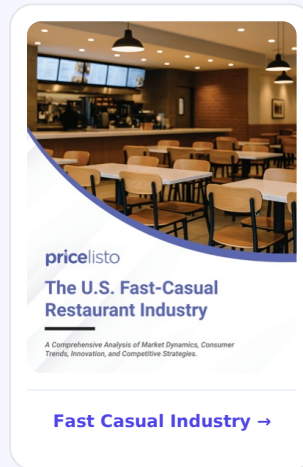




Moghul

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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

ITEM	PRICE
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	
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	

ITEM	PRICE
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 fraï...	\$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 False	\$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
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

ITEM	PRICE
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 Un mélange rafraîchissant de yogourt agrémenté de concombre et d'oignons ou d'ananas haché accompagné de menthe fraîche....	\$4.50
Dahi Bhalla Dumplings de lentilles nappés de yaourt, accompagnés d'une sauce tamarin.	\$6.50
Salads Un mélange de verdure fraîche accompagné d'un kachumbar savoureux.	\$6.00

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

Bhatiyar Khana (Breads)

ITEM	PRICE
Naan (White Flour)	\$4.00
Roti (Wheat Flour) false	\$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) false	\$5.00
Kabuli Paratha (Wheat Flour) False	\$5.00
Kashmiri Naan (White Flour) false	\$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 false	\$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
Cassata Ice Cream Un gâteau génoise en couches renfermant des glaces vanille, fraise et pistache.	\$8.00

ITEM	PRICE
Lava Cake Gâteau fondant au chocolat.	\$8.00
Masala Tea	\$3.50
Coffee false	\$3.50
Tea false	\$3.50

Jalpaan (Cold Beverages)

ITEM	PRICE
Mogul Special Fruit Punch false	\$5.00
Pina Colada	\$5.00
Milk Shake	\$5.00
Mango Shake false	\$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