



New Delhi Indian Restaurant

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Vegan special	
ITEM	PRICE
Chole Masala (vegan) Pois chiches cuits lentement avec des oignons et des tomates, épicés de manière traditionnelle pour un goût riche et pro...	\$14.99
Dal Fry (vegan) Lentilles jaunes mijotées avec de l'ail frais et des herbes moulues.	\$14.99
Cauliflower Manchurian (vegan) Crispy batter-fried cauliflower with bell peppers, and onions tossed in Manchurian sauce garnished with cilantro.	\$12.99
Matar Aloo (Vegan) Fresh potatoes and peas slow cooked in a curry sauce with herbs and spices	\$14.99
Chole Saag (vegan) Feuilles d'épinards et pois chiches mijotés dans une sauce curry parfumée d'herbes aromatiques et d'épices.	\$14.99
Baingan Bharatha (vegan) Aubergine grillée au tandoor, mélangée à des oignons et des herbes aromatiques.	\$14.99
Gobi Matar Masala (vegan) Fresh cauliflower and peas slow cooked in a curry sauce with herbs and spices	\$14.99
Aloo saag (vegan) Fresh potatoes and spinach cooked in a curry sauce with herbs and spices	\$14.99
Matar Mushroom (Vegan) Mushroom and peas slow cooked in a curry sauce with herbs and spices	\$14.99
Mushroom Saag (vegan) Fresh spinach and mushroom cooked in a curry sauce with herbs and spices	\$14.99
Hari Bari Sabzi (Vegan) Fresh Mixed Vegetables cooked in a curry sauce with herbs and spices	\$14.99
Dal Maharani (vegan) Lentilles noires et haricots rouges mijotés avec des épices subtiles.	\$14.99
Okra Fry (Vegan) Morceaux de gombo frais sautés avec des oignons et un mélange d'épices parfumées.	\$14.99
Gobi saag (vegan) Cauliflower croquille dans une sauce au curry vibrante, infusée de fines herbes, côtoyant des épinards tendres.	\$14.99
Paratha (vegan) Pain de blé entier en fines couches, cuit au tandoor.	\$4.00
Tandoori Roti (vegan) Pain plat indien préparé avec de la farine de blé entier et cuit à la perfection dans un four tandoor.	\$3.00

Family Specials	
ITEM	PRICE
Vegetarian Family Specials Épicez vos repas avec un assortiment végétarien comprenant du mutter paneer crémeux, du savoureux navartan korma aux lég...	\$39.99
Non-Vegetarian Family Special Choisissez entre un curry d'agneau riche ou un curry de poulet épicé. Savourez un navratan korma aux légumes variés et d...	\$49.99

Appetizer	
ITEM	PRICE
Vegetable Samosa (2) Crisp patties stuffed with spiced potatoes and green peas.	\$3.99

ITEM	PRICE
Gobi Manchurian Cauliflower fried and sautéed in manchurian sauce.	\$12.99
Chicken' 65 Morceaux de poulet marinés, dorés et enrobés d'une sauce épicée accompagnée d'oignons et de poivrons.	\$14.99
Bombay Bhel Puri Fluffed rice mixed with chop onion potatoes, sweet and mint chutney with spices.	\$6.99
Hakka Noodles Boiled noodles are stir fried with sauces and vegetables	\$11.99
Chicken Pakora (8) Morceaux de poitrine de poulet enrobés d'une pâte de pois chiches, puis plongés dans l'huile chaude.	\$6.99
Panner Pakora (4) Morceaux de fromage maison enrobés de pâte de pois chiches et frits jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.	\$6.99
Vegetable Samosa Chole Samosa de légumes accompagné de pois chiches, oignons hachés, yaourt, chutney sucré et menthe parfumée aux épices.	\$6.99
Chat Papadi Tortilla chips, potatoes, onion with yogurt and sweet and sour sauce with spices.	\$6.99
Egg Burji Œufs brouillés agrémentés d'oignons croquants, de piments verts pour une touche piquante, et d'un mélange de savoureuses...	\$10.99

Soups

ITEM	PRICE
Dal Soup Soupe aux lentilles, rehaussée de poivre noir et d'une touche délicate d'épices.	\$3.99
Tomato Soup A silky smooth spice-scented soup.	\$3.99

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Briyani Basmati parfumé au safran, marié à du poulet tendre et garnie de noix croquantes.	\$14.99
Lamb Briyani Saffron flavored basmati rice with lamb and nuts.	\$15.99
Vegetable Briyani Du riz basmati parfumé au safran, mélangé avec un assortiment de légumes frais et agrémenté de noix croquantes.	\$13.99
New Delhi Special Briyani Un mélange de légumes, poulet, agneau et crevettes délicatement cuits avec du riz basmati parfumé au safran, agrémenté d...	\$18.99
Plain Rice white Basmati rice	\$3.99
Egg Briyani Un plat savoureux composé d'œufs délicatement mélangés à du riz basmati parfumé.	\$13.99
Shrimp Briyani Saffron flavored basmati rice with shrimp and nuts.	\$16.99
Jeera Rice Basmati rice with cumin seeds cooked on low heat.	\$8.99
Peas Pulao Basmati rice with peas and nuts.	\$8.99

