★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Rasoi - Indian Cuisine

Menu Prices — October 25, 2026

Rasoi - Indian Cuisine menu with prices in United States, updated November 2021: 124 items across 12 categories, prices from $1.50 to $249.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Rasoi - Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Rasoi - Indian Cuisine menu with prices in United States, updated November 2021: 124 items across 12 categories, prices from $1.50 to $249.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/rasoi-indian-cuisine-2

Menu categories: Pizza · Alcohol (Must Be 21 Or Older) · Popular Drinks · Snacks · Masala's · Tandoori · Vegetarian · Non Vegetarian · Rice & Biryani · Naan Bread · Punjabi Dessert · Fresh Drinks

Pizza

ITEM	PRICE
Pepperoni Pizza	$12.50
Hawaiian Pizza	$18.99
Chicken Bacon Ranch	$17.99
Supreme Pizza	$15.99
Meaty Mile Pizza	$18.99
Veggie Pizza	$14.99
BBQ Pizza	$13.99

Alcohol (Must Be 21 Or Older)

ITEM	PRICE
Jack Daniel's Tennessee Whisky 375 ML	$19.99
Bacardi White 375 ML	$9.49
Crown Royal 375 ML	$19.99
Jameson Triple Distilled 375 ML	$19.99
Tito's 375 ML	$14.99
Patron Anejo Tequila 200 ML	$22.99
Smirnoff 375 ML	$11.99
Southern Comfort 375 ML	$8.99
Absolut Vodka 200 ML	$13.99
Johnnie Walker Black Label 200 ML	$17.49
Fireball Cinnamon Whisky 375 ML	$10.49
American Honey 375 ML	$14.99
Jameson Triple Distilled 200 ML	$11.99
Fireball 50 ML	$3.49
Jack Daniel's Tennessee Whisky 200 ML	$11.49
Crown Royal 200 ML	$11.49
Tito's 200 ML	$9.99
Canada Mist 375 ML	$8.49

8.49

ITEM	PRICE
Captain Morgan Original 200 ML	$8.49
EandJ VS Brandy 375 ML	$8.49
Crown Royal 50 ML	$3.49
Aristocrat 375 ML	$5.49
Canada Mist 100 ML	$3.49
Jack Daniel's 50 ML	$3.49
Jim Bean Kentucky Straight Bourbon 100 ML	$3.49
Smirnoff 100 ML	$3.49
Canadian Rich and Rare 375 ML	$4.99
Crown Royal Regal Apple 375 ML	$19.99
Grey Goose 375 ML	$22.99
Grey Goose 750 ML	$41.99
Jack Daniel's Tennessee Honey 100 ML	$4.99
Jagermeister 100 ML	$4.49
Jagermeister 375 ML	$16.49
Jim Bean Kentucky Straight Bourbon 375 ML	$12.99
Johnnie Walker 18 Years 750 ML	$103.49
Johnnie Walker Black Label 375 ML	$28.99
Johnnie Walker Blue Label 750 ML	$249.99
Johnnie Walker Green Label 15 Years 750 ML	$80.49
Johnnie Walker Red Label 200 ML	$12.99
Johnnie Walker Red Label 375 ML	$19.99
Justerini and Brooks Rare Blended Scotch Whisky Scotland 375 ML	$17.49
Remy Martin VSOP 200 ML	$18.49
Rum Chata White 100 ML	$3.49
Seagram's 7 Crown American Blended Whiskey 375 mL	$10.99
Tito's 50 ML	$3.49

Popular Drinks

ITEM	PRICE
Johnnie Walker Black Label 200 ML (Popular Drinks)	$17.49
Absolut Vodka 200 ML (Popular Drinks)	$13.99
Patron Anejo Tequila 200 ML (Popular Drinks)	$22.99
American Honey 50 ML	$3.49
American Honey 50 ML (Popular Drinks)	$3.49

Snacks

ITEM	PRICE
Veggie Samosa (2 Pieces) Potatoes, green peas, and spices wrapped in a home-made flour pastry dough and deep fried.	**$6.99**
Riata homemade yogurt	**$6.25**

