



Mount Everest India's Cuisine

Menu Prices — August 22, 2026

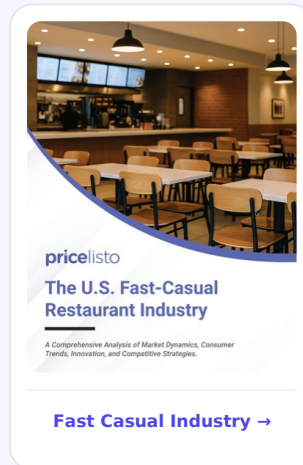
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Blended with yogurt and mango pulp, rose water. Smooth drink, served cold.	\$3.99
Fountain Drink false	\$2.99
Hot Indian Milk Tea false	\$2.99
Bottled Water	\$1.99

Appetizers

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa (2pc) Deux beignets croustillants remplis d'un mélange savoureux de pommes de terre et de petits pois verts.	\$5.99
Chicken Chili Morceaux de poulet désossés sautés avec des poivrons verts et des oignons rouges, nappés d'une sauce piquante au chili.	\$13.99
Chicken Momo (7pc) Minced chicken with onions, garlic and nepali spices wrapped in dough and steamed.	\$9.99
Lamb Samosa (2pc) Crispy fried dumplings stuffed with minced lamb.	\$7.99
Vegetable Momo (7pc) Minced vegetable with onions, garlic and nepali spices wrapped in dough and steamed.	\$8.99
Chili Paneer Morceaux de paneer sautés avec des piments verts, poivrons colorés et oignons rouges, le tout relevé d'herbes aromatique...	\$13.99
Samosa Chat (2pc) Deux samosas écrasés, nappés de yaourt, arrosés de sauce à la menthe et de sauce tamarinée.	\$7.99
Vegetable Pakora Potatoes and onion coated in a chickpea batter and fried.	\$5.99
Aloo Tiki (2pc) Galettes de pommes de terre écrasées enrobées de pâte de pois chiches et frites à la perfection. Accompagnées de sauces...	\$5.99
Onion Bhajias (2pc) Fines rondelles d'oignon enrobées d'une pâte savoureuse et frites à la perfection, accompagnées de sauces à la menthe et...	\$5.99
Paneer Pakora Green chiles coated in a chickpea batter and fried.	\$6.99
Mixed Appetizer Un assortiment de délices vous attend : samosas végétariens croustillants, pakoras frits aux légumes croquants, kebabs s...	\$12.99
Chili Pakora Green chiles coated in a chickpea batter and fried.	\$5.99

Soups and Salad

ITEM	PRICE
Kachumber Salad Chopped lettuce, cucumber and tomato mixed with black pepper and lemon juice.	\$5.99
Daal Soup Un velouté de lentilles mijoté avec une variété d'épices aromatiques.	\$4.99

ITEM	PRICE
Tomato Soup Une soupe généreuse à base de tomates, infusée de divers épices aromatiques.	\$4.99
Tandoori Specials	
ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Tkka Boneless chicken breast flavored with yogurt and spices, and then roasted. Served on a sizzling hot plate topped with be...	\$16.99
Tandoori Chicken Bone-in chicken legs flavored with yogurt and spices and then roasted. Served on a sizzling hot plate topped with bed of...	\$16.99
Seekh Kabab Ground lamb seasoned with mint, cilantro, ginger, green chili and then roasted. Served on a sizzling hot plate topped wi...	\$18.99
Shrimp Toondori Crevettes marinées dans un mélange crémeux de yogourt et d'épices, puis rôties à la perfection. Présentées sur une plaqu...	\$19.99
Mixed Grill Platter Un plateau assorti comprenant des morceaux de poulet tikka marinés et grillés au tandoor, accompagné de poulet tandoori...	\$21.99
Vegetable Dishes	
ITEM	PRICE
Palak Paneer Veggie. Chunks of white cheese in thick paste made from spinach and seasoned with garlic and other spices.	\$14.99
Paneer Tikka Masala Morceaux de fromage frais enveloppés dans une sauce tomate veloutée parfumée au gingembre et à l'ail, rehaussée d'aromat...	\$14.99
Vegetable Korma Pommes de terre, petits pois, carottes et chou-fleur mijotent ensemble dans une sauce onctueuse enrichie de noix de cajo...	\$14.99
Dal Tadka Veggie. Yellow lentil cooked with onion, tomato and flavored with butter and spices.	\$13.99
Chana Masala Pois chiches mijotés avec des oignons, tomates, ail et gingembre, assaisonnés d'herbes et d'épices aromatiques.	\$13.99
Malai Kofta Veggie. Fried dumpling made from mashed vegetables and cheese in a creamy sauce.	\$14.99
Aloo Gobi Veggie. Potatoes and cauliflower cooked with tomatoes, cilantro, cumin and coriander.	\$13.99
Daal Makhani Veggie. Mixed lentils cooked in creamy tomato sauce with spices.	\$13.99
Matter Paneer Veggie. Chunks of white cheese and peas cooked with onions, tomatoes, garlic, ginger and spices.	\$14.99
Vegetable Noodles Nouilles tibétaines sautées avec un assortiment de légumes croquants.	\$13.99
Bhindi Masala Okra tendre mijotée avec des oignons, tomates, gingembre, et ail, rehaussée d'une touche de coriandre fraîche.	\$14.99
Baigan Bharta Aubergine grillée, écrasée et parfumée avec un mélange de fines herbes et d'épices authentiques.	\$14.99
Jeera Aloo Fines tranches de pommes de terre sautées, doucement enrobées de graines de cumin parfumées et d'épices discrètes.	\$13.99

