★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Mynt Fine Indian Cuisine

Mynt Fine Indian Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Mynt Fine Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 279 items across 35 categories, prices from $3.00 to $34.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Mynt Fine Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Mynt Fine Indian Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 279 items across 35 categories, prices from $3.00 to $34.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/mynt-fine-indian-cuisine

Menu categories: Picked For You · Soup and Salad · Vegetarian Appetizers · Non- Vegetarian Appetizers · Tandoori Specialties · Vegetarian Specialties · Chicken Specialties · Lamb Specialties · Seafood Specialities · Mughlai Dhum Biryani · Fusion Indo-Chinese · Naan · Sides · Dessert · Beverages · Beer · Lamb Specialities · Salad · Chaat · Vegetarian App · Non Vegetarian App · Tandoori Specialities · Vegetarian Specialities · Chicken Specialities · Soup · Biryani · Indo-Chinese · Bread · Drinks · Vegetarian · Non Vegetarian · Kebab Rolls · Tandoori · Rice · Lunch Beverages

Picked For You

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Poulet tikka, pâte de noix de cajou et sauce tomate onctueuse. Une spécialité de la maison.	**$19.00**
Old Delhi Butter Chicken Morceaux de poulet tandoori désossés baignés dans une sauce tomate veloutée.	**$18.00**
Lamb Biryani Riz Basmati mijoté lentement avec notre mélange maison de masala pour biryani, safran importé et légumes variés. Accompa...	**$19.00**
Chicken Biryani Un mélange aromatique de riz Basmati, mijoté lentement avec un masala biryani maison, du safran importé et du poulet ten...	**$18.00**
Lamb Curry Un riche curry d'agneau mijoté avec soin, mettant en valeur des morceaux tendres d'agneau infusés d'épices traditionnell...	**$18.00**

Soup and Salad

ITEM	PRICE
Roasted Basil Tomato Soup Tomates grillées à la perfection, rehaussées de basilic parfumé et d'une touche d'herbes aromatiques.	**$6.00**
Peppercorn Chicken Soup Un bouillon de poulet parfumé au cumin, agrémenté de grains de poivre entiers.	**$7.00**
Parsley Salad Fausse	**$7.00**
Protein Power Salad Morceaux tendres de poulet tandoori et crevettes tandoori se mêlent à un croquant de salade maison.	**$10.00**
Pani Puri Shooters Petites boules croustillantes farcies, servies avec une eau infusée aux épices, popularisées dans les rues animées de Bo...	**$6.00**
Almond Tikka Chaat Pommes de terre épicées enrobeés d'une croûte d'amandes, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.	**$8.00**

Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Pâte croustillante farcie de pommes de terre épicées et de pois.	**$5.00**
Spinach Pakora Épinards enrobés de farine de pois chiches mêlée à du gingembre, le tout délicatement frit pour une texture croustillant...	**$6.00**
Telegana Aloo Pommes de terre croustillantes mélangées à des feuilles de curry et nappées d'une sauce acidulée.	**$7.00**
Telegana Aloo (Vegetarian) Des morceaux de pommes de terre croustillants accompagnés de feuilles de curry et d'une sauce acidulée.	**$7.00**

ITEM	PRICE
Gobi Manchurian Chou-fleur croustillant enrobé de farine de maïs et de riz, nappé d'une sauce manchurienne savoureuse.	**$8.00**
Gobi Manchurian (Vegetarian) Chou-fleur croustillant enrobé d'un mélange de farine de maïs et de riz, le tout généreusement nappé d'une sauce manchur...	**$8.00**
Chilli Paneer Morceaux de fromage cottage enrobés de farine de maïs, nappés d'une sauce à l'ail et au céleri.	**$12.00**
Paneer Shashilk Morceaux de fromage cottage marinés dans un mélange spécial de yaourt et d'épices, cuits lentement dans un four tandoori...	**$12.00**
Baby Corn 535 Jeunes épis de maïs enrobés de farine de maïs, mis en valeur par des feuilles de curry, accompagnés d'une sauce au yaour...	**$8.00**
Pepper Mushroom Champignons sautés avec des graines de moutarde, enveloppés dans une sauce au poivre délicatement relevée.	**$8.00**
Bhindi Jaipur Okra tendre, légèrement enrobée de farine de pois chiche, infusée avec des épices parfumées.	**$8.00**

