★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Moghul

Moghul

Menu Prices — October 24, 2026

Moghul menu with prices in United States, updated January 2020: 112 items across 12 categories, prices from $2.50 to $26.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Moghul Menu with Prices (United States)

Moghul menu with prices in United States, updated January 2020: 112 items across 12 categories, prices from $2.50 to $26.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/moghul

Menu categories: Shuruaat (Appetizers) · Shorbe (Soup) · Tandoori and Grilled · Samundar Se (Seafood) · Murgh (Chicken) · Gosht (Lamb) · Subziyan (Vegetables) · Basmati Ke Noor (Rice) · Humsafar (Accompaniments) · Bhatiyar Khana (Breads) · Mithi Mulakaat (Dessert & Hot Beverages) · Jalpaan (Cold Beverages)

Shuruaat (Appetizers)

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Crispy deep fried whole flour turnovers with a seasoned potato and green peas filling.	**$6.50**
Assorted Vegetable Pakora Une variété de légumes de saison enrobés d'une pâte de farine de pois chiche épicée, puis frits jusqu'à obtenir une tein...	**$6.50**
Dahi Kabab Faux-filet de lentilles, farci de yaourt crémeux, et doré à la poêle jusqu'à obtenir un croustillant irrésistible.	**$6.50**
Aloo Papri Chaat Une préparation croustillante à base de farine, pommes de terre en dés et épices, le tout mélangé dans un yaourt crémeux...	**$6.50**
Palak and Brussel Sprout Ki Chaat Feuilles d'épinards entières et choux de Bruxelles frits rapidement, savamment mélangés avec du chaat masala, le tout co...	**$8.50**
Ragda Pattice Fried mashed and seasoned potato medallions served topped with dried green peas curry napped with tamarind chutney.	**$6.50**
Chili Cheese Naan Une pâte à base de paneer, flocons de piment rouge et chili vert frais, lentement cuite à la perfection dans un four tan...	**$6.50**
Paneer Chandni Seekh Morceaux de paneer enroulés dans un mélange d'épices indiennes, lentement cuits sur des brochettes dans notre four tradi...	**$7.50**
Machli Kali Mirch Tilapia délicatement poêlée, enrobée d'une combinaison de poivre noir moulu et de farine de pois chiches.	**$8.50**
Shrimp Til Tinka Crevettes enrobées de sésame, marinées avec des épices et frites jusqu'à obtenir une texture croquante.	**$12.00**
Pepper Shrimp Pan sautéed shrimp tempered with fennel, coriander powder, fenugreek, mustard seeds, coconut and curry leaves.	**$12.00**
Chicken "65" Morceaux de poulet désossé, marinés puis frits jusqu'à croustillant, relevés de deggi mirch, safran des Indes, cannelle,...	**$8.50**
Tandoori Chicken Chaat Morceaux de poulet grillé mélangés à des oignons et poivrons, rehaussés d'une vinaigrette acidulée, servis frais.	**$8.50**
Murgh Ki Khaliah - Haryali Poulet désossé mijoté avec de la menthe et de la coriandre.	**$8.50**

Shorbe (Soup)

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soupe classique à base de lentilles, proposée en version végétarienne ou agrémentée de morceaux de poulet.	**$5.50**
Tamatar Aur Dhaniya Shorba Light tomato soup flavored with fresh coriander leaves.	**$5.50**
Murgh Ka Shorba Une soupe de poulet doucement épicée, infusée d'herbes fraîches et d'épices savoureuses.	**$5.50**

