



Satkar Indian Cuisine

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Beverages	
ITEM	PRICE
Mango Lassi Yogurt with Mango	\$5.25
Soda false	\$3.00
Indian Tea	\$3.00
Sweet or Salty Lassi Un mélange rafraîchissant de yaourt crémeux, fouetté avec soin pour obtenir une texture lisse et veloutée. Savourez-le s...	\$4.75
Falooda	\$7.50
Plain Lassi false	\$3.50
Ice Cream false	\$5.00
Black Tea false	\$3.00
Coffee	\$3.25
Butter Milk	\$3.75
Vegetarian Appetizers	

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Pâte croustillante dorée, généreusement remplie de pommes de terre et petits pois.	\$10.00
Mix vegetable pakoda spices mixed veg coated in chickpea batter	\$11.00
Gobi Manchurian Dry Chou-fleur enrobé de farine, sauté avec de l'ail, du piment et une touche de sauce soja.	\$15.50
Vada-Sambar or Rasam Fried lentil donuts	\$9.00
Iddly Galettes légères composées de riz et lentilles, cuites à la vapeur pour préserver leur douceur naturelle.	\$9.00
Gobi 65 Chou-fleur croustillant enrobé de farine, sauté avec une dose généreuse d'ail et de piment.	\$15.50
Paneer Pakoda Deep fried home made cheese with chick peabatter	\$12.00
Assorted Veg Platter Lavish gourmet medly consisting of Vada Pakodas, Veg Samosa, Iddly, spring roll	\$15.50
Paneer Chilly Dry Paneer croustillant légèrement farinée et sautée, relevé de notes d'ail, piment et sauce soya.	\$15.50
Dahí vada Beignets de lentilles dorés plongés dans un onctueux yaourt.	\$10.00
Vegetable Spring roll false	\$10.00
Chilly Pakoda Piments verts enrobés de pâte de pois chiches et frits jusqu'à obtenir un croquant parfait.	\$11.00

Satkar House Specials

ITEM	PRICE
Chana Batura Large Fluffy Bread Served With Chick Peas	\$14.00
Vegetarian Thali Un véritable repas indien qui comprend du dal, du rasam, du sambar, trois currys savoureux, un dessert, du pickle, du yo...	\$22.00
Poori Bhaji Fausse	\$12.00
Non-veg Thali Une élégante assiette de choix servie sur un plat argenté, comprenant du dal aromatique, un curry de légumes savoureux,...	\$25.00
Pongal Vadai Lentil Khichdi And Vada Served With Sambar And Chuneey	\$14.00
Satt Dosa or Iddli with Chicken Curry Curry de poulet traditionnel accompagné de votre choix d'Iddli ou de Satt Dosa.	\$16.75

Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan	\$5.20
Butter Naan false	\$5.00
Plain Naan	\$4.50
Chilli Naan	\$5.20
Batura	\$5.20
Paratha	\$4.50
Aloo Paratha Un pain plat doré, farci d'une purée onctueuse de pommes de terre épicées, rehaussé de cumin, coriandre fraîche, et une...	\$5.20
Tandoori Roti false	\$4.50
Panees Kulcha Unleash the rich taste of India with our Paneer Kulcha. This traditional flatbread is stuffed generously with spiced pan...	\$5.75
Onion Kulcha Naan farci d'oignons finement tranchés, mélangés à une touche de coriandre fraîche et de graines de cumin, cuit au four...	\$5.20
Peshwari Naan Sucrée et parfumée, notre Peshwari Naan est une évasion sensorielle. Ce pain indien fraîchement cuit au tandoor enrobe u...	\$7.00
Gobi Paratha Fines couches de pain plat intégrant un mélange savoureux de chou-fleur râpé, subtilement assaisonné d'épices traditionn...	\$5.20
Poori	\$5.20

Sides

ITEM	PRICE
Basmati Rice false	\$3.25

ITEM	PRICE
Onion Chutney false	\$3.25
Raita	\$3.25
Pickle	\$3.25
Papad	\$3.25
Veg Salad Un mélange coloré de légumes frais croquants, accompagné de concombres rafraîchissants, tomates juteuses et carottes râp...	\$6.25
Mango Chutney false	\$3.25
Special Rice Served with Papad and Pickle	

ITEM	PRICE
Bisi Bele Bath	\$12.00
Pongal Rice	\$12.00
Lemon Rice	\$12.00
Jeera Rice	\$12.00
Tamarind Rice Riz cuit à la vapeur mélangé à du tamarin acidulé et des épices aromatiques. Des cacahuètes croquantes et des feuilles d...	\$12.00
Pulao Rice	\$12.00
Tomato Rice	\$12.00

