★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Milan Indian Cuisine

Milan Indian Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Milan Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 187 items across 20 categories, prices from $1.50 to $40.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Milan Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Milan Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 187 items across 20 categories, prices from $1.50 to $40.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/milan-indian-cuisine

Menu categories: Popular Items · Appetizers · Soups and salads · Accompaniments · Chicken Entrees · Combination Dinner · Seafood Entrees · Tandoori Entrees · Lamb and Goat Entrees · Lamb Entrees · Goat Entrees · Bread · Vegetarian Entrees · Breads · Children’s Menu · Desserts · Beer · Beverages · Red Wine · White Wine

Popular Items

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillés dans notre four traditionnel, ensuite mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomate et de...	**$14.00**
Samosa Fines pâtisseries dorées renfermant un mélange de pommes de terre et de pois parfumés aux épices. Servies par paire.	**$4.00**
Bread Basket Un ensemble varié de pains cuits au tandoor : naan à l'ail, roti et naan nature.	**$6.00**
Breadbasket Un panier varié comprenant de l'ail naan parfumé, du roti traditionnel et du naan tout juste sorti de notre four tandoor...	**$6.00**
Chicken Vindaloo South Indian favourite! Chicken with potatoes in a highly spiced; tangy sauce. Gluten-free.	**$11.50**
Chicken Biryani Chicken marinated with spices, then steam-cooked naturally fragrant basmati rice. Gluten-free.	**$14.50**

Appetizers

ITEM	PRICE
Chili Paneer Deliciously crunchy and satisfying homemade cheese cubes roasted with bell peppers, onions in a sweet tomato, soy glaze	**$8.00**
Vegetable Pakora Un mélange de légumes enrobés d'une pâte à base de farine de lentilles subtilement assaisonnée, puis frits à la perfecti...	**$4.50**
Assorted Appetizers Un assortiment d'entrées pour deux personnes, comprenant du poulet tikka, un samosa végétarien croustillant et un pakora...	**$8.00**
Samosa (Appetizers) Triangles croustillants garnis de pommes de terre épicées et de petits pois. Deux par portion.	**$4.00**
Chat Papri Tender strips of spiced potatoes and peas.	**$5.50**
Fish or Chicken Pakora Tender strips of mildly spiced fish or chicken dipped in lentil flour batter and deep fried.	**$5.50**
Palak Kulcha Pain moelleux farci d'un mélange épicé d'épinards et d'herbes aromatiques.	**$4.50**
Hara Bhara Kebab Pommes de terre, épinards, coriandre et gingembre se rencontrent pour former de petits galettes savoureuses.	**$5.50**
Chicken Manchurian (Appetizers) Boulettes de poulet haché mijotées dans une sauce spéciale du chef.	**$8.00**
Tandoori Assorted Appetizers Un assortiment composé de poulet tandoori, de tendres morceaux de poulet tikka et de savoureuses brochettes de boti keba...	**$11.00**
Chilli Paneer Cubés de fromage maison croquants, mariés avec des poivrons et oignons, cuits dans une sauce tomate douce.	**$8.00**

ITEM	PRICE
Vegetable Manchurian Boulettes de légumes hachés nappées d'une sauce douce à base de tomate et sauce soya.	**$8.00**
Chicken Manchurian Boulettes de poulet haché mijotées dans une sauce à base de tomate sucrée et de soja.	**$8.00**
Gobi Manchurian Cut Califlower sauteed in chef's special sweet sauce.	**$8.00**
Chicken or Vegetable Manchurian Minced chicken or vegetable balls sautéed in chef’s special sauce.	**$8.00**
Chicken Pakora Tender strips of mildly spiced chicken dipped in lentil flour batter and deep fried.	**$6.00**
Fish Pakora Des morceaux de poisson délicatement assaisonnés, enrobés d'une pâte à base de farine de lentilles, puis plongés dans l'...	**$6.00**
Paneer Pakora Morceaux de fromage maison enrobés de pâte de farine de lentilles et plongés dans l'huile chaude jusqu'à obtenir une coq...	**$6.50**

