★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Mayuri Indian Cuisine

Mayuri Indian Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Mayuri Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 84 items across 12 categories, prices from $1.00 to $15.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Mayuri Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Mayuri Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 84 items across 12 categories, prices from $1.00 to $15.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/mayuri-indian-cuisine

Menu categories: Appetizers · Tandoor Delights · South Indian Specialties · Rice Specialities "Biryani" · Breads · Vegetarian Specialties · Chicken Specialties · Lamb Goat Specialties · Seafood Specialties · Condiments · Desserts · Beverages

Appetizers

ITEM	PRICE
1. Vegetable Samosa (3 Pieces) Pomme de terre hachée et petits pois enveloppés dans une pâte croustillante, puis frits pour une texture dorée.	**$5.95**
2. Onion Pakora Fines tranches d'oignons enrobées dans une pâte de lentilles, puis frites à la perfection.	**$5.95**
3. Chilli Bajji (5 Pieces) Green chillies batter covered deep fried stuffed with Indian spices.	**$8.00**
4 . Cut Mirchi Délicieuses tranches de piments frits deux fois, parsemées d'oignons croquants.	**$7.95**
5. Punugulu (6 Pieces) Boulettes croustillantes de lentilles, dorées à la perfection dans l'huile chaude, servies par six.	**$7.95**
6. Ghobi Manchurian Des morceaux de chou-fleur enrobés de pâte, frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis mélangés à une sauce chinoise aci...	**$10.95**
7. Mysore Bonda (5 Pieces) Petits beignets frits préparés avec de la farine, du yogourt et un mélange de fines épices, offrant une croûte croustill...	**$7.95**
8. Chilli Paneer Cottage cheese sauteed with soya, onions, green chillies, herbs and exotic spices.	**$11.95**
9. Fish Fry (10 Pieces) Morceaux de poisson marinés plongés dans l'huile chaude jusqu'à une texture croustillante.	**$10.95**
10. Chicken Pakora Morceaux de poulet enrobés d'une pâte de lentilles puis frits jusqu'à croustillants.	**$9.95**
11. Chilly Chicken Morceaux de poitrine de poulet sautés avec du soja, des oignons, des piments verts, des herbes et des épices savoureuses...	**$12.95**
12. Chicken 65 Morceaux de poulet marinés aux épices, saisis avec des feuilles de curry croustillantes et une touche de yogourt.	**$13.00**
13. Chilly Shrimp Well-cooked baby shrimp sauteed with soya, onions, green chillies, herbs, and exotic spices.	**$14.95**

Tandoor Delights

ITEM	PRICE
14. Tandoori Chicken Poulet sur os imprégné de yaourt, d'épices fraîches et de jus de citron, puis délicatement rôti dans un four tandoor.	**$12.95**
15. Chicken Tikka Morceaux de poulet désossés grillés avec soin dans un tandoor pour révéler des saveurs raffinées.	**$11.95**

South Indian Specialties

ITEM	PRICE

17. Medu Vada (5 Pieces) **$8.95**
Faux

18. Idli (3 Pieces) **$7.95**
Gâteaux moelleux à base de riz et lentilles, cuits à la vapeur.

19. Plain Dosa **$8.95**
Thin crispy crepe of rice and lentils.

20. Onion Dosa **$11.95**
Crêpe croustillante à base de riz et lentilles, garnie d'oignons finement hachés.

21. Masala Dosa **$10.95**
Crêpe croustillante de riz et lentilles, garnie d'un masala de pommes de terre délicatement épicé.

22. Mysore Masala Dosa **$10.95**
Une crêpe fine et croustillante faite de riz et de lentilles, garnie d'un chutney spécial et farcie d'un masala de pomme...