Lamb Dishes

ITEM	PRICE
Lamb Vindaloo Tomato and chili based curry sauce mixed with potatoes, cilantro, vinegar and spices.	\$16.99
Lamb Tikka Masala Creamy tomato sauce based dish mildly spiced with ginger, garlic and spices.	\$16.99
Lamb Curry A curry based dish flavored with onions, ginger, garlic, cilantro and spices.	\$16.99
Lamb Korma Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse alliant poudre de noix de cajou et de noix de coco, agrémenté...	\$16.99
Keema Lamb Faux-filet d'agneau mijoté avec pois verts, rehaussé de gingembre, ail et épices.	\$16.99

Chicken and Goat Dishes

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Creamy tomato sauce based dish mildly spiced with ginger, garlic and spices.	\$15.99
Butter Chicken Poulet cuit dans une sauce tomate crémeuse et douce, agrémentée de yaourt et d'un mélange de fines épices.	\$15.99
Chicken Curry A curry based dish flavored with onions, ginger, garlic, cilantro and spices.	\$14.99
Chicken Korma Une sauce crémeuse aux noix de cajou et à la noix de coco, parfumée à l'ail et au gingembre, avec une touche de yogourt.	\$15.99
Chicken Vindaloo Tomato and chili based curry sauce mixed with potatoes, cilantro, vinegar and spices.	\$14.99
Goat Curry Curry de chèvre mijoté aux oignons, gingembre et ail, enrichi de coriandre fraîche et d'épices parfumées. Choisissez le...	\$17.99
Chicken Noodles Faux	\$14.99

Seafood

ITEM	PRICE
Fish Curry A curry based dish flavored with onions, ginger, garlic, cilantro and spices.	\$17.99
Shrimp Tikka Masala Creamy tomato sauce based dish mildly spiced with ginger, garlic and spices.	\$17.99
Shrimp Korma Creamy sauce with cashew and coconut powder, garlic, ginger and yogurt.	\$17.99
Shrimp Curry Crevettes mijotées dans un curry aromatique rehaussé d'oignons, gingembre, ail, coriandre, et un savant mélange d'épices...	\$17.99
Shrimp Vindaloo Crevettes mijotées dans une sauce au cari relevée, associant tomate et piment, avec des pommes de terre, de la coriandre...	\$17.99
Fish Tikka Masala Morceaux de poisson tendres cuits dans une sauce onctueuse à la tomate, agrémentée d'une touche subtile de gingembre, d'...	\$17.99

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Morceaux de poulet sans os mijotés avec du riz basmati, agrémentés de noix de cajou, de coriandre fraîche, d'herbes et d...	\$14.99
Lamb Biryani Boneless lamb cooked in basmati rice with cashew, cilantro, herbs and spices. Served with a bowl of raita.	\$16.99
Vegetable Biryani Un méli-mélo de légumes colorés mijotés dans du riz basmati parfumé, agrémenté de noix de cajou croquantes, de coriandre...	\$13.99
Goat Biryani Morceaux de chèvre avec os mijotés dans du riz basmati, parfumés de noix de cajou, coriandre fraîche, herbes et épices a...	\$14.99
Shrimp Biryani Shrimp cooked in basmati rice with cashew, cilantro, herbs and spices. Served with a bowl of raita.	\$17.99

Fresh Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Fausse	\$3.99
Naan Covered with garlic and cilantro.	\$2.99
Paneer Naan Stuffed with cheese.	\$5.99
Garlic Chili Naan Infusé d'ail, garni de coriandre fraîche et rehaussé de piments.	\$4.99
Tandoori Roti Whole wheat bread in tandoori oven.	\$3.99
Aloo Parantha Stuffed with potatoes and spices.	\$5.99
Plain Paratha Fines couches de pâte dorées à la poêle pour une texture feuilletée et légèrement croustillante.	\$4.99
Kabuli Naan Stuffed with nuts and cherry.	\$5.99

Side Orders

ITEM	PRICE
Plain Rice Riz basmati cuit à la vapeur avec une touche de graines de cumin.	\$2.99
Fried Rice Riz basmati sauté dans du beurre avec des noix croquantes.	\$6.99
Jeera Rice Riz basmati sauté dans le beurre avec des graines de cumin.	\$4.99
Raita Un mélange de yaourt crémeux, agrémenté de dés croustillants de concombre et de carotte.	\$2.99
Sweet Rice Riz basmati délicatement infusé au miel.	\$5.99
Papadum Three pieces. Crispy crackers made from lentil flour.	\$2.99

ITEM	PRICE
Mixed Pickles Spices with mangoes, limes, and carrots.	\$1.99
Mango Chutney Sweet and mildly spiced mango and herbs.	\$1.99
Plain Yogurt Unsweetened homemade yogurt.	\$1.99

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Two pieces. Sweet dumplings made from dried milk and dipped in sugar syrup.	\$4.99
Kheer Rice pudding with milk and sugar.	\$3.99
Gajar Halwa Gâteau de carottes cuit lentement avec du lait, agrémenté de sucre et garni de noix croquantes.	\$4.99
Kulfi Dense et crémeuse, cette glace traditionnelle indienne offre une texture riche à savourer.	\$4.99