Soups and salads

ITEM	PRICE
Mulligatwani Soup Un riche potage indien préparé avec des lentilles subtilement épicées, le tout réduit en une texture lisse et veloutée.	**$5.00**
Murg-E-Shorba Soup Un bouillon de poulet parfumé aux épices, agrémenté de feuilles d'épinards vertes.	**$5.00**
Tomato Soup Purée de tomates fraîches mijoté avec du gingembre et des épices indiennes.	**$5.00**
Kachumber Salad Un mélange rafraîchissant de tomates juteuses, concombres croquants et oignons finement tranchés, agrémenté d'un filet d...	**$5.50**
Mixed Garden Salad Un mélange frais de laitue croquante, tomates juteuses et concombres croustillants, accompagné de notre vinaigrette mais...	**$6.00**
Chicken Salad Une combinaison de légumes frais du jardin accompagnée de tranches de poulet tikka grillé.	**$6.50**

Accompaniments

ITEM	PRICE
Small Tikka Sauce Additional Tikka Sauce	**$3.00**
Extra Rice Another order of our Rice.	**$3.00**
Tamarind chutney small Sauce au tamarin préparée avec des feuilles de tamarin et délicatement parfumée d'épices douces.	**$3.00**
Mint Chutney small Un mélange rafraîchissant de menthe accompagné d'oignons, poivrons et tomates, rehaussé d'un bouquet d'herbes aromatique...	**$3.00**
Raita Refreshing homemade yoghurt with grated cucumbers and herbs.	**$2.00**
Mango or Onion Chutney Chutney onctueux à base de mangue sucrée ou d’oignon, agrémenté de tomates juteuses et rehaussé d’un mélange délicat d’é...	**$2.00**
Carrot Achar Tranches de carottes enrobées d'un mélange épicé indien, offrant une saveur piquante et exaltante.	**$1.50**

ITEM	PRICE
Achar Faux	**$1.50**

Chicken Entrees

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala (Chicken Entrees) Morceaux de poulet juteux cuits à la perfection dans notre tandoor, ensuite mijotés dans une sauce aux tomates et crème....	**$14.00**
Small Tikka Sauce (Chicken Entrees) Ajout de sauce Tikka, ajustée à votre palais, pour accompagner les plats de poulet.	**$3.00**
Chicken Vindaloo (Chicken Entrees) Poulet Vindaloo: un classique du sud de l'Inde, avec du poulet tendre et des pommes de terre mijotés dans une sauce au g...	**$11.50**
Chicken Curry Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce curry parfumée, ajustée selon vos préférences. Sans gluten.	**$11.50**
Chicken Patia Morceaux de poulet savoureux mijotés avec des mangues sucrées et acidulées, rehaussées de gingembre et d'épices, accompa...	**$13.00**
Chicken Korma Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce onctueuse et légèrement épicée, agrémentés d'amandes et de noix de caj...	**$13.50**
Chicken Jel Frazi De tendres morceaux de poulet cuits à la poêle avec du gingembre, des oignons, des tomates et un mélange épicé. Sans glu...	**$14.50**
Chicken Saag Tender pieces of chicken sautéed with deliciously spiced spinach and fresh herbs. Gluten-Free	**$13.50**
Chicken Sabji Des morceaux de poulet sans os, sautés avec votre sélection de champignons frais, brocoli ou légumes assortis. Sans glut...	**$13.50**
Chicken Sabjiwala Boneless chicken sautéed with your choice of garden fresh mushroom, broccoli or mixed vegetables. Gluten-free.	**$13.50**
Bewali Chicken Poitrine de poulet délicatement marinée dans des épices douces, rôtie dans notre four tandoor, puis mijotée à la perfect...	**$15.00**
Chicken Methi Morceaux de poulet mijotés dans une sauce parfumée au fenugrec, sans gluten.	**$13.50**
Chilli Chicken Morceaux de poulet tendre, frits à la poêle, puis mijotés dans une sauce unique avec oignons et poivrons croquants.	**$15.00**
Chicken Madras Morceaux de poulet désossé mijotés dans une sauce épicée et légèrement sucrée, typique du sud de l'Inde. Sans gluten.	**$13.50**
Chicken Biryani (Chicken Entrees) Chicken marinated with spices, then steam-cooked naturally fragrant basmati rice. Gluten-free.	**$14.50**
Butter Chicken Morceaux de poulet sans os cuits au feu de tandoor et mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates et de crème. Sa...	**$14.50**
Chicken Khatha-Mettha Tender pieces of chicken sautéed with garlic, spices, sweet and sour mangoes. Gluten-Free.	**$15.00**
Chicken Saffron Poitrine de poulet marinée dans des épices douces et rôtie au four tandoor, ensuite mijotée avec du safran et parsemée d...	**$16.00**

