★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Nawabi Hyderabad House

Nawabi Hyderabad House

Menu Prices — October 24, 2026

Nawabi Hyderabad House menu with prices in United States, updated December 2022: 511 items across 21 categories, prices from $2.50 to $54.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Nawabi Hyderabad House Menu with Prices (United States)

Nawabi Hyderabad House menu with prices in United States, updated December 2022: 511 items across 21 categories, prices from $2.50 to $54.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/nawabi-hyderabad-house

Menu categories: Soup & Salad · Appetizers - Vegetarian · Appetizers - Non-Vegetarian · Chaat Corner · Kids Corner · Indo-Chinese (Entrées) · Dosa Ka Dhaba & Uthappam · Breads · Tandoori · Indian Street Food · Vegetarian Entrées · Non-Vegetarian Entrées · Veggie Biryanis · Egg Biryanis · Chicken Biryanis · Goat Biryanis · Seafood Biryanis · Biryanis - Weekends Friday to Sunday · Pulavs · Desserts · Sides

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**

ITEM	PRICE
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 Medium.	**$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**

ITEM	PRICE

39. Chinese Bhel — **$10.00**
Vegan. Medium. Crispy noodles and crunchy julienne vegetables tossed in house-made Szechuan sauce. Chef's special.

40. Dahi Vada — **$10.00**
Beignets de lentilles moelleux baignés dans un yaourt crémeux et parfumé aux épices douces.

Kids Corner

ITEM	PRICE

41. French Fries — **$5.00**
Mild.

42. Mini Cheese Dosa — **$5.00**
Mild.

43. Chicken Nuggets — **$5.00**
De tendres morceaux de poulet, parfaitement assaisonnés et enrobés d'une panure croustillante, offrant une bouchée savou...

44. Mini Veggie Uthappam — **$5.00**
Mild.

45. Chocolate Dosa — **$7.00**
Mild.

Indo-Chinese (Entrées)

ITEM	PRICE

46. Fried Rice — **$12.00**
Mild. Basmati rice wok tossed with veggies/choice of meat.

47. Manchurian Fried Rice — **$12.00**
Bol de riz sauté mélangé à du gingembre, de l'ail et une touche de sauce soja.

48. Schezwan Fried Rice — **$12.00**
Medium. Red chili spiced fried rice.

49. Hakka Noodles (Chef's Special) — **$12.00**
Mild. Noodles stir-fried with shredded vegetables/choice of meat.

Dosa Ka Dhaba & Uthappam

ITEM	PRICE

50. Plain Dosa — **$9.00**
Une crêpe indienne du sud, croustillante et légère, parfaite pour apprécier pur ou accompagnée d'un chutney savoureux. V...

51. Podi Dosa — **$11.00**
Fines galettes indiennes du sud, végétaliennes, agrémentées d'un savoureux mélange d'épices podi.

52. Masala Dosa — **$11.00**
Vegan. Mild. Traditional South Indian crepes stuffed with spiced potatoes.

53. Paper Masala Dosa — **$13.00**
Fines crêpes croustillantes servies avec des pommes de terre épicées. Plat végétalien et légèrement piquant.

54. Cheese Masala Dosa — **$12.00**
Mild. Crepes layered with mouth-watering melted cheddar cheese and stuffed with spiced potatoes.

55. Onion Masala Dosa — **$12.00**
Vegan. Mild. Crepes stuffed with sautéed onions and potato masala.

56. Mysore Masala Dosa — **$13.00**
Medium. Crepes layered with spicy sauce and stuffed with spiced potatoes (peanuts). Chef's special.