Non- Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Lamb Samosa Pâte croustillante garnie d'agneau haché aromatique et de petits pois.	**$8.00**
Chicken 65 Morceaux de poulet désossés croustillants, infusés de feuilles de curry et nappés de notre sauce spéciale 65.	**$10.00**
Tandoori Wings Ailes de poulet imbibées dans une marinade tandoori parfumée, grillées à la perfection dans un four traditionnel en argi...	**$10.00**
Ginger Chicken Poulet désossé croustillant enrobé d'une sauce au gingembre piquante.	**$10.00**
Crispy Salmon Finger Morceaux de saumon enrobés de semoule, relevés d'un mélange de fines herbes et épices parfumées, frits pour une texture...	**$12.00**
Shimp Chilli Des crevettes enrobées de farine de maïs, baignées dans une sauce piquante à l'ail et au piment.	**$12.00**
Curried Scallops Chef special marination	**$12.00**

Tandoori Specialties

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Kabab Morceaux de poulet désossé marinés dans du yaourt, relevés par un mélange de tandoori épicé et des feuilles de fenugrec...	**$17.00**
Nawabi Malai Kebab Morceaux tendres de poulet désossé, marinés dans un mélange crémeux de yaourt et de fromage à la crème, infusé de basili...	**$17.00**
Tandoori Spring Chicken Jeune poulet mariné dans un mélange de yaourt et de feuilles de fenugrec, puis rôti au tandoor avec des épices indiennes...	**$18.00**
Lamb Seekh Kebab Agneau haché délicatement mélangé à des herbes fraîches, grillé sur brochette.	**$19.00**
Lamb Boti Kebab Morceaux d'agneau marinés dans un mélange de yaourt et de gingembre, grillés à la perfection dans un four en argile.	**$19.00**
Tandoori Shrimp De généreuses crevettes marinées dans un mélange d'épices tandoori sont agrémentées de graines de cardamome, puis grillé...	**$20.00**

ITEM	PRICE
Ajwain Salmon Tikka Filet de saumon mariné avec des graines d'ajowan, enveloppé d'un mélange de yaourt et d'épices artisanales, puis grillé...	**$20.00**
Lamb Chop Côtelettes d'agneau agrémentées de jus de gingembre frais et d'herbes indiennes parfumées.	**$22.00**
Mynt Special Mix Grill Un assortiment de viandes et de fruits de mer délicatement marinés et grillés au tandoor, offrant un mariage parfait de...	**$24.00**

Vegetarian Specialties

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer tendre cuisinés dans une sauce tomate onctueuse, agrémentée de beurre et de feuilles de fenugrec.	**$17.00**
Saagh Paneer Épaisses morceaux de paneer nichés dans une sauce onctueuse aux épinards, agrémentée de champignons savoureux.	**$17.00**
Methi Malai Mutter Un savoureux mélange de fromage cottage et pois, enveloppé dans une sauce crémeuse aux épices parfumées de fenugrec.	**$17.00**
Malai Kofta Délicates boulettes de légumes baignées dans une sauce onctueuse, parfumée d'épices subtiles.	**$16.00**
Nizami Handi Un mélange de légumes variés mijoté dans une sauce à l'oignon parfumée aux épices exquises.	**$16.00**
Chettinadu Korma Un assortiment savoureux de légumes est mijoté dans un mélange épicé de masala Chettinadu et du lait de coco crémeux.	**$16.00**
Vegetarian Pasanda Un méli-mélo de légumes variés mijotés dans une sauce aux noix de cajou parfumée aux épices.	**$16.00**
Punjabi Chole Pois chiches mijotés dans un mélange harmonieux d'épices sèches et de fines herbes, accompagnés d'oignons et de tomates...	**$16.00**
Sesame Bhindi Faux filet d'okra sauté avec des oignons et des tomates, rehaussé de graines de sésame et d'un mélange d'épices et d'her...	**$16.00**
Kadai Aloo & Gobi Morceaux de pommes de terre et de chou-fleur mijotés avec un mélange aromatique de Kadai Masala.	**$16.00**
Hyderdabi Bagara Baingan Aubergines tendres mijotées dans une sauce riche en sésame et cacahuètes, rehaussée d'une touche veloutée de noix de coc...	**$16.00**
Aloo Baingan Pommes de terre et petites aubergines mijotées dans une sauce acidulée.	**$16.00**
Dal Makhani Lentilles mijotées lentement avec des épices douces, une touche de beurre, et ail rôti pour une profondeur de goût.	**$15.00**
Dal Makhani (Vegetarian Specialties) Three lentils cooked on slow fire with mild spices, butter, and roasted garlic.	**$15.00**
Dal Panchratan Un mélange de cinq lentilles soigneusement mijoté avec des feuilles de curry et des épices uniques.	**$15.00**

