★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Kumar's

Kumar's

Menu Prices — October 24, 2026

Kumar's menu with prices in United States, updated October 2019: 74 items across 13 categories, prices from $2.00 to $18.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Kumar's Menu with Prices (United States)

Kumar's menu with prices in United States, updated October 2019: 74 items across 13 categories, prices from $2.00 to $18.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/kumars

Menu categories: Picked for you · Soups · Curry Up · Dosai · Biryani and Rice · Breads · Non-Veg Appetizers · Veg Appetizer · Tiffin · Desserts · Speciality Drinks · Beverages · Mains

Picked for you

ITEM	PRICE
Chicken 65 Morceaux de poulet avec os, magnifiquement frits et enrobés d'un mélange d'épices aromatiques.	**$13.00**
Spicy Ambur Chicken Ambur biryani is one of the famous biryani recipes of south india which emerged during the nawab of arcot's regime. Pre...	**$15.00**
Street Style Fried Rice Cooked rice, stir-fried, and mixed with chicken, egg, or veg.	**$15.00**
Chennai Chilli Chicken Morceaux de poulet marinés et croustillants, légèrement frits pour un goût intense.	**$14.00**
Butter Chicken Boneless chicken cubes cooked in tandoor and sauteed with tomato,onions and cream. Served with rice.	**$14.00**

Soups

ITEM	PRICE
Melagu Rasam Une soupe légère du sud, infusée de tomates fraîches et relevée de poivre noir pour une chaleur subtile.	**$5.00**

Curry Up

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet cuits au tandoor nappés d'une sauce tikka parfumée. Accompagnés de riz.	**$14.00**
Butter Chicken (Curry Up) Boneless chicken cubes cooked in tandoor and sauteed with tomato,onions and cream. Served with rice.	**$14.00**
Paneer Tikka Masala Gluten free. Baked cottage cheese and in a tomato based sauce.	**$13.00**
Pepper Chicken Gravy Boneless chicken cubes and in a ground pepper sauce. Served with rice.	**$14.00**
Pallipalayam Chicken Curry Découvrez le curry de poulet façon Erode, mijoté lentement avec de la noix de coco tranchée pour une saveur unique. Acco...	**$14.00**
Paneer Butter Masala Cottage cheese cubes cooked in tandoor and sauteed with tomato, onions and cream. Served with rice.	**$14.00**
Mutton Kolambu Mutton kolammadurai style goat curry and spiced with home style spice paste. Served with rice.	**$16.00**
Boneless Mutton Curry Des morceaux de viande d'agneau désossée, tendres et fondants, mijotés dans une sauce épicée à l'indienne.	**$18.00**
Ennai Kathrikai Kolambu Whole egg plants, fried and dropped in southern style gravy. Served with rice.	**$14.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Tikka Masala Crevettes mijotées dans une sauce tikka crémeuse, accompagnées de riz parfumé.	**$16.00**
Okra Kaara Kolambu Un ragoût épicé du sud mettant en vedette le gombo, accompagné de riz savoureux.	**$13.00**
Egg Masala Curry Semi gravy masala with eggs, onions, garlic and tomatoes.	**$14.00**
Guntur Kodi Koora Andhra style chicken curry and a salty tang of tomato. Served with rice.	**$14.00**

Dosai

ITEM	PRICE
Masala Dosai South indian crepe topped with potato and spices.	**$8.00**
Mysore Masala Une grande crêpe garnie d'une sauce aux arachides relevée de piment.	**$9.00**
Onion Dosai South indian crepe topped with onions.	**$7.00**
Plain Dosai South indian crepe. (chutney are nut based).	**$7.00**
Podi Dosai Crêpe à la mode du sud de l'Inde garnie de poudre d'épices légèrement pimentée.	**$7.00**
Cheese Dosai South indian crepe spread with cheese.	**$8.00**
Ghee Dosai Un croquant crêpe en forme de cône, délicatement dorée au ghee, une riche touche de beurre clarifié.	**$10.00**

Biryani and Rice

ITEM	PRICE
Spicy Ambur Chicken (Biryani and Rice) Un plat emblématique du sud de l'Inde, l'Ambur biryani marie à merveille le riz seeraga samba parfumé et le poulet. Ce p...	**$15.00**
Street Style Fried Rice (Biryani and Rice) Cooked rice, stir-fried, and mixed with chicken, egg, or veg.	**$15.00**
Mutton Thalapakatti Aromatic jeera rice slow-cooked with bunch'a spices and goat. Serves 2-3 people. Comes with 8 ounce saalna and 8 ounce r...	**$16.00**
Veggie Biryani Gluten-free. Aromatic basmati and slow-cooked with. Fresh veggies. Comes with 4 ounce saalna and 4 ounce raitha.	**$13.00**

Breads

ITEM	PRICE
Chapathi Des galettes de blé entier faites maison, cuites sur une plaque chauffante.	**$4.00**
Chapathi (2 pcs) and Veg Kurma	**$12.00**

Non-Veg Appetizers

ITEM	PRICE

Chicken 65 (Non-Veg Appetizers) **$13.00**
Chicken(bone-in) starter fried to perfection with spices.

