★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Sapthagiri

Sapthagiri

Menu Prices — October 25, 2026

Sapthagiri menu with prices in United States, updated November 2019: 150 items across 17 categories, prices from $0.99 to $14.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Sapthagiri Menu with Prices (United States)

Sapthagiri menu with prices in United States, updated November 2019: 150 items across 17 categories, prices from $0.99 to $14.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/sapthagiri

Menu categories: Top Menu Items · Appetizers · Soups · Uttapam · Dosa · House Specialties · Rice Specialties · South Indian Curries · North Indian Curries · Indian Bread · Chat Specials · Thali and Specials · Tandoor Specials · Side Dishes · Mixes · Desserts · Beverages

Top Menu Items

ITEM	PRICE
67. Pongal Une douceur du sud de l'Inde, le Pongal allie riz et lentilles moong cuits lentement jusqu'à atteindre une texture créme...	**$9.99**
83. Paneer Tikka Masala Marinated paneer cubes are grilled to a smoky char and bathed in a creamy tomato-based sauce, infused with aromatic spic...	**$12.49**
South Indian Thali Un assortiment vibrant de spécialités du sud de l'Inde servi sur une feuille de bananier. Découvrez une variété de curry...	**$14.99**
1. Idly Steamed rice cake. Low-fat and vegan.	**$4.49**
14. Samosa Triangles dorés à la pâte croustillante et feuilletée, fourrés avec un mélange savoureux de pommes de terre épicées et d...	**$3.99**
40. Masala Dosa Une crêpe croustillante garnie de pommes de terre écrasées, d'oignons, de petits pois verts et de noix de cajou. 100% vé...	**$6.99**
66. Bisi Bele Bath Rice cooked with lentils, garden fresh vegetables and spices. Gluten-free.	**$9.99**
87. Palak Paneer Morceaux de fromage cottage et épinards frais mijotés dans une sauce crémeuse au beurre. Sans gluten et faible en glucid...	**$12.49**
North Indian Thali Une assiette traditionnelle indienne composée de paneer cuisiné, lentilles onctueuses, légumes de saison, sambar relevé,...	**$14.99**
113. Garlic Naan White flour bread topped with chopped garlic and cilantro baked in a clay oven. Vegan option is available.	**$3.99**

Appetizers

ITEM	PRICE
1. Idly (Appetizers) Douces bouchées de riz cuit à la vapeur, légères et sans gras, idéales pour les amateurs de cuisine végétalienne.	**$4.49**
2. Medu Vada Fried lentil donuts. Gluten-free and vegan.	**$4.99**
3. Idly and Vada Des galettes de riz cuites à la vapeur accompagnées de beignets aux lentilles frits.	**$4.99**
4. Masala Idly Carrés de gâteaux de riz cuits à la vapeur, agrémentés d'un assaisonnement maison et savamment épicés. Ce plat est à la...	**$10.49**
8. Rasam Idly Steamed rice cakes soaked in spicy Indian soup. Low-fat and vegan. Spicy.	**$5.49**
9. Rasa Vada Beignets de lentilles croustillantes trempées dans un bouillon indien épicé. Sans gluten et végan. Épicé.	**$4.99**
10. Dahi Vada Vada de lentilles frites plongées dans du yaourt onctueux. Sans gluten.	**$4.99**

ITEM	PRICE
11. Masala Vada Flat fried donuts made with lentils, peanuts, garlic and spices. Gluten-free and vegan.	**$4.99**
12. Aloo Bonda Boulettes épicées à base de pommes de terre et noix de cajou, enrobées d'une pâte de pois chiches et frites à la perfect...	**$4.99**
13. Mysore Bajji Boulette préparée avec de la farine blanche, noix de coco râpée et frite jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Vegan.	**$10.49**
14. Samosa (Appetizers) De petits triangles feuilletés et croustillants, garnis d'une savoureuse préparation de pommes de terre épicées et de po...	**$3.99**
15. Vegetable Cutlet Des galettes rondes composées d'un mélange de légumes hachés et de pommes de terre écrasées, enrobées de pâte de pois ch...	**$4.99**
16. Onion Pakoda Sliced onion mixed with chickpea batter and spiced and deep-fried. Gluten-free and vegan.	**$10.99**
17. Chili Pakoda Faux	**$10.99**
18. Cut Mirchi Piments épicés en beignet, enrobés de notre mélange maison. Sans gluten et végétalien. Explosif en bouche.	**$10.99**
19. Vegetable Pakoda Un assortiment de légumes plongés dans une pâte de pois chiches, puis frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sans gluten...	**$10.99**
20. Chilly Panner Panneer tendre enrobé de pâte sans gluten, sauté avec des poivrons colorés et des oignons dans une sauce épicée.	**$10.99**
21. Gobi 65 Deep-fried cauliflower marinated in spicy yogurt sauce.	**$10.99**
22. Sapthagiri's Special Assortment Un assortiment savoureux comprenant idly, vada, masala vada, aloo bonda et samosa. Végan.	**$10.99**
Gobi Manchurian Chou-fleur enrobé d'une pâte savoureuse, sauté jusqu'à obtenir une belle dorure croustillante. Enveloppé dans une sauce...	**$10.99**

