★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Moghul Indian Cuisine

Moghul Indian Cuisine

Menu Prices — October 26, 2026

Moghul Indian Cuisine menu with prices in United States, updated November 2019: 60 items across 13 categories, prices from $6.00 to $38.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Moghul Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Moghul Indian Cuisine menu with prices in United States, updated November 2019: 60 items across 13 categories, prices from $6.00 to $38.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/moghul-indian-cuisine

Menu categories: Beverages · Soups · Bread and Naan · Chicken Specialty · Lamb Specialty · Seafood Specialty · Tandoori Speciality · Vegetarian Specialty · Rice Specialty · Side Orders · Mithai · Street Starters · Special Appetizers

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Un mariage onctueux de yogourt tropical et de mangue mûre, délicatement mélangé pour une douceur rafraîchissante.	**$7.00**
Assorted sodas	**$6.00**

Soups

ITEM	PRICE
Paruppu Rasam	**$8.00**
Tomato Basil Soup Tomatoes blended with basil and spices.	**$8.00**

Bread and Naan

ITEM	PRICE
Garlic Naan Garlic Naan : Une pâte légère infusée d'ail frais, accompagnée de fines herbes et de coriandre.	**$7.00**
Naan A bread made from refined flour and baked in a clay oven.	**$6.00**
Cheese Naan A bread stuffed with paneer and baked in a clay oven.	**$8.00**
Roti Pain plat indien à base de blé entier, doucement cuit dans un four tandoor.	**$6.00**
Kashmiri Naan Sweet naan stuffed with fruits, nuts, raisins, and coconut.	**$8.00**
Chili Naan Naan topped with green chilies and cilantro.	**$7.00**

Chicken Specialty

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet tikka saisis avec des poivrons et des oignons, mijotés dans une sauce tomate crémeuse et épicée.	**$20.00**
Moghul Chicken Curry Boneless chicken cooked in a house special royalty sauce	**$20.00**
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet marinés dans du vinaigre, des piments et des épices, mijotés avec des pommes de terre dans une sauce...	**$20.00**
Chicken Korma Poulet mijoté dans une sauce crémeuse à base d'amandes et de noix de cajou.	**$20.00**

ITEM	PRICE
Chicken Xacuti Poulet mijoté dans une sauce onctueuse à base de noix de coco, accompagné de tendres morceaux de pommes de terre.	**$20.00**
Chicken Saag Morceaux de poulet mijotés dans une sauce crémeuse aux épinards, rehaussés d'épices indiennes aromatiques.	**$20.00**

Lamb Specialty

ITEM	PRICE
Moghul Lamb Curry Lamb cooked with curry sauce and Indian spices.	**$22.00**
Lamb Tikka Masala Cubes of lamb tikka cooked in a zesty tomato and cashew gravy.	**$22.00**
Lamb Vindaloo Agneau imprégné de vinaigre, piments et épices.	**$22.00**
Lamb Korma Lamb cooked in almond and cashew-based sauce.	**$22.00**
Lamb Saag Morceaux d'agneau mijotés avec des épinards hachés et un mélange subtil d'épices indiennes.	**$22.00**
Lamb Xacuti Lamb cooked in a coconut-based gravy with potatoes.	**$22.00**

Seafood Specialty

ITEM	PRICE
Shrimp Tikka Masala Shrimp Cooked in a zesty tomato and cashew gravy.	**$22.00**
Shrimp Curry Shrimp cooked in a curry sauce with Indian spices.	**$21.00**
Shrimp Vindaloo Shrimp marinated with vinegar, chilies, and spices.	**$21.00**

Tandoori Speciality

ITEM	PRICE
Cornish Hen Tandoori	**$20.00**
Mixed Tandoori Platter	**$30.00**
Chicken Tikka Chicken marinated overnight in ginger, garlic, lemon juice, and yogurt skewered and grilled in a clay oven.	**$20.00**
Lamb Chop Marinated rack of lamb in fresh ginger juice, yogurt and spices.	**$38.00**
Tandoori Shrimp Crevettes fraîches baignées dans un mélange de yaourt et d'épices délicates.	**$26.00**
Seekh Kabab Lamb Minced lamb wrapped on a skewer and grilled in tandoor.	**$24.00**

Vegetarian Specialty

ITEM	PRICE

Panner Tikka Masala **$18.00**

Channa Masala **$17.00**
Pois chiches mijotés avec des oignons, des pommes de terre et un mélange de fines épices.

Malai Kofta **$17.00**
Croquettes de fromage maison et légumes, mijotées dans une sauce onctueuse aux noix de cajou et amandes.

Aloo Gobi **$15.00**
Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices.

Saag Paneer **$18.00**
Épinards fraîchement hachés et fromage maison mijoté dans une sauce onctueuse.

Yellow Daal Fry **$14.00**
Yellow lentils cooked with garlic, cumin, and cilantro.

Paneer Korma **$18.00**

Panner Xacuti **$18.00**

Paneer Vindaloo **$18.00**

Rice Specialty

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Morceaux de poulet et riz basmati parfumés au safran, mijotés avec des épices sélectionnées. Couronnés de coriandre fraî...	**$18.00**
Lamb Biryani Lamb and basmati rice cooked with saffron and spices garnished with cilantro, nuts, and raisins.	**$19.00**
Vegetable Biryani Vegetable cooked with mild spices along with basmati rice garnished with cilantro, nuts, and raisins.	**$17.00**

Side Orders

ITEM	PRICE
Raita Une touche rafraîchissante pour accompagner vos plats épicés, notre raita mélange habilement yaourt crémeux et concombre...	**$6.00**
Curry Sauce	**$9.00**
Roasted Papadam	**$6.00**
Plain Yoghurt	**$6.00**
Makhani Sauce	**$9.00**

Mithai

ITEM	PRICE
Elaneer Payasam	**$10.00**

Street Starters

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Un délicieux feuilleté croustillant renfermant un mélange savoureux de pommes de terre et de pois verts.	**$9.00**
Gobi Manchurian Marinated cauliflower with flour, sauteed with garlic, ginger, chilli, soy sauce	**$14.00**

ITEM	PRICE
Shangai Veg Dumpling	$12.00
Onion Bhaji	$10.00
Garlic Shrimp	$14.00

Special Appetizers

ITEM	PRICE
Banana Bajji	$10.00
Podina Gobi	$14.00
Drums of Heaven	$16.00
Palipalayam Chicken	$16.00
Vanjaram Fish Fry	$17.00
Nandu Milagu Varuval	$18.00