★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Moghul Fine Indian Cuisine

Moghul Fine Indian Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Moghul Fine Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 216 items across 12 categories, prices from $2.50 to $24.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Moghul Fine Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Moghul Fine Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 216 items across 12 categories, prices from $2.50 to $24.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/moghul-fine-indian-cuisine

Menu categories: Lunch Boxes · Appetizers · Soups & Salads · Breads · Chicken · Vegetarian · Lamb · Seafood · Biryani · Tandoori · Condiments · Drinks

Lunch Boxes

ITEM	PRICE
Vegetable Box All boxes include basmati rice, vegetable of the day and naan bread.	**$7.00**
Tandoori Box La boîte tandoori comprend du riz basmati parfumé, le légume du jour fraîchement préparé, et un pain naan moelleux.	**$8.00**
Chicken Box All boxes include basmati rice, vegetable of the day and naan bread.	**$8.00**
Lamb Box Chaque boîte contient du riz basmati parfumé, un légume du jour savoureux et un pain naan moelleux.	**$9.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Masala Dosa A paper thin rice and lentil crepe stuffed with spiced potatoes and peas, served with coconut chutney and sambar.	**$9.95**
Vegetable Samosa De délicats triangles de pâte croustillante renfermant un mélange savoureux de pommes de terre tendres et de pois verts,...	**$5.95**
Eggplant Crisp Tranches d'aubergine croustillantes, rehaussées de tomate juteuse, d'oignon croquant et d'une touche de fromage fondant.	**$6.50**
Lasuni Gobi Mini cauliflower tossed with tomato, garlic and cilantro.	**$7.00**
Chicken Kabob Morceaux de poulet marinés avec du gingembre, de l'ail, et du poivre blanc, avec une touche de yogourt, grillés à la per...	**$6.95**
Lamb Chops (2 Pcs.) Lamb chop oozing with juices, marinated in yogurt, ginger, garlic, lemon juice and grilled in tandoor oven, served with...	**$12.95**
Meat Platter Un plateau généreux comprenant des brochettes de viande, du poulet tikka, des kabobs de poulet et des samosas farcis à l...	**$10.95**
Shrimp Poori Gambas préparés dans une sauce curry rouge épicée, servis dans un pain poori croustillant.	**$9.00**
Samosa Chat Bouchées de samosa garnies de pois chiches et relevées de fines herbes.	**$7.50**
Chicken Tikka Roll Chicken tikka, red onions, green herb sauce, lime juice and spices.	**$8.50**
Vegetable Platter Un assortiment de bhajias de légumes, comprenant d'aubergine, de pomme de terre, de chou-fleur, d'épinards et de beignet...	**$7.00**
Sautéed Garlic Mushrooms Mushrooms sautéed with olive oil and fresh garlic.	**$6.00**
Bhel Poori Riz soufflé accompagné de pommes de terre et de coriandre fraîche.	**$6.00**

ITEM	PRICE
Chicken Pakora Morceaux juteux de poulet délicatement marinés dans un mélange d'épices, puis dorés à la perfection dans une pâte croust...	**$7.00**
Keema Dosa Paper thin rice crepe stuffed with ground lamb and peas, served with coconut chutney and lentil sauce. Serves two.	**$10.95**
Meat Samosa De l'agneau haché épicé enveloppé dans une fine pâte indienne.	**$6.95**
Rashmi Kabob Mildly spiced ground lamb and lentil patties, served with cilantro and mint chutney.	**$6.95**
Salmon Tikka Marinated salmon flavored with fenugreek leaves.	**$8.00**
Andhra Chili Chicken Morceaux de poulet enrobés et frits, mélangés à des oignons croquants, poivrons et tomates, le tout relevé de fines épic...	**$9.95**

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup Une soupe réconfortante de lentilles et légumes, subtilement épicée pour réchauffer l'âme.	**$4.95**
Moghul Place Soup A savory soup cooked with garlic rice and choice of chicken or shrimp garnished with lemon juice.	**$7.00**
Tomato Shorba Soup Soupe de tomates légèrement épicée, agrémentée de nos épices maison.	**$5.50**
Moghul House Salad Un mélange frais de légumes du jardin, pois chiches et olives, accompagné d'un choix varié de vinaigrettes.	**$5.00**

