★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Royal Biryani House

Royal Biryani House

Menu Prices — October 26, 2026

Royal Biryani House menu with prices in United States, updated May 2020:
74 items across 14 categories, prices from $1.99 to $32.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Royal Biryani House Menu with Prices (United States)

Royal Biryani House menu with prices in United States, updated May 2020: 74 items across 14 categories, prices from $1.99 to $32.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/royal-biryani-house

Menu categories: Veg Appetizers · Non-Veg Appetizers · Breads · Veg Biryani · Non-Veg Biryani · Veg Tandoori · Non-Veg Tandoori · Veg Indo-Chinese · Non-Veg Indo-Chinese · Veg Curries · Non-Veg Curries · South Indian · Dessert · Beverages

Veg Appetizers

ITEM	PRICE
Gobi 999 Gobi Fried and dipped with Lemons and Onions	**$9.99**
Gobi Manchuria Gobi pieces tossed in a soy-based Indo-Chinese sauce flavored with minced garlic, ginger, and other condiments.	**$9.99**
Veg Manchuria Gobi pieces tossed in a soy-based Indo-Chinese sauce flavored with minced garlic, ginger, and other condiments.	**$10.99**
Paneer 65 Morceaux de paneer enrobés d'une pâte spéciale, plongés dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis mélangé...	**$10.99**
Chilli Paneer Cubes de paneer sont cuits dans un wok avec une sauce épicée à base de piments, ail et gingembre, donnant une touche sav...	**$10.99**
Veg Pakora Tranches de légumes enrobées de farine de pois chiches, puis frites jusqu'à obtenir une texture croustillante à l'extéri...	**$6.99**
Samosa An Indian classic and most popular. A layered pastry dough filled with baked potato mixed with onions and fried until go...	**$5.99**
Bheemli Mirchi Chat Piments Bheemli croustillants, cacahuètes grillées, oignons finement hachés, coriandre associés à un mélange harmonieux...	**$9.99**
Cut Mirchi Cette déclinaison du mirchi bajji est découpée en petits morceaux puis frit deux fois pour une texture bien croustillant...	**$8.99**

Non-Veg Appetizers

ITEM	PRICE
Goat Haleem (16 oz) Une spécialité préparée lentement pendant sept à huit heures, où la chèvre tendre rencontre le blé et les épices pour un...	**$22.99**
Chicken 999 Fried Chicken marinated with Onion and lemon flavour	**$10.99**
Goat Haleem (8 Oz) This Authentic dish is slow cooked for seven to eight hours, which results in a paste-like consistency, blending the fla...	**$12.99**
Hyderabad Chicken 65 A unique Hyderabadi dish battered, deep-fried and then tossed in a sauce made with ginger, chilies, yogurt, lime and cur...	**$10.99**
Bheemavaram Chicken Pakodi Morceaux de poulet enrobés d'une sauce spéciale et parsemés de noix de cajou, croustillants à souhait après avoir été pl...	**$11.99**
Chilli Chicken Morceaux de poulet marinés, sautés dans une sauce épicée à l'ail et au piment, infusée de gingembre et assaisonnés de mé...	**$11.99**
Nizam Mutton Pepper Fry Morçeaux de mouton mijotés doucement dans un bouillon d'épices authentiques, puis saisis à feu vif avec des rondelles d'...	**$13.99**

Breads

ITEM	PRICE
Plain Naan Delicious and soft leavened white bread resembling a pita bread, baked in tandoor or clay oven.	**$2.49**
Butter Naan Pain moelleux et fermenté à base de farine blanche raffinée, cuit au four tandoor et fini avec une généreuse couche de b...	**$2.99**
Garlic Naan Une délicieuse pâte levée, cuite à la perfection dans un four tandoor. Ce pain blanc est agrémenté d'ail écrasé et de co...	**$3.99**
Chilli Garlic Naan Pain naan levé et cuit au tandoor, confectionné à partir de farine blanche raffinée. Parsemé de morceaux d'ail écrasé, d...	**$4.49**

