



Mayura

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Two deep fried crispy crust stuffed with mashed potatoes and peas.	\$5.95
Idly Délicats galettes de lentilles et riz, présentées avec des chutneys savoureux et du sambar parfumé.	\$9.95
Podi Idly Trois galettes à base de lentilles et de riz, accompagnées de chutneys savoureux et d'un bol de sambar épicé.	\$12.95
Bhel Puri Mix of fresh tomatoes, onionsm boiled potatoes in tamarind chutney and cilantro.	\$10.95
Medhu Vada Deux beignets de lentilles frits à la perfection.	\$9.95
Mixed Vegetable Pakora Un assortiment de légumes délicatement enrobés de farine de pois chiches aux épices, puis frits jusqu'à obtention d'une...	\$11.95
Dahi Vada Two vadas dipped in sweet yogurt sauce garnished with cilantro.	\$12.95
Idly Vada Combo Profitez d'une combinaison classique de moelleux idlis vapeur et de croustillants vadas dorés, accompagnés de chutneys s...	\$11.95
Onion Pakora Six pieces of sliced marinated onion fried with chickpea flour.	\$11.95
Sambar Vada Des beignets de lentilles croustillants, plongés dans un bouillon épicé de légumes connus sous le nom de sambar.	\$9.95
Rasam Vada Des beignets de lentilles savoureux, dorés à la perfection, plongés dans un bouillon épicé et aromatique.	\$10.95

Uthappam

ITEM	PRICE
5 Cocktail Uthappam Cinq variétés de mini uthappams, sélectionnées par notre chef, accompagnées d'un curry de pois chiches savoureux.	\$22.95
Onion and Hot Chili Uthappam Pancake made from rice and lentil flour with onion and chili.	\$14.95
Paneer and Peas Uthappam Pancake made from rice and lentil flour with paneer and peas.	\$16.95
Vegetable Uthappam Uthappam à base de farine de riz et de lentilles, garni de légumes variés.	\$16.95
Onion, Tomato and Chili Uthappam Crêpe épaissie à base de farine de riz et de lentilles garnie d'oignons, de tomates et de piments.	\$15.95
Mayura Special Cheese and Veggie Uthappam Pancake made from rice and lentil flour with cheese and mixed vegetables.	\$17.95
Onion Uthappam Crêpe épaisse composée de farine de riz et de lentilles, agrémentée d'oignons croquants.	\$13.95
Onion and Peas Uthappam Uthappam moelleux préparé à partir de farine de riz et de lentilles, garni d'oignons et de petits pois.	\$14.95
Tomato and Peas Uthappam Pancake made from rice and lentil flour with tomato and peas.	\$14.95

ITEM	PRICE
Plain Uthappam Pancake made from rice and lentil flour.	\$11.95
Soups and Salads	
ITEM	PRICE
Rasam Sour and spicy South Indian soup garnished with cilantro.	\$6.95
Vegetable Soup	\$6.95
Dosas	
ITEM	PRICE
Mysore Masala Dosa Plain crispy crepe with spicy chutney spread and stuffed with mildly spiced potatoes.	\$14.95
Ghee Roast Crêpe croustillante dorée dans du beurre fondu.	\$12.95
Paper Masala Dosa Paper dosa served with mildly spiced mashed potatoes.	\$15.95
Paper Dosa Paper thin rolled crispy crepe.	\$13.95
Beet Root Masala Dosa (Uber Eats Exclusive) Crispy crepe made with the fermented batter, of beetroot, rice, and lentils, stuffed with spiced, mashed potatoes. Uber...	\$16.95
BEETROOT GHEE ROAST (Uber Eats Exclusive) Ghee roast (Crispy Crepe) made with beetroot, lentils and Rice. UBER EATS EXCLUSIVE	\$15.95
Masala Dosa Crêpe dorée et croustillante, enrobant une purée de pommes de terre délicatement épicée.	\$13.95
Plain Dosa Crêpe croustillante et dorée préparée avec une pâte fermentée de riz et de lentilles.	\$10.95
Paneer Bhurji Dosa Crispy crepe stuffed with flavored Indian cottage cheese.	\$17.95
Spinach Masala Dosa Une crêpe croustillante garnie d'épinards, d'ail et de menthe, abritant un savoureux mélange de pommes de terre aux épic...	\$16.95
Butter Masala Dosa Crêpe croustillante légèrement dorée au beurre, garnie d'une purée de pommes de terre délicatement épicée.	\$13.95
Cheese Dosa Crêpe croustillante garnie de fromage mozzarella épicé.	\$17.95
Sada Mysore Dosa Une crêpe fine et croustillante, généreusement tartinée d'une pâte de piment, qui offre une chaleur aromatique à chaque...	\$13.95
Onion and Hot Chili Dosa Crepe croustillante dorée garnie d'oignons et de piments jalapeños.	\$12.95
Spring Dosa Crispy crepe stuffed with fresh vegetables.	\$15.95
Vegetarian Dishes	
ITEM	PRICE