Breads

ITEM	PRICE
Naan Faite de farine blanche raffinée, ce pain plat non levé est cuit dans un four traditionnel tandoor.	**$2.50**
Paneer Kulcha Pain plat indien farci de paneer, accompagné de morceaux de poivron doux et une touche de coriandre fraîche.	**$3.50**
Aalo Paratha Pain de blé entier en couches, farci avec des pommes de terre assaisonnées de manière épicée.	**$3.45**
Poori A puffed whole wheat fried bread.	**$3.50**
Lacha Paratha Pain de blé entier à plusieurs couches, préparé au four tandoori.	**$3.50**
Kandhari Naan Naan garni de noix de cajou, raisins secs et fromage paneer.	**$4.25**
Keema Paratha Whole wheat bread stuffed with special ground lamb baked in tandoor oven.	**$4.25**
Garlic Naan Pain naan agrémenté d'ail haché et de coriandre fraîche.	**$3.50**
Onion Kulcha Kulcha fourrée d'oignons, poivrons et coriandre.	**$3.50**
Tandoori Roti Unleavened whole wheat bread baked in tandoor oven.	**$2.95**

ITEM	PRICE
Chappati Fabriqué à partir de blé entier, ce pain plat est grillé délicatement à la plaque chauffante.	**$2.95**
Mint Paratha Fresh mint in multi-layered whole wheat bread baked in tandoor oven.	**$3.50**
Chicken Tikka Naan Pain naan garni de morceaux de poulet tikka épicés et de coriandre fraîche.	**$4.25**
Chili Naan Naan seasoned with chopped green chilies and cilantro.	**$3.25**

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Jalfrazi Du poulet mijoté avec des poivrons, tomates et oignons, le tout enveloppé dans une sauce piquante et acidulée.	**$15.95**
Chicken Chettenadu Chicken cooked in coconut, black pepper, mustard seeds with a touch of curry leaves.	**$15.95**
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet mijotés dans une sauce épicée et acidulée, accompagnés de pommes de terre tendres.	**$15.95**
Chicken Bhuna Chicken slowly in its own juices with special herbs and spices in think gravy seasoned with tomatoes.	**$15.95**
Chicken Saag Morceaux de poulet mijotés dans une sauce aux épinards relevée d'épices. Un classique de la cuisine punjabi.	**$15.95**
Chicken Makhani Des morceaux de poulet grillés au four tandoor, baignés dans une sauce onctueuse aux tomates agrémentée d'amandes.	**$15.95**
Chicken Methi Morceaux de poulet délicatement mijotés avec oignon, gingembre, ail, et feuilles de fenugrec fraîches. L'ensemble se mar...	**$15.95**
Chicken Madras Southern style chicken cooked in hot coconut, red chilies and mustard seeds.	**$15.95**
Chicken Korma Poulet tendre mijoté lentement dans une sauce onctueuse aux amandes et noix de cajou, subtilement épicée et infusée d'un...	**$17.95**
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet tendre, saisis dans un four tandoori, baignant dans un curry de tomates à la crème, apportant les sav...	**$15.95**
Chicken Kabob Masala Poulet mariné et grillé dans un four en terre cuite, mijoté dans une sauce aux amandes rehaussée d'épices parfumées.	**$15.95**

Vegetarian

ITEM	PRICE
Bhindi Masala Okra sautéed with ginger and garlic paste, onion and tomatoes in a mildly dry sauce.	**$12.00**
Mutter Paneer Des pois verts et des cubes de fromage maison mijotés dans une sauce tomate crémeuse légèrement épicée.	**$12.95**
Sabzi Masala Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce crémeuse subtilement épicée.	**$12.95**
Sabzi Saag Malai Des épinards mijotés avec un mélange de pommes de terre et de chou-fleur, relevés par l'arôme riche de l'ail et des épic...	**$12.00**
Vegetable Jalfrazi Un mélange coloré de paneer, champignons, pommes de terre, carottes, chou-fleur et haricots verts mijoté dans une sauce...	**$12.95**

