★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Rangoli

Rangoli

Menu Prices — October 25, 2026

Rangoli menu with prices in United States, updated October 2019: 84 items across 14 categories, prices from $1.50 to $42.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Rangoli Menu with Prices (United States)

Rangoli menu with prices in United States, updated October 2019: 84 items across 14 categories, prices from $1.50 to $42.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/rangoli

Menu categories: Picked For You · Beverages · Vegetarian Appetizers · Non Vegetarian Appetizers · Biryani · Accompaniments · Rice Specialties · Breads · Lamb Main Dishes · Seafood Main Dishes · Chicken Main Dishes · Vegetarian Main Dishes · Desserts · Family Style Meals

Picked For You

ITEM	PRICE
Gobi Manchurian (Vegetarian) Fleurons de chou-fleur croustillants, sautés avec de l'ail haché, du gingembre frais et des oignons verts, le tout relev...	**$12.00**
Chicken Tikka Masala Marinated white meat chicken cooked in tomato-based sauce with herbs and spices. Served with basmati rice.	**$16.00**
Palak Paneer (Vegetarian) Un mariage délicat d'épinards frais et de fromage indien en dés, agrémenté d'une touche de crème légèrement épicée. Acco...	**$14.00**
Two Piece Veggie Samosa (Vegetarian) Pâte croustillante garnie de pommes de terre écrasées et de petits pois.	**$6.00**
Butter Chicken De tendres morceaux de poulet baignés dans une sauce crémeuse et épicée, accompagnés de riz basmati parfumé.	**$16.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Soda	**$2.00**
Mango Lassi Un mélange onctueux de yaourt crémeux et de mangue juteuse, ce lassi rafraîchissant offre une touche de douceur tropical...	**$5.00**
Bottled Water	**$2.00**

Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Gobi Manchurian (Vegetarian) (Vegetarian Appetizers) Cauliflower florets golden fried and sauteed with chopped garlic, ginger, and spring onions with a hint of soy sauce.	**$12.00**
Two Piece Veggie Samosa (Vegetarian) (Vegetarian Appetizers) Pastry filled with mashed potatoes and peas.	**$6.00**
Pav Bhaji Préparation épicée de légumes écrasés, garnie d'oignons, de coriandre fraîche et d'une touche de citron. Accompagnée de...	**$11.00**
Onion Bhajee Fines tranches d'oignons enrobées de farine de pois chiches épicée délicatement.	**$6.00**
Rangoli Mix Pakora Assortiment de pakoras préparés avec soin par notre chef.	**$11.00**

Non Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Two Piece Keema Samosa Deux samossas dorés, farcis de viande d'agneau hachée délicatement assaisonnée et de petits pois tendres.	**$6.00**

ITEM	PRICE
Four Piece Tandoori Chicken Chicken on bone marinated in a blend of spices.	**$13.00**
Rangoli Platter Two pieces of samosa, pakoras, two pieces of tandoori chicken, and two pieces of lamb tikka.	**$17.00**
Chicken Pakora Morceaux de poulet désossés subtilement assaisonnés, enrobés de farine de pois chiches et frits jusqu'à obtenir une text...	**$7.00**
Chicken 65 Morceaux de poulet désossé enrobés d'un mélange unique d'épices, puis plongés dans l'huile pour une cuisson croustillant...	**$12.00**

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Riz basmati parfumé aux épices, accompagné de poulet tendre, et servi avec du raita rafraîchissant.	**$18.00**
Vegetable Biryani Riz basmati parfumé avec un mélange de légumes variés, assaisonné d'épices chaudes, accompagné de raita rafraîchissante.	**$12.00**
Lamb Biryani Basmati rice cooked in aromatic spices and served with raita.	**$18.00**

Accompaniments

ITEM	PRICE
Raita Yogourt rafraîchissant mêlé à des morceaux croquants de concombre et de carotte.	**$4.00**
Spicy Pickle	**$1.50**
Sweet Mango Chutney	**$1.50**