Desert	
ITEM	PRICE
Gulab Jamoon Deux boules de pâte frites plongées dans un sirop parfumé à la cardamome.	\$5.50
Rasmalai Delicious patties made from homemade Indian cheese	\$5.50
Carrot Halwa Carottes doucement mijotées dans du lait, sucrées et parsemées de noix croquantes et de raisins secs.	\$5.50
Kheer Du riz basmati cuit doucement, mijoté dans du lait et sucré avec du sucre, parfumé de cardamome et rehaussé d'éclats de...	\$5.50

Tandoori Special	
ITEM	PRICE
Tandoori Chicken bone in Marinated chicken best grilled to golden perfection	\$16.00
Mix plater (meat and sea food) Tandoori Chicken, Chicken tikka Chicken Seekh Kabab, Lamb Seekh kabab and shrimp or fish	\$22.00
Chicken Seekh Kabab Minced chicken marinated in spices and herbs then baked in clay oven	\$16.00
Chicken Tikka Kabab Morceaux de poulet délicatement marinés, puis grillés à la perfection.	\$16.00

ITEM	PRICE
Lamb Seekh Kabab Épices et herbes infusent de l'agneau avant sa cuisson au four tandoor pour offrir ces succulentes brochettes.	\$19.50
Shrimp Tandoori Levez le rideau sur des crevettes givrées d'épices, grillées au four tandoor authentique. Subtiles saveurs de cumin et d...	\$20.00
Fish Tandoori	\$20.00

Indo-chinese

ITEM	PRICE
Vegetable Chowmein Nouilles à la fois croustillantes et tendres, sautées avec un éventail coloré de légumes frais. Brocolis croquants, poiv...	\$14.50
Chicken Fried Rice	\$15.50
Mixed Chowmein Un mélange vibrant de nouilles sautées au wok, mariées à une variété colorée de légumes croquants comme les poivrons, le...	\$18.00
Egg Fried Rice false	\$14.50
Shrimp Fried Rice Riz sauté aux crevettes allie des crevettes juteuses à des légumes croquants et du riz basmati moelleux, le tout sauté à...	\$16.50
Vegetable Fried Rice	\$14.50
Mix Fried Rice	\$17.50

Chat Corner

ITEM	PRICE
Samosa Chaat Samosa croustillant garni de yogourt, d'oignons et de pois chiches, nappé d'une sauce douce et piquante.	\$10.00
Pav bhaji Un mélange savoureux de légumes mijotés dans un masala parfumé, le tout nappé de beurre, accompagné de pains pav légèrem...	\$12.00
Dahi Poori crunch pooris with potatoes, chickpeas, sweet/spicy sauce with herbs	\$9.50
Papdi chaat Craquelins à l'Indienne garnis de pommes de terre et haricots, arrosés d'un mélange de yogourt, avec une sauce douce et...	\$10.75
Paani Poori Puris croustillants remplis de pommes de terre et pois chiches, arrosés d'une sauce sucrée et épicée, agrémentés de fine...	\$9.50
Fried Iddy false	\$9.50
Bhel Combinaison croquante de riz soufflé et poorl croustillant, agrémentée de tomates et d'oignons, le tout mélangé à des ch...	\$10.75
Chana Chaat Chick Peas with yogurt, onion,sweet and spicy sauce	\$9.00

Sea Food

ITEM	PRICE
Shrimp Masala Crevettes mijotées avec noix de coco, oignons, tomates, épices et herbes.	\$21.50

ITEM	PRICE
Fish Masala Poisson mijoté avec du lait de coco, tomates fraîches, oignons et un ensemble d'épices parfumées.	\$21.50
Shrimp Saag Crevettes délicatement mijotées avec des épinards frais, relevées d'épices indiennes authentiques, oignons dorés et toma...	\$20.50
Shrimp Dhansak Crevettes mijotées avec des lentilles, relevées de notre mélange spécial d'épices maison et de tomates juteuses.	\$21.50