Chicken Specialties

ITEM	PRICE
Chicken Curry Morceaux de poulet juteux plongés dans une sauce à l’oignon, relevés par un mélange subtil d'épices maison.	**$16.00**
Murgh Sagwala Morceaux de poulet tendre mijotés avec des épinards et rehaussés d'une pointe d'ail.	**$17.00**

ITEM	PRICE
Chicken Pasanda Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce onctueuse à base de noix de cajou et épices parfumées.	**$17.00**
Chicken Xacutti Morceaux de poulet mijotés avec de la noix de coco râpée, un mélange unique d'épices du sud de l'Inde et du lait de coco...	**$17.00**
Subzi Murg Morceaux de poulet désossé et légumes variés, mijotés dans un savoureux mélange d'épices parfumées et nappés d'une sauce...	**$17.00**
Chicken Chettinadu Morceaux de poulet tendre dans une sauce épicée inspirée des saveurs traditionnelles du Chettinad.	**$17.00**
Kerala Pepper Chicken Morceaux de poulet désossés mijotés avec du poivre noir et des feuilles de curry fraîches.	**$17.00**
Methi Murg Morceaux de poulet tendre enveloppés dans une sauce crémeuse aux noix de cajou, enrichis par la saveur distinctive des f...	**$17.00**
Chicken Karahi Morceaux de poulet mijotés dans un wok avec des épices parfumées, accompagnés d'oignons et de tomates.	**$17.00**
Chicken Vindaloo Poulet mariné mijoté dans une sauce vinaigrée, accompagné d'épices goanaises audacieuses et de morceaux de pommes de ter...	**$17.00**
Chicken Vindaloo (Chicken Specialties) Marinated chicken, vinegar sauce, goan spice,and potatoes.	**$17.00**
Old Delhi Butter Chicken (Chicken Specialties) Morceaux de poulet tandoori désossé enveloppés dans une sauce onctueuse à base de tomates.	**$18.00**
Chicken Tikka Masala (Chicken Specialties) Morceaux de poulet grillés enrobés d'une sauce crémeuse aux noix de cajou et tomates. Une spécialité maison.	**$19.00**

Lamb Specialties

ITEM	PRICE
Lamb Pasanda Agneau sans os mijoté avec des épices parfumées, nappé d'une sauce aux noix de cajou.	**$18.00**
Lamb Roganjosh Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée aux saveurs du Cachemire, agrémentée de yaourt pour un équilibre parfait...	**$18.00**
Lamb Curry (Lamb Specialties) Homemade special lamb curry	**$18.00**
Lamb Vindaloo Agneau mijoté dans des épices goanaises parfumées, avec une touche de vinaigre pour un équilibre parfait, accompagné de...	**$18.00**
Kadhai Gosht Morceaux d'agneau savoureux mijotés avec des oignons croustillants, des tomates juteuses et un mélange aromatique d'épic...	**$18.00**
Gosht Sagwala Un tendre agneau sans os mijoté avec des épinards frais et parfumé à l'ail.	**$18.00**
Bhuna Gosht Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce bhuna riche en épices, rehaussés de gingembre frais.	**$18.00**
Lamb Madras Cubes de mouton sans os mijotés avec des piments secs et parfumés de feuilles de curry.	**$18.00**
Lamb Chop Masala Côtelettes d'agneau grillées au tandoor, mijotées dans une sauce onctueuse à base d'oignons et de tomates.	**$24.00**

Seafood Specialities

ITEM	PRICE

Shrimp Caldin **$21.00**
Crevettes préparées à la goanaise avec du lait de coco, des graines de moutarde et des feuilles de curry.

Prawn Kabab Masala **$22.00**
Crevettes marinées au tandoori, délicatement assaisonnées d'épices maison, mijotées dans une sauce tomate onctueuse.

Balchao Shrimp **$21.00**
Crevettes sautées dans une sauce épicée au vinaigre et chili, accompagnées de pommes de terre parfumées.

Shrimp Pasanda **$21.00**
Crevettes cuisinées avec des épices parfumées, enrobées d'une onctueuse sauce aux noix de cajou.

Salmon Curry **$22.00**
Feuilles de curry parfumées et lait de coco onctueux enveloppent des morceaux tendres de saumon, créant une symphonie de...

