



Moghul Indian Cuisine

Moghul Indian Cuisine

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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
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 Specialty

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 Pois chiches mijotés avec des oignons, des pommes de terre et un mélange de fines épices.	\$17.00
Malai Kofta Croquettes de fromage maison et légumes, mijotées dans une sauce onctueuse aux noix de cajou et amandes.	\$17.00
Aloo Gobi Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices.	\$15.00

ITEM	PRICE
Saag Paneer Épinards fraîchement hachés et fromage maison mijoté dans une sauce onctueuse.	\$18.00
Yellow Daal Fry Yellow lentils cooked with garlic, cumin, and cilantro.	\$14.00
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 false	\$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
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