



Rasika

Menu Prices — August 24, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Dessert	
ITEM	PRICE
Date and Toffee Pudding Mixed berry coulis.	\$12.00
Lychee and Rose Cheesecake Contains nuts.	\$12.00
Warm Black Rice Pudding Cashew nut / coconut / cardamom ice cream / edible silver. (Ice cream not available. Contains nuts.)	\$12.00
Mango Rasmalai Mango mousse /fresh mango compote. Contains nuts.	\$12.00
Chocolate Samosa Chocolate mint ice cream. (Ice cream not available. Contains nuts).	\$12.00
Gulab Jamun Cardamom Ice Cream. (Ice cream not available. Contains nuts).	\$10.00

Breads	
ITEM	PRICE
Garlic Naan false	\$6.00
Bread Basket Naan Naan / Onion Sage Naan / Mint Paratha.	\$14.00
Naan false	\$4.00
Truffle Naan	\$6.00
Onion and Sage Naan	\$6.00
Goat Cheese Kulcha	\$6.00
Mint Paratha Flocons de menthe fraîchement cueillis sont incorporés dans une pâte tendre avant d'être étalée et cuite à la perfection...	\$5.00
Chili Olive Naan	\$5.00
Roti false	\$4.00

Rice	
ITEM	PRICE
Basmati Rice	\$4.00
Saffron Pulao false	\$5.00

Tawa-Griddle	
ITEM	PRICE
Tawa Baingan Eggplant / spiced potato / olive oil / peanut sauce.	\$12.00

ITEM	PRICE
Masala Crab Cake Crab cakes relevés par des graines de moutarde et feuilles de curry, servis avec une mayonnaise assaisonnée.	\$14.00
Truffle Dosa Potatoes / truffle shavings / coconut chutney.	\$12.00
Beetroot Goat Cheese Tikki Roasted cumin / black pepper / cinnamon / honey.	\$12.00
Fish Chili Garlic Bar de mer agrémenté d’ail doré et savamment enveloppé dans une feuille de bananier, accompagné de pommes de terre au cu...	\$14.00
Scallop Karwari Faux-image Je n'ai pas l'information nécessaire pour effectuer cette tâche.	\$14.00
Duck Galouti Smoked duck / cashew nut / foie gras / marmalade.	\$15.00
Avocado Banana Chaat Cumin / red chili powder / tamarind / date chutney.	\$10.00

House-made Chutneys / Papadum

ITEM	PRICE
Mango Chutney false	\$2.50
Assorted Papadum Un éventail de papadums croustillants, soigneusement grillés à la flamme pour révéler chaque nuance de saveur épicée et...	\$6.00
Eggplant Ginger Chutney	\$2.50
Tomato Raisin Chutney false	\$2.50

Sigri-Barbeque

ITEM	PRICE
Mango Shrimp Fresh mango / cashew nut / ginger / coriander.	\$14.00
Spicy Reshmi Kebab Minced chicken / mint / coriander / green chilis.	\$12.00
Tandoori Paneer Cottage cheese / yogurt / chilis / garam masala.	\$12.00
Malai Seekh Kebab Lamb / ginger / garlic / clotted cream.	\$12.00

Chaat-Savories

ITEM	PRICE
Palak Chaat Crispy baby spinach / yogurt / tamarind / date.	\$14.00
Cauliflower Bezule Mustard seeds / green chilis / curry leaves.	\$12.00
Sweet Potato Samosa Ginger / green chilis / cranberry chutney.	\$10.00

ITEM	PRICE
Sev Batata Puri Galettes croustillantes garnies de pommes de terre, mangue verte et vermicelles de farine de pois chiches, le tout relev...	\$10.00
Fish and Seafood Entrée	
Scottish Salmon Tandoori Lime leaves / ginger / garlic.	\$26.00
Halibut Kerala Curry Halibut tendre mijoté dans une sauce riche parfumée au piment Kashmiri, agrémentée de feuilles de curry aromatiques et r...	\$28.00
Shrimp Caldine Coconut / cilantro / black pepper.	\$26.00
Lobster Bengali Curry Mustard oil / onion seeds / green chili	\$36.00
Red Snapper Rechad Balchao masala / shrimp / masala bhat.	\$26.00
Meat Entrée	
Chicken Tikka Masala Onion / tomato / fenugreek powder.	\$20.00
Lamb Biryani Agneau tendre mijoté avec du riz basmati parfumé, relevé de safran et servi avec un raita frais.	\$23.00
Tandoori Chicken Tikka Morceaux de poulet marinés au masala, relevés avec des chilis et de l'ail, grillés au four tandoor.	\$22.00
Tandoori Lamb Chops [2 Pcs] Savoureuses côtelettes d'agneau grillées, marinées avec du macis, de la cardamome, des noix de cajou et du gingembre, po...	\$36.00
Mangalorian Chicken Curry Coconut / curry leaves / fennel / black pepper	\$20.00
Lamb Hyderabad Tomatoes / garlic / Chef's spice blend	\$21.00
Murgh Tariwala Home-Style Chicken Curry.	\$20.00
Vegetarian Entrée	
Paneer Musallam Cottage cheese / cashew nuts / saffron / rice.	\$20.00
Vegetable Biryani Riz basmati parfumé mélangé à des légumes de saison savoureux, accompagné d'un raita rafraîchissant.	\$20.00
Ayurvedic Special	
Chickpeas Kichadi Carottes, patates douces et riz basmati mijotent ensemble avec du gingembre et des piments verts pour apporter une chale...	\$20.00

