

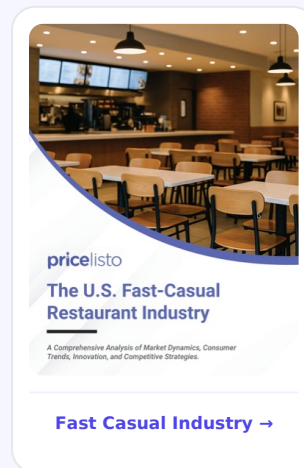


Nawabi Hyderabad House

Nawabi Hyderabad House

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Soup & Salad	
ITEM	PRICE
Coconut Tomato Soup Vegan, gluten free. Mild. Fresh tomatoes cooked with coconut milk and spices. Chef's special.	\$5.00
Sambar Soup Faites maison, ce bouillon rassemble tendrement des légumes frais et des lentilles, offrant une expérience légère et ric...	\$4.00
Rasam Soup Vegan, gluten free. Medium. Tangy clear pepper soup.	\$4.00
Hot and Sour Soup Vegan. Medium. Veggie broth thickened with chopped veggies, ginger, garlic rice vinegar.	\$5.00
Veggie Manchow Soup Vegan. Medium. Vegetable broth and brunoise veggies, mushroom, ginger, and soy thickened. Chef's special.	\$5.00
6. Hariyali Salad Fraîcheur croquante de laitue, carottes et concombre, subtilement rehaussés par une touche de citron et de poivre noir....	\$6.00

Appetizers - Vegetarian	
ITEM	PRICE
7. Veggie Samosa (2 Pieces) Vegan. Mild. Handmade crispy flaky crust filled with spiced potatoes.	\$5.00
8. Idli (3 Pieces) Vegan, gluten free. Mild. Fermented lentil and rice steam cake accompanied with chutney sambar.	\$7.00
9. Vada Végétalien et doux. Ces beignets salés accompagnent parfaitement le sambar, le rasam et des chutneys savoureux.	\$7.00
10. Veggie Pakora Tranches délicates de chou printanier, jeunes pousses d'épinards, et oignons taillés finement, plongés dans une pâte de...	\$7.00
11. Veggie Spring Rolls Vegan. Mild. Crunchy spring rolls filled with fresh vegetables.	\$8.00
12. Masala Cheese Fries Frites croustillantes nappées d'un mélange savoureux de fromage fondu et assaisonné de masala doux.	\$10.00
13. Cut Mirchi Vegan. Medium. Chickpea batter fried jalapeño fritters sliced and fried well done.	\$7.00
14. Curry Leaf Mild. Deep-fried baby corn, Gobi, paneer, veg sautéed with freshly crushed peppercorns, onions and green chilies, and cu...	\$11.00
15. Manchurian Mild. Deep fried baby corn,Gobi, paneer, veg tossed in soya sauce-based gravy. Chef's special.	\$11.00
16. Paneer Masakkali Un mariage harmonieux d'épices parfumées, combiné à des oignons et des tomates, forme une sauce envoûtante qui enveloppe...	\$12.00
17. Karampodi Medium. Stone grounded dry garlic, chilies, and distinct south Indian spices. Chef's special.	\$11.00
18. Monagadi Fry Medium. Tossed in zesty lemon, chili flakes, and cilantro sauce.	\$11.00
19. Chilli Cornichons, chou-fleur et paneer, tous enrobés d'une pâte légère, puis plongés dans l'huile pour une cuisson dorée. Ce m...	\$11.00
Appetizers - Non-Vegetarian	
ITEM	PRICE

20. Lamb Pepper Roast (Boneless) Morceaux d'agneau désossés rôtis à la poêle avec un mélange de masala du sud de l'Inde, offrant un goût doux et parfumé....	\$15.00
21. Egg Spring Rolls Mild.	\$10.00
22. Chicken Majestic Fines lamelles de poitrine de poulet mélangées dans une sauce onctueuse au citron et au yogourt. Une création spéciale d...	\$10.00
23. Masala Fish Fry Mild. Homemade red sauce marinated fish slices light coated and fried.	\$13.00
24. Apollo Fish Mild.	\$13.00
25. Curry Leaf Mild. Deep-fried chicken sautéed with freshly crushed peppercorns, onions and green chilies, and curry leaves.	\$13.00
26. Chicken 65 Morceaux de poulet enrobés de yogourt et épices, légèrement relevés de piments.	\$13.00
27. Madurai Chicken Pakora (Bone-In) Mild. Marinated pieces of bone-in chicken deep fried.	\$12.00
28. Chicken Manchurian Mild. Crispy chicken fritters sauté with ginger, garlic, and soy sauce.	\$13.00
29. Chicken Lollipops Ailes de poulet marinées aux épices, enrobées d'une pâte piquante, puis frites à la perfection. Savourez la tendreté du...	\$15.00
30. Chicken Masakkali false	\$13.00
31. Chili Medium. Deep-fried chicken sautéed with onions and green chilies in Schezwan sauce.	\$13.00
32. Rayalaseema Kodi Vepudu Morceaux de poulet avec os, lentement rôtis selon la tradition régionale de l'Andhra, offrant une cuisson tendre et plei...	\$13.00
33. Karampodi Chicken Medium. Deep-fried chicken cooked with house special spice made with tamarind, dried red chilies, and dried garlic. Chef...	\$13.00
34. Monagadi Kodi Vepudu Medium. Deep-fried chicken cooked with special aromatic spices. Chef's special.	\$13.00

Chaat Corner

ITEM	PRICE
35. Samosa Chaat Mild. Samosas chopped with onions, tomatoes, chickpeas, mint sauce, tamarind sauce, yogurt and sprinkled with crispy noo...	\$9.00
36. Bhel Puri Mélange léger et végétalien. Flocons de riz soufflé agrémentés d'oignons hachés, de tomates, de coriandre fraîche, avec...	\$8.00
37. Dahi Batata Puri Mild. Crispy puffs stuffed with chickpeas, mint sauce, tamarind sauce, yogurt, and crispy noodles on top.	\$8.00
39. Chinese Bhel Vegan. Medium. Crispy noodles and crunchy julienne vegetables tossed in house-made Szechuan sauce. Chef's special.	\$10.00
40. Dahi Vada Beignets de lentilles moelleux baignés dans un yaourt crémeux et parfumé aux épices douces.	\$10.00

Kids Corner

ITEM	PRICE
------	-------

41. French Fries false	\$5.00
42. Mini Cheese Dosa Mild.	\$5.00
43. Chicken Nuggets De tendres morceaux de poulet, parfaitement assaisonnés et enrobés d'une panure croustillante, offrant une bouchée savou...	\$5.00
44. Mini Veggie Uthappam Mild.	\$5.00
45. Chocolate Dosa Mild.	\$7.00
Indo-Chinese (Entrées)	