Andhra Fish Curry **$20.00**
Un curry vibrant mettant en vedette du Mahi Mahi tendre, infusé avec des piments secs et une sauce tomate savoureuse.

Mughlai Dhum Biryani

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani Un mélange parfumé de riz Basmati, mitonné lentement avec un masala biryani maison, du safran importé et des légumes var...	**$16.00**
Chicken Biryani (Mughlai Dhum Biryani) A fragrant medley of Basmati rice, slow cooked with homemade Biryani Masala Mix, imported saffron and chicken. Served wi...	**$18.00**
Lamb Biryani (Mughlai Dhum Biryani) Un mélange parfumé de riz Basmati lentement mijoté avec un mélange maison de Masala Biryani, safran importé et légumes v...	**$19.00**
Shrimp Biryani Un mélange de riz Basmati parfumé, mijoté avec notre mélange maison de masala pour biryani, accompagné de safran importé...	**$20.00**

Fusion Indo-Chinese

ITEM	PRICE
Basil Vegetable Fried Rice Riz basmati sauté en compagnie de basilic frais et une variété colorée de légumes croquants.	**$17.00**
Vegetable Hakka Noodles Nouilles sautées avec un assortiment de légumes croquants, relevées par un mélange d'épices parfumées.	**$17.00**
Butter Chicken Fried Rice or Noodles Faux	**$19.00**

Naan

ITEM	PRICE
Naan Pain moelleux et léger, cuit au four tandoor pour une touche authentique à votre repas indien.	**$3.00**
Garlic Naan Pain plat cuit au four, garni d'une couche généreuse de beurre à l'ail.	**$4.00**
Herbs Naan Pain à l'ail enrichi d'un subtil mélange de romarin et de thym.	**$4.00**
Tandoori Roti Pain plat indien cuit à la perfection dans le tandoor, à partir de farine complète pour une texture authentique.	**$3.00**
Kheema Naan Pain naan garni de viande d'agneau hachée, savamment épicée pour apporter une touche de chaleur et de saveur.	**$5.00**
Lachcha Paratha Un pain de blé en plusieurs couches, généreusement beurré pour une texture moelleuse et savoureuse.	**$5.00**

ITEM	PRICE
Onion Kulcha Pain de blé tendre garni d'oignons et d'épices aromatiques.	**$4.00**
Kashmiri Naan Naan garni de fruits secs et de noix.	**$5.00**
Mynt Paratha Pain de blé garni de menthe fraîche et d'une touche de beurre.	**$5.00**
Mynt Special Naan Naan garni de mozzarella fraîche.	**$7.00**
Mynt Special Naan (Naan) Un naan garni de mozzarella fondante, cuit au four tandoori pour une texture moelleuse et légèrement croustillante.	**$7.00**
Mughlai Bread Basket Une sélection artisanale de quatre naans faits maison, soigneusement choisis par notre chef.	**$12.00**

Sides

ITEM	PRICE
Mynt Raita Un mélange onctueux de yogourt battu, menthe fraîche, concombre croquant et oignons savoureux.	**$4.00**
Plain Yogurt Faisselle faite maison.	**$3.00**
Papad Quatre croustillantes galettes grillées, ponctuées de grains de poivre noir et de graines de cumin.	**$3.00**
Rice Riz basmati à grains longs.	**$3.00**
Curry Sauce	**$7.00**
Sauteed Vegetables Un mélange vivant de légumes de saison, sautés avec soin dans un filet d'huile de moutarde. Asparagus croquant, haricots...	**$8.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Motichoor Rabri Parfait Un parfait de Motichoor associé à notre rabri maison.	**$6.00**
Gulab Jamun Cheesecake Un mariage harmonieux de la douceur traditionnelle des gulab jamun et de la texture crémeuse du cheesecake. Cette créati...	**$6.00**
Rasmalai De délicats morceaux de fromage maison accompagnés de noix sèches.	**$6.00**
Rice Pudding Lait sucré et riz cuisent lentement ensemble jusqu'à atteindre une texture onctueuse, agrémentés de noix de cajou et d'a...	**$5.00**
Triple Kulfi Plongez dans une douceur glacée maison, mêlant harmonieusement pistache broyée, mangue savoureuse et fraîcheur de la fra...	**$6.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi Un verre rafraîchissant de lassi, disponible en version mangue douce ou salée, parfait pour accompagner votre repas.	**$4.00**

ITEM	PRICE
Thandai Un mélange subtil d'amandes, de grains de poivre et de graines de fenouil, signature de la maison.	**$6.00**
Soda	**$3.00**