Soups

ITEM	PRICE
30. Rasam Soup Un bouillon épicé du sud de l'Inde, le Rasam vous offre des saveurs intenses tout en étant sans gluten, faible en gras,...	**$2.49**
31. Tomato Soup Low-carb.	**$2.99**

Uttapam

ITEM	PRICE
32. Plain Uttapam **32. Uttapam nature** Préparée avec une pâte de lentilles et de riz fermentée, cette crêpe moelleuse est dorée à la p...	**$8.49**
33. Onion Chili Uttapam Vegan.	**$9.49**
34. Onion Peas Uttapam Vegan.	**$9.49**
35. Tomatoes Peas Uttapam Un épais pancake de riz agrémenté de tomates fraîches et de pois verts, offrant une touche colorée et une texture moelle...	**$9.49**
36. Vegetable Uttapam Un moelleux uttapam garni de légumes variés, cuit à la perfection sur une plaque bien chaude. Servi avec une pointe de c...	**$9.49**

ITEM	PRICE
37. Coconut Uttapam Un mélange parfait de lentilles et de riz pour une pâte fermentée, étalée sur une plaque chaude. Garnie généreusement de...	**$9.49**

Dosa

ITEM	PRICE
38. Sada Dosa Thin rice crepe. Vegan.	**$5.99**
39. Butter Sada Dosa Crêpe légère dorée à la perfection avec une touche de beurre.	**$6.99**
40. Masala Dosa (Dosa) Crêpe fine garnie de pommes de terre écrasées, d'oignons, petits pois et noix de cajou. Vegan.	**$6.99**
41. Butter Masala Dosa Thin crepe roasted with butter and filled with mashed potato, onion, green peas and cashew nuts.	**$7.49**
42. Paper Dosa Une crêpe fine et croustillante, de taille généreuse. Végétalien.	**$9.99**
43. Paper Masala Dosa Crêpe fine et allongée, accompagnée de purée de pommes de terre, d'oignons, de pois verts et de noix de cajou. Végan.	**$10.49**
44. Butter Paper Masala Dosa	**$10.99**
45. Onion Dosa Fine crêpe parsemée de morceaux d'oignons croustillants. 100% végétalien.	**$7.99**
46. Onion Masala Dosa Crêpe mince garnie d'oignons et farcie de purée de pommes de terre, oignons, pois verts et noix de cajou. Végétalien.	**$8.49**
47. Onion Chili Masala Dosa Vegan.	**$8.99**
48. Mysore Sada Dosa Crêpe de riz croustillante garnie d'une sauce épicée maison. Végan. Épicé.	**$7.99**
49. Mysore Masala Dosa Une crêpe fine à base de riz imprégnée d'une sauce piquante maison. Garni d'une purée de pommes de terre, d'oignons, de...	**$8.49**
50. Bangalore Masala Dosa Un copieux dosa de Bangalore, garni de notre sauce maison. Accompagné de pommes de terre écrasées, d'oignons, de petits...	**$9.49**
51. Pondi Cherry Masala Dosa Crêpe épaisse garnie de sauce maison, parsemée d'oignons, de piments et de coriandre. Plat épicé et végan.	**$9.49**
52. Podi Dosa Rice crepe sprinkled with homemade spicy powder and glazed with butter. Vegan. Spicy.	**$8.49**
53. Sada Rava Dosa Une crêpe légère préparée à base de farine de riz et de semoule, agrémentée de graines de cumin et de coriandre fraîche....	**$10.49**
54. Sada Rava Masala Dosa Crêpe délicatement préparée à base de farine de riz et de semoule de blé, parsemée de graines de cumin et de coriandre f...	**$10.49**
55. Onion Rava Dosa Une crêpe croustillante à base de farine de riz et de semoule, parsemée d'oignons hachés, de graines de cumin et de cori...	**$10.49**
56. Onion Chili Rava Masala Dosa Une crêpe croustillante préparée avec de la farine de riz et de la semoule de blé, agrémentée d'oignons, de piments, de...	**$10.49**

House Specialties

ITEM	PRICE

57. Pesarattu Upma **$10.99**
Thick crepe made with whole green lentils and sprinkled with cumin seeds, chopped onion, green chili, cilantro and stuff...