ITEM	PRICE
46. Fried Rice Mild. Basmati rice wok tossed with veggies/choice of meat.	\$12.00
47. Manchurian Fried Rice Bol de riz sauté mélangé à du gingembre, de l'ail et une touche de sauce soja.	\$12.00
48. Schezwan Fried Rice Medium. Red chili spiced fried rice.	\$12.00
49. Hakka Noodles (Chef's Special) Mild. Noodles stir-fried with shredded vegetables/choice of meat.	\$12.00

Dosa Ka Dhaba & Uthappam	
ITEM	PRICE
50. Plain Dosa Une crêpe indienne du sud, croustillante et légère, parfaite pour apprécier pur ou accompagnée d'un chutney savoureux. V...	\$9.00
51. Podi Dosa Fines galettes indiennes du sud, végétaliennes, agrémentées d'un savoureux mélange d'épices podi.	\$11.00
52. Masala Dosa Vegan. Mild. Traditional South Indian crepes stuffed with spiced potatoes.	\$11.00
53. Paper Masala Dosa Fines crêpes croustillantes servies avec des pommes de terre épicées. Plat végétalien et légèrement piquant.	\$13.00
54. Cheese Masala Dosa Mild. Crepes layered with mouth-watering melted cheddar cheese and stuffed with spiced potatoes.	\$12.00
55. Onion Masala Dosa Vegan. Mild. Crepes stuffed with sautéed onions and potato masala.	\$12.00
56. Mysore Masala Dosa Medium. Crepes layered with spicy sauce and stuffed with spiced potatoes (peanuts). Chef's special.	\$13.00
57. Veggie Uthappam Crêpes épaisses garnies de légumes fraîchement hachés, carottes et pois verts, offrant une expérience végétalienne douce...	\$11.00
58. Onion Chili Uthappam Vegan. Medium. Most popular pancakes cooked with finely chopped onions and green chillies.	\$12.00
59. Rava Dosa Mild.	\$12.00
60. Rava Masala Dosa Une crêpe légère à base de semoule de riz, garnie d'un mélange de pommes de terre épicé. Un choix spécial du chef.	\$14.00

ITEM	PRICE
61. Chicken Tikka Dosa Une crêpe de dosa croquante, subtilement farcie de morceaux de poulet marinés et grillés. Savourez l'équilibre parfait e...	\$14.00
Breads	
ITEM	PRICE
63. Garlic Naan Mild.	\$4.00
62. Butter Naan Un pain à base de farine tout usage, cuit dans un four tandoor jusqu'à ce qu'il soit moelleux, puis badigeonné de beurre...	\$3.50
64. Bullet Naan Medium.	\$4.00
65. Tandoori Roti Mild.	\$3.00
66. Poori (2 Pieces) Mild.	\$5.00
67. Batura false	\$4.00
68. Bread Basket Mild.	\$12.00
Tandoori	
ITEM	PRICE
69. Chicken Tandoori Gluten free. Mild. Chicken legs (bone-in) marinated in yogurt, generously spiced, and roasted in the clay oven.	\$14.00
70. Chicken Tikka Morceaux de poulet désossés et tendres, marinés dans un mélange de yaourt et d'épices fraîches, cuits à la broche dans u...	\$16.00
72. Lamb Boti Kabab Morceaux d'agneau tendres imprégnés d'un mélange de yaourt, ail, gingembre, papaye, et un mélange subtil d'épices. Servi...	\$17.00
71. Malai Chicken Gluten free. Mild. Mildly spiced chicken baked on a skewer over a slow charcoal fire.	\$16.00
73. Malai Shrimp Crevettes légèrement épicées, grillées au four tandoor, offrant une cuisson sans gluten.	\$17.00
74. Tandoori Mix Grill Gluten free. Mild. Assortment of tandoori chicken, chicken tikka, malai chicken, malai shrimp, lamb boti kabab.	\$20.00
75. Tandoori Shrimp Gluten free. Mild. Shrimp marinated in yogurt, spices, and roasted in the clay oven.	\$17.00
76. Lamb Chop Gluten free. Mild. Lamb chops marinated in yogurt blended with ginger, garlic, herbs, and spices. Chef's special.	\$20.00
77. Tandoori Whole Pomfret (Pompano) Pomfret entier mariné délicatement dans un mélange d'épices, puis rôti dans un four tandoor en argile. Une expérience sa...	\$18.00
78. Paneer Tikka Gluten free. Mild. Tender pieces of homemade cheese marinated in yogurt with fresh spices, cooked on a skewer in the cla...	\$14.00
Indian Street Food	
ITEM	PRICE

81. Poori Chole Vegan. Mild.	\$14.00
79. Chana Bhatura Un curry de pois chiches végétalien, au goût doux, accompagné d'un pain bhatura généreux et aérien.	\$15.00
80. Poori Bhaji Un plat végétan délicat, avec un curry de pommes de terre accompagné de pains poori légers et aérés.	\$14.00
Vegetarian Entrées	
ITEM	PRICE
89. Veggie Korma Gluten free. Mild. Vegetables cooked in creamy cashew sauce with spice and herbs.	\$14.00
83. Aloo Dal Palak Épinards frais hachés mélangés à des lentilles jaunes et des pommes de terre, mijotés avec des oignons, des tomates et u...	\$13.00
82. Dal Tadka Vegan, gluten free. Mild. Yellow lentils cooked with tomatoes, ginger, garlic, cilantro, and spices.	\$12.00
84. Chana Masala Vegan, gluten free. Mild. Chickpeas cooked with onions and fresh tomato sauce with exotic spices.	\$13.00
85. Aloo Gobi Vegan, gluten free. Mild. Potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes, and spices.	\$13.00
86. Bhindi (Okra) Masala Faux filet d'okra mijoté délicatement avec des oignons, des tomates, et un assortiment d'herbes et d'épices. Ce plat vég...	\$13.00
87. Coconut Curry Vegan, gluten free. Mild. Cauliflower, carrots, beans, potato, onions, and tomatoes cooked with coconut milk, curry leav...	\$13.00
88. Malai Kofta Gluten free. Mild. Cottage cheese and veggie balls cooked with creamy cashew sauce, and spices.	\$14.00
90. Saag Paneer Épinards hachés mélangés à du paneer, mijotés doucement avec des oignons frais et des tomates, le tout parfumé d'épices...	\$14.00
91. Tikka Masala Faux.	\$14.00
92. Paneer Makhani Gluten free. Mild. Shredded cottage cheese, green peas cooked with onions, tomatoes with creamy sauce, and spices.	\$14.00
93. Shahi Paneer Blocs de paneer doux et moelleux mêlés à des fruits secs et noix, nappés d'une sauce crémeuse et délicatement assaisonné...	\$14.00
94. Kaju Matar Paneer Gluten free. Mild.	\$14.00
95. Paneer Bhurji Gluten free. Mild. Shredded paneer cooked with chopped onions, tomatoes, green chilies, and spices.	\$14.00
96. Kadai Gluten free. Medium. Coarsely grounded spice blend, onion, tomato, capsicum, cooked till thick gravy. Chef's special.	\$14.00
97. Gutti Vankaya Curry (Small Eggplant) Demi-aubergines mijotées avec des épices parfumées et des herbes, offrant une option savoureuse qui convient aux régimes...	\$13.00
98. Karaikudi Curry Gluten free. Medium.	\$14.00
Non-Vegetarian Entrées	
ITEM	PRICE

