★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Paheli Indian Cuisine

Paheli Indian Cuisine

Menu Prices — October 23, 2026

Paheli Indian Cuisine menu with prices in United States, updated May 2022:
68 items across 11 categories, prices from $2.00 to $34.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Paheli Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Paheli Indian Cuisine menu with prices in United States, updated May 2022: 68 items across 11 categories, prices from $2.00 to $34.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/paheli-indian-cuisine

Menu categories: Lunch Specials · Soups · Appetizers - Vegetarian · Appetizers - Non Veg · Tandoori · Entrées (Vegetarian) · Entree - Non Veg · Pulao/Biryani · Breads · Dessert · Beverage

Lunch Specials

ITEM	PRICE
Non Veg Lunch Box Une sélection d'entrée avec riz parfumé, lentilles du jour et accompagnée d'un naan moelleux.	**$14.95**
Veg Lunch Box Optez pour une option végétarienne avec notre boîte déjeuner, où un plat principal accompagné du Daal du jour côtoie du...	**$12.95**
Lunch Special Biryani Our Lunch Biryani portions is delivered in 18 oz round containers and comes with Raita & Onions.	**$12.95**
Chole Bhatura Servi avec chutney, raita, un assortiment de pickles et deux bhaturas.	**$14.95**
Salmon Tikka Salad	**$16.95**
Chicken Tikka Salad	**$14.95**
Entree Lunch Portion	**$13.95**

Soups

ITEM	PRICE
Chef's Signature Mulligatawny Soup Un potage mulligatawny aux arômes envoûtants, préparé avec des lentilles toor. Il y a des touches subtilement sucrées gr...	**$7.95**
Chef's Special Tomato Saffron Shorba Une soupe onctueuse préparée à partir de tomates mûres, rehaussée d'une touche d'ail. Un soupçon de safran et des épices...	**$7.95**

Appetizers - Vegetarian

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa (2 Pieces) Deep fried flour shell stuffed with mixture of mashed boiled potato, green peas and Spices	**$6.95**
Assorted Veg Manchurian Chou-fleur, brocoli et champignons nappés d'une sauce Manchurian douce, acidulée et légèrement épicée, élaborée avec du...	**$14.95**
Achari Paneer Tikka Morceaux de paneer maison longuement marinés dans un mélange piquant de pickle, d'épices et de crème sure. Accompagné de...	**$18.95**
Samosa Chat Tangy spicy Samosa Chaat. Spicy chole (Ragada) are served with samosa, hints of yogurt and chutney	**$11.95**
Tandoori Paneer Tikka Cubes of Homemade Paneer imbued with Royal Cumin, Saffron, wrapped in multi flour batter seasoned with select spices and...	**$18.95**
Aloo Tikki Chaat	**$11.95**

Appetizers - Non Veg

ITEM	PRICE

Pepper Garlic Shrimp **$16.95**
A delicious appetizer made by tossing pan fried tiger shrimp in a spicy and hot chef's special chili garlic sauce.

Chicken Lollipop **$21.95**
5 Pieces of Chicken Lollipop

Lamb Chops **$29.95**
4 pieces of juicy lamb chops cooked in a clay oven. Comes with Plum Sauce

Tandoori

ITEM	PRICE
Chicken Soola Tikka Boneless Chicken pieces marinated overnight in onion paste, ginger, garlic chili, cashews and other spices. Prepared in...	**$21.95**
Lamb Chops - 5 pieces Cinq côtelettes d'agneau se marinent lentement toute la nuit avec épices et moutarde de Dijon. Grillées à la perfection...	**$34.95**
Murg Malai Kabab Boneless Chicken Pieces marinated in Cheese, Garlic, Black pepper and green chili. Cooked in Tandoor (Clay Oven).	**$21.95**
Salmon Tikka Des morceaux choisis de saumon frais, marinés dans une crème sure épicée aux graines d'ajowan, grillés dans un four en a...	**$24.95**
Makhmali Paneer Tikka Morceaux de paneer maison parfumés au cumin royal et au safran, enveloppés dans une pâte à base de farines variées, assa...	**$19.95**
Tandoori Shrimp Crevettes géantes tigrées baignées dans une marinade douce et crémeuse, délicatement grillées dans un four traditionnel...	**$24.95**
Tandoori Chicken Qtr Legs Le tandoori chicken cuisse de chez Paheli Indian Cuisine est mariné avec un mélange parfumé d'épices indiennes, puis rôt...	**$21.95**
Tangdi Kabab	**$21.95**
Hariyali Chicken Tikka Morceaux de poulet marinés dans un mélange vibrant d’épinards frais, coriandre et menthe, puis grillés au tandoor pour u...	**$21.95**

Entrées (Vegetarian)