58. Set Dosa **$10.99**
Deux crêpes fines et délicates accompagnées d'un curry de pommes de terre écrasées et de pois verts.

59. Pav Bhaji Dosa **$10.99**
Un dosa garni de bhaji préparé avec du beurre, des oignons hachés et une touche de coriandre.

60. Paneer Masala Dosa **$10.99**
Crêpe croustillante garnie de fromage cottage râpé.

61. Paneer Mysore Masala Dosa **$10.99**
Une crêpe garnie d'une sauce épicée maison, accompagnée de pommes de terre écrasées et de pois verts, le tout parsemé de...

62. Cheese Masala Dosa **$9.99**
A crepe sprinkled with mozzarella cheese.

63. Spring Dosa **$10.49**
Crêpe de dosa garnie de purée de pommes de terre et de légumes râpés, ensuite roulée et découpée en morceaux. Option vég...

64. Upma **$8.99**
Crème de blé tendre cuite avec des légumes frais, une spécialité du sud de l'Inde. Option végétalienne disponible.

65. Chole Bhatura **$11.99**
Pains moelleux et gonflés de farine, accompagnés d'un curry épicé de pois chiches. Végan.

Rice Specialties

ITEM	PRICE
66. Bisi Bele Bath (Rice Specialties) Un mélange de riz et de lentilles mijoté avec des légumes frais et un assortiment d'épices. Sans gluten.	**$9.99**
67. Pongal (Rice Specialties) Rice cooked with lentils, cashew nuts, ginger and black peppers. Gluten-free.	**$9.99**
68. Tamarind Rice Riz parfumé avec une sauce à base de tamarin et de cacahuètes, rehaussé par des feuilles de curry et de coriandre fraîch...	**$8.99**
69. Lemon Rice Riz parfumé au citron mélangé avec des arachides, noix de cajou, petits pois, feuilles de curry et coriandre. Sans glute...	**$8.99**
70. Tomato Rice Du riz infusé aux saveurs de tomate juteuse et d'oignon, rehaussé par des feuilles de curry fraîches et une touche de co...	**$9.99**
71. Curd Rice Riz mélangé avec du yaourt frais, relevé de graines de moutarde et de lentilles urad grillées. Sans gluten et faible en...	**$8.99**
72. Vegetable Pulav Rice cooked with garden-fresh vegetables and flavored spices. Gluten-free. Vegan option is available.	**$10.99**
73. Vegetable Biryani Riz sauté avec une sauce brune subtile et du yaourt, enrichi de légumes verts frais, de menthe parfumée et de coriandre....	**$10.99**
74. Vegetable Fried Rice Un mélange de riz cuit avec des légumes verts, agrémenté de sauce soja et parsemé de ciboulette. Sans gluten et végétali...	**$9.99**

South Indian Curries

ITEM	PRICE
75. Special Vegetable Curry Un mélange vibrant de légumes mijotés avec des épices maison. Sans gluten, faible en gras et végan.	**$12.49**
76. Avial Un mélange vibrant de légumes du jardin mijote avec du lait de coco crémeux et une sélection de fines épices. Sans glute...	**$12.49**

ITEM	PRICE
77. Vegetable Korma Mixed vegetables cooked in a blend of coconut, cashew nuts and yogurt sauce. Gluten-free.	**$12.49**
78. Gutti Vankaya Aubergines mijotées dans une sauce maison. Plat sans gluten, pauvre en glucides et végan.	**$12.49**
79. Bagara Baingan Aubergines mijotées dans une sauce maison aux cacahuètes. Sans gluten, pauvre en glucides et végétalien.	**$12.49**
80. Gobi Masala Curry Chou-fleur mijoté dans une sauce aux oignons et tomates, agrémenté d'un mélange de fines épices maison. Sans gluten et v...	**$12.49**
81. Kadai Bhindi Curry Fines rondelles de gombo mijotées délicatement avec un mélange de tomates et une sauce brune, enrichies d'herbes aromati...	**$12.49**