Beer

ITEM	PRICE
Legend 10000 - Indian Beer (7% ABV) 650 mL	**$11.00**
Woodpecker Premium Beer - Indian Beer (6.60% ABV) 650 mL	**$11.00**
TajMahal Premium Lager Beer - Indian Beer (4.50% ABV) Un vent de l'Inde avec cette bière lager premium. À 4,50% ABV, elle apporte toute la douceur et l'élégance des bières in...	**$11.00**

Lamb Specialities

ITEM	PRICE
Lamb Tikka Masala	**$24.00**
Lamb Korma	**$23.00**
Lamb Rogan Josh	**$24.00**
Lamb Curry Faux filet d'agneau tendre mijoté lentement dans une sauce riche, parfumée de cardamome et de clous de girofle. Des oign...	**$24.00**
Lamb Vindaloo Fait mijoter lentement, ce lamb vindaloo commence par des morceaux d'agneau tendres, marinés dans un mélange vibrant de...	**$24.00**
Kadai Gosht	**$24.00**
Gosht Sagwala Les tendres morceaux d'agneau mijotent lentement dans une onctueuse sauce aux épinards, rehaussée de l’éclat aromatique...	**$24.00**
Bhuna Gosht Un savoureux mijoté de morceaux tendres d'agneau, saisis dans une poêle brûlante puis cuits doucement avec un mélange ar...	**$24.00**
Lamb Madras Du tendre agneau mijoté lentement avec des épices traditionnelles, baignant dans une sauce crémeuse de noix de coco et t...	**$24.00**
Lamb Chop Masala	**$34.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Rice Pudding Un riz délicatement mijoté jusqu'à une onctuosité crémeuse, doucement sucré avec du sucre de canne pur. Les saveurs subt...	**$8.00**
Moong Dal Halwa	**$9.00**
Rasmalai De tendres galettes de fromage maison plongées dans une crème infusée au safran. Chaque bouchée révèle des arômes délica...	**$8.00**
Brownie Mango Ice Cream	**$11.00**
Gulab Jamun	**$8.00**

Salad

ITEM	PRICE
Fattoush Salad	**$9.00**
Parsley Salad Une explosion de fraîcheur avec cette salade de persil finement haché, rehaussée de tomates juteuses, de concombre croqu...	**$9.00**

Chaat

ITEM	PRICE
Samosa Chaat	**$12.00**
Chinese Bhel	**$10.00**
Kale Chaat	**$10.00**
Pani Puri Shooter	**$10.00**

Vegetarian App

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Fines couches croustillantes de pâte renfermant un mélange savoureux de pommes de terre assaisonnées et de petits pois t...	**$9.00**
Gobi Manchurian Fleurons de chou-fleur dorés, soigneusement sautés dans une sauce épicée à base de soja et d'ail. Ce plat offre une agré...	**$12.00**
Paneer Tikka	**$16.00**
Tandoori Momo	**$12.00**
Mix Veg Pakora	**$9.00**
Chilli Panner	**$14.00**
Pepper Mushroom Champignons sautés à la perfection avec du poivre noir fraîchement moulu, mélangés à des oignons légèrement caramélisés...	**$12.00**

Non Vegetarian App

ITEM	PRICE
Lamb Samosa Feuilles de pâte croquantes renfermant un mélange délicat d'agneau haché, infusé de gingembre et de piments pour une cha...	**$12.00**
Schezwan Fish	**$14.00**
Chicken Lollipop	**$16.00**
Schewan Shrimp	**$16.00**
Chicken 65 Morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt épicé, infusés de curcuma, ail et gingembre, puis frits à la perfec...	**$16.00**

Tandoori Specialities

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Kabab Grilled	**$21.00**

ITEM	PRICE
Tandoori Shrimp Crevettes marinées dans un mélange vibrant d'épices indiennes, puis cuites dans un four traditionnel en argile jusqu'à c...	**$26.00**
Mynt Special Mix Grill Un assortiment succulent de viandes grillées, composé de morceaux tendres de poulet, agneau et crevettes soigneusement m...	**$32.00**
Nawai Malai Kebab	**$21.00**
Tandoori Spring Chicken Poulet de printemps mariné dans un mélange d'épices traditionnelles, puis cuit à la perfection dans un tandoor brûlant....	**$26.00**
Lamb Seekh Kebab L'agneau haché est habilement mélangé avec des épices traditionnelles, de la menthe fraîche et du piment vert, puis façon...	**$24.00**
Lamb Boti Kebab Morceaux tendres d'agneau marinés dans un mélange savoureux d'épices indiennes, grillés à la perfection sur des braises....	**$24.00**
Ajwain Salmon Tikka Marinated with fragrant carom seeds and a blend of spices, the salmon is grilled to achieve a tender, flaky texture that...	**$26.00**
Lamb Chop	**$32.00**