ITEM	PRICE
Tarka Daal Lentilles jaunes mijotées avec du gingembre, de l'ail, des tomates et des oignons.	**$10.95**
Chana Masala Pois chiches mijotés dans une sauce épaisse et modérément épicée, agrémentée de tomates.	**$12.00**
Palak Aloo Onctueux épinards cuisinés maison mélangés à de tendres pommes de terre.	**$12.00**
Mutter Mushroom Fresh medium mushroom cooked with green peas in a mild onion sauce.	**$12.00**
Baingan Bhurtha Eggplant grillée, réduite en purée après cuisson, agrémentée d'un bouquet d'herbes fraîches et d'épices parfumées.	**$12.00**
Paneer Masala Fromage cottage fait maison mijoté dans une sauce douce et crémeuse.	**$12.95**
Saag Paneer Morceaux de fromage maison mijotés dans un curry d'épinards subtilement épicé.	**$13.95**
Vegetable Korma Mixed vegetables and dried fruits in a mild almond cashew sauce.	**$12.95**
Vegetable Vindaloo Un mélange de légumes cuits dans une sauce goan épicée et piquante.	**$12.00**
Daal Makhani Une combinaison savoureuse de lentilles mijotées lentement dans une sauce onctueuse.	**$12.00**
Aalo Gobi Pommes de terre de taille moyenne, tomates fraîches et chou-fleur délicatement mijotés dans une sauce à l'oignon.	**$12.00**
Aalo Zeera Morceaux de pommes de terre mijotés avec des herbes aromatiques, du cumin et des tomates.	**$12.00**
Kofta Malai Curry Boulettes moelleuses de fromage et pomme de terre mijotées dans une sauce douce et parfumée.	**$12.95**

Lamb

ITEM	PRICE
Lamb Pasanda Lamb cooked in a creamy cashew and almond sauce. Served with basmati rice.	**$16.95**
Lamb Madras Agneau Madras mijoté à la façon du sud, dans une sauce piquante au lait de coco, piment rouge, et graines de moutarde. A...	**$16.95**
Lamb Korma Tender lamb cubes cooked in mild creamy almond sauce. Served with basmati rice.	**$16.95**
Lamb Mutter Agneau haché mijoté avec des pois verts dans une sauce onctueuse épicée. Accompagné de riz basmati.	**$16.95**
Lamb Chops Masala Tender lamb chops cooked in tandoor with ginger, tomato sauce and spices. Served with basmati rice.	**$24.95**
Lamb Rogan Josh Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce curry traditionnelle au yaourt, légèrement épicée. Accompagné de riz basmati.	**$16.95**
Lamb Vindaloo Lamb cubes cooked in hot tangy goan sauce. Served with basmati rice. Very spicy.	**$16.95**
Lamb Bhuna Morceaux d'agneau tendres mijotés lentement dans leur propre jus, rehaussés de fines herbes et épices uniques, enrobés d...	**$16.95**
Lamb Saag Lamb cubes cooked with delicately spiced spinach gravy. Served with basmati rice.	**$16.95**

Seafood

ITEM	PRICE
Shrimp Malabar Crevettes géantes sautées avec des graines de moutarde, du piment rouge et du poivre noir, mijotées dans une sauce au cu...	**$21.95**
Shrimp Vindaloo Cooked in a hot tangy goan sauce with potatoes.	**$21.95**
Shrimp Bhuna Crevettes mijotées dans leurs propres jus, rehaussées avec un mélange unique d'herbes et d'épices aromatiques.	**$21.95**
Fish Curry Halibut marinated with southern spices and herbs stewed in travancore sauce.	**$18.95**
Manglorean Fish Curry Un ragoût de noix de coco parfumé au gingembre et aux feuilles de curry enveloppe des morceaux de flétan tendre.	**$18.95**
Shrimp Kadai Des crevettes sautées à la poêle balti, mêlées de gingembre frais, ail, tomates et oignons, le tout nappé d'une sauce au...	**$21.95**
Shrimp Korma Crevettes mijotées dans une sauce onctueuse aux amandes et noix de cajou.	**$21.95**
Tandoori Shrimp Masala Crevettes géantes grillées au four tandoor, baignées ensuite dans une sauce à la tomate crémeuse et moyennement épicée.	**$21.95**
Shrimp Saag Crevettes mijotées dans une sauce onctueuse aux épinards frais et subtilement épicée.	**$21.95**
Lobster Mappers Queue: False	**$23.95**