North Indian Curries

ITEM	PRICE
82. Paneer Makhni Cubes of cottage cheese cooked in tomato and butter sauce. Gluten-free and low-carb.	**$12.49**
83. Paneer Tikka Masala (North Indian Curries) Cubes de paneer marinés se mêlent à des poivrons et des oignons sautés, le tout enveloppé dans une sauce onctueuse et ép...	**$12.49**
84. Malai Kofta Boulettes de légumes mijotées dans une sauce onctueuse à base de crème. Sans gluten.	**$12.49**
85. Kadai Paneer Faux	**$12.49**
86. Mutter Paneer Faux filet de cottage cheese et pois verts mijotés dans une sauce onctueuse à l'oignon. Sans gluten et faible en glucide...	**$12.49**
87. Palak Paneer (North Indian Curries) Cubes of cottage cheese and fresh spinach cooked in cream and butter sauce. Gluten-free and low-carb.	**$12.49**
88. Paneer Bhurji Miettes de fromage cottage mélangées avec des tomates et des oignons finement hachés, relevées par un soupçon d'épices m...	**$12.49**
89. Alu Mutter Pommes de terre et petits pois mijotés dans une sauce au curry parfumée. Sans gluten.	**$12.49**
90. Alu Gobi Chou-fleur tendre et pommes de terre sont mijotés avec des tomates savoureuses et des épices parfumées. Adapté aux régim...	**$12.49**
91. Cashew Curry Noix de cajou croquantes dorées dans une sauce crémeuse. Un choix naturellement sans gluten et faible en glucides.	**$12.49**
92. Baingan Barta Roasted eggplant cooked in house-made special sauce and tempered with onion and green peas. Gluten-free, low-carb and ve...	**$12.49**
93. Vegetable Jalfrezy Un mélange vibrant de légumes sautés doucement dans une sauce tomate douce et acidulée, terminé avec une touche de beurr...	**$12.49**
94. Channa Masala Curry Pois chiches tendres mijotés dans une sauce épicée à base de tomates, enrichie de gingembre, ail et un mélange d'épices...	**$11.99**
94. Dal Tadka Gluten-free, low-fat and vegan.	**$10.99**

Indian Bread

ITEM	PRICE
95. Poori Bhaji De la pâte complète gonflée et frite profondément, accompagnée d'un curry de pommes de terre et de pois verts. Vegan.	**$11.99**

ITEM	PRICE
96. Chole Poori Fluffy deep-fried whole wheat bread served with chickpea curry. Vegan.	**$11.99**
97. Paratha Feuilleté de pain de blé entier.	**$3.99**
98. Aloo Paratha Pain de blé entier garni de purée de pommes de terre, coriandre fraîche et épices. Option végétalienne disponible.	**$4.49**
99. Onion Paratha Pain plat de blé entier farci d'oignons hachés, de coriandre fraîche et d'un savoureux mélange d'épices. Option végane d...	**$4.49**
100. Peas Paratha Pain complet garni de pois verts, coriandre et d'un mélange d'épices. Option végétalienne disponible.	**$4.49**
101. Paneer Paratha Whole wheat bread stuffed with spiced grated paneer and cilantro.	**$4.99**
101. Vegetable Paratha Pain de blé entier garni de légumes épicés et d'une touche de coriandre.	**$4.99**
102. Phulka Des galettes de blé entier minces et moelleuses, parfaites pour accompagner n'importe quel plat. Une option végétalienne...	**$2.49**
103. Poori Pain doré à l'huile, léger et croustillant, réalisé à partir de farine de blé entier. Vegan.	**$5.99**
104. Bhatura Pain moelleux et aéré préparé à partir de farine tout usage. Parfait pour les végétaliens.	**$5.99**

Chat Specials

ITEM	PRICE
23. Bhel Poori Mix of puffed rice, onion, potato, sweet and spicy sauce. Vegan.	**$7.49**
24. Papadi Chat Craquelins indiens en forme de losange accompagnés de pommes de terre, yaourt, sauce douce et épicée. Option végane disp...	**$7.49**
25. Samosa Chat Un samosa croustillant nappé de chana masala parfumé, garni d'oignons frais, de yaourt crémeux, ainsi qu'une délicate sa...	**$7.49**
26. Chili Chat Beignets pimentés garnis de chana masala, oignons, yaourt, sauce douce et épicée. Option végane offerte. Relevé.	**$7.49**
27. Pani Poori Des petits beignets croustillants servis avec un mélange liquide de tamarin et piment vert. Accompagnés de pois chiches...	**$7.99**
28. Dahi Poori Round crisp poories served with chickpeas, mashed potatoes, sweet sauce, spicy sauce and topped with sev and yogurt.	**$7.99**
29. Pav Baji Curry épicée de pommes de terre et légumes, accompagnée de pav moelleux, un pain indien traditionnel.	**$9.49**

