



MANTRA INDIA

Mantra India

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

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
Tandoori Truffle Chicken Salad Poulet tandoori parfumé accompagné de laitue romaine croquante, le tout arrosé d'une vinaigrette mangue et huile de truffe...	\$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

ITEM	PRICE
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) false	\$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
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 false	\$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
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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$25.00
Chicken false	\$30.00
Goat false	\$40.00
Lamb false	\$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 false	\$40.00

ITEM	PRICE
Lamb Kabab Tray false	\$50.00
Shrimp Kabab Tray	\$60.00
Rice	
ITEM	PRICE
Rice false	\$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 false	\$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 false	\$9.99
Non-Vegetarian Lunch Package	
ITEM	PRICE
Non-Vegetarian Lunch Package	\$9.99