Non Vegetarian Curries

ITEM	PRICE
Butter Chicken Grilled Chicken Cooked With Creamy Tomato Sauce And Spices	\$19.00
Chicken Tikka Masala Morceaux de poitrine de poulet grillés doucement mijotés dans une sauce crémeuse parfumée aux épices, accompagnés d'oign...	\$19.00
Chicken Curry Chicken Cooked With Home Curry Sauce And Spices	\$18.50
Chicken Korma Morceaux de poulet cuits lentement dans une sauce épicée onctueuse, enrichie de noix et de crème.	\$19.00
Chicken Vindaloo Chicken Cooked With Vinegar Red Chillies, Potatoes With Goan Spices	\$18.50
Chicken Madras Chicken Cooked With Coconut Curry Leaves Indian Spices Tamarind. Tomatoes And Onions.	\$18.50
Chicken Kolhapuri Marinated Chicken Cooked With Home Made Special Spices	\$18.50
Chicken Saag Morceaux de poulet doucement mijotés avec des épinards frais, rehaussés d'un mélange d'épices maison.	\$18.50
Egg Masala Boiled Eggs Onions, Tomatoes And Coconut Milk Simmered With Spices	\$17.00
Chicken Jalfrezi Tender Chicken & Vegetables Cooked With Onions/ Tomatoes/spices.	\$18.50
Ginger Chicken Chicken Cooked With Ginger, Yogurt And Indian Spices	\$18.50
Kadai Chicken Morceaux de poulet et poivrons mijotés dans un mélange de masala fraîchement moulu.	\$18.50

Dosa And Uthappam

ITEM	PRICE
Masala Dosa Thin Rice Crepe Stuffed With Potatoes And Onions	\$11.00
Mysore Masala Dosa Thin Rice Crepe With Layer Of Spices And Potatoes	\$12.00
Special Rava Masala Dosa Thin Rice & Cream Of Wheat Grilled With Onion Green Chillies. Filled With Potatoes And Onions.	\$12.50
Onion and Chilli Uthappa Pancake With Onion And Chilli On Toppings	\$13.00
Vegetable Uthappa Crêpes garnies de tomates, petits pois, oignons et carottes.	\$13.00

ITEM	PRICE
Cheese Masala Dosa De fines crêpes de riz garnies de pommes de terre assaisonnées et d'une généreuse couche de fromage.	\$13.00
Sada Dosa Authentic South Indian Thin Rice Crepe	\$10.00
Butter Masala Dosa Crêpe de riz fine et beurrée, garnie de pommes de terre et oignons.	\$12.50
Sada Mysore Crêpe de riz délicatement étalée, enrichie d'une généreuse couche de chutney épicé.	\$11.00
Butter Dosa Fausse.	\$10.50
Sada Rava Dosa Thin Rice Crepe Made With Cream Of Wheat	\$11.00
Onion Masala Dosa Crêpe fine de riz garnie d'oignons et de pommes de terre.	\$12.00
Spring Dosa Crêpes fines garnies de pommes de terre, légumes et une couche de chutney épicé.	\$13.00
Paper Dosa Thin Rice Crepe Rolled And Crispy	\$12.50
Cheese And Spinach Dosa Rice Crepes Filled With Potatoes, Spinach And Cheese	\$13.45
Sada Onion Dosa Authentic South Indian Thin Rice Crepe With Onion Toppings	\$11.00
Special Rava Dosa Thin Rice Cream Of Wheat Grilled With Onion And Green Chillies	\$12.00
Mumbai Bhaji Dosa Thin Rice Crepes Stuffed With Mumbai Bhaji	\$13.45
Cheese Dosa false	\$12.50
Coconut Rava Masala Dosa Cream Of Wheat And Thin Rice Grilled With Onions And Stuffed Potatoes And Onions	\$12.50
Plain Uthappa Une crêpe indienne du sud, simple et savoureuse, à base de semoule fermentée, cuite à la perfection dorée.	\$11.00
Paper Masala Dosa Crêpe de riz fine et croustillante, garnie de pommes de terre épicées.	\$13.00
Tomato Peas Or Onion Peas Uthappa Tomato Of Onion With Peas On Toppings	\$13.00
Coconut Uthappa Des crêpes épaisses de semoule, garnies de noix de coco râpée pour une touche douce et exotique.	\$13.00

Home made special Soups

ITEM	PRICE
Dhal Soup	\$7.00
Sambar Soup false	\$7.00
Hot and Sour Soup Un bouillon ardent agrémenté de piments et vinaigre, où le tofu soyeux s'entrelace avec des légumes croquants et du ging...	\$8.25

ITEM	PRICE
Chicken com Soup false	\$8.25
Veg Manchow Soup false	\$7.00
Rasam Soup Faussettes de tomates acidulées et leur danse de lentilles qui flotte dans un bouillon épicé assaisonné de curry. Une pi...	\$7.00
Chicken Manchow Soup	\$8.25
Sweet corn Soup false	\$7.00
Tomato Soup	\$7.00

Lamb Dishes

ITEM	PRICE
Lamb Rogan Josh Faites l'expérience de l'agneau tendre mijoté à la perfection dans une sauce maison riche et parfumée, imprégnée d'épice...	\$22.00
Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau sans os mijotés avec des pommes de terre et un mélange épicé de vinaigre.	\$22.00
Lamb Saag Boneless Lamb And Spinach Cooked With Tomatoes And Indian Herbs	\$22.00
Lamb Dhansak Boneless Lamb And Lentil With Herbs And Spices	\$22.00