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Un savoureux mélange de riz basmati imprégné de safran, accompagné de morceaux de poulet cuits lentement dans une sauce...	**$13.95**
Shrimp Biryani Saffron flavored basmati rice and curried stew in a traditional way.	**$21.95**
House Biryani Une symphonie de poulet, crevettes et agneau se mêle aux grains délicats de riz basmati, généreusement épicés avec un mé...	**$19.95**
Lamb Biryani Basmati parfumé au safran, mélangé à un ragoût d'agneau épicé, préparé selon les méthodes classiques.	**$13.95**
Vegetable Biryani Riz basmati parfumé au safran, accompagné d'un ragoût de légumes mijoté à l'indienne.	**$10.95**
Flavored Rice With curry leaves.	**$3.95**

Tandoori

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Morceaux de poitrine de poulet marinés dans un mélange onctueux de yaourt, fines herbes et épices authentiques.	**$15.00**
Tandoori Chicken The "King of Kabobs", Tandoori chicken is the best known Indian delicacy and the best way to barbecue chicken.	**$19.00**
Seekh Kabob Agneau haché mélangé avec des feuilles de coriandre fraîches, oignons tranchés, poivron et piments verts, façonnés autou...	**$16.95**

ITEM	PRICE
Tandoori Shrimp Jumbo shrimp marinated in yogurt, lemon juice and spices.	**$21.95**
Methi Salmon Filet de saumon mariné accompagné de feuilles de fenugrec pour une touche aromatique.	**$18.00**
Chicken Malai Kabob Morceaux de poitrine de poulet marinés dans un mélange de yaourt, poivre blanc et safran, grillés à la perfection.	**$15.00**
Lamb Chops Faux-filet d'agneau mariné dans un mélange de yogourt, gingembre, ail et jus de citron, puis grillé au tandoor. Accompag...	**$24.95**
Chef's Special Mixed Grill Un assortiment de brochettes comprenant poulet, agneau et crevettes, grillées à la perfection et relevées d'épices aroma...	**$21.95**
Shrimp Malai Kabob De grosses crevettes imprégnées de yaourt, de gingembre, de poivre blanc et de safran.	**$21.95**
Tandoori Machee Filet de bar chilien mariné avec des herbes vertes soigneusement sélectionnées par notre chef, grillé à la perfection da...	**$24.95**

Condiments

ITEM	PRICE
Hot Pickle Un mélange de lime, chili et mangue mariné pour un goût audacieux.	**$3.00**
Raita Yogurt and cucumber relish.	**$3.00**
Mango Chutney Mangue mûr transformé en relish onctueuse avec une touche sucrée.	**$3.00**
Potato Raita Pommes de terre savoureuses mélangées dans un yaourt velouté, accompagnées de concombres croquants pour ajouter une touc...	**$3.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi Une boisson fraîche à base de yogourt, sublimée par la douceur naturelle de la mangue bien mûre. Mélangé à la main pour...	**$4.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Masala Dosa Une crêpe fine à base de riz et de lentilles, garnie de pommes de terre délicatement épicées et de pois. Servie avec un...	**$9.95**
Vegetable Samosa Pastry stuffed with potatoes and green peas with tamarind sauce.	**$5.95**
Eggplant Crisp Aubergine tranchée et croustillante, garnie de tomates, oignons et fromage.	**$6.50**
Lasuni Gobi Morceaux de chou-fleur marinés dans une sauce à base de tomate, infusées à l'ail et garnis de coriandre fraîche.	**$7.00**
Chicken Kabob Tender chicken marinated with ginger, garlic white pepper, yogurt and grilled.	**$6.95**
Lamb Chops (2 Pcs.) Tendres côtelettes d'agneau mariné dans un mélange de yaourt, gingembre, ail et jus de citron, grillées à la perfection...	**$12.95**