Vegetarian Specialities

ITEM	PRICE
Malai Kofta Boulettes de légumes tendres, mélangées à des épices délicates et du fromage frais, sont doucement frites jusqu'à attein...	**$20.00**
Kadai Aloo and Gobi	**$20.00**
Paneer Makhani	**$20.00**
Saag Paneer	**$20.00**
Kadhai Veg	**$20.00**
Chettinadu Korma Masala Veg	**$20.00**
Chana Masala	**$20.00**
Bhindi Do Pyaza	**$20.00**
Hyderabadi Bagara Baingan	**$20.00**
Daal Makhani	**$20.00**
Daal Dum Pukht	**$18.00**
Vegetable Korma (Pasanda)	**$20.00**

Chicken Specialities

ITEM	PRICE
Chicken Xacutti Une danse de saveurs avec du poulet tendre cuit dans une sauce épicée à base de noix de coco grillée. Les graines de cor...	**$22.00**
Kerela Pepper Chicken	**$22.00**
Old Delhi Butter Chicken Le poulet au beurre d'Old Delhi consiste en des morceaux de poulet marinés dans un mélange riche de yaourt et d'épices t...	**$24.00**
Chicken Tikka Masala Tendres morceaux de poulet marinés puis grillés au tandoor, mijotés dans une sauce crémeuse au masala avec des notes de...	**$24.00**

ITEM	PRICE
Chicken Curry Cubes de poulet tendre mijotés dans une sauce épicée et parfumée. Tomates juteuses, oignons doux et un bouquet d'épices...	**$22.00**
Murg Saagwala	**$22.00**
Chicken Korma	**$22.00**
Chicken Chettinadu Poulet Chettinadu est une célébration de saveurs du sud de l'Inde avec une combinaison de masala maison. Les morceaux de...	**$22.00**
Chicken Kadai	**$22.00**
Chicken Vindaloo Marinated chicken simmers in a tangy and spicy sauce made with red chili peppers and a hint of vinegar. This vibrant dis...	**$22.00**

Soup

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup	**$8.00**
Roasted Basil Tomato Soup Douce rencontre entre des tomates rôties lentement et le basilic frais. Ce potage crémeux est délicatement infusé de fin...	**$9.00**
Peppercorn Chicken Soup Fausses notes boisées d'épices enrobant des morceaux de poulet tendre dans un bouillon riche aux grains de poivre noir....	**$10.00**

Biryani

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani Riz basmati parfumé mêlé d'une généreuse portion de légumes de saison, doucement mijotés avec un mariage subtil d'épices...	**$20.00**
Chicken Biryani Un camaïeu de riz basmati parfumé qui enveloppe des morceaux juteux de poulet tendrement marinés. Chaque grain de riz es...	**$22.00**
Lamb Biryani Faux filet d'agneau tendre, mijoté lentement avec un mélange aromatique d'épices indiennes, se niche parmi les grains de...	**$23.00**
Shrimp Biryani Faux	**$26.00**

Indo-Chinese

ITEM	PRICE
Basil Veg Fried Rice	**$20.00**
Veg Hakka Noodles	**$20.00**
Butter Chicken Fried Rice	**$22.00**
Butter Chicken Noodles	**$22.00**

Bread

ITEM	PRICE
Plain Naan	**$6.00**
Garlic Naan Dough kneaded to perfection is infused with the earthy aroma of fresh garlic, then baked in a traditional tandoor for th...	**$7.00**