105. Kadai	\$15.00
Gluten free. Medium. Chunks of choice of meat saute with onion, tomato and spices. (Semi gravy).	
99. Tikka Masala	\$15.00
Tendre morceaux de viande désossée, mijotés dans une sauce tomate onctueuse avec une touche de crème et d'épices aromati...	
100. Butter Masala	\$15.00
Un choix de viande désossée mijoté dans une sauce tomate onctueuse et légèrement acidulée, agrémentée d'épices délicates...	
101. Korma	\$15.00
Gluten free. Mild. Boneless choice of meat cooked in creamy cashew sauce with spices and herbs. Chef's special.	
102. Mango Chicken	\$15.00
Du poulet tendre sans os mijoté dans une sauce mangue, à la fois douce et acidulée, subtilement épicée. Sans gluten.	
103. Saag Curry	\$15.00
Gluten free. Mild. Tender pieces of choice of meat cooked with creamy chopped spinach and spices.	
104. Methi	\$15.00
Gluten free. Mild. Chunks of choice of meat cooked with fenugreek, herbs and spices.	
106. Vindaloo	\$15.00
Gluten free. Medium. Choice of meat cooked in rich spicy tangy gravy with potato.	
107. Gongura Curry	\$15.00
Gongura, aux notes acidulées, mijote jusqu'à obtenir une texture bien fondue, relevée par une sélection de savoureuses é...	
108. Karaikudi Curry	\$15.00
Gluten free. Medium. Spices roasted and grounded cooked in coconut milk and tomato. Chef's special.	
109. Chettinad Chicken	\$15.00
Gluten free. Medium. Chicken prepared with special chettinad spice mix and coconut milk. Chef's special.	
110. Andhra Curry	\$15.00
Curry préparé à la mode de l'Andhra, sans gluten et de force moyenne. Sélection de viande mijotée maison selon la tradit...	
111. Lamb Rogan Josh	\$18.00
Faux	

Veggie Biryanis

ITEM	PRICE
125. Veggie Dum Biryani (Regular)	\$11.00
Medium.	
112. Gongura Paneer Biryani (Regular)	\$13.00
La saveur unique du paneer tendre mélangé avec du gongura acidulé, cuit lentement avec des épices traditionnelles et du...	
112. Gongura Paneer Biryani (Family Pack)	\$44.00
Medium.	
112. Gongura Paneer Biryani (Bucket)	\$44.00
Medium.	
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Regular)	\$13.00
Medium.	
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Family Pack)	\$44.00
Un mélange de riz basmati parfumé, doucement mijoté avec des morceaux de paneer mariné et une sauce épicée à base de len...	
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Bucket)	\$44.00
Medium.	
114. Kofta Biryani (Regular)	\$13.00
Medium.	
114. Kofta Biryani (Family Pack)	\$44.00
false	

ITEM	PRICE
114. Kofta Biryani (Bucket) Un mariage harmonieux de boulettes de viande tendres, infusées d'arômes savoureux, reposant sur un lit de riz basmati lé...	\$44.00
115. Vijayawada Veggie Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
115. Vijayawada Veggie Biryani (Family Pack) false	\$44.00
115. Vijayawada Veggie Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
116. Avakai Veggie Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
116. Avakai Veggie Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
116. Avakai Veggie Biryani (Bucket) false	\$44.00
117. Ulavcharu Egg Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
117. Ulavcharu Egg Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
117. Ulavcharu Egg Biryani (Bucket) Une spécialité avec du riz parfumé, des œufs durs savoureux, et un mélange d'épices subtilement sélectionnées. Servi dan...	\$44.00
118. Veggie Kheema Biryani (Regular) False	\$13.00
118. Veggie Kheema Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
118. Veggie Kheema Biryani (Bucket) false	\$44.00
119. Paneer Tikka Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
119. Paneer Tikka Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
119. Paneer Tikka Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
120. Masakali Paneer Biryani (Regular) Faux.	\$13.00
120. Masakali Paneer Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
120. Masakali Paneer Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
121. Avakai Paneer Biryani (Regular) false	\$13.00
121. Avakai Paneer Biryani (Family Pack) false	\$44.00
121. Avakai Paneer Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
122. Gutti Vankay Biryani (Regular) false	\$13.00

ITEM	PRICE
122. Gutti Vankay Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
122. Gutti Vankay Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
123.. Paneer Biryani (Regular) Medium.	\$12.00
123.. Paneer Biryani (Family Pack) false	\$42.00
123.. Paneer Biryani (Bucket) Medium.	\$42.00
124. Gongura Veggie Biryani (Regular) Medium.	\$12.00
124. Gongura Veggie Biryani (Family Pack) Un généreux mélange de légumes aux épices, accompagné de parfums intenses de feuilles de gongura, lentement cuit à la va...	\$42.00
124. Gongura Veggie Biryani (Bucket) false	\$42.00
125. Veggie Dum Biryani (Family Pack) Medium.	\$40.00
125. Veggie Dum Biryani (Bucket) Un mix délicat de riz basmati parfumé et de légumes colorés, lentement cuits à la vapeur dans un seau au style tradition...	\$40.00

Egg Biryanis

ITEM	PRICE
126. Ulavacharu Egg Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
126. Ulavacharu Egg Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
126. Ulavacharu Egg Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
127. Gongura Egg Biryani (Regular) Une déclinaison savoureuse de l'emblématique biryani, enrichie de feuilles de gongura aux notes acidulées et d'œufs durs...	\$13.00
127. Gongura Egg Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
127. Gongura Egg Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
128. Avakai Egg Biryani (Regular) Faux.	\$13.00
128. Avakai Egg Biryani (Family Pack) Un mélange parfaitement équilibré d'œufs cuits à la perfection mélangés à du riz basmati parfumé, relevé d'avakai piquan...	\$44.00
128. Avakai Egg Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
129. Egg Biryani (Regular) false	\$11.00
129. Egg Biryani (Family Pack) Medium.	\$40.00
129. Egg Biryani (Bucket) Medium.	\$40.00

Chicken Biryanis	
ITEM	PRICE
131. Ulavacharu Chicken Biryani (Regular) Medium.	\$15.00
130. Chicken Lollipop Biryani (Regular) false	\$15.00
130. Chicken Lollipop Biryani (Family Pack) Medium.	\$50.00
130. Chicken Lollipop Biryani (Bucket) Medium.	\$50.00
131. Ulavacharu Chicken Biryani (Family Pack) false	\$50.00
131. Ulavacharu Chicken Biryani (Bucket) false	\$50.00
132. Chicken Tikka Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
132. Chicken Tikka Biryani (Family Pack) false	\$48.00
132. Chicken Tikka Biryani (Bucket) Medium.	\$48.00
133. Masakali Chicken (B/L) Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
133. Masakali Chicken (B/L) Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
133. Masakali Chicken (B/L) Biryani (Bucket) false	\$48.00
135. Vijayawada Chicken (B/L) Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
135. Vijayawada Chicken (B/L) Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
135. Vijayawada Chicken (B/L) Biryani (Bucket) Un généreux biryani au poulet désossé, cuit avec des épices aromatiques qui évoquent les saveurs vives de Vijayawada. Se...	\$48.00
136. Avakai Chicken Biryani (Regular) false	\$14.00
136. Avakai Chicken Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
136. Avakai Chicken Biryani (Bucket) Du poulet mijoté avec des épices avakai, mélangé à du riz basmati parfumé et cuit à la vapeur. Servi dans un seau pour p...	\$48.00
137. Gongura Chicken Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
137. Gongura Chicken Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
137. Gongura Chicken Biryani (Bucket) Medium.	\$48.00
138. Chicken Fry Piece Biryani (Regular) False	\$14.00

