★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Mount Everest India's Cuisine

Mount Everest India's Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Mount Everest India's Cuisine menu with prices in United States, updated September 2021: 82 items across 12 categories, prices from $1.99 to $21.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Mount Everest India's Cuisine Menu with Prices (United States)

Mount Everest India's Cuisine menu with prices in United States, updated September 2021: 82 items across 12 categories, prices from $1.99 to $21.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/mount-everest-indias-cuisine

Menu categories: Beverages · Appetizers · Soups and Salad · Tandoori Specials · Vegetable Dishes · Lamb Dishes · Chicken and Goat Dishes · Seafood · Biryani · Fresh Breads · Side Orders · Desserts

Beverages

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

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
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**