Combination Dinner

ITEM	PRICE
Milan Special (A Great Indian Sampler) Sélection de soupers - choisissez entre notre soupe tomate, poulet-épinard ou lentilles. Savourez notre poulet tandoori...	**$19.00**

ITEM	PRICE
Milan Special Une sélection de votre choix parmi soupe de tomate, de poulet aux épinards ou de lentilles, accompagnée de poulet tandoo...	**$19.00**
Seafood Special (A great Seafood Sampler) Crevettes tandoori grillées, tikka de poisson, masala de crevettes ou curry de chair de crabe, servis avec du riz basmat...	**$26.00**
Seafood Special Tandoori shrimp, fish tikka, shrimp masala or crabmeat curry, basmati rice, garlic naan mango pudding.	**$26.00**
Dinner for Two (A perfect Combination for Two) Samosas croustillants, suivis de morceaux de poulet tikka au four. Ensuite, crevettes tandoori parfumées, accompagnées d...	**$40.00**
Dinner for Two Une expérience épicée à partager : commencez avec les samosas croustillants et les brochettes de poulet tikka tandoori,...	**$40.00**

Seafood Entrees

ITEM	PRICE
Shrimp or Scallop Masala Crevettes ou pétoncles mijotés dans une sauce tomate et crème, agrémentés d'oignon, poivron et feuilles de fenugrec. San...	**$18.00**
Shrimp Goa Curry Curry fresh salmon or shrimp simmered in special sauce. A speciality from goa. gluten-free.	**$17.50**
Shrimp or Scallop Patia Crevettes ou pétoncles délicatement sautés avec des morceaux de mangue sucrée et acidulée, parfumés d'une touche de ging...	**$17.50**
Scallop Krahi scallop sautéed in a wok with onions, bell pepper, tomato, ginger, garlic and herbs. Gluten-Free.	**$17.50**
Shrimp or Scallop Mushroom Crevettes ou pétoncles mélangés avec des champignons frais et des tomates, le tout mijoté dans une sauce au curry légère...	**$18.00**
Scallop Korma Coquilles Saint-Jacques mijotées dans une sauce crémeuse douce, rehaussées par des amandes et des noix de cajou. Sans gl...	**$17.00**
Scallop Mushroom Noix de Saint-Jacques et champignons frais mijotés dans une sauce curry doucement épicée, accompagnés de tomates juteuse...	**$18.00**
Scallop Patia Faux filets de pétoncles sautés avec des morceaux de mangue sucrée et acidulée, infusés d'une légère note de gingembre e...	**$17.50**
Shrimp or Scallop Krahi Crevettes ou pétoncles cuits au wok avec des oignons, poivrons, tomates, gingembre, ail et une sélection d'herbes. Sans...	**$17.50**
Scallop Masala Scallop simmered in a tomato and cream sauce, with a touch of onion, pepper and fenugreek leaves. Gluten-Free.	**$18.00**
Shrimp or Scallop Korma Crevettes ou pétoncles mijotés dans une sauce crémeuse douce, agrémentés d'amandes et de noix de cajou. Sans gluten.	**$17.00**
Shrimp Masala Shrimp simmered in a tomato and cream sauce, with a touch of onion, pepper and fenugreek leaves. Gluten-Free.	**$18.00**
Shrimp Patia Crevettes mijotées avec des mangues acidulées, rehaussées d'une pointe de gingembre, d'oignons verts et d'épices savamme...	**$17.50**
Fish or Shrimp Goa Curry Filet de saumon frais ou crevettes cuits lentement dans une sauce subtilement épicée, inspirée des saveurs authentiques...	**$17.50**
Shrimp Mushroom Shrimp with fresh mushrooms and tomatoes sautéed with mildly spiced curry sauce. Gluten-free.	**$18.00**
Fish Tikka Masala Morceaux de saumon frais grillés dans notre four traditionnel, ensuite mijotés dans une sauce à base de tomates et de cr...	**$17.00**
Seafood Vindaloo Un mélange de crevettes, pétoncles et poisson mijotés avec des pommes de terre dans une sauce épicée et acidulée. Plats...	**$17.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Krahi Crevettes savoureusement sautées dans une poêle avec des oignons, poivrons, tomates, gingembre, ail et une sélection d'h...	**$17.50**
Shrimp Korma Shrimp simmered in a mild cream sauce, garnished with almonds and cashews. Gluten-free.	**$17.00**
Crab Meat Curry Chair tendre mijotée dans une sauce maison épicée, avec des assaisonnements ajustés selon vos préférences. Sans gluten.	**$19.00**
Fish Goa Curry Curry fresh salmon simmered in special sauce. A speciality from goa. gluten-free.	**$17.50**
Milan Special Biryani Un lit de riz basmati aux grains longs, infusé au safran, se marie avec crevettes, pétoncles, poulet et noix. Le tout es...	**$17.00**

