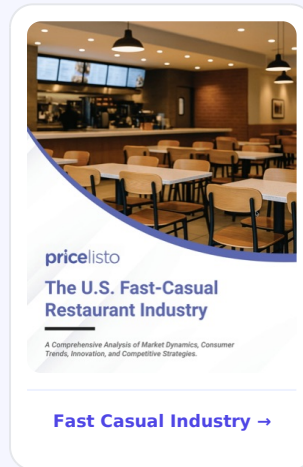




Royal Biryani House

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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

ITEM	PRICE
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 false	\$11.99

Non-Veg Tandoori

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

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

Veg Indo-Chinese

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

Non-Veg Indo-Chinese

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

Veg Curries

ITEM	PRICE
Aloo Gobhi Masala	\$11.99
Pommes de terre et chou-fleur cuisinés jusqu'à tendreté, enrobés d'une sauce épicée et savoureuse à base d'oignons, d'ai...	
Malai Kofta	\$12.99
De délicates boulettes à base de pommes de terre et de paneer, mijotées dans une sauce veloutée à base de noix de cajou....	
Paneer Butter Masala	\$12.99
Morceaux de paneer mijotés dans une sauce riche en tomates, beurre et crème, agrémentée de savoureuses épices indiennes...	
Palak Paneer	\$12.99
Spinach and cheese cooked with onions.	
Paneer Tikka Masala	\$13.99
Sauce tomate-crème onctueuse enveloppant le paneer grillé, accompagné d'oignons et de poivrons. Accompagné de riz vapeur...	
Kadai Paneer	\$12.99
Morceaux de paneer parfumés sautés dans une poêle épicée avec des tomates, oignons et gingembre, agrémentés d'herbes fra...	
Bhendi masala	\$11.99
Gombos croustillants mijotés dans une sauce onctueuse avec des oignons en dés, tomates, herbes et épices.	
Bagara Baigan	\$11.99
A traditional Indian curry made with slit eggplants simmered in a sauce made from tomatoes, onions, peanuts, sesame, cor...	
Chana Masala	\$10.99
Boiled chickpeas simmered in a thick gravy of tomatoes, onions, garlic, ginger and green chilies.	
Dal tadka	\$9.99
Gently boiled yellow lentils, lastly tempered with ghee, fried spices, onion, tomatoes, garlic, chilies, coriander.	
Saag Kofta	\$12.99
De délicieuses boulettes de légumes sont plongées dans une savoureuse sauce d'épinards et mijotées avec des épices tradi...	

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
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	\$3.99
Un mélange rafraîchissant de yogourt crémeux, de pulpe de mangue sucrée et une touche de sucre, parfait pour adoucir la...	