★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Mantra India

Mantra India

Menu Prices — October 25, 2026

Mantra India menu with prices in United States, updated October 2019: 107 items across 18 categories, prices from $2.99 to $60.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Mantra India Menu with Prices (United States)

Mantra India menu with prices in United States, updated October 2019: 107 items across 18 categories, prices from $2.99 to $60.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/mantra-india

Menu categories: Popular Items · Appetizers · Soup & Salad · Indian Street Food · From Clay Oven · Biryani & Rice · Vegetarian Entrée · Non-Vegetarian Entrée · 3 Course Dinner · Breads · Accompaniments · Catering Trays · Kabab Trays · Rice · Biryani · Chaat · Vegetarian Lunch Package · Non-Vegetarian Lunch Package

Popular Items

ITEM	PRICE
Gobi Manchurian (Dry) Vegan. Battered and fried cauliflower florets tossed with a garlicky Chinese sauce.	**$9.99**

Appetizers

ITEM	PRICE
Cocktail Samosa Fines couches croustillantes renfermant un savoureux mélange de pommes de terre, petits pois et un bouquet d'herbes et é...	**$7.99**
Mix Veg. Pakora Mélange de beignets de légumes sans gluten et végétalien, servis avec une sauce chutney.	**$7.99**
Gobi Manchurian (Dry) (Appetizers) Morceaux de chou-fleur croustillants enrobés d'une sauce à l'ail aux inspirations chinoises. Vegan et savoureux.	**$9.99**
Pepper Crabcake Local Dungeness crab, black pepper, curry leaves.	**$9.99**
Karavali Shrimp Crevettes sautées, relevées d'épices et d'une touche de citron.	**$11.99**
Chili Chicken Gluten-free. Spicy boneless chicken cubes tossed with green chili, bell peppers, onion and red chili sauce.	**$9.99**
Punjabi Fish Pakora Morue délicatement enrobée de savoureuses épices avant une friture dans l'huile, offrant un délicieux plat croustillant...	**$9.99**
Nimbu Chicken Poulet rôti, relevé par des touches de gingembre et d'épices, arrosé de jus de citron frais. Une option sans gluten.	**$11.99**
Chicken 65 Gluten-free, spicy. Spicy fried chicken tossed with onions, curry leaves, ginger, garlic & chilies.	**$9.99**
Tandoori Sampler Assortiment tandoori avec poulet malai, crevettes à l'ail et kebab d'agneau seekh.	**$17.99**

Soup & Salad

ITEM	PRICE
Tamatar Dhaniye Ka Shorba Une soupe onctueuse à base de tomates bien épicées et parfumées de coriandre fraîche.	**$7.99**
Mulligatawny Soup Delicately spiced lentil soup.	**$7.99**
Chicken Soup Un bouillon de poulet parfumé avec des épices fines.	**$7.99**
Mango Olive Salad Gluten-free. Mango, cucumber, bell pepper, olives, house dressing.	**$7.99**

ITEM	PRICE
Tandoori Truffle Chicken Salad Poulet tandoori parfumé accompagné de laitue romaine croquante, le tout arrosé d'une vinaigrette mangue et huile de truf...	**$9.99**