ITEM	PRICE
Kashmiri Naan Pains délicatement pétris, ces naans sont incrustés de cerises confites et de noix généreusement hachées. Leur cuisson a...	**$8.00**
Butter Naan	**$6.00**
Tandoori Roti Fait de farine de blé complète, ce pain plat traditionnel est cuit au feu dans un tandoor. Sa croûte légèrement croustil...	**$6.00**
Kheema Naan Farine et levure s'unissent pour former une pâte tendre, cuite au tandoor jusqu'à ce qu'elle soit dorée et gonflée. La f...	**$8.00**
Lachcha Paratha Des fines couches de pâte cuite lentement à la plaque pour obtenir ce croustillant paratha en spirale. Le beurre clarifi...	**$8.00**
Onion Kulcha Une pâte moelleuse, farcie d'oignons finement hachés, rehaussée de saveurs subtiles de coriandre fraîche. Ces pains plat...	**$7.00**
Mynt Paratha Feuilleté à la poêle, notre Mynt Paratha est une galette de blé tendre, enrichie de subtiles épices. Chaque couche révèl...	**$8.00**
Mynt Special Naan	**$10.00**
Mughlai Bread Basket Découvrez une sélection riche de pains indiens traditionnels, cuits au tandoor pour une texture à la fois tendre et légè...	**$17.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi	**$7.00**
Sweet Lassi	**$6.00**
Salt Lassi	**$6.00**
Fountain Soda	**$6.00**
Madras Filter Coffee	**$7.00**
Masala Tea	**$7.00**
Green Tea	**$7.00**
Still Water	**$8.00**
Sparkling Water	**$8.00**

Seafood Specialities

ITEM	PRICE
Shrimp Pasanda De tendres crevettes mijotées lentement dans une sauce crémeuse à base de yaourt, relevée d'amandes moulues et de noix d...	**$25.00**
Prawn Kabab Masala Des crevettes juteuses marinées dans un mélange aromatique de d'épices indiennes grillées à la perfection et enrobées d'...	**$25.00**
Andhra Fish Curry Flocons de poissons tendres, lentement mijotés dans une riche sauce à base de tomates du sud de l'Inde. Une touche de fe...	**$26.00**
Shrimp Caldin	**$25.00**
Balchao Shrimp	**$25.00**
Kerela Fish Curry	**$25.00**

Sides

ITEM	PRICE
Rice	**$6.00**
Papad Fines disques croustillants de lentilles, délicatement grillés, offrant une texture légère et aérienne. Parsemés de grai...	**$6.00**
Raita	**$6.00**
Curry Sauce	**$9.00**
Plain Yogurt	**$8.00**

Picked For You

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet marinés, mijotés dans une sauce tomate épicée à l'infusion de fenugrec.	**$10.00**
Chicken Korma Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce onctueuse aux noix de cajou.	**$10.00**
Chicken Vindaloo Le poulet Vindaloo se marie avec une sauce épicée à base de vinaigre, agrémentée de piments secs. Les oignons et les tom...	**$10.00**
Tandoori Chicken Faux-filet de poulet mariné aux épices, rôti dans un four en argile pour une saveur authentique.	**$10.00**
Aloo and Mutter Pommes de terre tendres mijotées avec des pois verts sucrés dans une savoureuse sauce tomate.	**$9.00**

Vegetarian

ITEM	PRICE
Paneer Makhani Morceaux de fromage cottage nappés dans une sauce onctueuse à base de beurre et de fenugrec.	**$9.00**
Mutter Paneer Faux	**$9.00**
Vegetable Korma Un mélange de légumes frais mijoté dans une sauce onctueuse aux oignons et noix de cajou.	**$9.00**
Vegetable Korma (Vegetarian) Un mélange de légumes frais mijotés dans une sauce crémeuse à base d'oignons et de noix de cajou.	**$9.00**
Channa Masala Pois chiches mijotés doucement dans une sauce tomate épicée, relevée d'une touche subtile de poudre de mangue pour un éq...	**$9.00**
Channa Masala (Vegetarian) Pois chiches mijotés doucement avec du poudre de mangue et une sauce tomate parfumée.	**$9.00**
Aloo and Gobi Pommes de terre et chou-fleur mijotés dans une sauce à l'oignon.	**$9.00**
Aloo and Gobi (Vegetarian) Pommes de terre et chou-fleur mijotés dans une sauce onctueuse à l'oignon.	**$9.00**
Baghare Baigan Aubergines miniatures cuites avec une sauce riche en graines de sésame et arachides.	**$9.00**
Aloo and Mutter (Vegetarian) Pommes de terre tendres et pois verts mijotent doucement dans une sauce tomate savoureuse.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Malai Kofta Boulettes de légumes servies avec une sauce crémeuse à l'oignon.	**$9.00**