Tandoori and Grilled

ITEM	PRICE
Mogul Mix Grill Un assortiment savoureux comprenant du poulet tandoori, des seekh kababs, du poisson et des crevettes, tous cuits dans u...	**$22.00**
Tandoori Murgh Morceaux de poulet infusés dans un mélange onctueux de yaourt et d'épices aromatiques, grillés à la perfection dans un f...	**$15.00**
Murgh Tikka Morceaux de poulet désossé, infusés de yaourt et d'épices authentiques, cuits à la perfection dans le four tandoor.	**$15.50**
Murgh Makhmal-E-Kabab Tender breast pieces of chicken, marinated in yoghurt and almond paste, grilled with a glaze of cheese.	**$15.50**
Reshmi Kabab Poulet haché assaisonné avec des oignons hachés, du gingembre et de l'ail, agrémenté d'épices, puis enfilé sur des broch...	**$15.50**
Peshawari Kebab Morceaux de gigot d'agneau désossés, infusés d'un mélange harmonieux d'épices et d'herbes, soigneusement marinés avant d...	**$16.50**
Tandoori Jhinga Des crevettes décortiquées enrobées d'un mélange d'épices tandoori, grillées à la perfection sur brochette.	**$26.00**
Fish Tikka Hasrati Filet de saumon mariné dans une riche préparation de tandoori, puis grillé à la perfection.	**$19.50**
Seekh-E-Sikandar Minced lamb flavored with fresh herbs and cooked in a clay oven on skewers.	**$16.50**
Mughlai Paneer Tikka Cubes de paneer, poivrons, oignons et tomates en dés infusés d'épices aromatiques et d'herbes, soigneusement grillés pou...	**$15.50**
Vegetarian Mixed Grill Brocoli, pomme de terre, tomate, poivron, chou-fleur, champignon et oignon, tous marinés avec soin et parfaitement grill...	**$14.50**

Samundar Se (Seafood)

ITEM	PRICE
Sarson Maach Filet de poisson sans arêtes mijoté dans une sauce parfumée à la moutarde, une spécialité du Bengale.	**$19.00**
Machli Hara Masala Filet de poisson sans arêtes mijoté dans une sauce parfumée à la coriandre, rehaussée de menthe fraîche, de piment vert...	**$19.00**
Jhinga Masala Nizami Shelled shrimps cooked in a spicy sauce, finished with a flavoring of ginger and fresh herbs.	**$22.00**
Jhinga Goan Curry Crevettes décortiquées mijotées dans une masala de Goa authentique, enrichies de lait de coco pour une saveur onctueuse.	**$22.00**
Jhinga Kadai Crevettes décortiquées mijotées avec des oignons, des poivrons et des épices fraîchement moulues.	**$22.00**
Lobster Lababdar Morceaux de homard, délicatement retirés de leur carapace, mijotent dans une sauce tomate parfumée aux épices.	**$24.00**

Murgh (Chicken)

ITEM	PRICE
Murgh Makhani Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce onctueuse à la tomate, rehaussée de crème fraîche.	**$16.50**
Murgh Tikka Masala Char grilled marinated boneless chicken in an authentic velvety onion and tomato gravy.	**$16.50**

ITEM	PRICE
Murgh Kadai Morceaux de poulet désossés mijotés avec des oignons et poivrons, rehaussés par un mélange unique d'herbes et épices.	**$16.50**
Murgh Saagwala Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce d'épinards frais épicée.	**$16.50**
Murgh Tikka Lababdar Morceaux de poulet désossés marinés, grillés au charbon, nappés d'une sauce tomate onctueuse, parfumée d'oignons hachés,...	**$16.50**
Murgh Vindaloo Morceaux de poulet marinés dans du vinaigre, mijotés dans une sauce onctueuse à la noix de coco, rehaussés par des poivr...	**$16.50**
Murgh Wajidali Chicken (supreme) breast, delicately cooked in a cashew and coconut gravy, flavored with saffron and spices.	**$16.50**
Murgh Kali Mirch Morceaux de poulet désossés mijotés avec du yaourt, du gingembre, de l'ail et une généreuse quantité de poivre noir fraî...	**$16.50**
Murgh Dakshin Curry Morceaux de poulet désossé mijotés dans un curry inspiré des saveurs du sud de l'Inde.	**$16.50**

Gosht (Lamb)