Vegetarian Dishes

ITEM	PRICE
Dal Dhungaree Smoked lentils / garlic / tomatoes.	\$16.00
Gobi Matar Chou-fleur tendre accompagné de pois verts croquants, parfumé au gingembre fraîchement râpé.	\$16.00
Malai Palak Spinach / cumin / garlic.	\$16.00
Cucumber Raita Mélange de concombre et yaourt crémeux.	\$7.00
Baingan Achari Indian eggplant / fennel seeds / fenugreek.	\$16.00
Bhindi Mulagapodi Okra / onions /lentils / sesame seeds	\$16.00
Smoked Butternut Squash Bharta Onion / tomatoes / ginger / green chilies	\$16.00
Aloo Kofta Benarasi Purple potatoes / cashew nuts / tomato / cardamom	\$16.00
Mushroom Istew Champignons créminis doucement mijotés dans une sauce onctueuse à base de lait de coco, rehaussée d'une touche aromatiqu...	\$16.00

Dessert

ITEM	PRICE
Mango Rasmalai Mango mousse / fresh mango compote. Contains nuts.	\$12.00
Warm Black Rice Pudding Une douceur réconfortante à base de riz noir tiède, agrémentée de noix de cajou croquantes et de précieux copeaux d'arge...	\$12.00
Lychee and Rose Cheesecake Contains Nuts	\$12.00
Chocolate Samosa false	\$12.00
Gulab Jamun Boules moelleuses de lait et de farine, trempées dans un sirop parfumé, accompagnées d'une délicate glace à la cardamome...	\$10.00
Date and Toffee Pudding Mixed berry coulis.	\$12.00

Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan false	\$6.00
Bread Basket Naan classique, naan à l'oignon et sauge, paratha à la menthe.	\$14.00
Naan	\$4.00
Truffle Naan	\$6.00
Mint Paratha	\$5.00

ITEM	PRICE
Onion and Sage Naan	\$6.00
Goat Cheese Kulcha	\$6.00
Un pain plat grillé et croustillant, farci d'un mélange onctueux de fromage de chèvre crémeux. Chaque bouchée révèle une...	
Chili Olive Naan	\$5.00
Roti	\$4.00
false	

Rice

ITEM	PRICE
Basmati Rice	\$4.00
Saffron Pulao	\$5.00

Tawa-Griddle

ITEM	PRICE
Tawa Baingan	\$10.00
Eggplant / spiced potato / olive oil / peanut sauce.	
Fish Chili Garlic	\$14.00
Bar rayé délicatement enrobé de gousses d'ail grillées et subtilement enveloppé dans une feuille de bananier, accompagné...	
Truffle Dosa	\$12.00
Dosa croustillante garnie de pommes de terre, agrémentée de copeaux de truffes, accompagnée d'un chutney de noix de coco...	
Scallop Karwari	\$14.00
Fines coquilles Saint-Jacques de la baie accompagnées de noix de coco et relevées au piment Kashmiri.	
Masala Crab Cake	\$14.00
Mustard seeds / curry leaves / tempered mayo.	
Beetroot Goat Cheese Tikki	\$10.00
Faux filet de betterave mélangé à du fromage de chèvre, subtilement relevé avec du cumin grillé, du poivre noir et une p...	
Duck Galouti	\$15.00
Smoked duck / cashew nut / foie gras / marmalade.	
Avocado Banana Chaat	\$10.00
Cumin / red chili powder / tamarind / date chutney.	

