



Moghul Fine Indian Cuisine

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 Pori 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 Pori Riz soufflé accompagné de pommes de terre et de coriandre fraîche.	\$6.00
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

ITEM	PRICE
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 épices.	\$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
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

ITEM	PRICE
Chili Naan	\$3.25
Naan seasoned with chopped green chilies and cilantro.	

Chicken

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

Vegetarian

ITEM	PRICE
Bhindi Masala	\$12.00
Okra sautéed with ginger and garlic paste, onion and tomatoes in a mildly dry sauce.	
Mutter Paneer	\$12.95
Des pois verts et des cubes de fromage maison mijotés dans une sauce tomate crémeuse légèrement épicée.	
Sabzi Masala	\$12.95
Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce crémeuse subtilement épicée.	
Sabzi Saag Malai	\$12.00
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...	
Vegetable Jalfrazi	\$12.95
Un mélange coloré de paneer, champignons, pommes de terre, carottes, chou-fleur et haricots verts mijoté dans une sauce...	
Tarka Daal	\$10.95
Lentilles jaunes mijotées avec du gingembre, de l'ail, des tomates et des oignons.	
Chana Masala	\$12.00
Pois chiches mijotés dans une sauce épaisse et modérément épicée, agrémentée de tomates.	
Palak Aloo	\$12.00
Onctueux épinards cuisinés maison mélangés à de tendres pommes de terre.	

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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 traditionnelle 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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$4.00