★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Musaafer

Musaafer

Menu Prices — October 24, 2026

Musaafer menu with prices in United States, updated June 2023: 53 items across 6 categories, prices from $5.00 to $75.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Musaafer Menu with Prices (United States)

Musaafer menu with prices in United States, updated June 2023: 53 items across 6 categories, prices from $5.00 to $75.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/musaafer

Menu categories: Picked for you · Appetizer · Main Course · Accompaniment · Dessert · Sides

Picked for you

ITEM	PRICE
Dal Makhni Our slow cooked black lentil, tomato, and smoked chili.	**$23.00**
Butter Chicken Experience tomato, fenugreek, cashews -contains nut	**$34.00**
Awadhi Mutton Biryani Basmati, Goat Meat, Saffron, egg, potato; Burhani Raita	**$35.00**
Goan Fish Curry Chilean Sea Bass, kokum, coconut, cilantro, triphal, Kashmiri, byadgi chili -Dairy Free	**$46.00**
Kofta Jackfruit, apricot & pistachio dumpling, makhni sauce, lotus stem crisp, foxnuts, fennel yoghurt.	**$29.00**

Appetizer

ITEM	PRICE
Chaanp Côtelettes d'agneau préparées avec soin, rehaussées de coriandre fraîche et de piments. Un soupçon de crème fraîche et d...	**$35.00**
Vegetable Seekh Kebab Oignons rouges et daikon se mêlent délicatement dans des brochettes végétariennes légèrement épicées, parfumées aux herb...	**$27.00**
Paneer Cubes de paneer grillés servis avec de fines tranches de sashimi de fromage cottage. Accompagné de roti aux lentilles et...	**$25.00**
Cauliflower and Broccoli Chou-fleur épicé accompagné de brocoli tandoori, garni d'une émulsion à l'ail noir, agrémenté de câpres de broccolini et...	**$23.00**
Lamb Seekh Kebab roomali roti, root vegetables	**$27.00**
Chicken Seekh Kebab roomali roti, root vegetables	**$27.00**
Tandoori Hen chargrilled hen, root vegetable carpaccio, mint chutney -Gluten free dish.	**$23.00**
Octopus Tandoori octopus, tandoori gobhi macaron, purple potato puree Gluten Free, Contains Nuts (can be made Nut Free upon requ...	**$36.00**
Mithu's Coriander Shrimp Coconut, Cilantro, Shallots, Turmeric, Curry leaf, Copra Pav,	**$27.00**
Jackfruit Balchao Bun jackfruit, skillet white onion, radish, aioli -Dairy free	**$18.00**
Brisket Balchao Bun Une garniture de poitrine de bœuf savoureuse accompagnée d'oignons blancs sautés à la poêle et de radis croquants, le to...	**$20.00**

Main Course

ITEM	PRICE

Dal Makhni (Main Course) **$23.00**
Lentilles noires mijotées avec soin, mêlées à une purée de tomates et relevées par une touche de piment fumé.

Laal Maas **$35.00**
Smoked goat meat, and Mathenia chili. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may incre...

Beef Vindaloo **$65.00**
Faux-filet de bœuf mijoté avec des pommes de terre balchao jeunes, sans gluten ni produits laitiers.

Butter Chicken Experience (Main Course) **$34.00**
tomato, fenugreek, cashews -contains nut

Awadhi Mutton Biryani (Main Course) **$35.00**
Basmati, Goat Meat, Saffron, egg, potato; Burhani Raita

Kofta (Main Course) **$29.00**
Jackfruit, apricot & pistachio dumpling, makhni sauce, lotus stem crisp, foxnuts, fennel yoghurt.

Goan Fish Curry (Main Course) **$46.00**
Chilean Sea Bass, kokum, coconut, cilantro, triphal, Kashmiri, byadgi chili -Dairy Free

Paneer Rizala **$29.00**
rose petal, brown onion, serrano, cilantro -gluten free -contains nuts

Manglorian Chicken Curry **$34.00**
Sous vide chicken, moringa dosai crisps, pickled mango emulsion; kori roti

Lobster Curry **$46.00**
Lobster doucement mijoté dans une sauce de kokum acidulée avec du lait de coco crémeux, rehaussé de feuilles de coriandr...

Dum Ki Ribs **$49.00**
Côtes de bœuf mijotées lentement, parfumées à l'eau de rose, accompagnées de dolmas de noix de cajou et d'oignons, le to...

Nihari **$47.00**
Agneau braisé délicatement, relevé de poivre long pour une chaleur subtile. Garni de fines tranches de serrano et d'une...

Lamb Rizala **$55.00**
Faux-filet d'agneau mijoté avec des pétales de rose délicatement infusés, oignons bruns caramélisés, et un soupçon de pi...

Vegan Dal Makhni **$23.00**
72-hour slow cooked black lentil, tomatoes, smoked chili, vegan cream & butter

Jackfruit Biryani **$28.00**
jackfruit, potato, basmati; burhani raita -Gluten free

Soy Chapli Smash Burger **$24.00**
soy meat, sweet onion & smoked paprika emulsion.

Beef Chapli Smash Burger **$24.00**
Beef, sweet onions & smoked Paprika emulsion

Roganjosh **$75.00**
new york strip, cockscomb flower, siracha & garlic potato mash, grilled broccolini -gluten free -dairy free

Accompaniment

ITEM	PRICE
Garlic Naan Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, es...	**$6.00**
Basmati Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, es...	**$6.00**
Roomali Roti Douce et fine comme de la dentelle, cette crêpe géante indienne est étirée avec soin et cuite sur une tawa brûlante. Sa...	**$6.00**
Bullet Naan	**$6.00**

ITEM	PRICE
Caramelized Onion and Cumin Rice Les oignons caramélisés se mêlent au riz parfumé dans ce plat où le cumin ajoute une profondeur terreuse. Lentement cuit...	**$10.00**
Tandoori Roti Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, es...	**$5.00**
Nimbu Naan Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, es...	**$6.00**
Lachha Paratha Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, es...	**$6.00**
Ulta Tawa Paratha	**$6.00**
Lachha Onions	**$5.00**
Makai Roti	**$6.00**
Short Grain Rice	**$6.00**
Eggplant	**$10.00**
Beef Chili Rice	**$15.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Mishti Doi Faux yaourt aux champignons associé à des framboises fraîches et des grains de grenade.	**$25.00**
Tales of Kheer Paoh di kheer, chenna poda, pumpkin seed and cashew cluster, ruby chironji rocks, caramel foxnuts, sugarcane lime sorbet...	**$25.00**

Sides

ITEM	PRICE
Bhindi stuffed okra, freeze dried okra, habanero emulsion	**$18.00**
Baingan Bharta Roasted eggplant mash, onion, tomato, sesame, crispy eggplant skin	**$18.00**
Brussel Sprouts sauteed banana shallots, coarse cilantro seeds & cumin, roasted sesame	**$19.00**