



Rangoli

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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 false	\$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
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

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

ITEM	PRICE
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
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 chillies, 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
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

ITEM	PRICE
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