ITEM	PRICE
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 chilies.	**$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**
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 Mild.	**$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**

ITEM	PRICE
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 végan 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**

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

Veggie Biryanis

ITEM	PRICE
125. Veggie Dum Biryani (Regular) Medium.	**$11.00**
112. Gongura Paneer Biryani (Regular) La saveur unique du paneer tendre mélangé avec du gongura acidulé, cuit lentement avec des épices traditionnelles et du...	**$13.00**
112. Gongura Paneer Biryani (Family Pack) Medium.	**$44.00**
112. Gongura Paneer Biryani (Bucket) Medium.	**$44.00**
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Regular) Medium.	**$13.00**

ITEM	PRICE
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Family Pack) Un mélange de riz basmati parfumé, doucement mijoté avec des morceaux de paneer mariné et une sauce épicée à base de len...	**$44.00**
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Bucket) Medium.	**$44.00**
114. Kofta Biryani (Regular) Medium.	**$13.00**
114. Kofta Biryani (Family Pack) Medium.	**$44.00**
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) 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) Medium.	**$44.00**
116. Avakai Veggie Biryani (Bucket) Medium.	**$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) Medium.	**$13.00**
118. Veggie Kheema Biryani (Family Pack) Medium.	**$44.00**
118. Veggie Kheema Biryani (Bucket) Medium.	**$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**

ITEM	PRICE
121. Avakai Paneer Biryani (Regular) Medium.	**$13.00**
121. Avakai Paneer Biryani (Family Pack) Medium.	**$44.00**
121. Avakai Paneer Biryani (Bucket) Medium.	**$44.00**
122. Gutti Vankay Biryani (Regular) Medium.	**$13.00**
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) Medium.	**$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) Medium.	**$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**

ITEM	PRICE
128. Avakai Egg Biryani (Bucket) Medium.	**$44.00**
129. Egg Biryani (Regular) Medium.	**$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) Medium.	**$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) Medium.	**$50.00**
131. Ulavacharu Chicken Biryani (Bucket) Medium.	**$50.00**
132. Chicken Tikka Biryani (Regular) Medium.	**$14.00**
132. Chicken Tikka Biryani (Family Pack) Medium.	**$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) Medium.	**$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) Medium.	**$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**

ITEM	PRICE
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) Medium.	**$14.00**
138. Chicken Fry Piece Biryani (Family Pack) Medium.	**$48.00**
138. Chicken Fry Piece Biryani (Bucket) Medium.	**$48.00**
139. Chicken Dum Biryani (Regular) Medium.	**$13.00**
139. Chicken Dum Biryani (Family Pack) Medium.	**$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) Medium.	**$50.00**
141. Gongura Goat Biryani (Bucket) Medium.	**$50.00**
143. Goat Fry Biryani (Regular) Medium.	**$15.00**
143. Goat Fry Biryani (Family Pack) Medium.	**$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**

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

Biryanis - Weekends Friday to Sunday

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

Pulavs

ITEM	PRICE
155. Ulavacharu Kodi Pulav (Regular) Mild.	**$14.00**

ITEM	PRICE
149. Potlam Pulav Chicken Mild. Regular.	**$17.00**
150. Raju Gari Shrimp Pulav (Regular) Mild.	**$15.00**
150. Raju Gari Shrimp Pulav (Family Pack) Mild.	**$50.00**
150. Raju Gari Shrimp Pulav (Bucket) Un savoureux mélange de crevettes épicées doucement intégrées dans du riz basmati parfumé, cuisiné avec des herbes et de...	**$50.00**
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) Mild.	**$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) Mild.	**$48.00**
155. Ulavacharu Kodi Pulav (Bucket) Mild.	**$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**

ITEM	PRICE
157. Fish Pulav (Bucket) Mild.	**$46.00**
158. Ulavacharu Egg Pulav (Regular) Mild.	**$13.00**
158. Ulavacharu Egg Pulav (Family Pack) Mild.	**$46.00**
158. Ulavacharu Egg Pulav (Bucket) Mild.	**$46.00**
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) Mild.	**$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) Mild.	**$13.00**
162. Ulavacharu Egg Pulav (Family Pack) Mild.	**$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) Mild.	**$46.00**
164. Gongura Paneer Pulav (Bucket) Mild.	**$46.00**
165. Gongura Veggie Pulav (Regular) Mild.	**$12.00**

ITEM	PRICE
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) Mild.	**$44.00**
166. Avakai Veg Pulav (Regular) Mild.	**$12.00**
166. Avakai Veg Pulav (Family Pack) Mild.	**$44.00**
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) Mild.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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**
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 — **$5.00**
Mild.