Indian Street Food

ITEM	PRICE
Avocado Jhalmuri Dil Sev Riz soufflé mélangé avec de l'avocat crémeux, des germes croquants, de l'oignon rouge, des dés de tomate, et une touche...	**$8.99**
Chowpatty Chaat Craquement de papdis croustillants, garnis de pois chiches, patates et chutney rafraîchissant à la coriandre. Le tout es...	**$7.99**
Palak Chaat Gluten-free. Flash fried spinach, mint and tamarind chutneys, yogurt.	**$7.99**
Bombay Pani Poori Gluten-free. Crispy puffed wafers, spiced mint water, sprouts & potatoes.	**$7.99**
Bombay Slider Fritters de galette de pomme de terre épicée enchâssées dans du pain pav moelleux, nappées de chutneys de tamarin et de...	**$9.99**
Chana Bhatura Pois chiches cuisinés à la manière authentique des rues du Punjab, accompagnés de pain levé et gonflé à la perfection.	**$14.99**
Amritsari Kulcha Chole Flaky traditional layered flat bread served with spiced chickpeas.	**$14.99**
Makki di Roti & Saag Savoureuses galettes de maïs accompagnées d'un mélange onctueux de moutarde et d'épinards épicés.	**$14.99**
Pav Bhaji Un assortiment de légumes épicés, doucement mijotés, accompagné de pains pav tout juste grillés.	**$12.99**
Chaat Samosa Triangular crispy potato patty served with garbanzo curry topping with chutney & onions.	**$7.99**

From Clay Oven

ITEM	PRICE
Amritsari Paneer Tikka De tendres morceaux de paneer imprégnés d'un mélange riche en yaourt, épices, graines de fenouil et piments, soigneuseme...	**$13.99**
Tandoori Vegetable Platter Un assortiment de chou-fleur, brocoli et poivrons, délicatement enrobés d'une marinade à base de fromage fermier. Chaque...	**$11.99**
Murg Tandoori (Full) Gluten-free.	**$19.99**
Murg Tandoori (Half) Gluten-free. The “king of kabab” and the best known Indian delicacy. Whole chicken marinated in yogurt, ginger garlic pa...	**$15.99**
Mantra Malai Tikka Morceaux de poulet sans os, marinés dans du gingembre, de l'ail, du jus de citron et des épices fraîches, cuits à la per...	**$15.99**
Peshawari Chicken Tikka Gluten-free. Cubes of chicken thigh marinated with yogurt, ginger, garlic and spices, cooked in tandoor.	**$15.99**
Lakhnavi Seekh Kabab Gluten-free. Minced lamb with onion, garlic, ginger, spices and herbs.	**$18.99**
Truffle Chicken Tikka Morceaux de cuisse de poulet marinés dans du yaourt égoutté et des épices, avec une touche d'huile de truffe, puis grill...	**$19.99**
Tandoori Jheenga Gluten-free. Shrimp marinated with garlic and spices.	**$19.99**

ITEM	PRICE
Tandoori Alaskan king Salmon Saumon royal d'Alaska tandoori, épicé avec du gingembre frais et notre mélange spécial de garam masala maison. Une optio...	**$22.99**
Nimbu Chilean Sea Bass Filet de bar chilien, agrémenté de jus de lime frais, relevé de notes d'ail et de cumin, marié à un mélange d'épices pil...	**$25.99**
Frontier Lamb Chop Faux filet d'agneau, tendre et savoureux, longuement baigné dans un mélange de yogourt, de gingembre, d'ail et un éventa...	**$25.99**

Biryani & Rice

ITEM	PRICE
Rice Steamed rice.	**$3.99**
Vegetable Pulao Riz parfumé aux épices, accompagné de petits pois, oignons, brocoli et carottes. Ce plat est à la fois sans gluten et ad...	**$8.99**
Vegetable Dum Biryani Riz basmati mature mijoté à l'étouffée avec un mélange de légumes frais et d'épices savoureuses.	**$14.99**
Hyderabadi Murg Dum Biryani Aged basmati rice, cooked dum style with chicken, spices and saffron.	**$15.99**
Hyderabadi Goat Dum Biryani Aromatic basmati rice slow cooked with goat meat and spices in traditional ‘dum’ style.	**$17.99**

