★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Satkar Indian Cuisine

Satkar Indian Cuisine

Menu Prices — October 25, 2026

Satkar Indian Cuisine menu with prices in United States, updated February 2022: 172 items across 19 categories, prices from $3.00 to $25.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Satkar Indian Cuisine Menu with Prices (United States)

Satkar Indian Cuisine menu with prices in United States, updated February 2022: 172 items across 19 categories, prices from $3.00 to $25.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/satkar-indian-cuisine

Menu categories: Beverages · Vegetarian Appetizers · Satkar House Specials · Breads · Sides · Special Rice Served with Papad and Pickle · Desert · Tandoori Special · Indo-chinese · Chat Corner · Sea Food · Non Vegetarian Curries · Dosa And Uthappam · Home made special Soups · Lamb Dishes · Goat Meat Special · Biryani Served With Raita · Vegetarian curries · Non-Vegetarian Appetizers

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Yogurt with Mango	**$5.25**
Soda	**$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 Plain Yogurt	**$3.50**
Ice Cream	**$5.00**
Black Tea	**$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**

ITEM	PRICE
Dahí vada Beignets de lentilles dorés plongés dans un onctueux yaourt.	**$10.00**
Vegetable Spring roll	**$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 Chuney	**$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	**$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	**$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	**$3.25**
Onion Chutney	**$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	**$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**

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Kabab Morceaux de poulet délicatement marinés, puis grillés à la perfection.	**$16.00**
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	**$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	**$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	**$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	**$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**
Chicken com Soup	**$8.25**

ITEM	PRICE
Veg Manchow Soup	**$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	**$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	**$22.00**
Lamb Bíryani Une symphonie d'épices enveloppe des morceaux tendres d'agneau cuits lentement pour culminer dans un plat nourrissant. L...	**$22.00**
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**
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**