

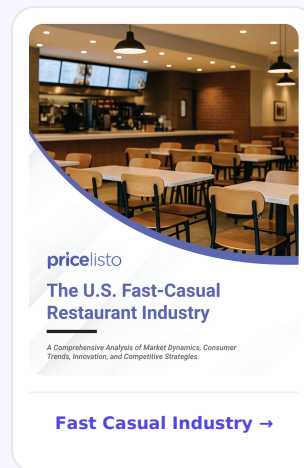


Kumar's

Kumar's

Menu Prices — August 1, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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
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) Chicken(bone-in) starter fried to perfection with spices.	\$13.00
Chennai Chilli Chicken (Non-Veg Appetizers) Faux-filet de poulet imprégné d'épices, soigneusement frit pour atteindre un croustillant parfait.	\$14.00
Ginger Fish Boneless fish tossed in specially made delicious ginger sauce. Semma combination for saraku(saruku).	\$14.00
Mutton Varuval Morceaux d'agneau avec os, sautés jusqu'à ce qu'ils soient presque secs avec un masala épicé.	\$13.00

ITEM	PRICE
Chennai Chilli Fish Morceaux de tilapia désossés, sautés avec un mélange épicé, offrant des bouchées savoureuses.	\$13.00
Chicken Chintamani Coimbatore style stir fry and with loads of red chilies.	\$14.00
Pepper Prawns Shrimp marinated and stir fried in black pepper sauce.	\$16.00
Kaara Mutton Perattal Boneless goat cubes stir fried with red pepper paste.	\$18.00
Chennai Chilli Prawns Crevettes enrobées d'une pâte légère, sautées avec des piments rouges sec et oignons croquants. Relevées par l'ail et le...	\$16.00
Ginger Chicken Boneless chicken tossed in specially made delicious ginger sauce. Semma combination for saraku(saruku).	\$14.00
Kozhi Varuval Village style farm hen and sauteed with pepper and masala.	\$16.00

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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$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