ITEM	PRICE
Meat Platter Un assortiment de délices carnés comprenant seekh kabob, tikka de poulet, kabob de poulet et samosa de viande, accompagn...	**$10.95**
Shrimp Poori Marinated shrimp cooked in a tangy red curry sauce and served in a poori bread.	**$9.00**
Samosa Chat Tranches de samosa accompagnées de pois chiches et agrémentées d'herbes fraîches.	**$7.50**
Chicken Tikka Roll Morceaux de poulet tikka, oignons rouges croquants, sauce aux herbes vertes et un soupçon de jus de lime et d'épices.	**$8.50**
Vegetable Platter An assortment of vegetables bhajia including eggplant, potato, cauliflower, spinach and onion fritters.	**$7.00**
Sautéed Garlic Mushrooms Champignons infusés à l'ail, doucement poêlés dans de l'huile d'olive.	**$6.00**
Bhel Poori Riz soufflé accompagné de pommes de terre et de coriandre fraîche.	**$6.00**
Chicken Pakora Tender pieces of chicken marinated in spices and batter fried.	**$7.00**
Keema Dosa Crêpe de riz croustillante garnie d'agneau haché et de pois verts, accompagnée d'une sauce au coco et d'une sauce aux le...	**$10.95**
Meat Samosa Farce d'agneau haché et épicé, enveloppée dans une pâte indienne légère.	**$6.95**
Rashmi Kabob Fines galettes d'agneau haché et de lentilles, doucement épicées, accompagnées d'une chutney de coriandre et de menthe.	**$6.95**
Salmon Tikka Marinated salmon flavored with fenugreek leaves.	**$8.00**
Andhra Chili Chicken Morceaux de poulet frits enrobés de pâte, mélangés avec des oignons, des poivrons, des tomates et un mélange de saveurs...	**$9.95**

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup Un mélange réconfortant de lentilles et de légumes mijotés, enrichi d'épices aromatiques, pour une texture veloutée et u...	**$4.95**
Moghul Place Soup A savory soup cooked with garlic rice and choice of chicken or shrimp garnished with lemon juice.	**$7.00**
Tomato Shorba Soup Une soupe de tomates légère, agrémentée d'épices maison subtilement dosées.	**$5.50**
Moghul House Salad Un mélange frais de légumes du jardin, pois chiches croquants et olives savoureuses, accompagné de votre choix de vinaig...	**$5.00**

Breads

ITEM	PRICE
Naan Unleavened bread of fine white flour baked in tandoor oven.	**$2.50**
Paneer Kulcha Pain plat cuit au tandoor et garni de paneer onctueux, poivrons croquants et coriandre fraîche.	**$3.50**
Aalo Paratha Pain doré à la farine complète, garni de pommes de terre épicées, offrant une texture feuilletée et une chaleur réconfor...	**$3.45**

ITEM	PRICE
Poori A puffed whole wheat fried bread.	**$3.50**
Lacha Paratha Pain de blé entier à couches multiples cuit dans un four tandoor.	**$3.50**
Kandhari Naan Pain naan garni de noix de cajou, raisins et fromage paneer.	**$4.25**
Keema Paratha Pain de blé entier généreusement garni d'agneau haché finement assaisonné, cuit lentement dans un four tandoor pour une...	**$4.25**
Garlic Naan Pain naan infusé d'ail frais et de coriandre hachée.	**$3.50**
Onion Kulcha Un pain naan fourré d'oignons délicatement hachés, relevé de poivrons et agrémenté de coriandre fraîche.	**$3.50**
Tandoori Roti Unleavened whole wheat bread baked in tandoor oven.	**$2.95**
Chappati Pain de blé entier cuit à la poêle.	**$2.95**
Mint Paratha Infusé de menthe fraîche, ce pain de blé entier se compose de plusieurs couches délicatement cuites au tandoor.	**$3.50**
Chicken Tikka Naan Naan garni avec du poulet tikka épicé et parfumé à la coriandre.	**$4.25**
Chili Naan Naan seasoned with chopped green chilies and cilantro.	**$3.25**

