★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Royal Biryani Fine Indian Cuisine

Royal Biryani Fine Indian Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Royal Biryani Fine Indian Cuisine menu with prices in United States, updated February 2022: 72 items across 11 categories, prices from $0.01 to $19.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Royal Biryani Fine Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Royal Biryani Fine Indian Cuisine menu with prices in United States, updated February 2022: 72 items across 11 categories, prices from $0.01 to $19.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/royal-biryani-fine-indian-cuisine-2

Menu categories: Picked for you · Suruwat (Snacks and Chaat) · Shahi Pasand (Biryani) · Bhojan ka Chanaut (Entrees) · Taste Of Nepal · Tandoor Kebabs (Tandoori Items) · Tandoor se Bane (Naan and Roti) · Hamrahi (Side) · Garam Thanda (Drinks) · Muh Mithai (Desserts) · Garam Garam Shorbe

Picked for you

ITEM	PRICE
Tikka Masala (Paneer) Chef special delightful daily mix curry.	**$17.00**
Tikka Masala (Chicken) Faux-filet de poulet tendre, baignant dans une onctueuse sauce aux tomates et épices, soigneusement mijotée pour révéler...	**$17.00**
Tikka Masala (Lamb) Cubes d'agneau tendres mijotent dans une sauce épicée à la tomate, enrichie d'une touche de crème et d'épices indiennes...	**$19.00**
Garlic Naan	**$5.00**
Samosa Crispy fried patties with potatoes and green peas filling.	**$6.00**
Jaduee Gobi Crispy cauliflower tossed with chef special tangy flavored sauce.	**$10.00**
Chicken Biryani Marinated with special biryani herbs and cooked with basmati rice.	**$13.00**

Suruwat (Snacks and Chaat)

ITEM	PRICE
Samosa (Suruwat (Snacks and Chaat)) Pâtés croustillants garnis de pommes de terre et de pois verts.	**$6.00**
Jaduee Gobi (Suruwat (Snacks and Chaat)) Chou-fleur croquant enrobé d'une sauce spéciale du chef, légèrement acidulée.	**$10.00**
Tikhe Paneer Morceaux de paneer frais et légumes mélangés dans une sauce épicée.	**$11.00**
Dahi Puri Chaat Combination of crispy nachos, chopped potatoes, spices, mint, and tamarind chutneys.	**$9.00**
Mango Bahar Chaat Un mariage vibrant d'épinards, mangue, pois chiches, accompagnés de yaourt onctueux, parsemé de menthe fraîche et relevé...	**$10.00**
Kathmandu Chicken Morceaux de poulet croustillants sans os et légumes mélangés dans une sauce épicée.	**$12.00**
Shrimp Lajabab Crispy breaded shrimp tossed in melody sauce.	**$14.00**
Samosa Chaat Samosas topped with chickpeas sauce, onion, cilantro, mint, and tamarind chutney.	**$10.00**

Shahi Pasand (Biryani)

ITEM	PRICE

Veg Biryani **$14.00**
Marinated with special biryani herbs and cooked with basmati rice.

Chicken Biryani (Shahi Pasand (Biryani)) **$13.00**
Marinated with special biryani herbs and cooked with basmati rice.

Goat Biryani **$15.00**
Chèvre délicatement marinée aux épices aromatiques, cuite à la perfection avec du riz basmati parfumé.

Lamb Biryani **$16.00**
Un mélange aromatique de riz basmati cuit à la vapeur, infusé avec un bouquet d'épices indiennes robustes. Des morceaux...

Bhojan ka Chanaut (Entrees)

ITEM	PRICE
Balti Un mélange de poivre noir accentué par des touches d'asperges.	**$15.00**
Chana Masala Chickpeas curry cooked in spices.	**$13.00**
Dal Tadka Un mélange savoureux de lentilles jaunes mijotées avec des épices aromatiques, rehaussé d'une touche de coriandre fraîch...	**$13.00**
Buttery Black Dal Lentilles noires mijotées dans une sauce onctueuse avec un mélange de légumes.	**$12.00**
Shahi Minced Paneer Minced paneer or cauliflower and green peas curry.	**$13.00**
Sagwala (No Shrimp) Green leaf creamy veg sauce.	**$14.00**
Paneer Methi Mutter Curry with Indian cheese, green peas, and fenugreek.	**$13.00**
Himalaya Khichadi Combination of yellow lentils, rice, vegetables, and curry sauce.	**$14.00**
Malai Kofta Boules de fromage indien et pommes de terre, croustillantes à l'extérieur, plongées dans une sauce crémeuse et harmonieu...	**$15.00**
Shahi Korma Sauce veloutée imprégnée de noix de coco.	**$16.00**
Jholwala Un curry authentique, mijoté avec des épices traditionnelles.	**$15.00**
Aaloo Gobi (Veg) Potatoes and cauliflower curry.	**$14.00**
Kadai Des morceaux d'oignon, de poivron et de tomates se marient dans une sauce semi-épaisse, rehaussée de coriandre pour un g...	**$15.00**
Aamwala Curry infusé au goût savoureux de la mangue.	**$15.00**
Tikka Masala (Paneer) (Bhojan ka Chanaut (Entrees)) Chef special delightful daily mix curry.	**$17.00**
Tikka Masala (Chicken) (Bhojan ka Chanaut (Entrees)) Chef special delightful daily mix curry.	**$17.00**
Tikka Masala (Lamb) (Bhojan ka Chanaut (Entrees)) Chef special delightful daily mix curry.	**$19.00**
Bhindaloo Spicy curry sauce.	**$14.00**