24. Onion Hot Chilli Uttappam **$11.95**
Crêpes de riz et lentilles garnies de piments verts et oignons épicés.

Rice Specialities "Biryani"

ITEM	PRICE
25. Vegetable Dum Ka Biryani Mixed vegetables steamed with basmati rice & traditional spices.	**$11.95**
26. Egg Biryani Riz basmati parfumé marié à des œufs et un mélange d'épices indiennes traditionnelles.	**$11.95**
28. Chicken Biryani (Boneless) Morceaux de poulet sans os mijotés avec du riz basmati parfumé et assaisonnés d'épices aromatiques.	**$12.95**
30. Lamb Biryani Tendres morceaux d'agneau désossé mijotés avec du riz basmati parfumé et un mélange d'épices classiques.	**$14.95**
Hyderbadi Goat Dum Biryani Goat meat marinated with a blend of aromatic spices is layered between fragrant basmati rice in this Hyderabadi classic....	**$13.95**
Goat Biryani	**$13.95**

Breads

ITEM	PRICE
31. Naan Pain blanc non levé cuit dans un four en argile tandoor.	**$2.50**
32. Garlic Naan Pain sans levain garni d'ail frais haché et cuit au four tandoor en argile.	**$3.00**
33. Onion Naan Pain blanc non levé garni d'oignons et d'herbes, cuit au four en argile tandoor.	**$3.00**
34. Kashmiri Naan Pain blanc sans levain garni de purée de noix de cajou, amandes et raisins, cuit dans un four tandoor.	**$4.00**
35. Aloo Paratha Whole wheat bread stuffed with mashed potatoes and spices, baked in tandoor clay oven.	**$3.50**
36. Tandoori Roti Pain complet fabriqué à partir de farine de blé entier, cuit dans un four tandoor en terre cuite.	**$2.50**

Vegetarian Specialties

ITEM	PRICE

37. Tadka Dal **$11.95**
Lentilles jaunes mijotées lentement, relevées d'un mélange de beurre fondant, piments rouges entiers, cumin, et graines...

38. Dal Makhani **$11.95**
Un plat raffiné de lentilles mijotées avec du gingembre frais, de l'ail, et des oignons, le tout rehaussé d'une touche d...

39. Channa Masala **$11.95**
Pois chiches mijotés dans un mélange d'épices authentiques.

40. Bhindi Masala **$11.95**
Okra cooked in a low flame with diced onions, tomatoes and traditional spices.

41. Guthi Vankaya (Bagara Baingan) **$11.95**
De tendres aubergines braisées dans une sauce crémeuse au sésame et aux arachides, agrémentées d'un savoureux mélange d'...

42. Masala Aloo Gobi **$11.95**
Pommes de terre et chou-fleur coupés en dés mijotés dans des épices et herbes aromatiques.

43. Baingan Bartha **$11.95**
L'aubergine est grillée sur charbon, puis mélangée avec un savant mélange de fines herbes et épices parfumées.

44. Navaratan Korma **$11.95**
Un assortiment de légumes soigneusement cuits dans une sauce douce et crémeuse.

45. Veg Gongura **$11.95**
Mixed vegetable cooked in creamy sauce with gongura.

46. Veg Chettinad **$11.95**
Faites mijoter des légumes variés dans un mélange parfumé d'épices séchées et torréfiées, agrémentés de noix de coco et...

47. Malai Kofta **$12.95**
Boulettes de légumes mijotées dans une sauce onctueuse.

48. Paneer Tikka Masala **$12.95**
Dés de fromage frais mijotés avec des poivrons verts et des oignons dans une onctueuse sauce épicée.

49. Palak Paneer **$12.95**
Des cubes de fromage cottage mijotent doucement dans une sauce onctueuse d'épinards agrémentée d'épices.

50. Mutter Paneer **$12.95**
Cottage cheese cubes cooked with creamy sauce, tender green peas, and spices.

51. Kadai Paneer **$12.95**
Morceaux de paneer sautés avec des morceaux de poivrons et tomates dans une sauce épicée maison.

52. Paneer Butter Masala **$12.95**
Morceaux de fromage cottage cuits à la poêle et nappés d'une sauce onctueuse agrémentée d'épices délicates.

53. Gongura Paneer **$12.95**
Morceaux de paneer mijotés dans une sauce onctueuse rehaussée de feuilles de gongura.

Chicken Specialties

ITEM	PRICE

54. Chicken Tikka Masala **$14.95**
Morceaux de poulet rôti à la perfection dans un tandoor, puis enveloppés dans une sauce onctueuse et crémeuse.

55. Butter Chicken **$14.95**
Boneless chicken cooked in tandoor and finished in butter.

56. Andhra Chicken Curry **$13.95**
Faux-filet de poulet mijoté dans une sauce curry épicée, une recette traditionnelle de la région côtière de l'Andhra Pra...

57. Gongura Chicken **$13.95**
Morceaux de poulet sans os mijotés avec des feuilles de gongura dans une sauce curry épicée distincte.