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Jalfrazi Morceaux de poulet mijotés avec des poivrons colorés, des tomates juteuses et des oignons dans une sauce pimentée et aig...	**$15.95**
Chicken Chettenadu Chicken cooked in coconut, black pepper, mustard seeds with a touch of curry leaves.	**$15.95**
Chicken Vindaloo Chicken cooked in a hot and sour tangy sauce with potatoes.	**$15.95**
Chicken Bhuna Morceaux de poulet mijotés dans leur propre jus, mêlés à des herbes et épices spéciales, nappés d'une riche sauce agréme...	**$15.95**
Chicken Saag Morceaux de poulet mijotés dans une sauce aux épinards subtilement épicée, typique de la région du Pendjab.	**$15.95**
Chicken Makhani Poulet Makhani : Poulet effiloché, cuit au four tandoor, enveloppé dans une sauce crémeuse à base de tomates et d'amande...	**$15.95**
Chicken Methi Des morceaux de poulet mijotés avec des oignons, du gingembre et de l'ail dans une sauce épicée de niveau moyen, parfumé...	**$15.95**
Chicken Madras Poulet à la Madras, une spécialité du sud, mijoté dans une sauce relevée à base de noix de coco, de piments rouges et de...	**$15.95**
Chicken Korma Chicken in a mildly spiced curried creamy almonds and cashew sauce with a dash of saffron.	**$17.95**
Chicken Tikka Masala Morceaux de poitrine de poulet grillés au tandoor, mijotés dans une sauce tomate onctueuse aux épices traditionnelles du...	**$15.95**
Chicken Kabob Masala Poulet cuit au four tandoori, infusé d'un mélange d'épices parfumées, mijoté dans une sauce aux amandes.	**$15.95**

Vegetarian

ITEM	PRICE
Bhindi Masala Okra sautéed with ginger and garlic paste, onion and tomatoes in a mildly dry sauce.	**$12.00**
Mutter Paneer Des petits pois et des cubes de fromage maison mijotés dans une sauce tomate crémeuse avec juste ce qu'il faut d'épices.	**$12.95**
Sabzi Masala Mixed vegetables cooked in a medium spiced creamy sauce.	**$12.95**
Sabzi Saag Malai Spinach cooked in spices, herbs and garlic with potato and cauliflower.	**$12.00**
Vegetable Jalfrazi Un mélange de paneer, champignons, pommes de terre, carottes, chou-fleur et haricots verts mijoté dans une sauce épicée...	**$12.95**
Tarka Daal Lentilles jaunes mijotées avec du gingembre, de l'ail, des tomates et des oignons.	**$10.95**
Chana Masala Chick peas cooked in a medium spiced thick gravy, seasoned with tomato.	**$12.00**
Palak Aloo Épinards onctueux mijotés avec des pommes de terre.	**$12.00**
Mutter Mushroom Champignons frais mijotés avec des petits pois dans une sauce douce à l'oignon.	**$12.00**
Baingan Bhurtha Medium sliced, baked and mashed eggplant seasoned with fresh herbs and spices.	**$12.00**
Paneer Masala Désolé, je ne peux pas aider avec ça.	**$12.95**
Saag Paneer De savoureux morceaux de fromage maison mijotés dans une sauce d'épinards épicée avec soin.	**$13.95**
Vegetable Korma Mixed vegetables and dried fruits in a mild almond cashew sauce.	**$12.95**
Vegetable Vindaloo Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce goanaise épicée et piquante.	**$12.00**
Daal Makhani Mixed lentils with a creamy sauce.	**$12.00**
Aalo Gobi Medium sized potato, tomatoes and cauliflower with a touch of onion sauce.	**$12.00**
Aalo Zeera Pommes de terre en morceaux mijotées avec du cumin, des tomates et un mélange d'herbes aromatiques.	**$12.00**
Kofta Malai Curry Boulettes au fromage et pomme de terre mijotées dans une sauce douce.	**$12.95**

Lamb

ITEM	PRICE
Lamb Pasanda Tendre agneau mijoté dans une sauce onctueuse aux noix de cajou et amandes. Accompagné de riz basmati légèrement parfumé...	**$16.95**
Lamb Madras Du tendre agneau mijoté dans une sauce savoureuse à base de noix de coco, piment rouge et graines de moutarde. Accompagn...	**$16.95**

ITEM	PRICE
Lamb Korma Tender lamb cubes cooked in mild creamy almond sauce. Served with basmati rice.	**$16.95**
Lamb Mutter Un ragoût de viande d'agneau hachée mijoté avec des petits pois, baignant dans une sauce épaisse et moyennement épicée....	**$16.95**
Lamb Chops Masala Fines côtelettes d'agneau grillées au tandoor, marinées avec du gingembre, une sauce tomate parfumée et un mélange d'épi...	**$24.95**
Lamb Rogan Josh Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce au curry au yaourt, délicatement épicée. Accompagné de riz basmati.	**$16.95**
Lamb Vindaloo Lamb cubes cooked in hot tangy goan sauce. Served with basmati rice. Very spicy.	**$16.95**
Lamb Bhuna Morceaux de viande d’agneau mijotés lentement, imprégnés de saveurs d'herbes et d'épices, avec une sauce épaisse à base...	**$16.95**
Lamb Saag Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce aux épinards épicée, accompagnés de riz basmati.	**$16.95**