Taste Of Nepal

ITEM	PRICE
Nepali And Thai To Go Menu Dear Customers, We are focusing on this location to be an authentic Indian and limited Nepali Menu. You can order Nepali...	**$0.01**

Tandoor Kebabs (Tandoori Items)

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Kebab Morceaux de fromage indien cuits dans un four traditionnel en argile.	**$14.00**
Tandoori Chicken Kebab Morceaux de poulet savoureux grillés à la perfection dans un four traditionnel tandoor.	**$16.00**
Chicken Tikka Kebab Boneless chicken cubes cooked in tandoori clay oven.	**$14.00**
Malai Kebab De tendres morceaux de poulet sans os, marinés dans une sauce crémeuse, grillés à la perfection dans un four en argile t...	**$14.00**
Shrimp Tikka Kebab Crevettes grillées au four tandoori.	**$17.00**

Tandoor se Bane (Naan and Roti)

ITEM	PRICE
Plain Naan	**$3.00**
Butter Naan	**$4.00**
Garlic Naan (Tandoor se Bane (Naan and Roti))	**$5.00**
Aaloo Dhaniya Paratha	**$3.00**
Kashmiri Naan Un naan légèrement sucré et moelleux, garni de fruits secs et de noix finement hachés. Chaque bouchée révèle un mariage...	**$5.00**
Chilli Garlic Naan Un soufflé de chaleur et d'arôme surgit à chaque bouchée grâce à ce naan, tendre et moelleux, infusé d'un mélange audaci...	**$6.00**
Tandoori Roti Plain	**$3.00**
Butter Roti	**$4.00**
Onion Kulcha Fines couches de pain naan moelleux farcies d'oignons finement hachés, ce kulcha est cuit dans un tandoor traditionnel p...	**$4.00**
Aaloo Kulcha	**$4.00**

Hamrahi (Side)

ITEM	PRICE
Rice	**$3.00**
Yogurt	**$5.00**
Mango Pickle	**$3.00**
Raitha	**$4.00**
Salad	**$6.00**

ITEM	PRICE
Papad Une fine galette croustillante, délicatement grillée, qui émane un arôme subtil de cumin et de poivre noir. Fait de lent...	**$5.00**

Garam Thanda (Drinks)

ITEM	PRICE
Mango Lassi Crème de mangue veloutée et yogourt rafraîchissant s'allient pour créer cette boisson classique, le tout rehaussé d'une...	**$5.00**
Coca-Cola Coca-Cola Soda	**$2.00**
Diet Coke Diet Cola	**$2.00**
Sprite faux	**$2.00**
Sweet Lassi	**$5.00**
Salt Lassi	**$5.00**
Lemonade	**$2.00**

Muh Mithai (Desserts)

ITEM	PRICE
Gulab Jamun	**$6.00**
Rasmalai Peu de délices évoquent l'onctuosité laiteuse comme le Rasmalai. De somptueuses boules de fromage cottage sont tendremen...	**$7.00**
Gajar Halwa Un mariage parfait de carottes finement râpées et de cardamome parfumée, mijoté doucement dans du lait, jusqu'à ce que c...	**$7.00**

Garam Garam Shorbe

ITEM	PRICE
Mulligatwani Soup Une soupe délicatement réchauffante préparée à base de lentilles, enrichie d'épices parfumées.	**$5.00**
Guliyo Makaiko Kanda(Sweet corn soup) Sweet Corn Flavored soup.	**$6.00**
Amilo piro lasune kanda(Manchaw) Soupe relevée, combinant des épices vives et une touche de piquant.	**$6.00**