41. French Fries — **$5.00**
Mild.

43. Chicken Nuggets — **$5.00**
Un croquant tendre de poulet, parfaitement assaisonné pour une expérience douce et délicate.

44. Mini Veggie Uthappam — **$5.00**
Mild.

45. Chocolate Dosa — **$7.00**
Mild.

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 Mild. Chef's special.	**$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**

ITEM	PRICE
60. Rava Masala Dosa Mild. Semolina rice crepe served with potato masala. Chef's special.	**$14.00**

Breads

ITEM	PRICE
63. Garlic Naan Mild.	**$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 Mild.	**$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 — **$15.00**
Chaudrée de pois chiches végétalienne, préparée avec une touche légère en épices, accompagnée de bhatura gonflés et doré...

80. Poori Bhaji — **$14.00**
Vegan. Mild. Potato curry served with poori bread.

81. Poori Chole — **$14.00**
Vegan. Mild.

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 sautéed with onions, tomatoes, herbs, and spices.	**$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 **$15.00**
Option sans gluten, légère en épices. Morceaux tendres de viande désossée mijotés dans une sauce onctueuse à base de tom...

100. Butter Masala **$15.00**
Gluten free. Mild. Boneless choice of meat cooked in creamy tangy tomato sauce with spices. Chef's special.

108. Karaikudi Curry **$15.00**
Gluten free. Medium. Spices roasted and grounded cooked in coconut milk and tomato. Chef's special.

110. Andhra Curry **$15.00**
Curry de style Andhra préparé avec soin à la maison, moyennement épicé et garanti sans gluten. Choisissez votre viande p...

109. Chettinad Chicken **$15.00**
Poulet en sauce avec un assortiment d'épices Chettinad, rehaussé par une touche de lait de coco. Un plat exclusif qui ca...

101. Korma **$15.00**
Gluten free. Mild. Boneless choice of meat cooked in creamy cashew sauce with spices and herbs. Chef's special.

111. Lamb Rogan Josh **$18.00**
Des morceaux d'agneau tendres mijotés à feu doux, infusés avec du piment du Cachemire, de la cardamome et du yaourt. Un...

106. Vindaloo **$15.00**
Gluten free. Medium. Choice of meat cooked in rich spicy tangy gravy with potato.

104. Methi **$15.00**
Gluten free. Mild. Chunks of choice of meat cooked with fenugreek, herbs and spices.

105. Kadai **$15.00**
Gluten free. Medium. Chunks of choice of meat saute with onion, tomato and spices. (Semi gravy).

102. Mango Chicken **$15.00**
Poulet désossé mijoté dans une sauce mangue douce-acide, rehaussé d'épices. Plat sans gluten, légèrement épicé.

103. Saag Curry **$15.00**
Gluten free. Mild. Tender pieces of choice of meat cooked with creamy chopped spinach and spices.

107. Gongura Curry **$15.00**
Gluten free. Medium. Gongura leaf sour in taste cooked mashed added flavor spices.

Veggie Biryanis

ITEM	PRICE
118. Veggie Kheema Biryani (Family Pack) Medium.	**$44.00**
120. Masakali Paneer Biryani (Regular) Medium.	**$13.00**
112. Gongura Paneer Biryani (Regular) Medium.	**$13.00**
119. Paneer Tikka Biryani (Regular) Medium.	**$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**

ITEM	PRICE
124. Gongura Veggie Biryani (Regular) Medium.	**$12.00**
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Family Pack) Medium.	**$44.00**
113. Ulavacharu Paneer Biryani (Bucket) Medium.	**$44.00**
114. Kofta Biryani (Family Pack) Medium.	**$44.00**
114. Kofta Biryani (Bucket) Medium.	**$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) Medium.	**$44.00**
117. Ulavcharu Egg Biryani (Bucket) Faalse	**$44.00**
118. Veggie Kheema Biryani (Regular) Medium.	**$13.00**
118. Veggie Kheema Biryani (Bucket) Medium.	**$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) Medium.	**$44.00**
121. Avakai Paneer Biryani (Regular) Medium.	**$13.00**
121. Avakai Paneer Biryani (Family Pack) Medium.	**$44.00**
121. Avakai Paneer Biryani (Bucket) Medium.	**$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**