Tandoori Entrees

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Tikka Morceaux de poulet désossés marinés, cuits au four tandoor pour un goût authentique. Sans gluten.	**$14.00**
Malai Kebab Morceaux de poitrine de poulet, enveloppés d'une marinade aux herbes et épices moulues sur place, puis grillés doucement...	**$14.00**
Boti Kebab Tender morsels of lamb marinated in spices and herbs, roasted to perfection. Gluten-Free.	**$17.00**
Tandoori Chicken Poulet demi-printemps mariné dans du yaourt et des épices douces, rôti dans un four tandoor traditionnel. Sans gluten.	**$13.00**
Tandoori Steak or Tandoori Shrimp Faux-filet tendre ou crevettes géantes, soigneusement marinés dans une recette maison et grillés au four tandoor. Servic...	**$17.00**
Fish Tikka Boneless fresh salmon marinated in aromatic herbs and spices; broiled in Tandoor. Gluten-Free.	**$17.00**
Tandoori Mixed Grill Un assortiment de délices tandoori comprenant du poulet, de l'agneau, du poisson et des crevettes, sans gluten.	**$20.00**

Lamb and Goat Entrees

ITEM	PRICE
Lamb or Goat Rogan Josh (Curry) Morceaux de mouton ou de chèvre tendre mijotés dans une sauce au curry savoureuse. Sans gluten.	**$16.00**
Lamb or Goat Krahi Ghost Un mariage exquis de morceaux d'agneau ou de chèvre, délicatement sautés dans un wok avec des oignons, poivrons et tomat...	**$16.00**
Lamb or Goat Vindaloo Choisissez entre l'agneau ou le chèvre, mijoté avec des pommes de terre dans une sauce acidulée. Ce plat populaire du su...	**$16.00**
Lamb Sabji Tender pieces of lamb cooked with your choice of fresh broccoli or mushroom or mixed vegetables. Gluten-free.	**$15.00**
Lamb or Goat Biryani A classic mogul dish! Succulent pieces of curried lamb or goat cooked with basmati rice, Gently flavoured with saffron a...	**$16.00**

Lamb Entrees

ITEM	PRICE
Lamb Rogan Josh / Lamb Curry De tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce curry parfumée aux épices. Sans gluten.	**$16.00**

