



Kumar's Indian Restaurant

Kumar's Indian Restaurant

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Special Deal

ITEM	PRICE
Naatu Koli Varuval Farm raised chicken cubes, stir fried with spices.	\$10.00
Boneless Chicken Biryani Riz basmati parfumé mijoté avec du poulet désossé, agrémenté d'épices maison spéciales.	\$13.99
Samosa 2 PCs Pâte croquante remplie d'un mélange de pommes de terre assaisonnées, d'oignons et de pois.	\$6.00
Sambar Idly Idli moelleuses plongées dans un bouillon de lentilles épicé. Contient du beurre.	\$8.99
Sambar Vada Vegan. Vadai from above, soaked in a soup of your choice. Vegan friendly.	\$8.00

Picked for you

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala (Rice) De tendres morceaux de poulet tandoori mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, accompagnés de riz parfumé.	\$12.99
Chicken Tikka Masala (Butter Naan) Cubes de poulet tandoori mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates.	\$14.99
Chicken Tikka Masala (Garlic Naan) Tandoori chicken cubes cooked with tomato based creamy sauce.	\$15.99
Oor Style Parotta 2 PCs Deux morceaux de notre pain feuilleté du sud, richement texturé et croustillant.	\$7.00
Malai Kofta (Rice) Kofta made of potato and paneer are deep fried and served with a creamy and spiced tomato based curry	\$12.99
Malai Kofta (Butter Naan) Kofta made of potato and paneer are deep fried and served with a creamy and spiced tomato based curry	\$14.99
Malai Kofta (Garlic Naan) Kofta made of potato and paneer are deep fried and served with a creamy and spiced tomato based curry	\$15.99
Andhra Chili Chicken Like spicy? Then this is perfect. Boneless chicken, marinated with ground spices, fried, and tossed with special spicy s...	\$10.99
Masala Dosa Rice batter made into a semi-crispy crepe stuffed with potato masala.	\$10.99

Veg Appetizers

ITEM	PRICE
Samosa 2 PCs (Veg Appetizers) De délicieuses pâtisseries légèrement frites, farcies d'un mélange parfumé de pommes de terre épicées, d'oignons savoure...	\$6.00
Crispy Cauliflower Morceaux de chou-fleur croquants, enrobés d'un mélange parfumé d'épices avant d'être frits à la perfection. Une option v...	\$9.99
Gopi Manchurian Cauliflower, marinated with grand spices and fried. Tossed with Manchurian sauce. Vegan friendly.	\$9.99
Medhu Vada Donut shaped rice and lentil batter, served deep fried.	\$6.99
Paneer 65 Fried cottage cheese cubes and marinated in spices.	\$10.99

ITEM	PRICE
Mixed Veg Pakora Un mélange de légumes croquants, enrobés et frits à la perfection pour créer des bouchées croustillantes et savoureuses.	\$8.99
Chili Paneer De tendres morceaux de paneer croustillants sont enrobés d'une sauce épicée composée de sauce soja, de vinaigre et de sa...	\$10.99
Sambar Vada (Veg Appetizers) Beignets de lentilles toujours végétaliens plongés dans un bouillon savoureux au choix.	\$8.00
Non-Appetizers	
ITEM	PRICE
Andhra Chili Chicken (Non-Appetizers) Like spicy? Then this is perfect. Boneless chicken, marinated with ground spices, fried, and tossed with special spicy s...	\$10.99
Chicken 65 Boneless Chicken marinated with house special spices and deep fried.	\$10.99
Naatu Koli Varuval (Non-Appetizers) Des morceaux de poulet de ferme soigneusement sautés avec un mélange artisanal d'épices indiennes vibrantes.	\$10.00
Mutton Pepper Roast Faux-filet de chèvre préparé à la poêle et relevé avec du poivre noir pour un goût intense et épicé.	\$15.99
Mutton Varuval Bone in goat cubes, stir fried with masala until dry.	\$13.00
Pepper Prawns Shrimp, stir fried with fresh ground black pepper and other spices.	\$12.00
Fish 65 Des morceaux de poisson sans arêtes marinés dans un mélange d'épices avant d'être délicatement frits à la perfection.	\$10.99
Lamb Samosa 2 pcs Filled with smoky meat filling and fried to crispy golden perfection	\$8.99
Veg Entrees	
ITEM	PRICE
Coconut Mushroom Curry (premium) (Rice) false	\$19.99
Coconut Mushroom Curry (premium) (Butter Naan) Champignons mijotés dans une sauce à base de noix de coco crémeuse, sublimée par des épices indiennes aromatiques. Ce pl...	\$21.99
Coconut Mushroom Curry (premium) (Garlic Naan)	\$22.99
Paneer Tikka Masala (Rice) Premium quality Cottage cheese (Paneer) roasted cooked with tomato based creamy sauce.	\$12.99
Paneer Tikka Masala (Butter Naan) Premium quality Cottage cheese (Paneer) roasted cooked with tomato based creamy sauce.	\$14.99
Paneer Tikka Masala (Garlic Naan) Cubes de paneer grillées et cuites dans une sauce onctueuse à base de tomates.	\$15.99
Butter Paneer Masala (Rice) Butter paneer is a rich & creamy curry made with paneer, spices, onions, tomatoes, cashews and butter	\$12.99
Butter Paneer Masala (Butter Naan) Butter paneer is a rich & creamy curry made with paneer, spices, onions, tomatoes, cashews and butter	\$14.99
Butter Paneer Masala (Garlic Naan) Butter paneer is a rich & creamy curry made with paneer, spices, onions, tomatoes, cashews and butter	\$15.99