Rice Specialties

ITEM	PRICE
Plain Basmati Rice	**$3.50**
Kashmiri Pulav Fines grains de riz basmati agrémentés de fruits secs et de noix.	**$7.00**
Mutter Pulav Du riz basmati délicatement cuit avec des pois verts tendres.	**$5.00**
Coconut Rice Riz basmati imprégné de lait de coco.	**$5.00**

Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Traditional flatbread with garlic.	**$3.50**
Naan Pain plat indien cuit au four tandoor.	**$2.50**
Onion Kulcha Pain moelleux farci d'oignons finement hachés et d'herbes aromatiques.	**$4.00**

ITEM	PRICE
Kashmiri Naan Naan garni de fruits secs et de noix croquantes.	**$4.50**
Chilli and Garlic Naan Pain plat de style traditionnel infusé d'ail et de piments pour une touche épicée.	**$4.00**
Butter Naan Traditional flatbread with butter.	**$3.00**
Tandoori Roti Whole wheat flat bread.	**$3.00**
Aloo Paratha Une pâte de blé entier garnie de pommes de terre légèrement épicées et de petits pois.	**$4.00**
Keema Naan Naan moelleux garni d'agneau haché savoureux.	**$4.50**
Paneer Kulcha Focaccia indienne garnie de paneer tendre et d'un mélange subtil d'herbes savoureuses.	**$4.00**

Lamb Main Dishes

ITEM	PRICE
Lamb Curry Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce curry maison, accompagnés de riz basmati moelleux.	**$18.00**
Lamb Rogan Josh Exotic lamb curry in a Kashmiri style. Served with basmati rice.	**$18.00**
Kolavari D Lamb Un généreux ragoût d'agneau mijote tendrement avec des pois chiches, des champignons et des pommes de terre, le tout acc...	**$18.00**
Lamb Korma Agneau mijoté doucement dans une sauce crémeuse aux noix de cajou, relevée par des épices délicates. Accompagné de riz b...	**$18.00**
Madras Lamb Korma Tendre agneau mijoté avec du lait de coco, des feuilles de curry, et un mélange subtil d'épices moulues. Accompagné de r...	**$18.00**
Lamb Saag Lamb with spinach, herbs, and spices. Served with basmati rice.	**$18.00**
Lamb Tikka Masala Grilled boneless lamb cooked in tomato-based sauce. Served with basmati rice.	**$20.00**
Lamb and Lentils Agneau mijoté aux lentilles jaunes, accompagné de riz basmati moelleux.	**$18.00**
Lamb Masala L'agneau est mijoté avec des oignons et des tomates, accompagné de riz basmati parfumé.	**$18.00**
Lamb Vindaloo Agneau mijoté avec un mélange épicé et relevé, accompagné de pommes de terre et juste une touche de vinaigre. Accompagné...	**$18.00**

Seafood Main Dishes

ITEM	PRICE
Shrimp Malai Crevettes mijotées dans une sauce korma, rehaussées de produits laitiers et d'une touche de noix. Accompagnées de riz ba...	**$15.00**
Shrimp Vindaloo Shrimp with hot spices and vinegar. Served with basmati rice. Hot and spicy.	**$15.00**
Shrimp Saag Crevettes délicatement mijotées dans une sauce aux épinards veloutée.	**$15.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Kadai Masala Crevettes mijotées avec poivrons, oignons et tomates, accompagnées de riz basmati.	**$15.00**
Fish Tikka Masala Poisson grillé nappé d'une sauce à base de tomates.	**$15.00**
Fish Curry Fish in curry sauce with onions, tomatoes, and red chilies.	**$14.00**

