceaux de poulet désossé mijotés dans une sauce au poivre moulu, accompagnés de riz. Sans produits laitiers et sans gl...	**$15.00**
Naatu Koli Varutha Curry Farm raised hen and in a pepper-infused spicy base. Served with rice. Dairy free. Gluten free.	**$16.00**
Chicken Saalna Cari au poulet à base de noix de coco, préparé avec des épices entières. Sans produits laitiers. Sans gluten.	**$9.00**
Guntur Kodi Kura Andhra style chicken curry and a salty tang of tomato. Served with rice. Dairy free. Gluten free.	**$15.00**
Chicken Vindaloo Poulet Vindaloo épicé mijoté avec des pommes de terre, rehaussé de sambal celek. Sans produits laitiers et sans gluten.	**$15.00**
Pallipalayam Curry Dairy free. Gluten free. Erode style chicken gravy and made with sliced coconut. Served with rice.	**$15.00**
Saag Chicken fresh spinach, ground into a paste & curried with chicken.	**$15.00**

Curry Up - Mutton

ITEM	PRICE
Mutton Vindaloo Chèvre mijotée aux épices avec pommes de terre, relevée par le sambal oelek, pour une aventure culinaire audacieuse. Ce...	**$17.00**
Mutton Kolambu Un riche curry de chèvre à la mode de Madurai, infusé d'une pâte d'épices maison authentique. Ce plat est servi avec du...	**$17.00**
Mutton Chops Masala Côtelettes de mouton tendres mijotées dans une sauce épicée, accompagnées de riz. Sans produits laitiers ni gluten.	**$23.00**

ITEM	PRICE
Gongura Mutton Curry Goat marinated in sour greens, curried to spiciness. Dairy free. Gluten free.	**$17.00**
Boneless Mutton Curry Morceaux de chèvre désossés, mijotés jusqu'à ce qu'ils soient tendres dans une sauce riche et épicée.	**$20.00**
Saag Mutton Morceaux de chèvre tendres baignés dans une sauce onctueuse d'épinards frais, mijotés à la perfection. Sans gluten.	**$17.00**
Mutton Kaima Kari Viande de chèvre hachée mijotée doucement dans un mélange d'épices masala aromatiques.	**$17.00**

Curry Up - Seafood

ITEM	PRICE
Nandu Masala (Crab) Whole blue crab, cooked in spicy onion masala gravy.	**$23.00**
Vaaval Meen Kolambu Tranches de pomfret mijotées dans une sauce curry à l'ancienne. Sans produits laitiers. Sans gluten.	**$17.00**
Nethili Meen Kolambu Fausse.	**$17.00**
Meen Kolambu Boneless tilapia, in a tangy fish curry. Dairy free. Gluten free.	**$15.00**
Nellore Chappala Pulusu Curry de poisson de style télougou aux mangues vertes.	**$15.00**
Shrimp Vindaloo Spicy shrimp and potato curry with sambal celek. Dairy free. Gluten free.	**$18.00**

Dosai & Bread - Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Kothu Parotta Parottas émiettées combinées à du poulet tendre et un mélange de délicieuses épices, le tout grillé à la perfection. San...	**$15.00**
Kal Dosai W Chicken Saalna Dairy free. Gluten free. Home style south Indian crepes and served with saalna.	**$13.00**

Dosai & Bread - Mutton

ITEM	PRICE
Mutton Kothu Parotta Morceaux de parotta effilochés sautés avec de l'agneau tendre et une symphonie d'épices, le tout grillé à la perfection....	**$17.00**
Kari Dosai Goat effiloché sauté avec des œufs, posé sur un dosai. Sans produits laitiers. Sans gluten.	**$19.00**

Dosai & Bread - Egg

ITEM	PRICE
Egg Kothu Parotta Parottas and egg, chopped up on the grill with spices.	**$14.00**
Mutta Dosai Crêpe du sud de l'Inde, agrémentée d'œufs battus et saupoudrée de poivre.	**$13.00**

Dosai & Bread - Vegetarian

ITEM	PRICE
Veggie Kothu Parotta Une symphonie de parottas découpées, mélangées avec un tourbillon d'épices vibrantes et de saalna parfumé.	**$13.00**
Poori Kelangu Deux pains de blé entier gonflés et accompagnés de purée de pommes de terre. Sans produits laitiers.	**$11.00**
Mysore Masala Dosai Bigger crepe spread with a spicy peanut sauce. Dairy free.	**$13.00**
Ghee Roast Crêpe en forme de cône, exquise et croustillante, dorée à la perfection avec du beurre clarifié. Sans produits laitiers...	**$12.00**
Garlic Naan Oven-baked flatbread tossed with garlic	**$3.50**
Oor Style Parotta Deux parottas feuilletés, superposés, cuits à la manière traditionnelle du sud de l'Inde pour accompagner parfaitement v...	**$8.00**
Kal Dosai, Sambar Home style savory pancakes and comes in a set of 2 served with sambar and chutney. Dairy free.	**$12.00**
Uthappam South Indian pancake. Dairy free. Gluten free.	**$11.00**
Kal Dosai, Veg Saalna Dairy free. Home style savory pancakes and comes in a set of 2.	**$12.00**
Dosai Dairy free. South Indian crepe.	**$11.00**
Chappathi Traditionnelles galettes de blé entier cuites sur le grill, servies par deux. Sans produits laitiers.	**$7.00**
Chole Bhatura Chickpea masala riche en saveurs, accompagné d'un grand pain de farine soufflé. Sans produits laitiers.	**$13.00**
Naan Cuit au four jusqu'à ce qu'il soit tendre et légèrement doré, ce pain plat accompagne parfaitement tout repas indien.	**$3.00**