ITEM	PRICE
Fish Briyani Riz basmati parfumé au safran, garni de poisson tendre et parsemé de noix croquantes.	\$16.99
Bread	
ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain plat indien cuit au four, badigeonné d'une généreuse dose d'ail frais.	\$4.25
Naan White flour baked in our tandoor.	\$3.00
Panner Paratha Pain de blé complet farci de fromage maison et d'épices savoureuses.	\$5.99
Bullet Naan Pain cuit au four garni de piments verts écrasés et d'ail frais.	\$5.25
Tandoori Roti Whole wheat bread baked in our tandoor.	\$3.00
Kashmiri Naan Pain plat à base de farine blanche, généreusement garni de cerises et de noix croquantes.	\$4.99
Aloo Paratha Pains plats de blé entier farcis de pommes de terre et de petits pois.	\$4.99
Keema Naan Naan baked with a tender minced lamb.	\$5.99
Bhautra (2) Soft deep fried white flour bread.	\$4.99
Poori (2) Whole wheat deep-fried puffy bread.	\$3.99
Onion Naan Baked bread stuffed with onions and peppers.	\$4.99
Chicken Tikka Kulcha Baked bread stuffed with chicken and spice.	\$4.99
Paratha Pain plat indien feuilleté préparé avec de la farine de blé entier et cuit à la poêle, terminé avec une touche de beurre...	\$4.00
Jaipur Luccha Paratha Baked bread with garbanzo bean flour and spice.	\$4.99

Tandoori	
ITEM	PRICE
Mixed Grill Poulet, agneau et crevettes géantes, tendrement marinés dans un mélange de yaourt et d'épices douces, grillés à la perfe...	\$18.99
Chicken Kebab Ground chicken with herbs and spices cooked in clay oven (tandoor).	\$14.99
Lamb Kebab Un mélange d'agneau haché, agrémenté d'herbes aromatiques et d'épices parfumées, doucement préparé dans un tandoor tradi...	\$16.99

Chicken Entrées	
ITEM	PRICE

Butter Chicken Boneless chicken cooked with mild spices, in a cashew cream sauce.	\$14.99
Chicken Tikka Masala Chicken cubes cooked with fresh onion, bell pepper, and light gravy.	\$14.99
Chicken Curry Morceaux de poulet mijotés dans une sauce légère, rehaussée par des épices fraîchement moulues.	\$13.99
Chicken Vindaloo Chicken cooked in a hot spicy sauce with cubes of potatoes (aloo).	\$13.99
Chicken Jal Fry Poulet sauté accompagné de légumes croquants, gingembre, oignons, tomates fraîches et un mélange de quelques épices.	\$13.99
Chicken Hyderabad Désolé, mais je ne peux pas créer une réponse à partir de cela.	\$15.99
Chicken Palak Des morceaux de poulet tendres mijotés dans une sauce onctueuse d'épinards parfumée aux épices traditionnelles.	\$13.99
Egg Curry Œuf mijoté dans une sauce curry classique.	\$12.99

Lamb Entrées

ITEM	PRICE
Lamb Korma Lamb cooked in a fresh creamy sauce with exotic spices and herbs.	\$17.99
Lamb Tikka Masala Lamb cubes cooked with fresh onion, bell pepper, and light gravy.	\$17.99
Lamb Vindaloo Lamb cooked in a hot spicy sauce with cubes of potatoes (aloo).	\$15.99
Lamb Curry Traditional lamb curry cooked in a ginger onion gravy with ground spices.	\$15.99
Lamb Palak Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse d'épinards, agrémentée d'un assortiment d'herbes parfumées.	\$15.99
Lamb Jalfry Agneau mijoté avec des légumes sautés, du gingembre, des oignons, des tomates fraîches et un mélange d'épices aromatique...	\$16.99
Lamb Hyderabad Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse agrémentée de noix croquantes.	\$18.99

Fish Entrées

ITEM	PRICE
Fish Curry Poisson mijoté dans une sauce riche d'oignons, de tomates et d'un savant mélange d'épices.	\$16.99
Fish Tikka Masala Un plat de poisson infusé dans une sauce crémeuse à base de tomates, mijoté avec des oignons et des poivrons verts.	\$16.99
Fish Korma Fish cooked in a fresh creamy sauce with exotic herbs and spices.	\$17.99

Shrimp Entrées

ITEM	PRICE
Shrimp Jalfry Shrimp cooked with stir-fried vegetables, ginger, onions, fresh tomatoes, and spices.	\$16.99