ITEM	PRICE
Saag Paneer (Rice) Un onctueux mélange d'épinards accompagné de morceaux de paneer grillés, servi avec du riz.	\$12.99
Saag Paneer (Butter Naan) Épinards mijotés dans une sauce onctueuse accompagnés de cubes dorés de paneer rôti.	\$14.99
Saag Paneer (Garlic Naan) Des tendres épinards mijotés dans une sauce onctueuse avec des morceaux de paneer grillés.	\$15.99
Malai Kofta (Rice) (Veg Entrees) Kofta made of potato and paneer are deep fried and served with a creamy and spiced tomato based curry	\$12.99
Malai Kofta (Butter Naan) (Veg Entrees) Kofta made of potato and paneer are deep fried and served with a creamy and spiced tomato based curry	\$14.99
Malai Kofta (Garlic Naan) (Veg Entrees) Découvrez notre Malai Kofta, où des boulettes savoureuses de pommes de terre et de paneer plongent dans une sauce onctue...	\$15.99
Kaara Kolambu Une sauce intense à base de piment rouge, agrémentée de votre légume préféré.	\$11.99
Roasted Mushroom Curry Curry with fried mushrooms, served in a peppery sauce.	\$11.99
Spinach Dal Fry (Rice) Fausses purée d'épinards mijotées avec des lentilles jaunes, infusées d'épices indiennes et servies sur un lit de riz mo...	\$11.99
Spinach Dal Fry (Butter Naan) Une préparation onctueuse à base d'épinards cuits lentement, agrémentée d'épices parfumées et servie avec des morceaux m...	\$13.99
Spinach Dal Fry (Garlic Naan) Heart healthy greens made into a semi-gravy, with seasoning on top.	\$14.99
Veg Chettinad Masala Une riche combinaison de légumes frais mijotés dans une sauce aromatique infusée d'épices du Chettinad. Chaque bouchée r...	\$11.99