Chennai Chilli Chicken (Non-Veg Appetizers) **$14.00**
Faux-filet de poulet imprégné d'épices, soigneusement frit pour atteindre un croustillant parfait.

Ginger Fish **$14.00**
Boneless fish tossed in specially made delicious ginger sauce. Semma combination for saraku(saruku).

Mutton Varuval **$13.00**
Morceaux d'agneau avec os, sautés jusqu'à ce qu'ils soient presque secs avec un masala épicé.

Chennai Chilli Fish **$13.00**
Morceaux de tilapia désossés, sautés avec un mélange épicé, offrant des bouchées savoureuses.

Chicken Chintamani **$14.00**
Coimbatore style stir fry and with loads of red chilies.

Pepper Prawns **$16.00**
Shrimp marinated and stir fried in black pepper sauce.

Kaara Mutton Perattal **$18.00**
Boneless goat cubes stir fried with red pepper paste.

Chennai Chilli Prawns **$16.00**
Crevettes enrobées d'une pâte légère, sautées avec des piments rouges sec et oignons croquants. Relevées par l’ail et le...

Ginger Chicken **$14.00**
Boneless chicken tossed in specially made delicious ginger sauce. Semma combination for saraku(saruku).

Kozhi Varuval **$16.00**
Village style farm hen and sauteed with pepper and masala.

Veg Appetizer

ITEM	PRICE
Samosa (3 pcs) Trois samosas croustillants remplis d'un mélange savoureux de pommes de terre épicées, idéaux pour accompagner votre pau...	**$8.00**
Chennai Chilli Paneer Paneer fritters, crispy and spicy.	**$14.00**
Chennai Chilli Cauliflower Morceaux de chou-fleur enrobés d'une marinade épicée, soigneusement frits pour un croustillant irrésistible.	**$14.00**
Babycorn Pepper Fry Baby corn croquant sauté dans une sauce au poivre noir.	**$14.00**

Tiffin

ITEM	PRICE
Idli Set South Indian steamed savory rice cake made of lentils.	**$9.00**
Chole Bhatura	**$14.00**
Poori Kelangu	**$12.00**
Ulundhu Vadai Une pâte de riz et de lentilles soigneusement frite pour créer de savoureux beignets croustillants. Sans produits laitie...	**$9.00**
Sambar Idli Idli from above and soaked in lentil sauce.	**$9.00**
Mini Idli South Indian steamed miniature savory rice cake made of lentils.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Sambar Vadai Des beignets de lentilles dorés à la perfection, plongés dans un sambar savoureux et épicé.	**$9.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Indian style donut holes, in a sugary cardamom syrup.	**$5.00**
Rasmalai Des tendres galettes de fromage maison reposant dans un bain de lait sucré et frais, parsemé de pistaches croquantes.	**$5.00**
Basundi Basundi se prépare avec du lait crémeux lentement réduit, rehaussé de noix hachées pour ajouter une texture croquante dé...	**$6.00**
Halwa Halwa is a silky melt in mouth sweet made by simmering& stirring wheat milk with ghee, caramelized sugar and cashews.	**$6.00**
Payasam Semiya payasam is a south indian sweet made with vermicelli, milk, ghee, sugar, jaggery, raisins, and nuts.	**$5.00**
Kulfi Village style and home made ice cream.	**$6.00**
Kesari Fines lamelles de fromage maison sur un lit de lait sucré et froid, parsemées de pistaches croquantes.	**$5.00**

Speciality Drinks

ITEM	PRICE
Jigarthanda Gluten free. Milk, almond gum, sarsaparilla root and topped with ice cream.	**$6.00**
Mango Lassi The popular indian drink is a delicious blend of mangoes and yogurt with a touch of cardamom.	**$5.00**
Rose Milk Du lait bouilli et refroidi, délicatement parfumé de sirop de rose. Naturellement sans gluten.	**$5.00**
Chai Chai tea latte.	**$4.00**
Baadam Paal Une boisson onctueuse, où les amandes broyées se mêlent à l'arôme du cardamome et à la touche dorée de safran, le tout m...	**$6.00**
Kaapi Café filtré, mélangé avec du lait moussé et une touche de sucre.	**$4.00**
Nannari Sarbeth Tasty, aromatic juice made by boiling coarsely grind nannari root with sugar or jaggery to form syrup and then a portion...	**$5.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Ginger Ale	**$2.00**
Coke	**$2.00**
Fanta	**$2.00**
Diet Coke	**$2.00**
Sprite	**$2.00**

Mains

ITEM	PRICE
Oor Style Parotta Pain feuilleté, typique du sud de l'Inde, avec ses couches bien distinctes et sa texture légèrement croustillante.	**$6.00**