ITEM	PRICE
Lamb Krahi Ghost Morceaux d'agneau cuits à la poêle avec oignons, poivrons, tomates, gingembre, ail et un mélange d'herbes aromatiques. S...	**$16.00**
Lamb Vindaloo Agneau épicé mijoté avec des pommes de terre dans une sauce acidulée. Plat du sud de l'Inde naturellement sans gluten.	**$16.00**
Lamb Tikka Masala Tender pieces of lamb roasted in our clay oven, then simmered in a tomato and cream sauce. Gluten-free.	**$17.00**
Saag Gosht Faux filet d'agneau mijoté avec des épinards parfumés aux fines herbes. Sans gluten.	**$15.00**
Lamb Mango Morceaux d'agneau mijotés avec des morceaux de mangue, parfumés aux herbes, relevés de gingembre frais, d'ail et d'un mé...	**$15.00**
Lamb Sabjiwala Tender pieces of lamb cooked with your choice of fresh broccoli or mushroom or mixed vegetables. Gluten-free.	**$15.00**
Lamb Pasanda Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse légèrement épicée, agrémentés d'amandes. Sans gluten.	**$16.00**
Keema Hara Dhaniya Agneau haché mijoté avec des épices moulues et agrémenté de coriandre fraîche. Sans gluten.	**$17.00**
Lamb Biryani Pieces of curried lamb cooked with basmati rice, Gently flavoured with saffron and nuts. Gluten-free.	**$16.00**

Goat Entrees

ITEM	PRICE
Goat Biryani Morceaux tendres de chèvre mijotés dans du riz basmati, infusés de safran délicat et agrémentés de noix croquantes.	**$16.00**
Goat Vindaloo Spiced goat with potatoes cooked in a tangy tomatoes sauce	**$16.00**
Goat Krahi Ghost Morceaux de chèvre cuisinés au wok avec des oignons, poivrons, tomates, gingembre, ail et un mélange d'herbes savoureuse...	**$16.00**
Goat Rogan Josh Piece of leangoat cooked in a heavenly curry sauce	**$16.00**

Bread

ITEM	PRICE
Onion & Paneer Kulcha or Onion & Methi Kulcha Pain farci d'oignons et de fromage maison ou garni d'oignons et de feuilles de fenugrec.	**$3.00**
Bread Basket (Bread) Un assortiment de pains fraîchement sortis de notre four en argile, comprenant du naan nature, du naan à l'ail et du rot...	**$6.00**

Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Matar Allo Green peas with potatoes cooked in a mildly spiced sauce. Gluten-Free.	**$13.00**
Vegetable Patia Un assortiment de légumes frais mijotés avec des mangues douces et acidulées, rehaussés d'une pointe de gingembre et d'u...	**$12.00**
Vegetable Korma Un mélange coloré de légumes, mijoté dans une sauce légère à la crème subtilement épicée. Sans gluten.	**$12.50**