Goat Meat Special

ITEM	PRICE
Goat Curry Goat Cooked With Onions, Tomatoes And Indian Spices	\$21.00
Gongura Goat Goat Cooked With Tomatoes, Indian Spices & Gongura Leaves	\$21.00
Goat Fry Morceaux de chèvre avec os préparés avec des oignons, poivrons et tomates, parfumés à des épices maison.	\$21.50
Goat Dhansak Morceaux de chèvre avec os mijotés avec des lentilles et un assortiment d'épices indiennes parfumées.	\$21.00

Biryani Served With Raita

ITEM	PRICE
House Special Chicken Biryani Bone In Chicken Biryani And Chicken 65	\$19.00
Chicken Biryani Bone-in Chicken	\$17.00
Vegetable Biryani Un mélange parfumé de riz basmati moelleux infusé d'épices aromatiques, tels que le cumin, la cardamome et le clou de gi...	\$14.00
Goat Biryani false	\$22.00
Lamb Bîryani Une symphonie d'épices enveloppe des morceaux tendres d'agneau cuits lentement pour culminer dans un plat nourrissant. L...	\$22.00

ITEM	PRICE
Egg Biryani Un lit de riz basmati parfumé enveloppe des morceaux d'œufs durs, soigneusement mélangés avec des épices chaudes comme l...	\$14.00
Vegetarian curries	
ITEM	PRICE
Paneer butter masala Carrés de fromage frais mijotés lentement dans une sauce onctueuse de tomates relevée par un mélange délicat d'épices et...	\$17.50
Palak paneer Épinards tendres et cubes de fromage frais mijotés avec des tomates juteuses, des oignons parfumés et un mélange délicat...	\$16.00
Chana masala Pois chiches mijotés lentement dans un mélange de savoureuses épices indiennes.	\$15.00
Malai kofta Potatoes, cheese and dry fruit balls cooked in creamy sauce	\$17.00
Dhal tadka Une préparation réconfortante de lentilles mijotées, rehaussée de savoureux épices indiennes, avec une touche finale de...	\$14.00
Baigan bartha Fre roasted eggplant mash cooked with spices	\$15.00
Paneer tikka masala Paneer, bell peppers & onions cooked with spices	\$17.50
Dhal makhna Un plat indien traditionnel préparé avec des lentilles urad entières, des haricots rouges, du beurre et des épices.	\$15.00
Bhindi masala Tender okra cooked in herbs and spices	\$15.00
Veg makhani Un mélange de légumes variés mijotés dans une sauce tomate parfumée aux épices indiennes.	\$16.00
Aloo gobi Potatoes and cauliflower cooked in indian spices	\$15.00
Dhal saag Lentilles mijotées avec épinards.	\$14.50
Matar paneer Morceaux de paneer et pois verts mijotés avec un mélange d'épices indiennes.	\$16.00
Chana palak Pois chiches et épinards mijotés délicatement avec un mélange d'épices indiennes.	\$15.00
Navratan korma Vegetables and dry fruits cooked with indian spices and cream	\$16.00
Bombay aloo Traditional indian dish using potatoes flavoured with a variety of spices	\$15.00
Paneer kadai Paneer and bell peppers cooked with freshly ground masala	\$17.00
Vegetable jalfrezi Un mélange coloré de légumes mijotés doucement dans une sauce tomate épicée, parfumée aux arômes de cumin, coriandre et...	\$16.00
Aloo matar Des pommes de terre et des pois verts mijotés dans un mélange subtil d'épices indiennes.	\$15.00
Bagara baingan De tendres aubergines sont d'abord frites à la perfection puis mijotées dans une sauce savoureuse.	\$15.00
Paneer kulchan Fines tranches de paneer mijotées avec des oignons, tomates, poivrons et un mélange d'épices aromatiques.	\$18.00

ITEM	PRICE
Aloo palak Épinards et pommes de terre délicieusement cuits avec un mélange d'épices indiennes parfumées.	\$15.00
Non-Vegetarian Appetizers	
ITEM	PRICE
Chicken 65	\$18.00
Pepper Chicken	\$17.00
Egg Pakoda Egg deep fried with chick pea batter	\$11.00
Chicken Manchurian Morceaux de poulet enrobés de farine, sautés avec de l'ail parfumé, piment ardent et sauce soja savoureuse.	\$17.00
Apollo Fish	\$19.00
Chicken Chilly Le poulet Chilly se distingue par ses morceaux de poulet tendres enrobés d'une sauce épicée aux accents indiens. Le plat...	\$17.00