Non Vegetarian

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala (Non Vegetarian) Chicken tikka, fenugreek, and zesty tomato gravy.	**$10.00**
Chicken Korma (Non Vegetarian) Boneless chicken, cashew paste, and rich creamy sauce.	**$10.00**
Chicken Vindaloo (Non Vegetarian) Un plat épicé de poulet mijoté dans une sauce au vinaigre pimentée, avec des oignons et une base de tomate.	**$10.00**
Madras Pepper Chicken Morceaux de poulet sans os, agrémentés de feuilles de curry et relevés d'une touche de poivre noir.	**$10.00**
Chicken Sagwala Morceaux de poulet tendre cuits avec des épinards frais dans une sauce onctueuse.	**$10.00**
Chicken Xacutti Poulet Xacutti préparé avec du coco sec, des graines de moutarde, des feuilles de curry et un soupçon de lait de coco.	**$10.00**
Lamb Korma Morceaux d'agneau sans os mijotés dans une sauce crémeuse à base de pâte de noix de cajou, accompagnés de riz.	**$11.00**
Lamb Vindaloo Vinaigre infusé de piments séchés mêlé à de l'oignon et une sauce tomate raffinée.	**$11.00**
Bhuna Gosh Morceaux d'agneau tendres mijotés avec une riche sauce bhuna épicée.	**$11.00**
Goa Shrimp Curry Crevettes mijotées avec de la noix de coco râpée, rehaussées par des graines de moutarde et des feuilles de curry, le to...	**$12.00**
Bhuna Shrimp Crevettes mijotées dans une sauce bhuna parfumée, relevée de fines épices.	**$12.00**
Malabar Fish Curry Du poisson mahi-mahi tendre mijoté dans une sauce à base d'oignons, rehaussé par la douceur du lait de coco.	**$12.00**

Kebab Rolls

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Roll Morceaux de poulet tikka accompagnés de salade fraîche, généreusement enrobés de chutney de mynt et tamarin.	**$10.00**
Chicken Tikka Roll (Kebab Rolls) Morceaux de poulet tikka, accompagnés de salade croquante, rehaussés d'une sauce chutney à la menthe et au tamarin.	**$10.00**
Lamb Kebab Roll Faux filet d'agneau épicé, enroulé dans un pain tendre avec une garniture de salade croquante, accompagné de chutneys de...	**$11.00**
Tandoori Shrimp Roll Crevettes marinées au tandoori, accompagnées de salade croquante, agrémentées de chutney de menthe et tamarin.	**$12.00**

Tandoori

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken (Tandoori) Demi-poulet mariné et cuit dans un four en terre cuite.	**$10.00**

ITEM	PRICE
Malai Kebeb Morceaux de poulet désossés mariés à du fromage à la crème et parfumés au basilic.	**$10.00**
Tandoori Shrimp Crevettes marinées dans un mélange de tandoori épicé, grillées à la perfection dans un four en argile.	**$12.00**
Lamb Chop Côtelettes d'agneau marinées dans un jus de gingembre frais, lentement mijotées dans un pot en argile.	**$13.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi Deux variantes de lassi, choisissez entre la richesse onctueuse de la mangue ou un équilibre doux et salé.	**$4.00**
Thandai Faux-semblant des saveurs indiennes, ce nectar millénaire, le Thandai, marie l'onctuosité des amandes à la chaleur subti...	**$6.00**
Soda	**$3.00**
Coca-Cola Enjoy Coca-Cola's crisp, delicious taste with meals, on the go, or to share. Serve ice cold for maximum refreshment.	**$3.00**
Sprite Introduced in 1961, Sprite is the world's leading lemon-lime flavored soft drink. It has a crisp, clean taste that reall...	**$3.00**

Beer

ITEM	PRICE
Legend 10000 - Indian Beer (7% ABV) 650 mL	**$11.00**
Woodpecker Premium Beer - Indian Beer (6.60% ABV) 650 mL	**$11.00**
TajMahal Premium Lager Beer - Indian Beer (4.50% ABV) 650 mL	**$11.00**

Tandoori

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken (L)	**$17.00**
Lamb Seekh Kabab (L)	**$18.00**
Chicken Tikka Grilled (L)	**$17.00**

Rice

ITEM	PRICE
Chicken Biryani (L)	**$17.00**
Lamb Biryani (L)	**$18.00**
Vegetable Biryani (L)	**$16.00**

Lunch Beverages

ITEM	PRICE

Lunch Fountain Soda	**$6.00**
Lunch Mango Lassi	**$7.00**
Lunch Salt / Sweet Lassi	**$6.00**
Lunch Mango Juice	**$7.00**
Lunch Indian Tea	**$7.00**
Lunch Voss Still	**$8.00**