Biryani & Rice - Vegetarian

ITEM	PRICE
Paneer Biryani Riz parfumé mijoté lentement avec du fromage paneer, râpé et épicé délicatement. Sans gluten.	**$15.00**
Vegetable Curry Fried Rice Traditional Chennai Style fried rice with veggies and spiced up with veg saalna. Gluten Free.	**$13.00**
Vegetable Biryani Un mélange parfumé de riz basmati et de légumes colorés, cuisiné lentement pour offrir des saveurs envoûtantes. Sans glu...	**$13.00**
Variety Rice Choisissez parmi un riz infusé à la tomate, un riz relevé au tamarin, un riz parfumé au citron ou un riz crémeux au yaou...	**$9.00**
Ven Pongal Rice and lentils, steamed together with cumin and ginger. Gluten free.	**$10.00**
Plain Rice fausse	**$2.00**

Biryani & Rice - Chicken

ITEM	PRICE

Chicken Dum Biryani **$16.00**
Aromatic basmati rice and slow cooked with bunch'a spices. Gluten free.

Chicken Curry Fried Rice **$15.00**
Gluten free. Traditional Chennai style street fried rice and with chicken and eggs.

Biryani & Rice - Egg

ITEM	PRICE
Egg Curry Fried Rice Chaud riz frit à la manière de Chennai, mélangé avec des œufs. Sans gluten.	**$14.00**
Muttai Biryani (Egg) Œufs masala cuits à la perfection reposant sur un lit de riz basmati parfumé.	**$15.00**

Biryani & Rice - Mutton

ITEM	PRICE
Mutton Thalapakatti Biryani Riz basmati parfumé, mijoté avec des épices entières, tendre viande de chèvre et riche ghee. Sans gluten.	**$18.00**
Mutton Dum Biryani Riz basmati parfumé, mijoté lentement avec un mélange d'épices et de chèvre tendre. Sans gluten.	**$17.00**
Mutton Kheema Biryani Freshly ground goat and basmati rice. Gluten free.	**$18.00**

Party/Family Pack

ITEM	PRICE
Bucket Biryani (Chicken) Un grand service de biryani au poulet (64 oz) accompagné de saalna épicé (12 oz) et de raita rafraîchissante (12 oz).	**$36.00**
Bucket Biryani (Thalapakatti) Includes 1 bucket biryani (64 oz) and Saalna 12oz Raita12oz	**$42.00**
Bucket Biryani (Mutton) Includes 1 bucket biryani (64 Oz) and Saalna 12oz Raita12oz	**$40.00**
Party Pack Veg (approx 15) Includes Chilli Cauliflower , Paneer Tikka Masala , Parotta, Vegetable Biryani, Gulab jamun, Raitha, Veg Saalna.	**$160.00**
Party Pack Chicken (Approx 15) Includes Chilli Chicken, Chicken curry, Parotta, Chicken Biryani, Gulab jamun, Raitha, Saalna.	**$175.00**
Bucket Biryani (Veg) Includes 1 bucket biryani (64 Oz) and Saalna 12oz Raita12oz	**$30.00**
Bucket Biryani (Egg) Un grand seau de biryani au riz basmati parfumé, garni d'œufs durs cuits à la perfection. Accompagné de 340 ml de sauce...	**$32.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Basundhi Milk-based creamy dessert with nuts and saffron.	**$8.00**
Gulab Jamun (2 Pieces) Indian style donut holes, soaked in a sugary syrup.	**$6.00**
Rasamalai (2pcs) Deux portions de boules de paneer moelleuses baignées dans un lait crémeux rafraîchissant.	**$7.00**

ITEM	PRICE
Payasam Un dessert de vermicelle rôti ou de riz, préparé en douceur, souvent accompagné de riches saveurs de cardamome et de noi...	**$6.00**
Halwa Farine de blé toastée dans du ghee, adoucie avec du sucre jusqu'à atteindre une texture fondante.	**$7.00**
Kesari Mélange de semoule cuite au beurre, rehaussée de sucre, avec une garniture de noix croquantes.	**$7.00**
Kulfi Créme glacée à l'indienne, confectionnée de manière artisanale et savoureuse, rappelant les douceurs rurales.	**$7.00**

Specialty Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi Une boisson douce et onctueuse, mélangeant la fraîcheur du mangue mûre avec du yogourt lisse et du lait, légèrement sucr...	**$4.00**
Nannaari Sarbath Sarsaparilla root extract, with sweetened lime juice. Dairy free. Gluten free.	**$6.00**
Mango Lassi (Specialty Drinks) Delicious creamy drink with mango, yogurt, milk, little cane sugar.	**$4.00**
Baadham Paal Pureed skinless almonds, with milk and sugar. Gluten free.	**$7.00**
Rose Milk Boiled and chilled milk with fragrant rose syrup. Gluten free.	**$7.00**
Kaapi Café filtré mélangé avec du lait mousseux et une touche de sucre.	**$4.00**
Fresh Juice Freshly squeezed to the order, no sugar no ice added.	**$7.00**
Mint N Lime Refreshing mint with lime	**$7.00**
Orange Is The New Healthy Un mélange rafraîchissant d'orange vibrante, de carottes croquantes et d'une touche de gingembre piquant.	**$7.00**
Bakery Tea Chai tea latte.	**$4.00**

Soda's

ITEM	PRICE
Pepsi Zero-500ML	**$3.25**
Limca-250ML	**$3.25**
Pepsi-500ML	**$3.25**
Mountain Dew-500ml	**$3.25**
Thumbs UP-250ml	**$3.25**