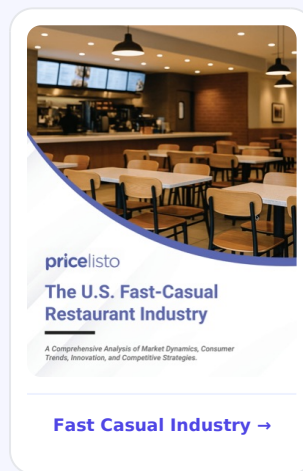




Pappe

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Small Plates

ITEM	PRICE
Vegetables Samosas India's #1 pastry.	\$7.00
Gobi Manchurian (v) Fleurs de chou-fleur croustillantes enrobées d'une sauce épicée et salée, mariant parfaitement les saveurs de l'Inde et...	\$9.00
Crab Pav Goan crab cake, soft bread tamarind, and mint chutney.	\$9.00
Aloo Papdi Chaat Délicatesse croustillante de pâte fine, agrémentée de pois chiches tendres, onctueuse au yaourt parfumé au cumin, et rel...	\$9.00
Asparagus Uttapam Served with Sambar, Coconut & Garlic Tomato Chutney	\$12.00
Prawn Ambi Mango, Habanero, Ginger	\$10.00
Samosa Chaat (d,g) faux	\$9.00

Signature Entrees

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet tikka délicatement grillés, mijotés dans une sauce onctueuse aux oignons, tomates et épices indiennes...	\$17.00
Butter Chicken Chicken tikka, tomato, fenugreek, and sweet butter. Served with basmati rice pulao.	\$17.00
Allepey Fish Curry Chilean sea bass, coconut, curry leaves, mustard, and green chilies. Served with basmati rice pulao.	\$32.00
Nalli Gosht Braised lamb shank, saffron, and curry sauce. Served with basmati rice pulao.	\$28.00
Taar Gosht Agneau mijoté dans un curry parfumé, sublimé par son propre jus réduit. Parfumé de macis, cardamome, anis étoilé et cann...	\$20.00
Fish Chittnad Red snapper, black pepper, red chilies, curry leaves, and garlic. Served with basmati rice pulao.	\$24.00
Junglee Laal Maas Faux file:aws	\$20.00
Lamb Biryani Aromatic Basmati Rice, Tender lamb	\$20.00
Chicken Pista Korma Chicken Malai Tikka in Pistachio Korma sauce	\$22.00

Curries

ITEM	PRICE
Palak (Chicken) Un mélange savoureux de poulet tendre et d'épinards cuits avec de l'ail, du gingembre et des tomates, le tout agrémenté...	\$16.00
Palak (Lamb) Épinards mijotés avec de l'ail et du gingembre, tomates juteuses et beurre doux. Servi avec un pulao de riz basmati.	\$18.00
Palak (Shrimp) Spinach, garlic, ginger, tomatoes, and sweet butter. Served with basmati rice pulao.	\$20.00

ITEM	PRICE
Vindaloo (Chicken) Vinegar, ginger, garlic, and red chilies. Served with basmati rice pulao.	\$16.00
Vindaloo (Lamb) Vinegar, ginger, garlic, and red chilies. Served with basmati rice pulao.	\$18.00
Vindaloo (Shrimp) Crevettes mijotées dans une sauce épicée mélangeant vinaigre, gingembre, ail et piments rouges. Accompagnées d'un pulao...	\$20.00
Malabar (Chicken) South Indian coconut curry. Served with basmati rice pulao.	\$16.00
Malabar (Lamb) Curry épicé du sud de l'Inde à base de noix de coco, accompagné de son riz basmati parfumé.	\$18.00
Malabar (Shrimp) South Indian coconut curry. Served with basmati rice pulao.	\$20.00
Korma (Chicken) Cashews, mace, nutmeg, and saffron. Served with basmati rice pulao.	\$16.00
Korma (Lamb) Épaule d'agneau mijotée avec des noix de cajou, du macis, et de la muscade, rehaussée d'une touche de safran. Accompagné...	\$18.00
Korma (Shrimp) Des crevettes mijotées doucement dans une sauce crémeuse aux noix de cajou, rehaussée par des notes de macis, de muscade...	\$20.00

Sigdi (Open Fire)

ITEM	PRICE
Boti Kabab Tender lamb, mace, cardamom, garlic, and ginger. Served with basmati rice pulao.	\$22.00
Tandoori Chicken (d) ½ Chicken, Bone-In	\$18.00
Mint Lamb Chops (d) Ginger, Lemon, Yogurt Marinade	\$25.00
Chicken Malai Tikka Faux	\$19.00