Non-Veg Entrées

ITEM	PRICE
Mutton (Goat) Curry Curry de chèvre d'inspiration méridionale, où la viande de chèvre, savoureuse et tendre, se mêle à une sauce aux épices...	\$14.99
Mutton Pepper Roast Masala Pan seared goat served with a little sauce on top.	\$15.99
Chicken Chettinad (Rice) Farm raised chicken curry in a semi-gravy. (Caution: contains bones.)	\$12.99
Chicken Chettinad (Butter Naan) Farm raised chicken curry in a semi-gravy. (Caution: contains bones.)	\$14.99
Chicken Chettinad (Garlic Naan) Poulet Chettinad avec Naan à l'ail - Poulet élevé à la ferme mijoté dans un curry à demi-gras avec des épices aromatique...	\$15.99
Fish Curry (Nellore Chepala Pulusu) Andhra special tamarind based fish curry.	\$13.99
Chicken Tikka Masala (Rice) (Non-Veg Entrées) Tandoori chicken cubes cooked with tomato based creamy sauce.	\$12.99
Chicken Tikka Masala (Butter Naan) (Non-Veg Entrées) Tandoori chicken cubes cooked with tomato based creamy sauce.	\$14.99
Chicken Tikka Masala (Garlic Naan) (Non-Veg Entrées) Morceaux de poulet tandoori mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates.	\$15.99
Saag Masala (Rice) Vaste de feuilles d'épinards mijotées dans une sauce onctueuse, servies avec votre choix de protéine et une portion de r...	\$12.99

ITEM	PRICE
Saag Masala (Butter Naan) Épinards mijotés dans une sauce onctueuse, accompagnés de votre choix de protéine.	\$14.99
Saag Masala (Garlic Naan) Spinach in a creamy sauce with Choose your protein.	\$15.99
Vindaloo (Chicken) Your Choose your protein blended with potatoes and served up in a spicy curry.	\$12.99
Vindaloo (Goat) Your Choose your protein blended with potatoes and served up in a spicy curry.	\$14.99
Vindaloo (Shrimp) Crevettes mijotées avec des pommes de terre dans une sauce curry épicée.	\$14.99
Pepper Chicken Black pepper in a cumin based sauce, with boneless chicken.	\$11.99
Butter Chicken Masala (Bone-in) Premium (Rice) Tender bone-in chicken, marinated with exotic tandoori spices, roasted in clay oven, and cooked in mild spiced butter sa...	\$19.99
Butter Chicken Masala (Bone-in) Premium (Butter Naan) Tender bone-in chicken, marinated with exotic tandoori spices, roasted in clay oven, and cooked in mild spiced butter sa...	\$21.99
Butter Chicken Masala (Bone-in) Premium (Garlic Naan) Poulet juteux avec os, imprégné d'épices tandoori parfumées, rôti dans un four en terre cuite, puis mijoté dans une sauc...	\$22.99

Grills & Tandoor

ITEM	PRICE
Chicken Tandoor (Half) Morceaux de poulet savoureux, imprégnés d'une marinade riche en épices, puis cuits à la perfection dans un four traditio...	\$12.00
Chicken Tikka Kebab Morceaux de poulet désossés, imprégnés d'épices exotiques et cuits lentement au tandoor.	\$12.99
Grilled Pomfret Whole Pomfret marinated and grilled.	\$18.99
Meen Polichathu(Premium) Traditional South Indian style fish fry wrapped with banana leaves and other special ingredients	\$21.99

Biryani Family Packs (up to 4)

ITEM	PRICE
Veg Biryani FamilyPack Tray Comes with veg dum biryani small tray , appetizer, dessert, veg salna, and raitha	\$34.00
Mutton Biryani Large Family Pack (Serve up to 4) Un plateau généreux de biryani à l'agneau, accompagné d'un savoureux apéritif au poulet. Complétez votre festin avec un...	\$49.99
Chicken Biryani Family Pack (Serve up to 4) Comes with chicken dum biryani small tray, chicken appetizer, sessert, chicken salna, and raitha.	\$39.00

Biryani & Fried Rice

ITEM	PRICE
Veggie Biryani A bunch of vegetables, cooked together in simmer with basmati rice and spices.	\$12.99
Ambur Chicken Dum Biryani Aromatic rice, cooked in simmer with chicken and spices.	\$13.99

ITEM	PRICE
Boneless Chicken Biryani (Biryani & Fried Rice) Du riz basmati parfumé mijoté avec du poulet désossé, agrémenté d'un mélange unique d'épices maison.	\$13.99
Thalapakatti Mutton Dum Biryani Seeraga Samba rice parfumé mijoté avec du mouton tendre et un mélange d'épices savoureuses.	\$15.99
Hyderabadi Goat Dum Biryani Riz basmati parfumé étagé sur une sauce de chèvre mijotée à la perfection, capturant les arômes riches de la cuisine de...	\$15.99
Hyderabadi Chicken Dum Biryani Hyderabadi chicken biryani is an aromatic, mouth watering and authentic Indian dish with succulent chicken in layers of...	\$13.99
Chicken Fried Rice Basmatic rice, stir fried with chicken, egg, and onions.	\$12.99
Dosa & Idli (Vegan Friendly)	