ITEM	PRICE
Gosht Rogan Josh Morceaux d'agneau mijotés à la manière traditionnelle du Cachemire, infusés avec un mélange aromatique d'épices exquises...	**$17.50**
Gosht Kadai Morceaux tendres d'agneau sans os mijotés avec des poivrons, tomates et oignons, préparés selon la méthode traditionnell...	**$17.50**
Keema Hara Masala Minced lamb cooked authentically with Indian spices on a slow fire.	**$17.50**
Gosht Vindaloo Faux-filet d'agneau, soigneusement mariné dans du vinaigre et une palette d'épices indiennes, mijote doucement avec des...	**$17.50**
Saag Ghost Épinards frais finement hachés mijotés avec des morceaux d'agneau tendres, accompagnés d'un mélange épicé traditionnel.	**$17.50**
Achari Gosht De tendres morceaux d'agneau mijotés doucement avec un mélange subtil d'épices marinées et d'herbes.	**$17.50**
Gosht Shahi Korma Agneau désossé mijoté dans une sauce veloutée aux amandes et noix de cajou, parsemé de fruits secs délicats.	**$17.50**
Bhuna Goat Masala Goat meat on bone, marinated in exotic herbs, spices and cooked on a slow fire.	**$18.50**

Subziyan (Vegetables)

ITEM	PRICE
Kofta Aamcha Homemade grated fresh vegetable and raw mango roundels finished in mild gravy.	**$14.50**
Malai Kofta Boulettes de fromage cottage râpé, nappées d'une sauce douce et délicate.	**$14.50**
Paneer Aur Subzi Tawa Masala Un méli-mélo de fromage paneer et légumes, saisi à la poêle, accompagné d'oignons hachés et de coriandre fraîche.	**$14.50**
Paneer Mogul De tendres cubes de fromage cottage maison mijotent dans une sauce tomate onctueuse, doucement rehaussée de beurre et pa...	**$14.50**
Paneer Saag Aur Makki Finely cut garden fresh spinach cooked with homemade cheese and corn kernels in a delicate Indian spices and herbs.	**$14.50**

ITEM	PRICE
Shaam Savera Des boulettes de fromage cottage et d'épinards mijotées dans une sauce onctueuse à base de tomates et d'oignons.	**$14.50**
Dum Aloo Kashmiri Pommes de terre dorées et frites, évidées et garnies de fromage maison et de fruits secs, mijotées dans une sauce onctue...	**$14.50**
Methi Malai Mutter Petits pois verts mijotés dans une sauce crémeuse parfumée au fenugrec.	**$14.50**
Navrattan Curry Un mélange classique de neuf légumes mijotés dans une sauce curry aromatique, parsemé de fruits secs et de noix croquant...	**$13.50**
Achari Aloo Handpicked baby potato cooked on a slow fire with a combination of pickling spices and herbs.	**$13.50**
Baingan Bharta Fausse	**$13.50**
Baingan Mirch Ka Salan De tendres aubergines mijotées avec du piment, du curcuma et de la coriandre en poudre, enrichies d'une touche finale de...	**$13.50**
Bhindi Masala Okra du jardin sautée avec un mélange d'épices et d'herbes aromatiques.	**$14.50**
Bhindi Chettinad Curry Okra fraîche sautée dans une combinaison de fines épices et herbes méridionales de l'Inde.	**$14.50**
Dal Makhani Creamed lentils delicately cooked overnight on low heat, finished with butter.	**$12.00**
Panch Rattni Dal Un mélange de cinq lentilles variées mijotées avec soin dans un bouquet subtil d'épices et d'herbes aromatiques.	**$12.00**
Yellow Dal Tadka Lentilles jaunes mijotées doucement, rehaussées d'un mélange d'herbes aromatiques et d'épices choisies avec soin.	**$12.00**
Channa Pindi Faux pois chiches mijotés avec du garam masala parfumé et des herbes fraîches, agrémentés d'une tomate coupée délicateme...	**$13.50**

Basmati Ke Noor (Rice)

ITEM	PRICE
Lain Basmati Rice Riz basmati cuit à la perfection avec des graines de cumin parfumées.	**$4.00**
Kashmiri Pulao Saffron flavored basmati rice cooked with dry fruits.	**$8.00**
Birbal Ki Pasand (Vegetable Biryani) Riz basmati mélangé avec des légumes de saison et des herbes indiennes, accompagné de raita.	**$13.00**
Akbari Murgh Biryani Riz basmati parfumé mijoté avec du poulet, des herbes indiennes et du safran, le tout couronné de tranches d'œuf. Accomp...	**$15.00**
Gosht Biryani De tendres morceaux d'agneau mijotent doucement avec du riz basmati, infusés d'herbes indiennes. Accompagné de raita.	**$16.00**
Goat Biryani De tendres morceaux de chèvre avec os mijotent doucement avec du riz basmati parfumé aux herbes indiennes, accompagnés d...	**$18.00**
Jhinga Dum Biryani Shelled shrimps cooked in basmati rice with exotic herbs and spices.	**$19.00**

Humsafar (Accompaniments)

ITEM	PRICE

Raita — $4.50
Un mélange rafraîchissant de yogourt agrémenté de concombre et d'oignons ou d'ananas haché accompagné de menthe fraîche....