Dal Masala Des lentilles mijotées avec un mélange aromatique d'épices.	\$16.95
Palak Paneer Indian cottage cheese cooked with pureed spinach and spices.	\$17.95
Aloo Gobi Potato and cauliflower cooked in savory sauce.	\$16.95
Chana Palak Garbanzo beans and spinach cooked with spices.	\$16.95
Eggplant Masala Fausse	\$17.95
Kerala Special Avial Un mélange de légumes cuits soigneusement avec du lait de coco parfumé aux épices, fidèle aux traditions du Kerala.	\$16.95
Bhindi Masala Épices finement mélangées enveloppent des morceaux d'okra tendre, offrant une expérience culinaire végétarienne riche et...	\$18.95
Vegetable Korma Mixed vegetables cooked in coconut sauce.	\$16.95
Paneer Butter Masala Indian cottage cheese cooked in asilky smooth tomato gravy.	\$17.95
Gobi Manchurian Chou-fleur croustillant enrobé d'une sauce piquante aux accents asiatiques.	\$18.95
Chana Masala Garbanzo beans cooked in exotic spices.	\$16.95
Mutter Paneer Indian cottage cheese and green peas cooked in savory sauce.	\$17.95
Aloo Palak Pommes de terre et épinards mijotés dans une sauce parfumée.	\$16.95
Palak Tofu Tofu cuisiné dans une onctueuse purée d'épinards, accompagné d'un mélange de fines épices indiennes.	\$15.95
Mushroom Masala Buttoned mushrooms cooked with garlic and spices.	\$17.95
Sides	
ITEM	PRICE
Steamed Rice false	\$3.00
Raita Une salade rafraîchissante composée d'oignons, concombres et carottes, enrobée dans un yaourt onctueux.	\$3.50
Papadum Fines galettes de lentilles croustillantes préparées à la perfection grâce à une friture délicate.	\$3.25
Mango Chutney Un mélange de mangue mûrie avec des épices aromatiques.	\$3.95
Pickle(4oz) Mixed vegetables / Lemon /Mango in savory spice blend.	\$2.50
Gun Powder A blend of chili powder and year dal.	\$3.00
Dosa or Idly Batter Dosa/ Idly Batter Fresh ground dosa batter and Idly, no preservatives, Vegan and gluten-free	\$12.95

ITEM	PRICE
Coconut Milk	\$2.50

Chicken Dishes

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Boneless chicken tikka cooked in savory tomato sauce.	\$19.95
Butter Chicken Grilled chicken cooked in silky smooth tomato gravy.	\$19.95
Chicken 65 Morceaux de poulet désossés, marinés avec des épices du Sud de l’Inde et frits à la perfection.	\$19.95
Chicken Curry Boneless chicken cooked in curry sauces with coconut milk.	\$19.95
Chicken Tandoori Poulet avec os, mariné et rôti dans un four tandoor.	\$19.95
Chicken Tikka Poulet désossé mariné, grillé avec soin dans un four tandoor.	\$19.95
Chettinad Chicken Chicken cooked in Tamil Nadu style (Southern India).	\$19.95
Chicken Vindaloo Chicken & potato cooked in a spicy sauce.	\$19.95
Chicken Korma Boneless chicken cooked in delicious blend of spices.	\$17.95
Tandoori Mix and Kebab Une assiette réunissant du poulet tandoori et des brochettes savoureuses.	\$24.95
Chicken Palak Chicken cooked in spinach gravy with spices.	\$19.95

Meats and Seafood

ITEM	PRICE
Fish Curry	\$19.95
Red Fish Curry (Spicy) Poisson mijoté dans une sauce épicée et savoureuse.	\$19.95
Fish Fry Faux filet de poisson mariné et doré à la poêle.	\$21.95
Shrimp Masala Shrimp cooked in savory curry sauce.	\$21.95
Lamb Palak Agneau mijoté dans une sauce aux épinards relevée de différentes épices.	\$20.95
Branzino Fish Fry (whole fish, marinated with spices and shallow fried)	\$19.95
Lamb Vindaloo Lamb & potato cooked in spicy sauce.	\$20.95
Lamb Korma Lamb cooked in delicious blend of spices.	\$20.95
Goat Curry / Vindaloo Morceaux de chèvre et pommes de terre mijotés dans une sauce épicée.	\$21.95