ITEM	PRICE
122. Gutti Vankay Biryani (Family Pack) Medium.	**$44.00**
122. Gutti Vankay Biryani (Bucket) Medium.	**$44.00**
123.. Paneer Biryani (Family Pack) Medium.	**$42.00**
123.. Paneer Biryani (Bucket) Medium.	**$42.00**
124. Gongura Veggie Biryani (Family Pack) Medium.	**$42.00**
124. Gongura Veggie Biryani (Bucket) Medium.	**$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) Medium.	**$44.00**
126. Ulavacharu Egg Biryani (Regular) Medium.	**$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) Medium.	**$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) **$13.00**
Medium.

135. Vijayawada Chicken (B/L) Biryani (Regular) **$14.00**
Faux.

132. Chicken Tikka Biryani (Regular) **$14.00**
Medium.

135. Vijayawada Chicken (B/L) Biryani (Family Pack) **$48.00**
Medium.

135. Vijayawada Chicken (B/L) Biryani (Bucket) **$48.00**
Medium.

133. Masakali Chicken (B/L) Biryani (Bucket) **$48.00**
Riz basmati parfumé, cuit lentement avec des morceaux tendres de poulet désossé, infusé d’épices indiennes aromatiques....

133. Masakali Chicken (B/L) Biryani (Regular) **$14.00**
Medium.

139. Chicken Dum Biryani (Family Pack) **$46.00**
Medium.

139. Chicken Dum Biryani (Bucket) **$46.00**
Medium.

138. Chicken Fry Piece Biryani (Regular) **$14.00**
Medium.

130. Chicken Lollipop Biryani (Regular) **$15.00**
Medium.

138. Chicken Fry Piece Biryani (Family Pack) **$48.00**
Medium.

138. Chicken Fry Piece Biryani (Bucket) **$48.00**
Medium.

136. Avakai Chicken Biryani (Regular) **$14.00**
Medium.

137. Gongura Chicken Biryani (Regular) **$14.00**
Medium.

131. Ulavacharu Chicken Biryani (Regular) **$15.00**
Medium.

130. Chicken Lollipop Biryani (Family Pack) **$50.00**
Medium.

130. Chicken Lollipop Biryani (Bucket) **$50.00**
Medium.

131. Ulavacharu Chicken Biryani (Family Pack) **$50.00**
Un plat partagé qui réunit du poulet tendre marinée à perfection et du riz basmati cuit à la vapeur, enrichi par les sav...

131. Ulavacharu Chicken Biryani (Bucket) **$50.00**
Un mariage savoureux de riz basmati parfumé et de morceaux de poulet tendres, lentement cuits dans une sauce Ulavacharu...

132. Chicken Tikka Biryani (Family Pack) **$48.00**
Medium.

132. Chicken Tikka Biryani (Bucket) **$48.00**
Medium.

133. Masakali Chicken (B/L) Biryani (Family Pack) **$48.00**
Medium.

136. Avakai Chicken Biryani (Family Pack) **$48.00**
Medium.

136. Avakai Chicken Biryani (Bucket) Medium.	**$48.00**
137. Gongura Chicken Biryani (Family Pack) Medium.	**$48.00**
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) Medium.	**$50.00**
140. Ulavcharu Goat Biryani (Regular) Medium.	**$16.00**
141. Gongura Goat Biryani (Regular) Medium.	**$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) Medium.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
146. Gongura Shrimp Biryani (Bucket) Medium.	**$52.00**
147. Shrimp Fry Biryani (Family Pack) Medium.	**$50.00**
147. Shrimp Fry Biryani (Bucket) Medium.	**$50.00**
148. Fish Biryani (Family Pack) Medium.	**$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 Mild.	**$2.50**
178. Extra Sambar Mild.	**$3.00**
173. Salan Mild.	**$2.50**