Veg Biryani

ITEM	PRICE
Veg Dum Biryani Hyderabadi style dum biryani. Very long grain aromatic basmati rice cooked with veggies and more than 30 different spice...	**$13.99**
Paneer Biryani Very long grain aromatic basmati rice cooked with veggies and more than 30 different spices for over an hour. Our signat...	**$15.99**
Gongura Paneer Biryani Rice cooked with gongura, paneer and our signature biryani masala. Limited availability.	**$15.99**
Veg 65 Biryani Légumes délicatement frits associés à du riz biryani parfumé.	**$13.99**

Non-Veg Biryani

ITEM	PRICE
Bezawada Boneless Chicken Biryani(Family Pack) Riz parfumé accompagné de morceaux de poulet tendre sans os, infusé d'épices traditionnelles de style Hyderabadi, parfai...	**$30.99**
Goat Dum Biryani - Family Pack Basmati à grains longs infusé avec de tendres morceaux de chevreau, mijotés pendant 90 minutes avec une sélection de plu...	**$32.99**
Chicken Dum Biryani -Family Pack Hyderabadi style dum Biryani . Very long grain aromatic bastmati rice cooked with Chicken	**$29.99**
Deccan Chicken Fry Biryani Morceaux de poulet avec os marinés aux épices indiennes, mijotés dans un masala unique. Servi avec du riz biryani parfum...	**$13.99**
Chicken Dum Biryani Poulet mariné aux épices cuit lentement avec du riz basmati parfumé aux grains longs, un mélange de plus de 30 épices of...	**$14.99**
Bezawada Boneless Chicken Biryani Riz biryani parfumé préparé selon la méthode dum, accompagné de morceaux de poulet sans os. Le poulet est sauté au wok a...	**$15.99**
Goat Dum Biryani Hyderabadi style dum biryani. Very long grain aromatic basmati rice cooked with baby goat meat and more than 30 differen...	**$15.49**
Gongura Chicken Biryani Rice cooked with Gongura, Chicken and our signature biryani masala. Limited availability.	**$15.99**
Gongura Goat Biryani Rice cooked with gongura, goat and our signature biryani masala. Limited availability.	**$17.49**
Spl Egg Biryani Riz biryani aux légumes préparé à la manière dum, accompagné de moitiés d'œuf sautées dans le wok avec notre masala de b...	**$13.99**

Veg Tandoori

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Paneer marinated with yogurt, turmeric, cumin, ginger, garlic and	**$11.99**

Non-Veg Tandoori

ITEM	PRICE
Chicken Malai Kabab Morceaux de poulet blanc imprégnés d'une marinade crémeuse, grillés au tandoor pour une tendreté juteuse.	**$12.99**
Chicken Tandoori The classic tandoori! Bone-in chicken leg and thigh marinated in yogurt and other spices and grilled in the tandoor.	**$14.99**
Chicken Tikka Morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt et épices indiennes, cuits à la perfection dans le tandoor, offrant...	**$12.99**

Veg Indo-Chinese

ITEM	PRICE
Veg Fried Rice Riz frit aux légumes mijoté à feu vif dans un wok, agrémenté de légumes croquants et d'une touche de sauce soja.	**$11.99**
Bezawada Spl Veg Fried Rice	**$14.99**

Non-Veg Indo-Chinese

ITEM	PRICE
Egg Fried Rice A very popular Indo-Chinese dish made with rice stir-fried with veggies, egg over very high heat in a wok with soy sauce...	**$11.99**
Chicken Fried Rice A very popular Indo-Chinese dish made with rice stir-fried with veggies over very high heat in a wok with soy sauce and...	**$13.99**
Bezawada Spl Chicken Fried Rice	**$14.99**

Veg Curries

ITEM	PRICE
Aloo Gobhi Masala Pommes de terre et chou-fleur cuisinés jusqu'à tendreté, enrobés d'une sauce épicée et savoureuse à base d'oignons, d'ai...	**$11.99**
Malai Kofta De délicates boulettes à base de pommes de terre et de paneer, mijotées dans une sauce veloutée à base de noix de cajou....	**$12.99**
Paneer Butter Masala Morceaux de paneer mijotés dans une sauce riche en tomates, beurre et crème, agrémentée de savoureuses épices indiennes....	**$12.99**
Palak Paneer Spinach and cheese cooked with onions.	**$12.99**
Paneer Tikka Masala Sauce tomate-crème onctueuse enveloppant le paneer grillé, accompagné d'oignons et de poivrons. Accompagné de riz vapeur...	**$13.99**
Kadai Paneer Morceaux de paneer parfumés sautés dans une poêle épicée avec des tomates, oignons et gingembre, agrémentés d'herbes fra...	**$12.99**
Bhendi masala Gombos croustillants mijotés dans une sauce onctueuse avec des oignons en dés, tomates, herbes et épices.	**$11.99**

