



Rasoi - Indian Cuisine

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Pizza

ITEM	PRICE
Pepperoni Pizza false	\$12.50
Hawaiian Pizza false	\$18.99
Chicken Bacon Ranch	\$17.99
Supreme Pizza	\$15.99
Meaty Mile Pizza false	\$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 false	\$19.99
Bacardi White 375 ML false	\$9.49
Crown Royal 375 ML false	\$19.99
Jameson Triple Distilled 375 ML false	\$19.99
Tito's 375 ML	\$14.99
Patron Anejo Tequila 200 ML false	\$22.99
Smirnoff 375 ML false	\$11.99
Southern Comfort 375 ML false	\$8.99
Absolut Vodka 200 ML	\$13.99
Johnnie Walker Black Label 200 ML	\$17.49
Fireball Cinnamon Whisky 375 ML false	\$10.49
American Honey 375 ML	\$14.99
Jameson Triple Distilled 200 ML	\$11.99
Fireball 50 ML false	\$3.49
Jack Daniel's Tennessee Whisky 200 ML false	\$11.49
Crown Royal 200 ML false	\$11.49

ITEM	PRICE
Tito's 200 ML false	\$9.99
Canada Mist 375 ML 8.49	\$8.49
Captain Morgan Original 200 ML false	\$8.49
EandJ VS Brandy 375 ML false	\$8.49
Crown Royal 50 ML	\$3.49
Aristocrat 375 ML false	\$5.49
Canada Mist 100 ML false	\$3.49
Jack Daniel's 50 ML false	\$3.49
Jim Bean Kentucky Straight Bourbon 100 ML false	\$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 false	\$4.99
Jagermeister 100 ML false	\$4.49
Jagermeister 375 ML	\$16.49
Jim Bean Kentucky Straight Bourbon 375 ML false	\$12.99
Johnnie Walker 18 Years 750 ML	\$103.49
Johnnie Walker Black Label 375 ML false	\$28.99
Johnnie Walker Blue Label 750 ML false	\$249.99
Johnnie Walker Green Label 15 Years 750 ML false	\$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 false	\$17.49
Remy Martin VSOP 200 ML false	\$18.49
Rum Chata White 100 ML false	\$3.49

ITEM	PRICE
Seagram's 7 Crown American Blended Whiskey 375 mL	\$10.99
Tito's 50 ML	\$3.49
Popular Drinks	
Johnnie Walker Black Label 200 ML (Popular Drinks)	\$17.49
false	
Absolut Vodka 200 ML (Popular Drinks)	\$13.99
false	
Patron Anejo Tequila 200 ML (Popular Drinks)	\$22.99
false	
American Honey 50 ML	\$3.49
American Honey 50 ML (Popular Drinks)	\$3.49
Snacks	
Veggie Samosa (2 Pieces)	\$6.99
Potatoes, green peas, and spices wrapped in a home-made flour pastry dough and deep fried.	
Riata	\$6.25
false	
Masala's	
Chicken Tikka Masala	\$16.95
Breast meat barbecued in tandoor oven, then cooked with bell pepper, onion, garlic, ginger, tomatoes, cream, and spice.	
Lamb Tikka Masala	\$19.50
Morceaux d'agneau désossés grillés dans un four tandoor, puis mijotés avec des oignons, de l'ail, du gingembre, des toma...	
Chicken Korma	\$16.95
Poulet désossé mijoté dans du lait de coco, accompagné d'oignons, d'ail, de gingembre, de tomates et d'un mélange d'épic...	
Lamb Korma	\$19.50
Tendres morceaux d'agneau désossé mijotés dans du lait de coco, rehaussés d'oignons, d'ail, de gingembre et de tomates,...	
Karrahi Chicken	\$16.95
Tandoori chicken cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, butter, and spices.	
Chicken Saag	\$16.95
Boneless chicken cooked with spinach, onions, garlic, ginger, cream, and spices.	
Lamb Saag	\$19.50
L'agneau tendre sans os mijoté avec des épinards, des oignons, de l'ail et du gingembre, le tout rehaussé d'une touche d...	
Shrimp Saag	\$16.95
Boneless shrimp cooked with spinach, onions, garlic, ginger, cream, and spices.	
Fish Tikka Masala	\$16.95
Shrimp barbecued in tandoor oven, then cooked with bell pepper, onions, tomatoes, garlic, ginger, cream, and spices.	

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
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

ITEM	PRICE
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
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
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