Vegetarian Entrée

ITEM	PRICE
Tadka Dal Lakhnavi Lentilles jaunes à la Lakhnavi, préparées à la manière du nord de l'Inde, où elles mijotent lentement avec des herbes ar...	**$13.99**
Dal Makhani Des lentilles noires mijotées lentement avec des tomates, du gingembre, de l'ail et un mélange de nos épices maison.	**$13.99**
Mix Vegetable Sabji Un mélange de légumes frais mijotés avec un assortiment d'épices authentiques, entièrement végétalien.	**$14.99**
Aloo Methi Pommes de terre et feuilles de fenugrec fraîches mijotées avec une sélection de fines épices. Un plat sans gluten et vég...	**$14.99**
Chana Masala Gluten-free, vegan. Garbanzo beans cooked with onions, tomatoes and spices.	**$13.99**
Mantra Malai Paneer Carrés de paneer maison mijotés dans une sauce onctueuse infusée d'épices maison, naturellement sans gluten.	**$14.99**
Amritsari Saag Paneer Gluten-free. Fresh spinach, home-made cheese cooked with spices & herbs.	**$14.99**
Chili Paneer Morceaux de paneer maison sautés avec des poivrons croquants, relevés d'une touche de gingembre, d'ail et d'herbes aroma...	**$14.99**
Jaipuri Masala Bhindi Gluten-free, vegan. Fresh okra cooked with onions, tomatoes, ginger and herbs.	**$14.99**
Kashmiri Dum Aloo Pommes de terre farcies mijotées dans une onctueuse sauce à l'oignon agrémentée d'un mélange d'épices spéciales. Plat sa...	**$14.99**
Mix Vegetable Korma Gluten-free. Fresh mixed vegetables cooked in a creamy sauce with fresh herbs.	**$14.99**
Baigan Bhartha Aubergines grillées combinées à l'ail, au gingembre et à l'oignon, mijotées avec un mélange savoureux d'épices. Sans glu...	**$14.99**

ITEM	PRICE
Kofta Malai Gluten free. Herbed vegetable dumplings served in a creamy sauce.	**$14.99**
Masala Gobhi Aloo Faux seulement	**$14.99**

Non-Vegetarian Entrée

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet marinés et grillés, mijotés dans une sauce riche à base d'oignons et de tomates.	**$16.99**
Chicken Curry Traditional chicken curry cooked with Indian spices.	**$15.99**
Butter Chicken Shredded tandoori chicken in tomato, butter and fenugreek sauce.	**$15.99**
Chicken Chettinad Poulet Chettinad: Morceaux de poulet mijotés dans un curry du sud de l'Inde aux épices audacieuses et piquantes.	**$17.99**
Chicken 25 Faux filet de poulet cuit lentement avec un mélange de 25 herbes et épices, mijoté dans une sauce tomate parfumée au fen...	**$17.99**
Kashmiri Roganjosh Agneau mijoté dans une sauce parfumée aux épices de la vallée du Jammu et Cachemire, offrant une expérience authentique...	**$17.99**
Lamb Saag Wala Lamb and spinach with spices.	**$17.99**
Goan Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau et pommes de terre mijotés dans une sauce épicée et parfumée.	**$17.99**
Kolhapuri Goat Curry Chèvre mijotée doucement avec gingembre, ail, oignon et un mélange d'épices.	**$17.99**
Samundari Khazana Crevettes et poisson du jour mijotés dans des tomates, coco, gingembre et feuilles de curry.	**$19.99**
Kerala Fish Curry Faux filet de flétan mijoté avec du lait de coco, la saveur piquante des graines de moutarde, une touche de gingembre et...	**$25.99**

3 Course Dinner

ITEM	PRICE
Vegetarian Dinner Une assiette riche commençant par une fraîche salade, accompagnée d'un croustillant amuse-bouche végétarien et d'une boi...	**$17.99**
Non-Vegetarian Dinner Commencez votre repas avec une variété d'entrées, incluant une salade fraîche et un amuse-bouche à base de viande, accom...	**$19.99**

Breads

ITEM	PRICE
Plain Naan Pain plat cuit au tandoor, chaud et légèrement moelleux.	**$2.99**
Butter Naan Pain indien moelleux, préparé à partir de farine de blé, cuit à la perfection dans un four traditionnel tandoor, croûté...	**$2.99**
Poori (2 Pieces) Pain de blé entier gonflé et frit, offert en deux pièces croustillantes.	**$2.99**