ITEM	PRICE
Bagara Baigan A traditional Indian curry made with slit eggplants simmered in a sauce made from tomatoes, onions, peanuts, sesame, cor...	**$11.99**
Chana Masala Boiled chickpeas simmered in a thick gravy of tomatoes, onions, garlic, ginger and green chilies.	**$10.99**
Dal tadka Gently boiled yellow lentils, lastly tempered with ghee, fried spices, onion, tomatoes, garlic, chilies, coriander.	**$9.99**
Saag Kofta De délicieuses boulettes de légumes sont plongées dans une savoureuse sauce d'épinards et mijotées avec des épices tradi...	**$12.99**

Non-Veg Curries

ITEM	PRICE
Butter Chicken De tendres morceaux de poulet mijotés dans une sauce riche composée de tomates, de beurre et de crème, parfumée d'un mél...	**$12.99**
Mirapakaya Kodi Kura Poulet mijoté avec des oignons Mirapakaya et un mélange de fines épices.	**$12.99**
Andhra Chicken Curry This very notable Andhra dish flavored with coriander powder, cumin, black pepper, turmeric, and other spices makes it u...	**$12.99**
Gongura Goat Un plat classique de la cuisine Telugu, où les feuilles de gongura acidulées rencontrent une sauce tomate-oignon richeme...	**$13.99**
Goat Curry Un plat indien parfumé où la chèvre est mijotée avec soin, adoucie de coriandre moulue, cumin, poivre noir et curcuma. A...	**$13.99**
Coconut Chicken Poulet cuit dans une sauce onctueuse à base de coco, agrémenté de gingembre et d'ail, équilibré par un mélange unique d'...	**$12.99**
Chicken Tikka Masala Traditional north Indian dish made from grilled paneer simmered in a rich tomato-cream sauce with onions and peppers. Se...	**$12.99**
Mango Chicken	**$12.99**
Goan Goat Curry Bone-in goat meat cooked with coriander onion tomato sauce.	**$13.99**
Kadai Chicken Morceaux de poulet sautés dans un kadai sur feu vif avec des tomates juteuses, des oignons tendre, du gingembre aromatiq...	**$12.99**
Egg Curry Faux filet d’œuf mijoté lentement avec une riche combinaison de coriandre moulue, de cumin, de poivre noir et de curcuma...	**$11.99**
Goan Fish Curry Poisson mijoté dans une sauce légère assaisonnée d'épices fraîchement moulues.	**$13.99**
Konaseema Royyala Kura (Shrimp) Shrimp cooked in light gravy with fresh ground spices.	**$14.99**

South Indian

ITEM	PRICE
Guntur Idli Accompagné de chutney de noix de coco, chutney de gingembre, chutney de tomate et de sambar, une soupe de lentilles.	**$7.49**
Podi Dosa Dosa agrémenté d'un mélange de lentilles moulues, d'épices et d'oignons hachés, réparti généreusement sur sa surface cro...	**$7.99**
Nellore Karam Dosa Une dosa croustillante garnie d'une savoureuse pâte épicée signature maison.	**$9.99**

ITEM	PRICE
Chole Bathura Puffed up, deep-fried bread prepared of whole wheat flour dough, served with spicy chickpea curry.	**$9.99**

Dessert

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Deep fried round balls of powdered milk, flour, and clarified butter dipped into simmering sugar syrup.	**$4.99**

Beverages

ITEM	PRICE
Soft Drinks	**$1.99**
Mango Lassi Un mélange rafraîchissant de yogourt crémeux, de pulpe de mangue sucrée et une touche de sucre, parfait pour adoucir la...	**$3.99**