Vegetable Entrees

ITEM	PRICE
Baingan Bartha (Side) Open fire grilled eggplant, tomato, onion, and garlic. Served with basmati rice pulao.	\$9.00
Baingan Bartha (Full) Aubergine grillée sur feu ouvert avec tomates juteuses, oignons doux et ail parfumé. Accompagnée de pulao de riz basmati...	\$14.00
Punjabi Aloo Gobi (Side) Potatoes, cauliflower, onion, tomatoes, and masala spice blend. Served with basmati rice pulao.	\$9.00
Punjabi Aloo Gobi (Full) Potatoes, cauliflower, onion, tomatoes, and masala spice blend. Served with basmati rice pulao.	\$14.00
Vegetable Korma (Side) Légumes de saison mijotés dans une sauce korma onctueuse, accompagnés de basmati pulao.	\$9.00
Vegetable Korma (Full) Un assortiment de légumes de saison mijotés dans une sauce korma parfumée, accompagné de riz basmati pilaf.	\$14.00
Daal Makhani (Side) Smoked black lentils, ghee, and garam masala. Served with basmati rice pulao.	\$9.00

ITEM	PRICE
Daal Makhani (Full) Smoked black lentils, ghee, and garam masala. Served with basmati rice pulao.	\$14.00
Daal Fry (Side) Yellow lentils, roasted garlic, ginger, and cumin. Served with basmati rice pulao.	\$8.00
Daal Fry (Full) Lentilles jaunes mijotées avec de l'ail rôti, du gingembre et du cumin. Accompagné de riz basmati pulao.	\$13.00
Channa Pindi (Side) Slow Cooked Chickpeas, Roasted Spices, Pomegranate	\$8.00
Channa Pindi (Full) Pois chiches mijotés délicatement avec un mélange harmonieux d'épices torréfiées. Ce plat est relevé par la touche sucré...	\$13.00
Palak Paneer (Side) Spinach, garlic, onions, and tomatoes. Served with basmati rice pulao.	\$10.00
Palak Paneer (Full) Spinach, garlic, onions, and tomatoes. Served with basmati rice pulao.	\$15.00
Kumbh Makki Korma (d) (Side) Un mélange de champignons savoureux enveloppé dans une sauce korma crémeuse, relevé avec un bouquet d'épices rôties.	\$10.00
Kumbh Makki Korma (d) (Full) Mushroom Medley, Roasted Spices, Korma Sauce	\$15.00
Malai Kofta (d) (Side) Paneer Dumplings, Korma Sauce	\$9.00
Malai Kofta (d) (Full) Paneer Dumplings, Korma Sauce	\$14.00

Tandoori Breads

ITEM	PRICE
Naan Plain.	\$3.50
Green Chillies false	\$4.00
Garlic Naan	\$4.00
Onion Naan	\$4.00
Rosemary Garlic Naan	\$4.00
Mint Laccha Paratha Whole wheat multi layered flatbread.	\$4.50
Roti Farine de blé entier transformée en rondelles moelleuses et chaudes.	\$3.50
Mushroom Truffle	\$5.00
Bread Basket Plain Naan, Garlic, Rosemary, Onion, Roti, Mint Laccha Paratha	\$10.00

Sides

ITEM	PRICE
Papadam	\$3.00
Mixed Vegetable Pickle	\$5.00

ITEM	PRICE
Side Salad false	\$5.00
Mango Chutney	\$4.00
Cucumber Raita False	\$4.00
Small Plates	

ITEM	PRICE
Vegetables Samosas Triangulaires croustillants farcis d'un mélange savoureux de légumes assaisonnés avec des épices authentiques, soigneuse...	\$7.00
Aloo Papdi Chaat Thin pastry, chick pea, cumin yogurt, and tamarind chutney.	\$8.00
Crab Pav Goan crab cake, soft bread tamarind, and mint chutney.	\$9.00

Signature Entrees	
ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Chicken tikka, onion, tomato, and masala spices. Served with basmati rice pulao.	\$17.00
Butter Chicken Chicken tikka, tomato, fenugreek, and sweet butter. Served with basmati rice pulao.	\$17.00
Allepey Fish Curry Bar rayé du Chili, mijoté dans une sauce onctueuse de lait de coco et infusée de feuilles de curry fraîches, moutarde et...	\$32.00
Nalli Gosht Braised lamb shank, saffron, and curry sauce. Served with basmati rice pulao.	\$28.00
Taar Gosht Braised lamb curry, reduced lamb jus, mace, cardamom, star anise, and cinnamon. Served with basmati rice pulao.	\$20.00
Fish Chittnad Red snapper, black pepper, red chilies, curry leaves, and garlic. Served with basmati rice pulao.	\$24.00
Jungle Laal Maas Bone in goat, garlic tomato chutney, and red chilies. Served with basmati rice pulao.	\$20.00

Curries	
ITEM	PRICE
Palak (Chicken) Spinach, garlic, ginger, tomatoes, and sweet butter. Served with basmati rice pulao.	\$16.00
Palak (Lamb) Spinach, garlic, ginger, tomatoes, and sweet butter. Served with basmati rice pulao.	\$18.00
Palak (Shrimp) Spinach, garlic, ginger, tomatoes, and sweet butter. Served with basmati rice pulao.	\$20.00
Vindaloo (Chicken) Vinegar, ginger, garlic, and red chilies. Served with basmati rice pulao.	\$16.00
Vindaloo (Lamb) Vinegar, ginger, garlic, and red chilies. Served with basmati rice pulao.	\$18.00