ITEM	PRICE
Kofta Lajwab Mixed vegetable and paneer balls served in a spiced tomato and cream sauce.	**$12.50**
Palak Paneer Épinards frais mijotés avec des cubes de fromage indien fait maison, rehaussés par des épices douces et des herbes parfu...	**$12.50**
Vegetable Masala Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce parfumée aux tomates et herbes. Sans gluten.	**$12.50**
Matar Paneer or Matar Allo Green peas with homemade cheese or potatoes cooked in a mildly spiced sauce. Gluten-Free.	**$13.00**
Matar Paneer Un mélange de petits pois et de paneer fait maison mijote dans une sauce délicatement épicée. Sans gluten.	**$13.00**
Mushroom Broccoli Krahi Champignons frais et brocoli sautés au wok avec des oignons, poivrons, tomates, ail et herbes aromatiques. Sans gluten.	**$13.00**
Allo Gobhi Pommes de terre et chou-fleur revenus au wok avec du gingembre, des tomates et des épices. Plat végétalien et sans glute...	**$13.00**
Paneer Makhni Morceaux de fromage maison mijotés avec des oignons, poivrons et tomates, parfumés aux herbes fraîches, le tout envelopp...	**$13.00**
Allo Palak or Sabji Palak Pommes de terre ou légumes mélangés mijotés avec des épinards épicés et un mélange d'herbes.	**$11.50**
Chana Masala Pois chiches et pommes de terre en dés mijotés à la façon du Punjab. Plat végétalien et sans gluten.	**$11.00**
Chana Marsala Pois chiches et pommes de terre en dés mijotés à la manière traditionnelle du Pendjab. Plat végétalien, sans gluten.	**$11.00**
Dal Makhni or Dal Tarka Lentilles mijotées lentement, sautées dans le beurre avec de l'ail frais, du gingembre et des tomates. Sans gluten.	**$11.00**
Bhindi Masala Jeune gombo sauté avec oignon, poivron et tomates, délicatement épicé. Sans gluten.	**$11.50**
Bhindi Marsala Des tendres petits okras sont mijotés avec des oignons, poivrons et tomates, agrémentés d’un mélange d'épices aromatique...	**$11.50**
Baingen Bhaar Aubergine mijotée dans une sauce douce et aigre. Sans gluten.	**$12.50**
Shahi Paneer Morceaux de fromage maison mijotés avec des oignons, poivrons, tomates, et une sélection d'herbes, le tout enveloppé dan...	**$14.00**
Paneer Jel Frazi Morceaux de fromage maison poêlés avec du gingembre, de l'ail, accompagnés d'oignons, de tomates et de poivrons. Sans gl...	**$13.00**
Vegetable Vindaloo Un assortiment de légumes de saison mijotés dans une sauce curry piquante et acidulée. Sans gluten.	**$12.00**
Vegetable Biryani Un mélange de riz basmati parfumé, cuit à la vapeur avec un assortiment de légumes de saison, parsemé de noix croquantes...	**$12.50**

Breads

ITEM	PRICE
Onion & Methi Kulcha Pain cuit à la poêle, agrémenté d’un mélange d'oignons savoureux et de feuilles de fenugrec aromatiques.	**$3.00**
Naan Pain plat blanc traditionnel préparé à la manière pendjabie dans notre four en argile.	**$2.00**
Poori Pain élastique en blé entier, plongé dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'il devienne doré et gonflé.	**$2.00**

ITEM	PRICE
Garlic Naan Naan bread topped with fresh garlic and herbs, then baked in our clay oven.	**$2.50**
Roti Pain plat indien sans levain, fait de farine de blé entier, généreusement nappé de beurre fondu.	**$2.00**
Pratha Multicouches de pain complet non levé, agrémenté d'une touche de beurre fondu.	**$2.00**
Allo Pratha Pain plat farci aux pommes de terre légèrement épicées.	**$3.00**
Onion & Paneer Kulcha Un pain garni d'oignons frais et de fromage paneer maison.	**$3.00**
Keema Naan Pain naan garni de viande hachée, cuit avec soin dans notre four tandoor.	**$3.00**
Peshawari Naan Pain naan moelleux garni de cerises, noix de cajou, amandes et raisins secs.	**$3.50**
Breadbasket (Breads) Assortments from our clay oven, garlic naan, roti and naan.	**$6.00**