ITEM	PRICE
138. Chicken Fry Piece Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
138. Chicken Fry Piece Biryani (Bucket) Medium.	\$48.00
139. Chicken Dum Biryani (Regular) false	\$13.00
139. Chicken Dum Biryani (Family Pack) false	\$46.00
139. Chicken Dum Biryani (Bucket) Medium.	\$46.00
Goat Biryanis	

ITEM	PRICE
140. Ulavcharu Goat Biryani (Regular) Un mariage savoureux de riz basmati parfumé et de viande de chèvre tendre, infusé avec un bouillon épais d'ulavcharu, un...	\$16.00
140. Ulavcharu Goat Biryani (Family Pack) Medium.	\$54.00
140. Ulavcharu Goat Biryani (Bucket) Medium.	\$54.00
141. Gongura Goat Biryani (Regular) Medium.	\$15.00
141. Gongura Goat Biryani (Family Pack) false	\$50.00
141. Gongura Goat Biryani (Bucket) Medium.	\$50.00
143. Goat Fry Biryani (Regular) Medium.	\$15.00
143. Goat Fry Biryani (Family Pack) false	\$50.00
143. Goat Fry Biryani (Bucket) Biryani faite de riz basmati moelleux et de tendres morceaux de chèvre, infusée d'épices parfumées. Préparée dans un sea...	\$50.00
144. Avakai Goat Biryani (Regular) Medium.	\$15.00
144. Avakai Goat Biryani (Family Pack) Un mélange harmonieux de riz basmati parfumé et de morceaux tendres de chèvre, le tout délicatement assaisonné de pickle...	\$50.00
144. Avakai Goat Biryani (Bucket) Medium.	\$50.00
145. Goat Dum Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
145. Goat Dum Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
145. Goat Dum Biryani (Bucket) Morceaux de chèvre tendres cuits lentement avec du riz basmati parfumé, marinés dans des épices indiennes traditionnelle...	\$48.00

Seafood Biryanis	
ITEM	PRICE

146. Gongura Shrimp Biryani (Regular)	\$16.00
Medium.	
146. Gongura Shrimp Biryani (Family Pack)	\$52.00
Medium.	
146. Gongura Shrimp Biryani (Bucket)	\$52.00
Crevettes juteuses mijotées avec des feuilles de gongura acidulées, mélangées à du riz basmati parfumé et accompagné d'u...	
147. Shrimp Fry Biryani (Regular)	\$15.00
false	
147. Shrimp Fry Biryani (Family Pack)	\$50.00
Medium.	
147. Shrimp Fry Biryani (Bucket)	\$50.00
Faux.	
148. Fish Biryani (Regular)	\$14.00
Medium.	
148. Fish Biryani (Family Pack)	\$46.00
Medium.	
148. Fish Biryani (Bucket)	\$46.00
Medium.	

Biryanis - Weekends Friday to Sunday

ITEM	PRICE
134. Nawabi Chicken Biryani (Regular)	\$14.00
Poulet Biryani Nawabi - Portion Régulière: Un plat classique mêlant morceaux de poulet marinés aux épices parfumées, cui...	
134. Nawabi Chicken Biryani (Family Pack)	\$48.00
Medium.	
134. Nawabi Chicken Biryani (Bucket)	\$48.00
Medium.	
142. Nawabi Goat Biryani (Regular)	\$15.00
Un lit de riz basmati parfumé, cuit avec des morceaux tendres de chèvre marinée, assaisonné de riches épices traditionne...	
142. Nawabi Goat Biryani (Family Pack)	\$50.00
false	
142. Nawabi Goat Biryani (Bucket)	\$50.00
Medium.	

Pulavs

ITEM	PRICE
155. Ulavacharu Kodi Pulav (Regular)	\$14.00
false	
149. Potlam Pulav Chicken	\$17.00
Mild. Regular.	
150. Raju Gari Shrimp Pulav (Regular)	\$15.00
Mild.	
150. Raju Gari Shrimp Pulav (Family Pack)	\$50.00
Mild.	
150. Raju Gari Shrimp Pulav (Bucket)	\$50.00
Un savoureux mélange de crevettes épicées doucement intégrées dans du riz basmati parfumé, cuisiné avec des herbes et de...	

ITEM	PRICE
151. Gongura Shrimp Pulav (Regular) Mild.	\$15.00
151. Gongura Shrimp Pulav (Family Pack) Mild.	\$50.00
151. Gongura Shrimp Pulav (Bucket) Crevettes savamment mijotées avec des feuilles de gongura, offrant une note acidulée, sont enrobées dans un riz basmati...	\$50.00
152. Ulavacharu Goat Pulav (Regular) Un savoureux pilaf préparé avec des morceaux de chèvre tendres, infusés dans un riche bouillon de Ulavacharu, une sauce...	\$15.00
152. Ulavacharu Goat Pulav (Family Pack) Mild.	\$50.00
152. Ulavacharu Goat Pulav (Bucket) false	\$50.00
153. Gongura Goat Pulav (Regular) Mild.	\$15.00
153. Gongura Goat Pulav (Family Pack) Mild.	\$50.00
153. Gongura Goat Pulav (Bucket) Mild.	\$50.00
154. Raju Gari Goat Pulav (Regular) Un mélange harmonieux de chèvre tendre mijotée et de riz basmati parfumé, cuit doucement avec des épices subtiles pour r...	\$14.00
154. Raju Gari Goat Pulav (Family Pack) Mild.	\$48.00
154. Raju Gari Goat Pulav (Bucket) Mild.	\$48.00
155. Ulavacharu Kodi Pulav (Family Pack) false	\$48.00
155. Ulavacharu Kodi Pulav (Bucket) false	\$48.00
156. Vijayawada B/L Chicken Pulav (Regular) Mild.	\$14.00
156. Vijayawada B/L Chicken Pulav (Family Pack) Une généreuse portion de poulet désossé préparée avec soin, mélangée à du riz basmati parfumé. Des épices subtiles appor...	\$48.00
156. Vijayawada B/L Chicken Pulav (Bucket) Mild.	\$48.00
157. Fish Pulav (Regular) Mild.	\$13.00
157. Fish Pulav (Family Pack) Mild.	\$46.00
157. Fish Pulav (Bucket) false	\$46.00
158. Ulavacharu Egg Pulav (Regular) Mild.	\$13.00
158. Ulavacharu Egg Pulav (Family Pack) Mild.	\$46.00
158. Ulavacharu Egg Pulav (Bucket) false	\$46.00

