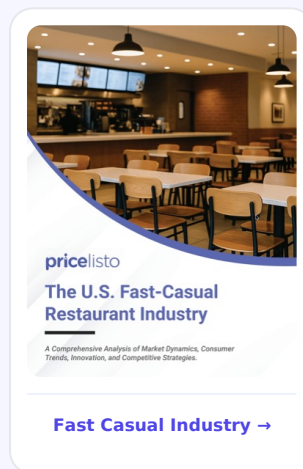




Mayuri Indian Cuisine

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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) Faux	\$8.95
18. Idli (3 Pieces) Gâteaux moelleux à base de riz et lentilles, cuits à la vapeur.	\$7.95
19. Plain Dosa Thin crispy crepe of rice and lentils.	\$8.95
20. Onion Dosa Crêpe croustillante à base de riz et lentilles, garnie d'oignons finement hachés.	\$11.95

ITEM	PRICE
21. Masala Dosa Crêpe croustillante de riz et lentilles, garnie d'un masala de pommes de terre délicatement épicé.	\$10.95
22. Mysore Masala Dosa Une crêpe fine et croustillante faite de riz et de lentilles, garnie d'un chutney spécial et farcie d'un masala de pomme...	\$10.95
24. Onion Hot Chilli Uttappam Crêpes de riz et lentilles garnies de piments verts et oignons épicés.	\$11.95

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 Lentilles jaunes mijotées lentement, relevées d'un mélange de beurre fondant, piments rouges entiers, cumin, et graines...	\$11.95
38. Dal Makhani Un plat raffiné de lentilles mijotées avec du gingembre frais, de l'ail, et des oignons, le tout rehaussé d'une touche d...	\$11.95
39. Channa Masala Pois chiches mijotés dans un mélange d'épices authentiques.	\$11.95

ITEM	PRICE
40. Bhindi Masala Okra cooked in a low flame with diced onions, tomatoes and traditional spices.	\$11.95
41. Guthi Vankaya (Bagara Baingan) De tendres aubergines braisées dans une sauce crémeuse au sésame et aux arachides, agrémentées d'un savoureux mélange d'...	\$11.95
42. Masala Aloo Gobi Pommes de terre et chou-fleur coupés en dés mijotés dans des épices et herbes aromatiques.	\$11.95
43. Baingan Bartha L'aubergine est grillée sur charbon, puis mélangée avec un savant mélange de fines herbes et épices parfumées.	\$11.95
44. Navaratan Korma Un assortiment de légumes soigneusement cuits dans une sauce douce et crémeuse.	\$11.95
45. Veg Gongura Mixed vegetable cooked in creamy sauce with gongura.	\$11.95
46. Veg Chettinad Faites mijoter des légumes variés dans un mélange parfumé d'épices séchées et torréfiées, agrémentés de noix de coco et...	\$11.95
47. Malai Kofta Boulettes de légumes mijotées dans une sauce onctueuse.	\$12.95
48. Paneer Tikka Masala Dés de fromage frais mijotés avec des poivrons verts et des oignons dans une onctueuse sauce épicée.	\$12.95
49. Palak Paneer Des cubes de fromage cottage mijotent doucement dans une sauce onctueuse d'épinards agrémentée d'épices.	\$12.95
50. Mutter Paneer Cottage cheese cubes cooked with creamy sauce, tender green peas, and spices.	\$12.95
51. Kadai Paneer Morceaux de paneer sautés avec des morceaux de poivrons et tomates dans une sauce épicée maison.	\$12.95
52. Paneer Butter Masala Morceaux de fromage cottage cuits à la poêle et nappés d'une sauce onctueuse agrémentée d'épices délicates.	\$12.95
53. Gongura Paneer Morceaux de paneer mijotés dans une sauce onctueuse rehaussée de feuilles de gongura.	\$12.95

Chicken Specialties

ITEM	PRICE
54. Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet rôti à la perfection dans un tandoor, puis enveloppés dans une sauce onctueuse et crémeuse.	\$14.95
55. Butter Chicken Boneless chicken cooked in tandoor and finished in butter.	\$14.95
56. Andhra Chicken Curry Faux-filet de poulet mijoté dans une sauce curry épicée, une recette traditionnelle de la région côtière de l'Andhra Pra...	\$13.95
57. Gongura Chicken Morceaux de poulet sans os mijotés avec des feuilles de gongura dans une sauce curry épicée distincte.	\$13.95
58. Chicken Chettinad Poulet mariné mijoté avec des épices grillées à sec, du coco et des feuilles de coriandre.	\$13.86
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

ITEM	PRICE
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 false	\$2.50

ITEM	PRICE
79. Raita Yogurt with tomatoes and onions.	\$2.00
80. Extra Chutney false	\$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 false	\$2.00