House-made Chutneys / Papadum

ITEM	PRICE
Assorted Papadum	\$6.00
Un éventail croquant de papadums dorés, délicatement grillés à la flamme. Chaque morceau offre un doux parfum de cumin e...	
Mango Chutney	\$2.50
false	
Eggplant Ginger Chutney	\$2.50
Tomato Raisin Chutney	\$2.50

Sigri-Barbeque

ITEM	PRICE
------	-------

Mango Shrimp Fresh mango / cashew nut / ginger / coriander.	\$14.00
Spicy Reshmi Kebab Poulet haché aromatisé à la menthe fraîche et coriandre, agrémenté de quelques piments verts pour une touche épicée.	\$12.00
Malai Seekh Kebab Lamb / ginger / garlic / clotted cream.	\$12.00
Tandoori Paneer Morceaux de paneer grillés, marinés dans un mélange de yaourt crémeux, de piments et d'épices garam masala.	\$12.00

Chaat-Savories

ITEM	PRICE
Palak Chaat Crispy baby spinach / yogurt / tamarind / date.	\$14.00
Cauliflower Bezule Mustard seeds / green chilis / curry leaves.	\$10.00
Sweet Potato Samosa Pommes de terre douces aromatisées au gingembre et aux piments verts, servies avec un chutney acidulé aux canneberges.	\$10.00
Sev Batata Puri Crispy biscuits / potatoes / raw mangoes gram flour vermicelli / chutneys.	\$10.00

Fish and Seafood Entrée

ITEM	PRICE
Scottish Salmon Tandoori Saumon écossais grillé au tandoori avec des feuilles de lime, du gingembre et de l'ail.	\$26.00
Black Cod Morue noire enrobée de miel, accompagnée de pommes de terre à l'aneth saupoudrées de cheddar et parfumées d'anis étoilé.	\$36.00
Halibut Kerala Curry Chili kashmiri / feuilles de curry / tamarin malabar.	\$28.00
Lobster Bengali Curry Mustard oil / onion seeds / green chili	\$36.00
Shrimp Caldine Coconut / cilantro / black pepper.	\$26.00
Red Snapper Rechad Balchao masala / shrimp / masala bhat.	\$26.00

Meat Entrée

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Onion / tomato / fenugreek powder.	\$20.00
Lamb Biryani Aromatic lamb / basmati rice / saffron / raita.	\$23.00
Tandoori Chicken Tikka Chilis / garlic / garam masala.	\$22.00
Mangalorian Chicken Curry Coconut / curry leaves / fennel / black pepper	\$20.00
Murgh Tariwala Poulet au curry traditionnel, mijoté avec des épices riches et des arômes réconfortants, rappelant les saveurs authentiq...	\$20.00

ITEM	PRICE
Lamb Hyderabad Onions / yogurt / Chef’s blend of spices.	\$21.00
Tandoori Lamb Chops (2 Pcs) Fauxfilet d'agneau cuit au tandoor, parfumé de macis et de cardamome, intégré à une marinade onctueuse de noix de cajou...	\$36.00
Vegetarian Entrée	
ITEM	PRICE
Vegetable Biryani Riz basmati aux légumes de saison parfumés accompagné de raita crémeux.	\$20.00
Paneer Musallam Cottage cheese / cashew nuts / saffron / rice.	\$20.00
Ayurvedic Special	
ITEM	PRICE
Chickpeas Kichadi Carrots / Sweet Potato / basmati rice / ginger / green chilis / Date Raita.	\$20.00
Vegetarian Dishes	
ITEM	PRICE
Dal Dhungaree Lentilles fumées mariées à l'ail et aux tomates.	\$16.00
Gobi Matar Cauliflower / green peas / ginger.	\$16.00
Malai Palak Épinards veloutés avec une pointe de cumin parfumé et des éclats d'ail.	\$16.00
Aloo Kofta Benarasi Purple potatoes / cashew nuts / tomato / cardamom	\$16.00
Cucumber Raita Fines tranches de concombre mélangées à du yaourt crémeux, offrant une touche de fraîcheur sur votre palais.	\$7.00
Bhindi Mulagapodi Okra croustillant, accompagnée d'oignons sautés, avec des lentilles terreuses et une touche subtile de graines de sésame...	\$16.00
Mushroom Istew Creminim / coconut milk / cinnamon / cloves	\$16.00
Baingan Achari Indian eggplant / fennel seeds / fenugreek.	\$16.00
Smoked Butternut Squash Butternut squash délicatement fumé, accompagné d'oignons, de tomates juteuses, d'un soupçon de gingembre et relevé de pi...	\$16.00