ITEM	PRICE
159. Gongura Egg Pulav (Regular) Riz pilaf parfumé aux œufs, rendu unique par la feuille de gongura, avec des épices équilibrées pour un goût subtil mais...	\$13.00
159. Gongura Egg Pulav (Family Pack) Mild.	\$46.00
159. Gongura Egg Pulav (Bucket) false	\$46.00
160. Raju Gari Kodi Pulav (Regular) Mild.	\$13.00
160. Raju Gari Kodi Pulav (Family Pack) Mild.	\$46.00
160. Raju Gari Kodi Pulav (Bucket) Mild.	\$46.00
161. Gutti Vankay Pulav (Regular) Riz parfumé délicatement assaisonné, mêlant aubergines grillées et épices douces, créant un plat harmonieux et parfumé.	\$13.00
161. Gutti Vankay Pulav (Family Pack) Mild.	\$46.00
161. Gutti Vankay Pulav (Bucket) Mild.	\$46.00
162. Ulavacharu Egg Pulav (Regular) false	\$13.00
162. Ulavacharu Egg Pulav (Family Pack) false	\$46.00
162. Ulavacharu Egg Pulav (Bucket) Mild.	\$46.00
163. Masakkali Paneer Pulav (Regular) Riz basmati cuit avec des morceaux tendres de paneer, doucement parfumé par des épices aromatiques et garni de coriandre...	\$13.00
163. Masakkali Paneer Pulav (Family Pack) Mild.	\$46.00
163. Masakkali Paneer Pulav (Bucket) Mild.	\$46.00
164. Gongura Paneer Pulav (Regular) Mild.	\$13.00
164. Gongura Paneer Pulav (Family Pack) false	\$46.00
164. Gongura Paneer Pulav (Bucket) Mild.	\$46.00
165. Gongura Veggie Pulav (Regular) Mild.	\$12.00
165. Gongura Veggie Pulav (Family Pack) Un mélange subtil de riz basmati parfumé, délicatement cuit avec une sélection de légumes frais, rehaussé par la saveur...	\$44.00
165. Gongura Veggie Pulav (Bucket) false	\$44.00
166. Avakai Veg Pulav (Regular) Mild.	\$12.00
166. Avakai Veg Pulav (Family Pack) False	\$44.00

ITEM	PRICE
166. Avakai Veg Pulav (Bucket) Mild.	\$44.00
167. Egg Pulav (Regular) Mild.	\$12.00
167. Egg Pulav (Family Pack) Mild.	\$44.00
167. Egg Pulav (Bucket) false	\$44.00
168. Mix Veggie Pulav (Regular) Mild.	\$12.00
168. Mix Veggie Pulav (Family Pack) Mild.	\$44.00
168. Mix Veggie Pulav (Bucket) Un mélange délicat de légumes frais, saisis avec soin et parfumés aux épices indiennes, est mélangé à du riz parfumé cui...	\$44.00

Desserts

ITEM	PRICE
170. Carrot Halwa Des carottes râpées mijotent doucement avec du lait, parsemées de noix de cajou, d'amandes et de raisins secs, le tout r...	\$5.00
169. Gulab Jamun Mild. Soft milk fried dumplings dipped in rose water and sugar syrup.	\$5.00
171. Rasmalai De tendres boules de fromage maison immergées dans du lait concentré sucré, rehaussé de touches pistache.	\$5.00
172. Ice Cream Mild. Mango, pistachio, and vanilla.	\$6.00

Sides

ITEM	PRICE
175. Papad Mild. Crispy thin lentils wafers.	\$3.00
173. Salan Mild.	\$2.50
174. Raita Yogourt onctueux mélangé à des concombres finement hachés et rehaussé d'un mélange délicat d'épices aromatiques.	\$2.50
176. Onion Salad Mild.	\$2.50
177. Extra Rice Mild.	\$3.00
178. Extra Sambar Sambar légèrement épicé, préparé avec des lentilles et un assortiment de légumes mijotés dans des épices aromatiques.	\$3.00

Soup & Salad

ITEM	PRICE
4. Hot and Sour Soup Un bouillon aux légumes relevé avec des morceaux de légumes, du gingembre, de l'ail et du vinaigre de riz, offrant une e...	\$5.00

ITEM	PRICE
5. Veggie Manchow Soup Vegan. Medium. Vegetable broth and brunoise veggies, mushroom, ginger, and soy thickened. Chef's special.	\$5.00
1. Coconut Tomato Soup Un velouté de tomates et lait de coco, légèrement épicé, alliant saveurs fraîches de tomates et onctuosité du lait de co...	\$5.00
3. Rasam Soup Vegan, gluten free. Medium. Tangy clear pepper soup.	\$4.00
6. Hariyali Salad Vegan, gluten free. Mild. Lettuce, carrots, and cucumber seasoned with lemon juice and black pepper.	\$6.00
2. Sambar Soup Gluten free. Mild. Fresh vegetables and lentil soup.	\$4.00
Appetizers - Vegetarian	

ITEM	PRICE
7. Veggie Samosa (2 Pieces) Une pâte dorée et croustillante enveloppe délicatement un mélange savoureux de pommes de terre épicées.	\$5.00
19. Chilli Medium. Deep-fried baby corn, Gobi, paneer,veg coated with batter and cooked in Indo-Chinese style.	\$11.00
15. Manchurian Mild. Deep fried baby corn,Gobi, paneer, veg tossed in soya sauce-based gravy. Chef's special.	\$11.00
18. Monagadi Fry Jute, moyennement épicé, ce plat est agrémenté d'une sauce vivifiante à base de citron frais, de flocons de piment et de...	\$11.00
8. Idli (3 Pieces) Trois idlis, ces moelleux gâteaux vapeur de lentilles et de riz fermentés, servis avec un chutney et un sambar légèremen...	\$7.00
14. Curry Leaf Mild. Deep-fried baby corn, Gobi, paneer, veg sautéed with freshly crushed peppercorns, onions and green chilies, and cu...	\$11.00
16. Paneer Masakkali Une préparation moyenne avec un mélange parfumé de sept épices, où oignon et tomate se rencontrent dans une sauce onctue...	\$12.00
11. Veggie Spring Rolls Vegan. Mild. Crunchy spring rolls filled with fresh vegetables.	\$8.00
17. Karampodi Medium. Stone grounded dry garlic, chilies, and distinct south Indian spices. Chef's special.	\$11.00
12. Masala Cheese Fries Mild.	\$10.00
10. Veggie Pakora Une option végan légèrement épicée composée de chou printanier en julienne, jeunes pousses d'épinards et oignons enrobés...	\$7.00
13. Cut Mirchi Vegan. Medium. Chickpea batter fried jalapeño fritters sliced and fried well done.	\$7.00
9. Vada Vegan. Mild. Savory donuts served with sambar, rasam and chutneys.	\$7.00