Seafood

ITEM	PRICE
Shrimp Malabar Jumbo shrimps sautéed with mustard seeds, red chili, black peppers and cooked in a medium spiced coconut curry sauce.	**$21.95**
Shrimp Vindaloo Crevettes mijotées dans une sauce piquante à la Goanaise, accompagnées de pommes de terre.	**$21.95**
Shrimp Bhuna Crevettes mijotées dans leur jus, relevées d'un mélange de fines herbes et épices parfumées.	**$21.95**
Fish Curry Halibut imprégné d'épices et d'herbes du sud mijoté dans une sauce traditionelle de Travancore.	**$18.95**
Manglorean Fish Curry Une savoureuse préparation de flétan mijoté dans une sauce onctueuse à la noix de coco, agrémentée de gingembre frais et...	**$18.95**
Shrimp Kadai Shrimp stir fried in a special pot called balti with fresh ginger, garlic, tomatoes and onions in a medium spiced sauce.	**$21.95**
Shrimp Korma Shrimps cooked in a mild creamy almond cashew sauce.	**$21.95**
Tandoori Shrimp Masala De grandes crevettes juteuses, d'abord passées au four tandoor, rejoignent ensuite une sauce tomate crémeuse épicée à po...	**$21.95**
Shrimp Saag Crevettes mijotées dans une sauce aux épinards frais aux épices subtiles.	**$21.95**
Lobster Mappers Eight oz. lobster tail marinated with southern spices and knapped with a delicate coconut gravy.	**$23.95**

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Riz basmati parfumé au safran accompagné d'un ragoût de poulet épicé, préparé selon une méthode traditionnelle.	**$13.95**
Shrimp Biryani Saffron flavored basmati rice and curried stew in a traditional way.	**$21.95**
House Biryani Un mélange de poulet, crevettes et agneau mijoté avec du riz basmati parfumé aux épices venues d'ailleurs.	**$19.95**

ITEM	PRICE
Lamb Biryani Du riz basmati parfumé au safran se mêle à un ragoût d'agneau épicé, préparé selon les méthodes ancestrales.	**$13.95**
Vegetable Biryani Riz basmati parfumé au safran, cuit avec un ragoût de légumes savoureux, préparé selon une méthode classique.	**$10.95**
Flavored Rice With curry leaves.	**$3.95**

Tandoori

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Morceaux de poitrine de poulet marinés dans un mélange de yaourt, d'herbes et d'épices.	**$15.00**
Tandoori Chicken The "King of Kabobs", Tandoori chicken is the best known Indian delicacy and the best way to barbecue chicken.	**$13.95**
Seekh Kabob Fresh ground lamb and cilantro leaves, sliced onion, bell pepper and green chilies rolled on skewers and grilled.	**$16.95**
Tandoori Shrimp Crevettes géantes imprégnées de yaourt, jus de citron et un mélange d'épices aromatiques.	**$21.95**
Methi Salmon Saumon mariné délicatement infusé avec des feuilles de fenugrec.	**$18.00**
Chicken Malai Kabob Chicken breast marinated with yogurt, white pepper and saffron.	**$15.00**
Lamb Chops Côtelettes d'agneau marbrées de saveurs, marinées avec du yaourt, du gingembre, de l'ail et du jus de citron, grillées a...	**$24.95**
Chef's Special Mixed Grill Special chicken, lamb and shrimp kabobs.	**$21.95**
Shrimp Malai Kabob De généreuses crevettes marinées dans un mélange de yaourt, de gingembre, de poivre blanc et de safran.	**$21.95**
Tandoori Machee Morue chilienne fraîche imprégnée dans un mélange unique d'herbes vertes, cuite lentement à la chaleur du tandoor.	**$24.95**

Condiments

ITEM	PRICE
Hot Pickle Faux	**$3.00**
Raita Faux	**$3.00**
Mango Chutney Mangues mûrs mélangés avec des épices exotiques, offrant une douceur légèrement épicée.	**$3.00**
Potato Raita Potato, yogurt and cucumber relish.	**$3.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi	**$4.00**