



Kumar's Indian Food

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 lait...	\$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
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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 Aromatic basmati rice and slow cooked with bunch'a spices. Gluten free.	\$16.00
Chicken Curry Fried Rice Gluten free. Traditional Chennai style street fried rice and with chicken and eggs.	\$15.00

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 rafraichissante (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 rafraichissant.	\$7.00
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

ITEM	PRICE
Kesari Mélange de semoule cuite au beurre, rehaussée de sucre, avec une garniture de noix croquantes.	\$7.00
Kulfi Crème 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 false	\$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 false	\$4.00

Soda's

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