ITEM	PRICE
Dosai Rice batter made into a semi-crispy crepe.	\$9.99
Oor Style Parotta Deux morceaux de notre célèbre pain feuilleté du sud, à la texture légère et aux couches délicatement dorées.	\$7.00
Sambar Vadai False	\$7.99
Idly 3 PCs Thin soft rice cakes, steamed to perfection.	\$7.99
Sambar Idly (Dosa & Idli (Vegan Friendly)) Thin rice cakes, soaked in lentil soup. Contains Butter.	\$8.99
Masala Dosa (Dosa & Idli (Vegan Friendly)) Rice batter made into a semi-crispy crepe stuffed with potato masala.	\$10.99
Kal Dosai 2 PCs Deux kal dosai moelleux, légèrement épais, servis avec un curry parfumé.	\$9.99
Uthappam Savoureuse crêpe préparée avec une pâte de riz.	\$9.99
Veggie Kothu Parotta Pain au sud croustillant, émietté et sauté avec un mélange coloré de légumes.	\$12.00
Chicken Kothu Parotta Southern style flaky bread, shredded, and stir fried with chicken.	\$12.99
Poori Kelangu Puffed wheat bread, served with spicy mashed potatoes.	\$11.99
Chappathi Whole wheat bread, tortilla style!	\$6.00

Egg-Etarians	
ITEM	PRICE
Egg Pepper Fry Boiled egg tossed with pepper Masala	\$6.99
Omlet The south Indian style of an omelette.	\$4.99
Mutta Poriyal Scrambled eggs with onions, chilis, and ground black pepper.	\$6.99

Specialty Breads

ITEM	PRICE
Naan Pain naan traditionnel, préparé avec soin. Choix possible de l'enrichir avec une touche d'ail parfumé.	\$2.99
Oor Style Parotta 2 PCs (Specialty Breads) Deux parottas du sud, feuilletées et superposées, servies par portion de deux.	\$7.00
Kothu Parotta (Egg) Pain feuilleté du sud de l'Inde, haché et sauté pour développer ses saveurs. Servi avec des œufs, parfait pour un apport...	\$11.99
Kothu Parotta (Chicken) Famous southern style flaky bread, shredded and stir fried. Comes with your choice of egg or chicken for protein.	\$13.49
Veggie Kothu Parotta (Specialty Breads) Southern style flaky bread, shredded and stir fried with vegetables.	\$11.99
Chole Bhatura Puffed naan bread, served with chickpea curry.	\$11.99
Poori Kelangu (Specialty Breads) Pain de blé soufflé accompagné d'une purée de pommes de terre épicée.	\$11.99
Chappathi 3 PCs Whole wheat bread, tortilla style.	\$6.00

Soups

ITEM	PRICE
Chicken Soup Farm raised chicken soup.	\$4.99
Mutton Bone Soup Slow cooked goat bone soup.	\$5.99
Melagu Rasam Soupe épicée à la tomate et au poivre, préparée à la façon du sud de l'Inde.	\$3.99

Specialty Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi Un mélange rafraîchissant de lait et de mangue mûre, subtilement parfumé au safran et à la cardamome, sucré juste ce qu'...	\$5.00
Nannaari Sarbath Rafraîchissante boisson préparée à base de racine de salsepareille et de fruit de bael, offrant une combinaison unique e...	\$4.00
Rose Milk Boiled and chilled milk, with fragrant Indian rose syrup.	\$4.00
Madras Coffee Southern style coffee, frothed with milk and sugar.	\$3.00
Masala Tea Chai tea latte.	\$3.00

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun De tendres boules de pâte frite, baignées dans un sirop sucré parfumé.	\$4.00

ITEM	PRICE
Kesari Cream of wheat, cooked with butter, sugar, and nuts.	\$3.99
Payasam Pudding made with roasted vermicelli (or sometimes rice).	\$3.99