ITEM	PRICE
Lamb Kebab Fausses	\$21.95
Shrimp Pepper Fry Crevettes sautées assaisonnées de poivre et épices, offrant une texture tendre et un goût subtilement épicé.	\$21.95
Goat Palak Goat cooked in spinach gravy with spices.	\$21.95
Lamb Karahi Morceaux d'agneau sautés avec des tomates fraîches, des oignons dorés, et un mélange aromatique d'épices.	\$21.95

Bread

ITEM	PRICE
Mayura Special Appam Pain sans gluten préparé à base de riz fermenté.	\$2.00
Garlic Nan Bread made of flour topped with garlic and cilantro	\$3.95
Plain Naan White bread cooked in a tandoor.	\$2.95
Kerala Porotha Multi layered bread.	\$2.00
Cheese Naan Naan moelleux farci de fromage fondant.	\$9.95
Butter Naan Nappe de beurre fondu, cette naan est une symphonie de moelleux et de nuances délicates qui se marie parfaitement à tout...	\$3.95
Chapati Pain de blé entier cuit sur une flamme vive.	\$1.50
Roti Fausse.	\$2.00
Onion Naan / Kulcha Naan topped with garlic/ginger/onion and cilantro.	\$6.95
Poori(1pcs) Pain de blé entier soufflé et frit, doré à la perfection.	\$1.50

Rice Dishes

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Flavored rice with chicken cooked in special blend of spices.	\$19.95
Lemon Rice / Garlic Rice false	\$16.95
Vegetable Biryani Flavored rice with seasonal fresh vegetables, spices and nuts.	\$16.95
Lamb Biryani Flavored rice and Lamb cooked in special blend of spices.	\$21.95
Tamarind Rice Un riz infusé d'une sauce tamarin piquante et de fines épices.	\$16.95

Mayura Specials

ITEM	PRICE
Kerala Special Chicken Curry Chicken cooked in Kerala style with coconut & spices.	\$19.95
Upma Thick porridge cooked from dry roasted semolina and vegetables.	\$18.95
Kerala Special Appam / Porotta / Idiyappam with Chicken Curry Fluffy appam, crispy porotta, or delicate idiyappam paired with a richly spiced chicken curry straight from the heart of...	\$22.95
Kerala Special Appam / Porotta / Idiyappam with Fish Curry Gluten free rice pancake / porotta with Kerala fish curry.	\$22.95
Mayura Special Dum Biryani Riz parfumé mijoté avec du poulet et un mélange d'épices à la mode de Kerala.	\$21.95
Poori (3Pcs) with Masala / Chana Légèrement soufflées à la perfection dorée, nos trois pièces de Poori offrent une croûte croquante à l'extérieur avec un...	\$19.95
Kerala Special Appam / Porotta / Idiyappam with Korma Porotta / appam with vegetables cooked in coconut sauce.	\$19.95
Kerala Special Red Fish Curry Poisson mijoté à la mode du Kerala avec des épices indiennes, offrant un profil gustatif audacieusement piquant.	\$21.95
Mayura Special Shrimp Biryani Du riz parfumé mijoté avec des crevettes et des épices à la manière traditionnelle du Kerala.	\$19.95

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Deep fried milk-solids in flavored sugar syrup.	\$6.95
Ras Malai De tendres morceaux de paneer immergés dans une crème parfumée à la cardamome.	\$6.95
Madras Payasam Faux	\$9.95
Carrot Halwa Sweet dessert pudding made with shredded carrots & milk.	\$9.95
Vanilla Ice cream Une crème glacée à la vanille préparée avec une gousse de vanille véritable. Les grains infusent la crème onctueuse, off...	\$5.95
Carrot Halwa with Ice cream Carrot halwa served with vanilla ice cream.	\$11.95

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi false	\$3.95
Soft Drinks false	\$1.50
Fresh Lime Soda	\$3.95
Shakes	\$3.95

ITEM	PRICE
Indian Tea	\$3.95
Une infusion chaude et épicée, préparée avec des feuilles de thé noir robustes, mijotées doucement avec un mélange récon...	
Bottled Water	\$1.00
Ginger Beer	\$3.95
Coffee	\$3.95

Lunch and dinner specials

ITEM	PRICE
Chikken Tikka masala combo	\$21.95
Butter chicken combo	\$21.95
Lamb Tikka Masala combo with Garlic nan	\$23.95
Shrimp Tikka masala combo	\$22.95
Shrimp cooked in cream sauce served with rice and Nan	
Vegetarian Combo	\$20.95
Two vegetarian dishes served with Rice and nan, from the following: Vegetable Korma/ Stew Chana masala(Garbanzo beans) D...	