Masala's

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Breast meat barbecued in tandoor oven, then cooked with bell pepper, onion, garlic, ginger, tomatoes, cream, and spice.	**$16.95**
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau désossés grillés dans un four tandoor, puis mijotés avec des oignons, de l'ail, du gingembre, des toma...	**$19.50**
Chicken Korma Poulet désossé mijoté dans du lait de coco, accompagné d'oignons, d'ail, de gingembre, de tomates et d'un mélange d'épic...	**$16.95**
Lamb Korma Tendres morceaux d'agneau désossé mijotés dans du lait de coco, rehaussés d'oignons, d'ail, de gingembre et de tomates,...	**$19.50**
Karrahi Chicken Tandoori chicken cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, butter, and spices.	**$16.95**
Chicken Saag Boneless chicken cooked with spinach, onions, garlic, ginger, cream, and spices.	**$16.95**
Lamb Saag L'agneau tendre sans os mijoté avec des épinards, des oignons, de l'ail et du gingembre, le tout rehaussé d'une touche d...	**$19.50**
Shrimp Saag Boneless shrimp cooked with spinach, onions, garlic, ginger, cream, and spices.	**$16.95**
Fish Tikka Masala Shrimp barbecued in tandoor oven, then cooked with bell pepper, onions, tomatoes, garlic, ginger, cream, and spices.	**$16.95**

Tandoori

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Poulet désossé imprégné de yaourt, ail, gingembre et épices, grillé au feu vif du tandoor.	**$19.50**
Dry Chicken Tikka Morceaux de poulet sans os, marinés dans un mélange de yaourt, d'ail, de gingembre et d'épices, puis grillés à la perfec...	**$17.50**
Tandoori Fish Filet de saumon imprégné d'une marinade de yaourt, ail, gingembre et épices, puis grillé délicatement dans le four tando...	**$19.50**
Chicken Seekh Kabob Morceaux de poulet délicieusement assaisonnés avec un mélange de yaourt, ail, gingembre et épices, puis grillés à la per...	**$17.50**

Vegetarian

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala Home-made cheese cooked with bell pepper, onions, garlic, ginger, tomatoes, cream, and spices.	**$18.50**
Saag Paneer Épinards mijotés avec du fromage maison, accompagnés d'oignons, d'ail, de gingembre et de crème, le tout relevé par un m...	**$18.50**

ITEM	PRICE
Channa Masala Pois chiches mijotés avec des oignons, de l'ail, du gingembre, des tomates, et un mélange d'épices créant une sauce douc...	**$12.50**
Malai Kofta Boulettes de légumes frites, mijotées avec un riche mélange d'oignons, tomates, noix de cajou, crème et épices parfumées...	**$15.50**
Tofu Tikka Masala with Coconut Milk Tofu mariné avec des poivrons, mijoté dans une sauce crémeuse au lait de coco et épices indiennes.	**$14.99**
Aloo Gobi Potatoes and cauliflower cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, and spices.	**$12.50**
Mix Veggie Korma Un savoureux mélange de légumes mijotés avec des oignons, des tomates, des noix de cajou, des raisins secs dorés et du l...	**$15.50**
Daal Makhni Lentils cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, and spices to a thick sauce.	**$12.50**
Bhindi Masala Okra cooked with, onions, garlic, ginger, tomatoes, coconut milk, and spices.	**$14.99**
Yellow Daal Whipped toor daal (yellow lentils) cooked with onions, tomatoes, and spices.	**$12.50**
Saag Aloo Pommes de terre et épinards mijotés délicatement avec des oignons, de l'ail, du gingembre et un soupçon de crème, rehaus...	**$12.50**
Paneer Bhurji Morceaux de fromage cottage indien délicatement brouillés, mêlés d'oignons, tomates, et relevés d'un mélange aromatique...	**$20.99**
Paneer Channa Masala Faux seulement.	**$18.50**
Mattar Paneer Un curry crémeux aux pois et fromage cottage, richement épicé pour un goût authentique.	**$18.50**
Aloo Matter Petits pois et pommes de terre mijotés dans une sauce à base de purée de tomates.	**$12.50**
Tofu Mutter Tofu and green peas tossed in a spicy tomato based sauce.	**$12.50**
Saag Tofu Épinards mijotés avec du tofu fait maison, agrémentés d'oignons, d'ail et de gingembre, le tout rehaussé d'une touche de...	**$12.50**
Baingan Bharta Roasted eggplant cooked with green peas, onions, herbs, spices, and a touch of cream.	**$14.99**
Aloo Jeera Masala Pommes de terre tendres mijotées avec des graines de cumin grillées.	**$12.50**

