

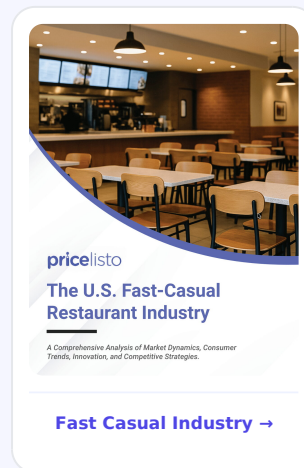


Musaafer

Musaafer

Menu Prices — August 1, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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) Lentilles noires mijotées avec soin, mêlées à une purée de tomates et relevées par une touche de piment fumé.	\$23.00
Laal Maas false	\$35.00
Beef Vindaloo Faux-filet de bœuf mijoté avec des pommes de terre balchao jeunes, sans gluten ni produits laitiers.	\$65.00

ITEM	PRICE
Butter Chicken Experience (Main Course) tomato, fenugreek, cashews -contains nut	\$34.00
Awadhi Mutton Biryani (Main Course) Basmati, Goat Meat, Saffron, egg, potato; Burhani Raita	\$35.00
Kofta (Main Course) Jackfruit, apricot & pistachio dumpling, makhni sauce, lotus stem crisp, foxnuts, fennel yoghurt.	\$29.00
Goan Fish Curry (Main Course) Chilean Sea Bass, kokum, coconut, cilantro, triphal, Kashmiri, byadgi chili -Dairy Free	\$46.00
Paneer Rizala rose petal, brown onion, serrano, cilantro -gluten free -contains nuts	\$29.00
Manglorian Chicken Curry Sous vide chicken, moringa dosai crisps, pickled mango emulsion; kori roti	\$34.00
Lobster Curry Lobster doucement mijoté dans une sauce de kokum acidulée avec du lait de coco crémeux, rehaussé de feuilles de coriandr...	\$46.00
Dum Ki Ribs Côtes de bœuf mijotées lentement, parfumées à l'eau de rose, accompagnées de dolmas de noix de cajou et d'oignons, le to...	\$49.00
Nihari Agneau braisé délicatement, relevé de poivre long pour une chaleur subtile. Garni de fines tranches de serrano et d'une...	\$47.00
Lamb Rizala Faux-filet d'agneau mijoté avec des pétales de rose délicatement infusés, oignons bruns caramélisés, et un soupçon de pi...	\$55.00
Vegan Dal Makhni 72-hour slow cooked black lentil, tomatoes, smoked chili, vegan cream & butter	\$23.00
Jackfruit Biryani jackfruit, potato, basmati; burhani raita -Gluten free	\$28.00
Soy Chapli Smash Burger soy meat, sweet onion & smoked paprika emulsion.	\$24.00
Beef Chapli Smash Burger Beef, sweet onions & smoked Paprika emulsion	\$24.00
Roganjosh new york strip, cockscomb flower, siracha & garlic potato mash, grilled broccolini -gluten free -dairy free	\$75.00

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 false	\$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 false	\$6.00
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

ITEM	PRICE
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 false	\$6.00
Eggplant false	\$10.00
Beef Chili Rice false	\$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