Thali and Specials

ITEM	PRICE
Sapthagiri Special Un morceau de idly ou medu vada, accompagné de votre sélection entre dosa ou uttappam.	**$10.99**
South Indian Thali (Thali and Specials) Rasam, sambar, kootu, dal, poriyal, riz spécial, chapathi, riz blanc, yaourt, pickle, papadum et dessert.	**$14.99**
North Indian Thali (Thali and Specials) Un assortiment riche comprenant du paneer, du dal savoureux, des légumes mijotés, du sambar aromatique, du chana masala...	**$14.99**

ITEM	PRICE
Mini Thali Dal, poriyal, chapathi, white rice, pickle, and sweet.	**$10.99**
Gluten Free Thali Un assortiment de plats traditionnels : kootu savoureux, légumes sautés (poriyal), lentilles et légumes en sauce (sambar...	**$14.99**
Vegan Thali Une variété de plats végétaliens accompagnent ce thali : le kootu crémeux et le poriyal épicé se marient à merveille ave...	**$14.99**

Tandoor Specials

ITEM	PRICE
110. Paneer Tikka Morceaux de paneer marinés dans un mélange de yaourt, crème et épices, délicatement cuits au four tandoori. Option sans...	**$12.99**
111. Naan Pain plat à base de farine blanche, cuit au four tandoor. Option végane disponible.	**$2.99**
112. Tandoor Roti Whole wheat bread baked in a clay oven. Low-fat. Vegan option is available.	**$2.99**
113. Garlic Naan (Tandoor Specials) Pain de farine blanche garni d'ail haché et de coriandre, cuit dans un four tandoor. Option végétalienne disponible.	**$3.99**
114. Onion Kulcha Ce pain plat à base de farine blanche est garni d'oignons, de poivrons et de coriandre avant d'être cuit dans un four en...	**$3.99**

Side Dishes

ITEM	PRICE
105. Raita and Pickle Raita fraîche et rafraîchissante accompagnée d'un cornichon épicé.	**$1.99**
106. Basmathi Rice Riz Basmati: Naturellement sans gluten, faible en matières grasses et entièrement végétalien.	**$2.99**
107. Jeera Rice Gluten-free. Vegan option is available.	**$2.99**
108. Malaga Podi Un mélange sans gluten, faible en gras, et entièrement végétalien.	**$0.99**
109. Papad Quatre morceaux de papad croustillant, parfaits pour accompagner votre repas. Végan.	**$0.99**

Mixes

ITEM	PRICE
32 oz. Dosa Atta	**$4.99**
32 oz. Idli Atta	**$4.99**

Desserts

ITEM	PRICE
115. Rava Kesari Sooji halwa. Cream of wheat cooked in pure ghee and milk, garnished with nuts, raisins, saffron, and cardamom seeds.	**$4.99**
116. Badam Halwa Amandes et noix de cajou moulues mijotées dans du beurre et du miel. Sans gluten.	**$4.99**

ITEM	PRICE
117. Payasam Vermicelles mijotés dans du lait crémeux, parsemés de raisins secs et de noix de cajou croquantes.	**$4.49**
118. Carrot Halwa Carottes râpées doucement mijotées dans du miel, du lait et une touche de beurre. Sans gluten.	**$4.49**
119. Gulab Jamun Boulettes de lait plongées dans un sirop sucré.	**$4.49**
120. Double Ka Meeta Authentic Hyderabadi sweet made with bread, pure ghee and dry fruits.	**$4.99**
121. Kulfi Ice cream.	**$3.99**

Beverages

ITEM	PRICE
122. Majjiga and Butter Milk Boisson du sud de l'Inde à base de yaourt, relevée de gingembre, graines de moutarde et piment vert. Sans gluten et faib...	**$2.49**
123. Salted Lassi Boisson à base de yogourt épais, rehaussée d'une touche de sel. Sans gluten et pauvre en glucides.	**$2.99**
124. Sweet Lassi Fausse	**$2.99**
125. Mango Lassi Mango-flavored yogurt drink. Gluten-free.	**$3.99**
126. Badam Milk Cette boisson rafraîchissante est concoctée avec des amandes, des noix de cajou et du lait, rehaussée d'une pointe de sa...	**$3.99**
127. Pina Colada A mix of coconut cream and pineapple juice. Non-alcoholic. Gluten-free.	**$3.99**
128. Soda	**$1.49**
129. Indian Soda	**$2.99**
130. Masala Soda	**$2.99**
131. Coffee Gluten-free.	**$2.49**
132. Masala Tea Ce thé masala se prépare à partir de feuilles de thé mélangées à un savant éventail d'épices comme la cardamome, le ging...	**$2.49**