Appetizers - Non-Vegetarian	
ITEM	PRICE
29. Chicken Lollipops Ailes de poulet, marinées dans un mélange d'épices, enrobées d'une pâte relevée, puis frites pour y ajouter une touche c...	\$15.00
26. Chicken 65 Tendres morceaux de poulet enrobés de yaourt aux épices délicates, rehaussés de piments pour une touche subtile.	\$13.00

ITEM	PRICE
28. Chicken Manchurian Mild. Crispy chicken fritters sauté with ginger, garlic, and soy sauce.	\$13.00
33. Karampodi Chicken Morceaux de poulet frits plongés dans un mélange maison composé de tamarin, piments rouges séchés et ail séché. Une créa...	\$13.00
32. Rayalaseema Kodi Vepudu Medium. Chicken bone-in slow roasted in regional style of andhra.	\$13.00
24. Apollo Fish Mild.	\$13.00
20. Lamb Pepper Roast (Boneless) Gluten free. Mild. South Indian masala griddle roasted lamb cubes. Chef's special.	\$15.00
31. Chili Un plat moyen en épices où le poulet frit croquant se mêle aux oignons et piments verts, le tout enrobé d'une sauce Sche...	\$13.00
34. Monagadi Kodi Vepudu Medium. Deep-fried chicken cooked with special aromatic spices. Chef's special.	\$13.00
27. Madurai Chicken Pakora (Bone-In) Mild. Marinated pieces of bone-in chicken deep fried.	\$12.00
23. Masala Fish Fry Tranches de poisson marinées dans une sauce maison légèrement épicée, délicatement enrobées avant d’être frites à la per...	\$13.00
22. Chicken Majestic Fines tranches de poitrine de poulet enrobées d'une sauce au yaourt citronnée. Une création unique du chef.	\$10.00
30. Chicken Masakkali Medium.	\$13.00
21. Egg Spring Rolls Rouleaux de printemps aux œufs délicatement enroulés, offrant un croustillant parfait avec chaque bouchée. Une touche lé...	\$10.00
25. Curry Leaf Mild. Deep-fried chicken sautéed with freshly crushed peppercorns, onions and green chilies, and curry leaves.	\$13.00

Chaat Corner

ITEM	PRICE
35. Samosa Chaat Mild. Samosas chopped with onions, tomatoes, chickpeas, mint sauce, tamarind sauce, yogurt and sprinkled with crispy noo...	\$9.00
40. Dahi Vada Mild. Lentil donuts soaked in tempered creamy yogurt.	\$10.00
36. Bhel Puri Fines lamelles de riz soufflé combinées à de l'oignon haché, des tomates fraîches et de la coriandre, relevées par une s...	\$8.00
39. Chinese Bhel Vegan. Medium. Crispy noodles and crunchy julienne vegetables tossed in house-made Szechuan sauce. Chef's special.	\$10.00

Kids Corner

ITEM	PRICE
42. Mini Cheese Dosa Mild.	\$5.00
41. French Fries false	\$5.00
43. Chicken Nuggets Un croquant tendre de poulet, parfaitement assaisonné pour une expérience douce et délicate.	\$5.00

ITEM	PRICE
44. Mini Veggie Uthappam Mild.	\$5.00
45. Chocolate Dosa false	\$7.00
Indo-Chinese (Entrées)	
ITEM	PRICE
49. Hakka Noodles (Chef's Special) Mild. Noodles stir-fried with shredded vegetables/choice of meat.	\$12.00
47. Manchurian Fried Rice Mild. Fried rice with ginger garlic soy.	\$12.00
48. Schezwan Fried Rice Medium. Red chili spiced fried rice.	\$12.00
46. Fried Rice Basmati sauté dans un wok avec des légumes croquants ou la viande de votre choix. Subtilement épicé pour une saveur équi...	\$12.00
Dosa Ka Dhaba & Uthappam	
ITEM	PRICE
52. Masala Dosa Vegan. Mild. Traditional South Indian crepes stuffed with spiced potatoes.	\$11.00
58. Onion Chili Uthappam Vegan. Medium. Most popular pancakes cooked with finely chopped onions and green chilies.	\$12.00
50. Plain Dosa Crêpe fine et croustillante du sud de l'Inde, sans produits d'origine animale. Préparée avec des ingrédients simples pou...	\$9.00
61. Chicken Tikka Dosa false	\$14.00
54. Cheese Masala Dosa Mild. Crepes layered with mouth-watering melted cheddar cheese and stuffed with spiced potatoes.	\$12.00
53. Paper Masala Dosa De grandes crêpes légères et croustillantes remplies de pommes de terre épicées délicatement. 100% végétalien et légèrem...	\$13.00
51. Podi Dosa Vegan. Mild. Traditional South Indian crepes layered with spiced podi.	\$11.00
56. Mysore Masala Dosa Medium. Crepes layered with spicy sauce and stuffed with spiced potatoes (peanuts). Chef's special.	\$13.00
55. Onion Masala Dosa Vegan. Mild. Crepes stuffed with sautéed onions and potato masala.	\$12.00
57. Veggie Uthappam Crêpes moelleuses garnies de légumes finement hachés, carottes et pois, parfaites pour une bouchée légère et savoureuse....	\$11.00
59. Rava Dosa Mild.	\$12.00
60. Rava Masala Dosa Mild. Semolina rice crepe served with potato masala. Chef's special.	\$14.00
Breads	
ITEM	PRICE

63. Garlic Naan false	\$4.00
62. Butter Naan Un pain plat tendre badigeonné de beurre fondu, parfait pour accompagner vos plats préférés.	\$3.50
68. Bread Basket Mild.	\$12.00
65. Tandoori Roti false	\$3.00
66. Poori (2 Pieces) Mild.	\$5.00
64. Bullet Naan Medium.	\$4.00
67. Batura Mild.	\$4.00

Tandoori

ITEM	PRICE
74. Tandoori Mix Grill Un riche assortiment composé de poulet tandoori, de poulet tikka, de poulet malai, de crevettes malai et de brochettes d...	\$20.00
70. Chicken Tikka Gluten free. Mild. Tender boneless pieces of chicken marinated in yogurt with fresh spices, cooked on a skewer in the cl...	\$16.00
69. Chicken Tandoori Gluten free. Mild. Chicken legs (bone-in) marinated in yogurt, generously spiced, and roasted in the clay oven.	\$14.00
77. Tandoori Whole Pomfret (Pompano) Poisson entier sans gluten, légèrement épicé, mariné avec soin puis rôti à la perfection dans un four tandoor traditionn...	\$18.00
72. Lamb Boti Kabab Morceaux d'agneau marinés dans un mélange parfumé de yogourt, ail, gingembre, papaye et épices. Tendre et légèrement épi...	\$17.00
78. Paneer Tikka Gluten free. Mild. Tender pieces of homemade cheese marinated in yogurt with fresh spices, cooked on a skewer in the cla...	\$14.00
71. Malai Chicken Le poulet tendre, légèrement épicé, est cuit doucement sur une brochette au-dessus d'un feu de charbon pour une cuisson...	\$16.00
73. Malai Shrimp Gluten free. Mild. Mildly spiced shrimp roasted in the clay oven.	\$17.00
75. Tandoori Shrimp Gluten free. Mild. Shrimp marinated in yogurt, spices, and roasted in the clay oven.	\$17.00
76. Lamb Chop Gluten free. Mild. Lamb chops marinated in yogurt blended with ginger, garlic, herbs, and spices. Chef's special.	\$20.00