Children’s Menu

ITEM	PRICE
Chicken Dinner Faux filets de poulet croustillants servis avec du riz et des frites.	**$6.00**
Grilled Chicken Dinner Poulet tikka tandoori grillé accompagné de pain naan moelleux et d'un lit de riz parfumé.	**$6.00**
Vegetarian Un assortiment de légumes doucement mijotés dans une sauce crémeuse délicate, accompagné de riz moelleux et de pain.	**$7.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Kulfi (Mango or Pistachio) Back in time preparation of ice cream, slightly chewy texture with a sweet, creamy taste.	**$3.50**
Pistachio Kulfi Back in time preparation of ice cream, slightly chewy texture with a sweet, creamy taste.	**$3.00**
Ras Malai Douceurs moelleuses, ces petites bouchées de fromage frais sont délicatement plongées dans un lait délicatement parfumé....	**$3.00**
Malai Kulfi Back in time preparation of ice cream, slightly chewy texture with a sweet, creamy taste with almonds	**$3.00**
Gulab Jamun Des boules de lait réduites, plongées dans un sirop de sucre.	**$3.50**
Mango Kulfi Crème glacée traditionnelle à la mangue avec une texture légèrement moelleuse et un goût sucré et onctueux.	**$3.50**
Kheer or Mango Pudding Un riz au lait onctueux parfumé à la cardamome et agrémenté de noix de cajou, ou un pudding de mangue savoureux.	**$3.00**
Mango Pudding Pudding crémeux à la mangue, enrichi de saveurs tropicales et préparé avec des mangues mûres, offrant une douceur nature...	**$3.00**
Kheer Riz au lait crémeux, délicatement épicé à la cardamome et garni de noix de cajou croquantes.	**$3.00**

ITEM	PRICE
Firni Flavoured custard pudding with pistachios and almonds.	**$3.00**

Beer

ITEM	PRICE
Corona Extra	**$3.50**
Budweiser	**$3.50**
Heineken	**$3.50**
Becks	**$3.50**
Coors light	**$3.50**
Budlight	**$3.50**
Taj Mahal Imported Indian Lager in a 22oz bottle	**$6.50**

Beverages

ITEM	PRICE
Chai tea	**$2.50**
Unsweet tea	**$2.00**
Mango Lassi Refreshing yogurt shake with mangoes	**$3.00**
Sweet tea Faux	**$2.00**
Diet Coke	**$2.00**
Sprite	**$2.00**
Coke	**$2.00**

Red Wine

ITEM	PRICE
Mirassou Pinot Noir Flavors of cherry, strawberry and red currant, supported by light vanilla and oak notes.	**$22.00**
Grover Zampa Reserve Collection Indian- Blend of Cabernet Sauvignon, Shiraz and Viognier.	**$26.00**
Alamos Malbec Full and rich red with flavors of dark raspberry, finished with a touch of chocolate.	**$20.00**
Storypoint Cabernet Sauvignon Rich, full-bodied, notes of nutmeg and vanilla for a complex finish.	**$20.00**
Grover Zampa Cabernet Shiraz Arômes de fruits noirs avec des tanins soyeux et subtils, se terminant sur des notes de mûre, d'herbes et de poivre noir...	**$22.00**
Columbia Merlot Les arômes généreux de cerise et de prune se mêlent à des nuances de chêne grillé, avec une touche de vanille et de lége...	**$26.00**
Vidal Feury Cotes Du Rhone Flavor of strawberry, chocolate, prune, cherry, black fruits and pepper finish.	**$20.00**

White Wine

ITEM	PRICE
Peter Mertes Riesling Arômes de fleurs d'oranger, saveurs de lime et mandarine, finale avec des notes minérales et une touche d'agrumes.	**$20.00**
Grover Zampa Sauvignon Blanc Arômes raffinés de pomme, citron et pêche se mêlent délicatement, offrant une finale fraîche et complexe.	**$22.00**
Bonterra Viognier Des notes de pêches crémeuses, de fleurs d'agrumes et d'abricots parfumés. Dégustez une symphonie de fruits et d'épices,...	**$20.00**
William Hill Chardonnay Flavors of ripe tropical and stone fruit are complemented by notes of caramel, brown spice and toasted oak.	**$20.00**
Cavaliere D'oro Pinot Grigio Filled with lively aromas, a light and crisp texture, and intense fruit flavors.	**$20.00**
Beringer White Zinfandel Sweet and refreshing, red berry, citrus and melon flavor.	**$20.00**
Bonterra Sauvignon Blanc Intense aromas of citrus, kiwi and fresh Organic Grapes.	**$20.00**
Peter Mertes Aromas of orange blossom, flavor of lime and mandarin orange, finishes with mineral and citrus zest.	**$15.00**