ITEM	PRICE
Tandoori Roti Vegan. Whole wheat bread.	**$3.99**
Indian Pesto Naan Pain levé garni de pesto au basilic et parsemé de parmesan.	**$4.99**
Lacha Paratha Pain multi-couches et feuilleté, préparé avec de la farine de blé entier. 100% végétalien.	**$4.99**
Ajwain Paratha Pain de blé entier feuilleté rehaussé de graines d'ajwain, entièrement végétalien.	**$4.99**
Garlic Naan Pain plat moelleux à l'ail, cuit dans un four traditionnel, rehaussé d'une touche de coriandre fraîche.	**$3.99**
Keema Naan Pain naan moelleux farci d'agneau finement haché et d'un assortiment d'épices parfumées.	**$6.99**
Kabuli Naan Leavened bread stuffed with cherry, raisin, nuts and spices.	**$4.99**
Truffle Rosemary Naan Naan moelleux infusé de romarin, délicatement arrosé d'huile de truffe.	**$7.99**
Chandni Chowk Kulcha Offre la possibilité de choisir entre une farce de pommes de terre avec oignons ou une garniture de paneer avec oignons.	**$6.99**
Bread Basket Un assortiment de délices traditionnels : kulcha croustillant farci de pommes de terre, naan moelleux imprégné de beurre...	**$10.99**

Accompaniments

ITEM	PRICE
Raita Râpé de légumes mélangés dans un yaourt assaisonné avec délicatesse. Sans gluten.	**$3.99**
Papad Des fines gaufrettes de lentilles cuites au tandoor, servies avec un chutney.	**$2.99**
Masala Papad Fried lentil wafer topped with chopped tomato, onion, green chili, cilantro and chaat masala.	**$4.99**

Catering Trays

ITEM	PRICE
Dal Lentilles mijotées lentement avec des épices indiennes aromatiques. L'oignon caramélisé et l'ail sautés apportent une pr...	**$20.00**
Vegetables	**$25.00**
Chicken	**$30.00**
Goat	**$40.00**
Lamb	**$40.00**
Manchurian Chili Chicken De tendres morceaux de poulet marinés, frits jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, baignés dans une sauce chili épicée...	**$30.00**
Manchurian Vegetables	**$30.00**
Manchurian Gobi Le chou-fleur croustillant est enrobé d'une pâte légère avant d'être sauté jusqu'à ce qu'il devienne doré et croustillan...	**$30.00**

Kabab Trays

ITEM	PRICE
Chicken Kabab Tray	**$40.00**
Lamb Kabab Tray	**$50.00**
Shrimp Kabab Tray	**$60.00**

Rice

ITEM	PRICE
Rice	**$10.00**
Vegetable Rice	**$20.00**

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Riz basmati parfumé cuit à la vapeur avec des morceaux de poulet marinés dans un mélange d'épices indiennes traditionnel...	**$40.00**
Goat Biryani Un riz basmati parfumé, infusé de safran précieux, enveloppe de tendres morceaux de chèvre marinés dans un mélange harmo...	**$40.00**

Chaat

ITEM	PRICE
Dahi Papdi Chaat Papdis croustillants garnis de pois chiches tendres, pommes de terre en dés et yaourt crémeux. Rehaussé de chutneys sucr...	**$30.00**
Bhel Poori	**$30.00**
Hara Bhara Bhel	**$30.00**
Dahi Bateta Sev Poori Un croquant de puris farcis d'une délicieuse préparation de pommes de terre épicées, nappés de yaourt frais et d'un soup...	**$30.00**

Vegetarian Lunch Package

ITEM	PRICE
Vegetarian Lunch Package Minimum order for 10 people.	**$9.99**

Non-Vegetarian Lunch Package

ITEM	PRICE
Non-Vegetarian Lunch Package	**$9.99**