Dahi Bhalla — $6.50
Dumplings de lentilles nappés de yaourt, accompagnés d'une sauce tamarin.

Salads — $6.00
Un mélange de verdure fraîche accompagné d'un kachumbar savoureux.

Masala Papad — $2.50
Une galette de farine de lentilles garnie d'un mélange épicé d'oignons coupés finement, de tomates juteuses, de piments...

Bhatiyar Khana (Breads)

ITEM	PRICE
Naan (White Flour)	$4.00
Roti (Wheat Flour)	$4.00
Lachcha Paratha (Wheat Flour) Feuilleté à la main avec de la farine de blé, notre Lachcha Paratha se déroule en couches dorées et croustillantes. Légè...	$4.00
Paneer Naan (White Flour) Faux	$5.00
Aloo Paratha (Wheat Flour) Un mélange moelleux de pommes de terre parfaitement épicées, enrobé dans une pâte de farine de blé et cuit à la perfecti...	$5.00
Pudina Paratha (Wheat Flour) Mint.	$5.00
Onion Kulcha (White Flour)	$5.00
Kabuli Paratha (Wheat Flour)	$5.00
Kashmiri Naan (White Flour)	$5.00
Garlic Naan (White Flour) Faites l'expérience d'un pain plat moelleux à base de farine blanche, généreusement infusé d'ail écrasé. Pétrie à la mai...	$5.00
Keema Naan (White Flour) Lamb.	$5.00
Channa Paratha (Wheat Flour) Channa Paratha combine pois chiches tendres et épices parfumées, enveloppés dans une pâte de blé dorée.	$5.00
Mogul Bread Basket	$14.00

Mithi Mulakaat (Dessert & Hot Beverages)

ITEM	PRICE
Kulfi Falooda Une crème glacée indienne classique, imprégnée de saveurs subtiles de safran et de pistaches, accompagnée de falooda soy...	$6.00
Gulab Jamun Boulettes de fromage cottage et farine, frites à la perfection, baignées dans un sirop de sucre parfumé au safran.	$6.00
Rasmalai Creamed cheese patties prepared in sweetened milk, flavored with cardamom and pistachio.	$6.00
Gajjar Halwa Pudding aux carottes râpées — servi chaud.	$6.00
Ice Cream Vanille, chocolat, fraise, mangue, figue ou tutti-frutti—ces saveurs viennent sublimer votre choix de crème glacée.	$6.00

ITEM	PRICE
Cassata Ice Cream Un gâteau génoise en couches renfermant des glaces vanille, fraise et pistache.	**$8.00**
Lava Cake Gâteau fondant au chocolat.	**$8.00**
Masala Tea	**$3.50**
Coffee	**$3.50**
Tea	**$3.50**

Jalpaan (Cold Beverages)

ITEM	PRICE
Mogul Special Fruit Punch	**$5.00**
Pina Colada	**$5.00**
Milk Shake	**$5.00**
Mango Shake	**$5.00**
Mango Lassi Une boisson rafraîchissante mélangeant du yogourt crémeux et des mangues mûres, subtilement sucrée avec une touche de ca...	**$5.00**
Lassi Lait fermenté rafraîchissant, disponible en version sucrée ou salée selon votre préférence.	**$5.00**
Juice Sélection de jus parmi les saveurs suivantes : mangue, ananas, tomate, orange ou canneberge.	**$4.00**
Jal Jeera An exotic aperitif made with cumin seeds, served chilled.	**$4.00**
Nimbu Pani Un rafraîchissement à base de jus de citron vert frais, proposé au choix avec de l'eau pétillante ou plate.	**$4.00**