58. Chicken Chettinad **$13.86**
Poulet mariné mijoté avec des épices grillées à sec, du coco et des feuilles de coriandre.

ITEM	PRICE
59. Chicken Vindaloo Morceaux de poulet sans os mijotés avec des pommes de terre dans une sauce épicée et acidulée.	**$13.95**
60. Kadai Chicken Chicken, bell peppers, onion and tomatoes in kadai (skillet) with traditional spices and herbs.	**$13.95**
61. Ginger Chicken Morceaux de poulet désossé poêlés avec une sauce au gingembre parfumée, agrémentés de fines herbes et d'épices.	**$13.95**
62. Chicken Saag Morceaux juteux de poulet mijotés avec des épinards parfumés aux herbes fraîches.	**$12.95**
63. Chicken Shahi Korma Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse, relevée d'un équilibre subtil de saveurs sucrées et épicées.	**$13.95**
64. Chicken Roast Du poulet sans os mijoté avec des feuilles de curry, des piments verts, des oignons et un mélange unique d'épices.	**$14.95**

Lamb Goat Specialties

ITEM	PRICE
65. Lamb Curry Tender lamb marinated and cooked in a curry sauce of fresh herbs and spices.	**$14.95**
66. Lamb Rogan Josh Agneau rôti lentement dans un mélange d'épices et de yogourt pour réhausser la tendreté et les saveurs intenses.	**$14.50**
67. Lamb Vindaloo Agneau et pommes de terre mijotés dans une sauce éclatante de piments rouges et vinaigre. Parfait pour ceux qui cherchen...	**$13.95**
68. Lamb Korma Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce onctueuse aux arômes de cardamome avec une touche sucrée et épicée.	**$14.95**
69. Lamb Saag (Spinach Lamb) Morceaux d'agneau juteux mijotés avec des épinards assaisonnés et des herbes fraîches.	**$13.95**
70. Lamb Roast Succulent pieces of lamb pan roasted on low heat with traditional spices and curry leaves.	**$15.95**
71. Goat Curry Morceaux de chèvre avec os marinés, mijotés dans une sauce épicée aux herbes fraîches et épices parfumées.	**$14.95**
72. Goat Gongura Chèvres mijotées avec des feuilles de gongura (oseille rouge), infusées dans une sauce curry épicée spéciale.	**$14.95**
73. Goat Roast Chèvre sur os doucement rôtie à la poêle, agrémentée de curry, piments verts, et oignons parfumés aux épices maison.	**$15.95**
Lamb Biryani Des tendres morceaux d'agneau marinés s'unissent au riz basmati parfumé, doucement cuits avec un bouquet d'épices tradit...	**$14.95**

Seafood Specialties

ITEM	PRICE
74. Andhra Fish Curry Fish cooked slowly in spicy tamarind sauce with onions and curry leaves.	**$13.95**
75. Andhra Shrimp Curry Un plat typique de la côte d'Andhra Pradesh. Crevettes mijotées dans une sauce curry épicée distinctive.	**$14.95**
76. Ginger Shrimp Crevettes marinées au gingembre, mêlées à des épices, et mijotées avec des tomates juteuses et des oignons savoureux.	**$13.95**
77. Shrimp Vindaloo Crevettes mijotées avec des pommes de terre dans une sauce épicée et acidulée, une spécialité du sud de l'Inde.	**$13.95**

Condiments

ITEM	PRICE
78. Basmati Rice	**$2.50**
79. Raita Yogurt with tomatoes and onions.	**$2.00**
80. Extra Chutney	**$1.00**
81. Sambar Une soupe épicée aux lentilles au cœur de la cuisine sud-indienne, mijotée avec soin pour révéler chaque nuance de goût....	**$4.00**

Desserts

ITEM	PRICE
86. Rasa Malai (3 Pieces) Trois morceaux de doux malai tendres, préparés dans un lait sucré et garnis de pistaches croquantes.	**$3.95**
87. Gulab Jamun (3 Pieces) Des boulettes à base de lait séché et de farine raffinée, frites jusqu'à obtenir une couleur prune, puis baignées dans u...	**$3.95**

Beverages

ITEM	PRICE
82. Mango Lassi	**$3.00**
84. Soda Coke/ Diet Coke/ Sprite/ Thumbs Up.	**$2.00**