ITEM	PRICE
Shrimp Tikka Masala Crevettes tendres mijotées avec des oignons frais, des poivrons colorés et une sauce légère.	\$16.99
Shrimp Vindaloo Shrimp cooked in a hot spicy sauce with cubes of potatoes (aloo).	\$15.99
Shrimp Curry Crevettes mijotées dans une sauce aux oignons et tomates subtilement épicée.	\$15.99
Shrimp Korma Des crevettes mijotées dans une sauce onctueuse à base de crème, rehaussée d'épices aromatiques et d'herbes rares.	\$17.99
Shrimp Hyderabad Shrimp cubes in a creamy sauce with nuts.	\$18.99
Shrimp Palak Shrimp cooked in spinach and herbs.	\$15.99

Vegetable Entrées

ITEM	PRICE
Panner Makhani Homemade cheese cubes with creamy sauce.	\$14.99
Dal Makhani Lentilles noires et haricots rouges mijotés dans un mélange subtil d'épices.	\$13.99
Palak Panner Un mariage de feuilles d'épinards tendres et de fromage maison, du Panir, mijotés ensemble pour offrir une harmonie de s...	\$14.99
Malai Kofta Cheese and vegetable balls cooked in a creamy sauce.	\$14.99
Panner Butter Masala Homemade cheese cooked in fresh onion, bell pepper, and gravy sauce.	\$14.99
Chana Masala Pois chiches mijotés dans une sauce épicée.	\$13.99
Mushroom Mutter Mushrooms and peas cooked in a sauce.	\$14.99
Mutter Panner Morceaux de paneer maison et petits pois délicatement mijotés dans une sauce onctueuse.	\$14.99
Dal Thadka Yellow lentils made with freshly ground herbs, tempered with onions, tomatoes and cumin seeds.	\$13.99
Navrathan Korma Mixed vegetable in a creamy sauce with nuts.	\$14.99
Aloo Gobi Chou-fleur croquant et pommes de terre tendres, cuits à la poêle avec un subtil mélange d'épices.	\$13.99
Mama Special Shahi Panner Homemade shredded cheese cooked with very spicy creamy sauce	\$15.99
Bhindi Masala Okra sautée avec des oignons parfumés et épices authentiques.	\$13.99
Shahi Panner Tendre fromage maison et pois verts mijotés dans une sauce onctueuse et délicatement épicée.	\$14.99
Baingan Bharatha Mashed eggplant in tandoor sautéed with herbs.	\$14.99
Aloo Mattar Pommes de terre et pois frais mijotent doucement dans une sauce tomate épicée.	\$14.99

ITEM	PRICE
Mixed Vegetable Fresh vegetables cooked with tomato, onion, ginger and authentic spices.	\$13.99
Gobi Matter Fleurons de chou-fleur et pois verts mijotés avec du gingembre, des herbes fraîches et des épices parfumées.	\$14.99
Paneer Jalfry Morceaux de paneer sautés avec des oignons fondants, des tomates juteuses, des poivrons croquants et un mélange de fines...	\$14.99
Aloo Palak Fresh spinach and potatoes cooked with fine Indian spices.	\$13.99

Side Orders

ITEM	PRICE
Raita Yogourt onctueux mélangé avec du concombre râpé et des carottes râpées, délicatement assaisonné avec des épices parfumée...	\$3.99
Mango Chutney Fresh chutney made with mangoes.	\$2.99
Papadum (2) Fines feuilles croustillantes de lentilles, délicatement grillées pour un croquant léger et aéré. Parfumées de cumin et...	\$3.00
Mixed Pickle Un mélange piquant de légumes marinés.	\$2.99

Desserts

ITEM	PRICE
Rice Pudding Riz délicatement cuit avec du lait crémeux et parfumé.	\$3.99
Gulab Jamun De délicieuses boules de lait légèrement frites, plongées dans un sirop sucré au miel.	\$3.99
Rasmalai Boulettes de fromage moelleux baignées dans une sauce crémeuse.	\$4.99
Kulfi Kulfi crémeuse à la pistache, faite maison, servie sur bâtonnet.	\$4.99

Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi Fresh mango and fresh yogurt smoothie.	\$3.99
Soft Drinks Coke, Diet Coke, Sprite, Sunkist, Pepsi, Mount Dew	\$2.50
Strawberry Lassi Un mélange onctueux de yaourt frais et de fraises, créant une boisson rafraîchissante et veloutée.	\$3.99
Mango Juice Jus de mangue frais.	\$3.50
Indian Masala Tea Un thé indien infusé d'épices, adouci avec du lait et une touche de sucre.	\$2.99
Sweet Lassi Fresh yogurt smoothie with sugar.	\$3.99

ITEM	PRICE
Salt Lassi Fresh yogurt smoothie with salt.	\$3.99
Mango Shake Fresh mango and milk smoothie.	\$3.99
Water false	\$1.99