Chicken Main Dishes

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala (Chicken Main Dishes) Morceaux de poulet blanc marinés, mijotés dans une sauce épaisse à base de tomates, infusée d'herbes et d'épices savoure...	**$16.00**
Chicken Curry Chicken cooked in curry with onions, tomatoes and red chilis. Served with basmati rice.	**$14.00**
Chicken Korma Un tendre poulet mijoté doucement dans une sauce onctueuse à base de noix de cajou et de crème, accompagné de riz basmat...	**$16.00**
Chicken Saag Morceaux de poulet tendre mijotés dans une sauce aux épinards, accompagnés de riz basmati parfumé.	**$16.00**
Chicken Vindaloo Chicken cooked with hot spices and chilies, potatoes, and a hint of vinegar. Hot and spicy. Served with basmati rice.	**$15.00**
Chicken Bagara Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse aux noix et noix de cajou, accompagnés de riz basmati. Une touche ép...	**$15.00**
Chicken Chettinad Specialty dish chicken cooked with ground spices. Served with basmati rice. Hot and spicy.	**$15.00**
Kadai Chicken Morceaux de poulet mijotés avec des tomates et des oignons savoureux. Accompagnés de riz basmati parfumé.	**$14.00**
Butter Chicken (Chicken Main Dishes) Poulet cuit lentement dans une sauce crémeuse au beurre, accompagné de riz basmati parfumé.	**$16.00**
Madras Chicken Korma Tender chicken cooked with coconut milk, curry leaves, and spices. Served with basmati rice.	**$15.00**
Mango Chicken Chicken cooked in mango sauce. Served with basmati rice.	**$15.00**
Chicken Haryali Morceaux de poulet mijotés dans un mélange intense de piments verts, lait de coco, menthe et coriandre, agrémentés de no...	**$15.00**

Vegetarian Main Dishes

ITEM	PRICE
Palak Paneer (Vegetarian) (Vegetarian Main Dishes) Un mélange harmonieux d'épinards frais et de fromage indien en cubes, rehaussé d'une touche de crème et d'épices aromati...	**$14.00**
Tarka Dal Lentilles jaunes mijotées avec des tomates et feuilles de curry, délicatement relevées d'épices. Accompagnées de riz bas...	**$11.00**
Kolavari D Saag Pommes de terre, pois chiches et champignons délicatement mélangés dans une sauce épinards. Accompagné de riz basmati.	**$14.00**
Kofta Makhani Vegetables grated and made like meatballs, fried, and prepared in a butter masala sauce. Served with basmati rice.	**$14.00**
Malai Kofta Boulettes de fromage cottage farcies de légumes râpés, mijotées avec des herbes, des noix et des épices, le tout nappé d...	**$13.00**

ITEM	PRICE
Bhindi Masala Variété de gombos mijotés avec des oignons et des tomates fraîches, le tout accompagné de riz basmati parfumé.	**$12.00**
Vegetable Vindaloo Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce épicée et piquante, rehaussée de sauce soja et de vinaigre, accompagné...	**$11.00**
Navratan Korma Vegetables cooked in rice-cashew nut sauce with pineapple. Contains dairy products. Served with basmati rice.	**$12.00**
Dal Makhani Combination of black lentils and kidney beans simmered overnight, seasoned with ground spices, and finished with cream a...	**$12.00**
Chana Masala Pois chiches mijotés dans une sauce épaisse parfumée au cumin, curcuma moulu et coriandre. Accompagné de riz basmati.	**$11.00**
Paneer Butter Masala Morceaux de paneer mijotés dans une sauce riche et onctueuse, accompagnés de riz basmati parfumé.	**$14.00**
Bagara Baingan Aubergines mijotées avec des arachides et du sésame, subtilement relevées de feuilles de curry, graines de moutarde et p...	**$14.00**
Mutter Paneer Un mariage harmonieux de cubes de fromage indien et de pois verts, accompagné de riz basmati parfumé.	**$13.00**
Aloo Gobi Cauliflower with potatoes in a curry. Served with basmati rice.	**$11.00**
Mushroom Masala Champignons mijotés avec des oignons et des tomates, accompagnés de riz basmati moelleux.	**$12.00**
Aloo Palak Pommes de terre mariées aux épinards, agrémentées d'herbes aromatiques et d'un mélange d'épices.	**$11.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun De moelleux beignets indiens brun doré, immergés dans un sirop sucré.	**$5.00**

Family Style Meals

ITEM	PRICE
Family Style Meals Ce repas familial comprend deux canettes de soda, accompagnées de deux samoussas aux légumes bien épicés. Savourez deux...	**$42.00**