ITEM	PRICE
Vindaloo (Shrimp) Une marée de saveurs avec des crevettes marinées dans du vinaigre, infusées de gingembre et d'ail, le tout agrémenté de...	\$20.00
Malabar (Chicken) South Indian coconut curry. Served with basmati rice pulao.	\$16.00
Malabar (Lamb) Curry au lait de coco, inspiré du sud de l'Inde, avec de l'agneau tendre. Accompagné de son pulao de riz basmati.	\$18.00
Malabar (Shrimp) South Indian coconut curry. Served with basmati rice pulao.	\$20.00
Korma (Chicken) Un mélange délicat de noix de cajou, de macis, de muscade et de safran, accompagné de poulet tendre. Le tout est proposé...	\$16.00
Korma (Lamb) Tendre agneau mijoté avec des éclats de noix de cajou, une pincée de macis et une touche de muscade et de safran. Accomp...	\$18.00
Korma (Shrimp) Cashews, mace, nutmeg, and saffron. Served with basmati rice pulao.	\$20.00

Sigdi (Open Fire)

ITEM	PRICE
Boti Kabab Morceaux d'agneau fondants parfumés au macis, à la cardamome, à l'ail et au gingembre. Accompagnés d'un riz pulao basmat...	\$20.00

Vegetable Entrees

ITEM	PRICE
Baingan Bartha (Side) Aubergine grillée au feu de bois avec tomates, oignons et ail, accompagnée d'un pulao de riz basmati.	\$10.00
Baingan Bartha (Full) Aubergines grillées au feu de bois, mijotées avec tomates, oignons et ail. Accompagné de riz basmati parfumé.	\$15.00
Punjabi Aloo Gobi (Side) Potatoes, cauliflower, onion, tomatoes, and masala spice blend. Served with basmati rice pulao.	\$9.00
Punjabi Aloo Gobi (Full) Potatoes, cauliflower, onion, tomatoes, and masala spice blend. Served with basmati rice pulao.	\$14.00
Vegetable Korma (Side) Un mélange de légumes de saison enrobés dans une sauce korma délicate, accompagné d'un pulao de riz basmati parfumé.	\$9.00
Vegetable Korma (Full) Seasonal vegetables in korma sauce. Served with basmati rice pulao.	\$14.00
Daal Makhani (Side) Lentilles noires cuites lentement avec du ghee et parfumées au garam masala. Accompagnées d'un pulao de riz basmati.	\$9.00
Daal Makhani (Full) Smoked black lentils, ghee, and garam masala. Served with basmati rice pulao.	\$14.00
Daal Fry (Side) Lentilles jaunes mijotées avec de l'ail rôti, du gingembre et du cumin. Accompagnées de riz basmati aux arômes délicats.	\$9.00
Daal Fry (Full) Des lentilles jaunes mijotées avec une touche d'ail rôti, de gingembre et de cumin. Accompagnées d'un riz basmati pulao...	\$14.00
Channa Pindi (Side) Slow Cooked Chickpeas, Roasted Spices, Pomegranate	\$7.00
Channa Pindi (Full) Pois chiches tendres mijotés avec patience, rehaussés d'épices grillées pour une profondeur aromatique, garnis élégammen...	\$12.00

ITEM	PRICE
Palak Paneer (Side) Spinach, garlic, onions, and tomatoes. Served with basmati rice pulao.	\$10.00
Palak Paneer (Full) Épinards cuisinés aux côtés d'ail, d'oignons et de tomates, accompagnés de cubes de paneer délicatement intégrés. Servi...	\$15.00
Tandoori Breads	
ITEM	PRICE
Naan Une pâte moelleuse cuite dans un four traditionnel tandoor, offrant une texture douce et un goût légèrement fumé. Servi...	\$3.00
Green Chillies	\$3.50
Garlic Naan Un pain indien plat cuit directement sur les parois brûlantes du four tandoor. Infusé d'ail frais, chaque morceau est pa...	\$3.50
Onion Naan	\$3.50
Rosemary Garlic Naan	\$3.50
Mint Laccha Paratha Whole wheat multi layered flatbread.	\$3.50
Roti Chaud et moelleux, ce pain plat traditionnel est confectionné à partir de blé entier, offrant une texture douce et un go...	\$3.00
Mushroom Truffle	\$3.50
Bread Basket Plain Naan, Garlic, Rosemary, Onion, Roti, Mint Laccha Paratha	\$8.00
Sides	
ITEM	PRICE
Papadam	\$3.00
Mixed Vegetable Pickle	\$3.00
Side Salad Un mélange de légumes verts croquants et colorés, agrémenté de tomates juteuses, de concombres frais et de fins oignons...	\$5.00
Mango Chutney	\$3.00
Cucumber Raita	\$3.00