ITEM	PRICE
Paneer Découvrez notre paneer, préparé à votre choix avec les riches épices du Shahi, la texture crémeuse du Makhani ou le piqu...	**$17.95**
Dal Pancham Tadka Un mélange de cinq lentilles jaunes mijotées avec des oignons, des tomates, du cumin, du gingembre, du piment vert et de...	**$16.95**
Palak Paneer Chunks of Homemade Paneer (Cottage Cheese) in thick creamy spinach gravy seasoned with garlic, ginger, select spices.	**$17.95**
Malai Kofta Boulettes moelleuses de fromage cottage mélangées à des noix de cajou et des raisins secs, mijotées dans une sauce onctu...	**$16.95**
Chana Masala Whole Garbanzo simmered in a medium spicy onion and tomato gravy - Vegan	**$16.95**
Paheli's Dal Makhani Lentilles noires entières et haricots rouges mijotés lentement toute la nuit, baignés dans une sauce tomate au beurre pa...	**$16.95**
Bhindi Masala Okra Cooked with onion and tomatoes, seasoned with aromatic herbs - Vegan	**$16.95**
Aloo Gobi Mouthwatering blend of fresh cauliflower and potatoes seasoned to perfection - Vegan Dish	**$16.95**
Baigan Bhartha Chef's Choice - Whole Eggplant cooked on skewers in a Clay Oven, minced and cooked with tomatoes, onions, select spices...	**$16.95**

ITEM	PRICE
Navrattan Korma Neuf légumes variés, accompagnés de Paneer et de noix, mijotent dans une sauce crémeuse et délicate.	**$16.95**
Veg Jalfrezi Assorted vegetables sautéed with diced paneer, sweet peppers, red onions, tomatoes and exotic spices.	**$16.95**
Methi Malai Matar Feuilles de fenugrec fraîches mariées à des pois verts et du paneer râpé, le tout nappé d'une sauce douce à base de toma...	**$16.95**
Spring Mix Dal Lentilles jaunes mijotées avec un éventail de légumes verts printaniers - Vegan.	**$16.95**

Entree - Non Veg

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Chef's Signature dish - Grilled boneless Tandoori Chicken pieces cooked in exclusive med spiced buttery creamy tomato sa...	**$21.95**
Butter Chicken Chef's Selection - This ever-favorite world famous butter chicken needs no introduction	**$21.95**
Chef's Special Kashmiri Rogan Josh Lamb/Goat - A festival dish of Kashmir. This traditional delicacy is cooked authentically with exotic ingredients includ...	**$22.95**
Vindaloo Poulet, agneau ou crevettes au choix. Morceaux de votre protéine sélectionnée mijotés avec des pommes de terre dans la s...	**$21.95**
Shahi Korma Essayez notre plat Shahi Korma, où vous choisissez entre poulet désossé, agneau ou crevettes. Cuits avec des noix de caj...	**$21.95**
Goan Curry Crevettes ou saumon au choix - Un curry aux saveurs de Goa, région côtière de l'Inde célèbre pour son poisson. Baignez d...	**$24.95**
Kadai Choice of Chicken, Lamb, Goat, Shrimp. Cooked in med spiced Kadai Sauce with Juliennes of tomatoes, red onions, sweet pe...	**$21.95**

Pulao/Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Morceaux de poulet tendre et riz basmati cuits ensemble à l'étouffée, agrémentés de cannelle et de safran.	**$21.95**
Lamb Biryani Tendres morceaux d'agneau cuits avec du riz basmati, parfumés à la cannelle et au safran, enfermés pour conserver toutes...	**$23.95**
Hyderabadi Veg Biryani Long grain basmati rice cooked with fresh vegetables and a blend of spices	**$16.95**
Goat Biryani Goat meat and Basmati rice cooked with herbs and spice	**$23.95**
Jeera Rice	**$9.95**
Basmati Rice Wide Grain	**$4.95**

Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Leavened bread enriched with butter, garlic onions and baked in a clay oven	**$4.95**
Butter Naan White Flour Bread enriched with butter and baked in a Clay Oven	**$3.95**

ITEM	PRICE
Paheli Naan Chef's special Naan enriched with Cheese, Chili, Paneer and chef's special seasoning.	**$5.95**
Tandoori Roti Une galette traditionnelle de blé entier, cuite à la perfection dans un four tandoor pour obtenir une texture légèrement...	**$3.95**
Lachha Parantha Une galette de blé entier feuilletée en de multiples couches, grillée à la perfection.	**$5.95**
Bullet Naan Soft multi layered whole bread with fresh chili, Spicy	**$4.95**
Goat Cheese Naan Ce naan moelleux cuit au tandoor est parsemé de fromage de chèvre crémeux. Chaque bouchée révèle un équilibre harmonieux...	**$5.95**

Dessert

ITEM	PRICE
Rasmalai 3 Pieces -Cottage cheese puffy served with reduced sweetened milk, flavored with cardamom and pistachio	**$6.95**
Moong Dal Halwa Halwa onctueux préparé à partir de lentilles vertes moong lentement cuites dans ghee, délicatement parfumé à la cardamom...	**$6.95**
Gajar Ka Halwa	**$6.95**
Gulab Jamun 3 Pieces of Gulab Jamun	**$6.95**

Beverage

ITEM	PRICE
Lassi Salty/Mango	**$6.00**
Choice of Canned Soda Coke/Diet Coke/Sprite/Ginger Ale	**$2.50**
Strawberry Shake Shake make with fresh strawberries, very little sugar and topped with whipped cream and cherry.	**$8.95**
Water Bottled Water	**$2.00**