



Royal Biryani Indian Food

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani Un méli-mélo de légumes frais, parfaitement marinés dans un mélange d'épices aromatiques. Du riz basmati moelleux, léger...	\$12.00
Garlic Naan	\$4.00
Tikka Masala	\$16.00
Samosa Fines herbes et épices judicieusement mélangées enveloppées dans une pâte dorée et croustillante. Le craquant extérieur...	\$6.00

Garam Thanda (Drinks)

ITEM	PRICE
Mango Lassi Unissez des mangues juteuses avec du yaourt crémeux et une touche de cardamome pour un lassi qui équilibre douceur et ac...	\$3.00
Sweet Lassi	\$3.00
Salt Lassi	\$3.00
Sprite false	\$2.00
Lemonade false	\$2.00
Coke false	\$2.00
Diet Coke false	\$2.00

Garam Garam Shorbe (Soup)

ITEM	PRICE
Muligatwani Lentil based soup. Vegan.	\$4.00
Chicken Kalimirch Chicken with black pepper flavor.	\$5.00
Manchow Soup Soupe piquante à l'ail avec une note acidulée.	\$5.00

Shahi Pasand (Biryani)

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani (Shahi Pasand (Biryani)) Réalisé avec du riz basmati délicatement parfumé, ce biryani végétalien intègre des légumes assaisonnés avec des herbes...	\$12.00
Lamb Biryani Agneau mariné avec un mélange unique d'épices, mijoté avec du riz basmati parfumé.	\$16.00
Goat Biryani	\$16.00
Chicken Biryani Un lit de riz basmati parfumé infusé avec des épices telles que le safran et la cardamome, accueille de tendres morceaux...	\$13.00

Tandoor Se Bane (Naan N Roti)

ITEM	PRICE
Plain Naan Pain plat indien au levain, cuit à la perfection dans le four traditionnel tandoor pour obtenir une texture douce et lég...	\$2.00
Garlic Naan (Tandoor Se Bane (Naan N Roti)) false	\$4.00
Kasmiri Naan false	\$5.00
Onion Kulcha Vegan.	\$4.00
Aaloo Kulcha Vegan.	\$4.00
Chilli Garlic Naan Naan généreusement garnie d'ail et de piments rouges, cuite au four tandoor pour une texture à la fois moelleuse et croq...	\$5.00
Butter Naan Unleavened dough is gently rolled and cooked in a traditional tandoor oven, resulting in a delicate and slightly charred...	\$3.00

Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Yellow Dal Tadka Fausse	\$12.00
Aamwala Paneer Mango flavored curry.	\$15.00
Jholwala Paneer False	\$14.00
Aaloo Gobi Morceaux de pommes de terre et chou-fleur mijotés dans un curry épicé.	\$14.00
Himalaya Khichadi Prenez plaisir à une combinaison de lentilles jaunes, riz et légumes, le tout enveloppé dans une sauce curry savoureuse.	\$12.00
Chana Masala Pois chiches mijotés dans un mélange de fines épices aromatiques. Plat végane.	\$12.00
Buttery Black Dal Creamy black dal with mix veg.	\$13.00
Shahi Minced Paneer Minced paneer and cauliflower and green peas curry.	\$14.00
Paneer Methi Mutter Morceaux de paneer veloutés mijotés avec des pois verts et rehaussés de l'arôme unique du fenugrec.	\$14.00
Malai Kofta Boulettes de paneer et pommes de terre dorées à l'extérieur, plongées dans une sauce onctueuse et épicée.	\$14.00
Shahi Korma Paneer Sauce onctueuse à la noix de coco.	\$15.00
Paneer Tikka Masala Chef special Delightful daily mix curry	\$16.00
Paneer Fenugreek Paneer nappé dans une sauce à la crème infusée de fenugrec.	\$16.00

ITEM	PRICE
Paneer Saagwala Morceaux de paneer doucement mijotés dans une sauce aux épinards veloutée.	\$16.00
Non Vegetarian Entrees	
Tikka Masala (Non Vegetarian Entrees) false	\$16.00
Jholwala false	\$14.00
Balti Black pepper flavor with asparagus	\$15.00
Sagwala Green leaf creamy veg sauce	\$15.00
Bhindaloo Curry épicié agrémenté de pommes de terre.	\$15.00
Kadai Un savoureux curry semi-liquide, riche en oignons coupés, poivrons et tomates, agrémenté d'une touche de coriandre.	\$15.00
Shahi Korma Une sauce onctueuse à la noix de coco	\$15.00
Aaamwala Mango flavored curry	\$15.00
Fenugreek false	\$15.00
Suruwat (Snacks and Chat)	
Samosa (Suruwat (Snacks and Chat)) Triangles croustillantes farcies d'un mélange savoureux de pommes de terre et de petits pois. Végan.	\$6.00
Samosa Chat Délicieux samosas nappés d'une sauce aux pois chiches, garnis d'oignons croquants, de coriandre fraîche, accompagnés de...	\$8.00
Jaduee Gobi Chou-fleur croustillant mélangé dans une sauce piquante spéciale du chef. Végétalien.	\$8.00
Tikhe Paneer Tender fresh paneer and veg tossed in spicy sauce.	\$9.00
Dahi Puri Chat Combination of crispy nachos, chopped potatoes, spices, mint and tamarind chutneys.	\$7.00
Mango Bahar Chat Épinards frais, mangue juteuse, et pois chiches croquants s'entremêlent, nappés d'une sauce onctueuse de yogourt. Le tou...	\$8.00
Kathmandu Chicken Morceaux de poulet croustillants sans os, accompagnés de légumes, enrobés d'une sauce relevée.	\$10.00
Shrimp Lajabab Faux filet croustillant enrobé d'une sauce aux accents mélodieux.	\$12.00
Hamrahi (Side)	
ITEM	PRICE

Rice Vegan.	\$2.00
Salad false	\$5.00
Mango Pickle Un mélange audacieux de mangues mûres en tranches, conservées avec soin dans des épices traditionnelles indiennes et une...	\$2.00
Papad false	\$3.00
Raita Un mélange onctueux de yaourt crémeux, agrémenté de morceaux de concombre frais et une touche de cumin légèrement grillé...	\$4.00
Yogurt	\$3.00

Muh Mithai (Dessert)

ITEM	PRICE
Gulab Jamun	\$4.00
Rasmalai Fines disques de fromage de paneer, cuits à la perfection, plongent dans un bain de lait sucré parfumé à la cardamome. D...	\$5.00
Gajar Halwa false	\$4.00