

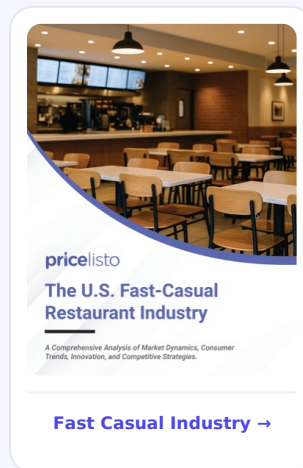


Paheli Indian Cuisine

Paheli Indian Cuisine

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 A delicious appetizer made by tossing pan fried tiger shrimp in a spicy and hot chef's special chili garlic sauce.	\$16.95
Chicken Lollipop 5 Pieces of Chicken Lollipop	\$21.95
Lamb Chops 4 pieces of juicy lamb chops cooked in a clay oven. Comes with Plum Sauce	\$29.95

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 rôti...	\$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
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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	
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	
Lassi Salty/Mango	\$6.00
Choice of Canned Soda false	\$2.50
Strawberry Shake Shake make with fresh strawberries, very little sugar and topped with whipped cream and cherry.	\$8.95
Water false	\$2.00