Non Vegetarian

ITEM	PRICE
Butter Chicken Tandoori chicken cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, butter, cashew nuts, golden raisins, and spices.	**$17.99**
Chicken Curry Poulet tendre mijoté avec des oignons savoureux, de l'ail parfumé, du gingembre piquant et des tomates acidulées, le tou...	**$17.99**
Lamb Curry Un ragoût d'agneau tendre mijoté avec des oignons, de l'ail, du gingembre et des tomates, le tout parfumé d'un mélange d...	**$19.50**
Chicken Mango Traditional dish cooked with boneless chicken, onions, garlic, ginger, tomatoes, curry spices, and mixed in mango sweet...	**$17.99**
Goat Curry Traditional dish cooked with boneless goat, onions, garlic, ginger, tomatoes, and curry spices.	**$19.50**

ITEM	PRICE
Mango Lamb Agneau tendre désossé mijoté avec des oignons, de l'ail, du gingembre et des tomates, le tout relevé de délicieuses épic...	**$19.50**
Fish Curry Traditional dish cooked with boneless fish, onions, garlic, ginger, tomatoes, and curry spices.	**$17.99**

Rice & Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Basmati rice cooked with chicken, onions, garlic, ginger, cashew nuts, raisins, and spices served with raita.	**$16.99**
Lamb Biryani Basmati rice cooked with lamb, onions, garlic, ginger, cashew nuts, raisins, spices served with raita.	**$18.99**
Goat Biryani Basmati rice cooked with goat, onions, garlic, ginger, cashew nuts, raisins, and spices served with raita.	**$18.99**
Plain Rice Special aromatic long grain rice imported from India.	**$4.00**
Shrimp Biryani Basmati rice cooked with shrimp, onions, garlic, ginger, cashew nuts, raisin, and spices served with raita.	**$18.99**
Vegetarian Biryani Riz basmati parfumé mijoté avec un assortiment de légumes frais, oignons, ail, gingembre, noix de cajou et raisins secs,...	**$15.99**
Jeera Rice Riz basmati parfumé aux graines de cumin.	**$6.00**
Peas Pulao Un mélange parfumé de riz basmati et de pois verts, rehaussé par la chaleur subtile du piment vert et la fraîcheur du co...	**$8.00**

Naan Bread

ITEM	PRICE
Garlic Naan Teardrop-shaped white bread white bread baked in tandoor (clay oven) with a touch of garlic.	**$4.25**
Cheese Naan Le pain en forme de larme, délicatement cuit au four tandoor, est rehaussé d'une légère note de fromage fondant.	**$5.25**
Butter Naan Teardrop-shaped bread baked in tandoor (clay oven) with a touch of butter.	**$3.00**
Plain Naan Un pain plat en forme de larme cuit à la perfection dans un four tandoor.	**$2.50**
Sweet Mountain Indian bread stuffed with a mix of coconut, raisins, and cashew, baked in tandoor.	**$5.50**
Chilli Naan Pain plat traditionnel cuit dans un four tandoor, infusé délicatement avec des épices pour une chaleur subtile.	**$4.25**
Aloo Naan Pain à la forme de larme, cuit au tandoor, farci d'une fine couche de pommes de terre.	**$5.25**
Onion Naan Indian bread with seasoned onions and baked in tandoor.	**$5.25**
Tandoori Roti Pain plat traditionnel en forme de disque, concocté à partir de farine complète et cuit au four à tandoor.	**$2.50**
Tawa Roti fausse	**$1.50**

ITEM	PRICE
Gobi Naan Indian bread with seasoned cauliflowers and baked in tandoor.	**$5.25**

Punjabi Dessert

ITEM	PRICE
Kheer Rice Pudding cardamom flavored rice pudding made with milk with cashew nuts and golden raisins	**$5.99**
Gulab Jamun (3pc) Délicieux dessert indien préparé à base de lait concentré, imbibé d'un sirop sucré parfumé à l'eau de rose et à la carda...	**$5.99**
Gajrela Un dessert onctueux à base de carottes, tradition de l'Inde, riche en saveurs sucrées et épicées.	**$6.25**

Fresh Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi (16oz) Un mélange de yogourt maison et de mangues, créant une boisson rafraîchissante et onctueuse. Taille : 16 oz.	**$5.00**
Indian Tea Du thé traditionnel préparé en infusion avec du lait et un mélange spéciaux d'épices.	**$2.50**
Sweet Lassi Un smoothie de yaourt sucré, préparé avec soin, parfait pour se rafraîchir.	**$2.50**
Salt Lassi Une boisson au yaourt légèrement salée, parfaite pour accompagner votre repas.	**$2.50**