Indian Street Food

ITEM	PRICE
79. Chana Bhatura Chaudrée de pois chiches végétalienne, préparée avec une touche légère en épices, accompagnée de bhatura gonflés et doré...	\$15.00
80. Poori Bhaji Vegan. Mild. Potato curry served with poori bread.	\$14.00
81. Poori Chole Vegan. Mild.	\$14.00

Vegetarian Entrées	
ITEM	PRICE
90. Saag Paneer Feuilles d'épinards hachées et fromage paneer mijotés avec des oignons frais et des tomates, parfumés de douces épices....	\$14.00
91. Tikka Masala Faux.	\$14.00
88. Malai Kofta Gluten free. Mild. Cottage cheese and veggie balls cooked with creamy cashew sauce, and spices.	\$14.00
89. Veggie Korma Un mélange de légumes mijotés dans une sauce onctueuse aux noix de cajou, relevée par des épices délicates, offrant une...	\$14.00
97. Gutti Vankaya Curry (Small Eggplant) Vegan, gluten free. Medium.	\$13.00
83. Aloo Dal Palak Vegan, gluten free. Mild. Chopped fresh spinach and yellow lentils, potatoes cooked with onions, tomatoes, cilantro, and...	\$13.00
92. Paneer Makhani Gluten free. Mild. Shredded cottage cheese, green peas cooked with onions, tomatoes with creamy sauce, and spices.	\$14.00
82. Dal Tadka Lentilles jaunes mijotées avec tomates, gingembre, ail et coriandre, rehaussées d'un mélange subtil d'épices. Adapté aux...	\$12.00
94. Kaju Matar Paneer Gluten free. Mild.	\$14.00
84. Chana Masala Vegan, gluten free. Mild. Chickpeas cooked with onions and fresh tomato sauce with exotic spices.	\$13.00
95. Paneer Bhurji Fromage paneer délicatement émietté, mijoté avec des oignons coupés, tomates, piments verts et un mélange subtil d'épice...	\$14.00
96. Kadai Kadai sans gluten, de chaleur moyenne, marie un mélange de fines épices concassées avec oignons, tomates et poivrons. Le...	\$14.00
93. Shahi Paneer Gluten free. Mild. Cottage cheese with dry fruits and nuts cooked creamy taste.	\$14.00
87. Coconut Curry Fausse	\$13.00
86. Bhindi (Okra) Masala Vegan, gluten free. Mild. Tender okra sautée avec oignons, tomates, herbes, et épices.	\$13.00
85. Aloo Gobi Vegan, gluten free. Mild. Potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes, and spices.	\$13.00
98. Karaikudi Curry Gluten free. Medium.	\$14.00
Non-Vegetarian Entrées	
ITEM	PRICE
99. Tikka Masala Option sans gluten, légère en épices. Morceaux tendres de viande désossée mijotés dans une sauce onctueuse à base de tom...	\$15.00
100. Butter Masala Gluten free. Mild. Boneless choice of meat cooked in creamy tangy tomato sauce with spices. Chef's special.	\$15.00
108. Karaikudi Curry Gluten free. Medium. Spices roasted and grounded cooked in coconut milk and tomato. Chef's special.	\$15.00

ITEM	PRICE
110. Andhra Curry Curry de style Andhra préparé avec soin à la maison, moyennement épicé et garanti sans gluten. Choisissez votre viande p...	\$15.00
109. Chettinad Chicken Poulet en sauce avec un assortiment d'épices Chettinad, rehaussé par une touche de lait de coco. Un plat exclusif qui ca...	\$15.00
101. Korma Gluten free. Mild. Boneless choice of meat cooked in creamy cashew sauce with spices and herbs. Chef's special.	\$15.00
111. Lamb Rogan Josh Des morceaux d'agneau tendres mijotés à feu doux, infusés avec du piment du Cachemire, de la cardamome et du yaourt. Un...	\$18.00
106. Vindaloo Gluten free. Medium. Choice of meat cooked in rich spicy tangy gravy with potato.	\$15.00
104. Methi Gluten free. Mild. Chunks of choice of meat cooked with fenugreek, herbs and spices.	\$15.00
105. Kadai Gluten free. Medium. Chunks of choice of meat saute with onion, tomato and spices. (Semi gravy).	\$15.00
102. Mango Chicken Poulet désossé mijoté dans une sauce mangue douce-acide, rehaussé d'épices. Plat sans gluten, légèrement épicé.	\$15.00
103. Saag Curry Gluten free. Mild. Tender pieces of choice of meat cooked with creamy chopped spinach and spices.	\$15.00
107. Gongura Curry Gluten free. Medium. Gongura leaf sour in taste cooked mashed added flavor spices.	\$15.00

Veggie Biryanis

ITEM	PRICE
118. Veggie Kheema Biryani (Family Pack)	\$44.00
120. Masakali Paneer Biryani (Regular) false	\$13.00
112. Gongura Paneer Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
119. Paneer Tikka Biryani (Regular) false	\$13.00
115. Vijayawada Veggie Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
114. Kofta Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
125. Veggie Dum Biryani (Regular) Un ensemble de légumes frais, parfaitement cuits, enveloppés dans du riz basmati parfumé et des épices aromatiques. Ce b...	\$11.00
123.. Paneer Biryani (Regular) Medium.	\$12.00
124. Gongura Veggie Biryani (Regular) Medium.	\$12.00
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Family Pack) false	\$44.00
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Bucket) false	\$44.00

ITEM	PRICE
114. Kofta Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
114. Kofta Biryani (Bucket) false	\$44.00
115. Vijayawada Veggie Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
115. Vijayawada Veggie Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
116. Avakai Veggie Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
116. Avakai Veggie Biryani (Family Pack) faux	\$44.00
116. Avakai Veggie Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
117. Ulavcharu Egg Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
117. Ulavcharu Egg Biryani (Family Pack) false	\$44.00
117. Ulavcharu Egg Biryani (Bucket) Faalse	\$44.00
118. Veggie Kheema Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
118. Veggie Kheema Biryani (Bucket) false	\$44.00
119. Paneer Tikka Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
119. Paneer Tikka Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
120. Masakali Paneer Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
120. Masakali Paneer Biryani (Bucket) False	\$44.00
121. Avakai Paneer Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
121. Avakai Paneer Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
121. Avakai Paneer Biryani (Bucket) false	\$44.00
122. Gutti Vankay Biryani (Regular) Riz basmati parfumé agrémenté de tendres morceaux d'aubergines mijotés avec des épices indiennes traditionnelles. Ce pla...	\$13.00
122. Gutti Vankay Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
122. Gutti Vankay Biryani (Bucket) false	\$44.00
123.. Paneer Biryani (Family Pack) Medium.	\$42.00

