



Meesha

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Starters

ITEM	PRICE
Olives Fennel, aleppo (v, gf)	\$6.00
Corn kebab Grains de maïs tendres mélangés avec de la farine de pois chiches et parfumés au gingembre, accompagnés d'une chutney à...	\$13.00
Burrata salad Smoked eggplant, shishito peppers, pickled fresno	\$18.00
Dal moradabadi Crispy lentils, buknu masala (v, gf)	\$14.00
Moonglet Lentil crepe, achari aloo, chutneys (v, gf)	\$16.00
Amritsari fish Panfried rockfish, fenugreek leaves, caraway, lime (gf)	\$16.00
Chana chaat Pois chiches mélangés avec du citron confit, garnis de raita au concombre, radis croquants, et courgettes grillées. (v,...	\$15.00
Rarah keema pao Spiced ground lamb, garam masala, pickled veggies, brioche sliders	\$17.00

Mains

ITEM	PRICE
Paneer do pyaza false	\$21.00
Sindhi kadhi Zucchini fritters, spiced yogurt sauce, curry leaf tadka (v, gf)	\$18.00
Goan prawns Crevettes Goanaises baignées dans une sauce crémeuse au lait de coco et à la mangue verte, parfumée de feuilles de curry...	\$21.00
Benarasi scallops Apple chutney, pickled celeriac, microgreens (gf)	\$27.00
Connaught butter chicken Charcoal smoked chicken, fenugreek, spiced tomato cashew sauce (gf)	\$20.00
Peshawari gosht Faux filet d'agneau mariné dans un yaourt épicé, accompagné d'une chimichurri fraîche à la coriandre, servi avec un jalf...	\$29.00

Sides

ITEM	PRICE
Bukhara dal Slow cooked lentils, fenugreek, garam masala (v, gf)	\$12.00
Red cabbage poriyal Un savoureux mélange de chou rouge râpé avec de la noix de coco fraîchement râpée et des graines de moutarde craquantes,...	\$12.00
Beetroot raita Cumin yogurt, mint (v, gf)	\$11.00
Onion fennel salad Mint, lime (v, gf)	\$5.00
Kulcha bread Herbed butter (v)	\$5.00

ITEM	PRICE
Mint paratha Whole wheat flat bread, ghee (v)	\$5.00
Cardamom ghee rice - Small Riz au ghee parfumé à la cardamome et cumin (v, gf)	\$4.00
Cardamom ghee rice - Large Cumin scented (v, gf)	\$7.00

Desserts

ITEM	PRICE
Brioche bread pudding Chocolate, cherry, bourbon vanilla sauce (v)	\$13.00
Cardamom panna cotta Strawberry rhubarb jam, rosewater (v, gf)	\$13.00
Kesari phirni Saffron rice pudding, pistachios, seasonal fruit (v, gf)	\$13.00

Vegan Dishes

ITEM	PRICE
Olives (Vegan Dishes) Olives rehaussées d'un mariage de fenouil parfumé et de piment d'Alep pour un goût délicatement épicé.	\$6.00
Rose coconut kheer Rice pudding, honey, cardamom, fresh fruit (v, gf)	\$13.00
Corn kebab (Vegan Dishes) Sweet corn, chickpea flour, ginger, mint chutney (gf)	\$13.00
Vegan chana chaat Chickpea salad, preserved lemon, radish, grilled zucchini (gf)	\$15.00
Moonglet (Vegan Dishes) Lentil crepe, achari aloo, chutneys (gf)	\$16.00
Spring stew Braised veggies, tamarind, curry leaves (gf)	\$18.00
Non dairy bukhara dal Lentilles mijotées doucement, parfumées au fenugrec et réchauffées par le garam masala.	\$12.00
Vegan Rice - Large Mustard seeds, cilantro	\$7.00