ITEM	PRICE
123.. Paneer Biryani (Bucket) Medium.	\$42.00
124. Gongura Veggie Biryani (Family Pack) Medium.	\$42.00
124. Gongura Veggie Biryani (Bucket) false	\$42.00
125. Veggie Dum Biryani (Family Pack) Medium.	\$40.00
125. Veggie Dum Biryani (Bucket) Medium.	\$40.00
Egg Biryanis	

ITEM	PRICE
128. Avakai Egg Biryani (Family Pack) false	\$44.00
126. Ulavacharu Egg Biryani (Regular) false	\$13.00
129. Egg Biryani (Regular) Medium.	\$11.00
127. Gongura Egg Biryani (Regular) Fausses	\$13.00
126. Ulavacharu Egg Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
126. Ulavacharu Egg Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
127. Gongura Egg Biryani (Family Pack) Medium.	\$44.00
127. Gongura Egg Biryani (Bucket) Biryani richement parfumé avec des œufs tournés dans un mélange de riz traditionnel aux épices et de feuilles de gongura...	\$44.00
128. Avakai Egg Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
128. Avakai Egg Biryani (Bucket) Medium.	\$44.00
129. Egg Biryani (Family Pack) false	\$40.00
129. Egg Biryani (Bucket) Riz basmati cuit à point, mêlé d'œufs délicatement assaisonnés et parfumé avec un mélange harmonieux d'épices traditionn...	\$40.00

Chicken Biryanis	
ITEM	PRICE
139. Chicken Dum Biryani (Regular) Medium.	\$13.00
135. Vijayawada Chicken (B/L) Biryani (Regular) Faux.	\$14.00
132. Chicken Tikka Biryani (Regular) Medium.	\$14.00

ITEM	PRICE
135. Vijayawada Chicken (B/L) Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
135. Vijayawada Chicken (B/L) Biryani (Bucket) Medium.	\$48.00
133. Masakali Chicken (B/L) Biryani (Bucket) Riz basmati parfumé, cuit lentement avec des morceaux tendres de poulet désossé, infusé d’épices indiennes aromatiques....	\$48.00
133. Masakali Chicken (B/L) Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
139. Chicken Dum Biryani (Family Pack) Medium.	\$46.00
139. Chicken Dum Biryani (Bucket) false	\$46.00
138. Chicken Fry Piece Biryani (Regular) false	\$14.00
130. Chicken Lollipop Biryani (Regular) Medium.	\$15.00
138. Chicken Fry Piece Biryani (Family Pack) false	\$48.00
138. Chicken Fry Piece Biryani (Bucket) Medium.	\$48.00
136. Avakai Chicken Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
137. Gongura Chicken Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
131. Ulavacharu Chicken Biryani (Regular) false	\$15.00
130. Chicken Lollipop Biryani (Family Pack) Medium.	\$50.00
130. Chicken Lollipop Biryani (Bucket) Medium.	\$50.00
131. Ulavacharu Chicken Biryani (Family Pack) Un plat partagé qui réunit du poulet tendre marinée à perfection et du riz basmati cuit à la vapeur, enrichi par les sav...	\$50.00
131. Ulavacharu Chicken Biryani (Bucket) Un mariage savoureux de riz basmati parfumé et de morceaux de poulet tendres, lentement cuits dans une sauce Ulavacharu...	\$50.00
132. Chicken Tikka Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
132. Chicken Tikka Biryani (Bucket) false	\$48.00
133. Masakali Chicken (B/L) Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
136. Avakai Chicken Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
136. Avakai Chicken Biryani (Bucket) Medium.	\$48.00
137. Gongura Chicken Biryani (Family Pack) false	\$48.00

ITEM	PRICE
137. Gongura Chicken Biryani (Bucket) Medium.	\$48.00
Goat Biryanis	
ITEM	PRICE
145. Goat Dum Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
143. Goat Fry Biryani (Regular) Faux	\$15.00
143. Goat Fry Biryani (Family Pack) false	\$50.00
140. Ulavcharu Goat Biryani (Regular) Medium.	\$16.00
141. Gongura Goat Biryani (Regular) false	\$15.00
144. Avakai Goat Biryani (Regular) Medium.	\$15.00
140. Ulavcharu Goat Biryani (Family Pack) Medium.	\$54.00
140. Ulavcharu Goat Biryani (Bucket) Medium.	\$54.00
141. Gongura Goat Biryani (Family Pack) false	\$50.00
141. Gongura Goat Biryani (Bucket) Medium.	\$50.00
143. Goat Fry Biryani (Bucket) Medium.	\$50.00
144. Avakai Goat Biryani (Family Pack) Un chaleureux mélange de riz basmati parfumé, délicatement relevé par le piquant de l'avakai, enveloppe des morceaux ten...	\$50.00
144. Avakai Goat Biryani (Bucket) Faux.	\$50.00
145. Goat Dum Biryani (Family Pack) Medium.	\$48.00
145. Goat Dum Biryani (Bucket) Faux	\$48.00
Seafood Biryanis	
ITEM	PRICE
147. Shrimp Fry Biryani (Regular) Medium.	\$15.00
148. Fish Biryani (Regular) Medium.	\$14.00
146. Gongura Shrimp Biryani (Regular) Medium.	\$16.00
146. Gongura Shrimp Biryani (Family Pack) Un mélange de crevettes succulentes infusées avec la saveur piquante des feuilles de gongura, le tout délicatement mélan...	\$52.00

ITEM	PRICE
146. Gongura Shrimp Biryani (Bucket) Medium.	\$52.00
147. Shrimp Fry Biryani (Family Pack) Medium.	\$50.00
147. Shrimp Fry Biryani (Bucket) false	\$50.00
148. Fish Biryani (Family Pack) false	\$46.00
148. Fish Biryani (Bucket) Medium.	\$46.00

Desserts

ITEM	PRICE
169. Gulab Jamun De tendres boules de lait frites avec soin, baignées dans un sirop parfumé à l'eau de rose et sucré.	\$5.00
171. Rasmalai Mild. Homemade soft milk patties dipped in sweet condensed milk and pistachio.	\$5.00
170. Carrot Halwa Mild. Grated carrots cooked with milk, cashew, almonds, raisin, cardamom, and sugar.	\$5.00
172. Ice Cream Mild. Mango, pistachio, and vanilla.	\$6.00

Sides

ITEM	PRICE
174. Raita Un mélange crémeux de yaourt enrichi de morceaux de concombre frais, délicatement assaisonné avec des épices savoureuses...	\$2.50
175. Papad Mild. Crispy thin lentils wafers.	\$3.00
177. Extra Rice Mild.	\$3.00
176. Onion Salad false	\$2.50
178. Extra Sambar false	\$3.00
173. Salan Mild.	\$2.50