



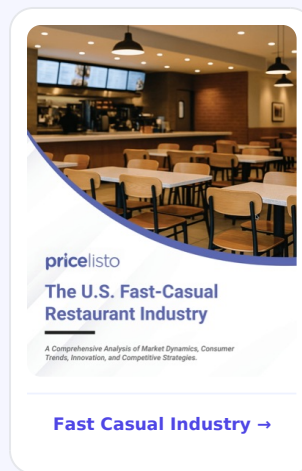
Shalimar Indian Restaurant

Shalimar Indian Restaurant

Menu Prices — October 24, 2026

Shalimar Indian Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 346 items across 25 categories, prices from \$1.99 to \$39.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Shalimar Indian Restaurant Menu with Prices (United States)

Shalimar Indian Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 346 items across 25 categories, prices from \$1.99 to \$39.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/shalimar-indian-restaurant

Menu categories: Chicken Dishes A La Carte · Soup and Salad · Hors D'oeuvres (Appetizers) · Seafood A La Carte · Chef's Special A La Carte · Tandoori Dishes A La Carte · Lamb Dishes A La Carte · Vegan Dishes A La Carte · Vegetable Dishes A La Carte · Pan Baked Breads · Dessert · Condiments · Beverages · Biryani · Rice · Bread · Lunch Special · Chicken Dinner Dishes · Seafood Dinner · Chef's Dinner Special · Tandoori Dishes Dinner · Dinner Specials · Lamb Dinner Dishes · Vegan Dinner Dishes · Vegetable Dinner Dishes

Chicken Dishes A La Carte

ITEM	PRICE
Chicken Curry Poulet mijoté dans une sauce légère et onctueuse, rehaussée par des épices délicatement moulues.	\$12.99
Chicken Karahi Poulet Karahi mijoté avec des épices fraîches et délicatement sauté dans un wok en fonte.	\$12.99
Chicken Vindaloo Cooked with potatoes, hot spices, and light lemon sour sauce.	\$12.99
Chicken Bhuna Morceaux de poulet mijotés avec des épices moulues fraîches, accompagnés de tomates juteuses, poivrons croquants, et her...	\$12.99
Chicken Jalfrezi Morceaux de poulet mijotés avec des oignons, tomates et poivrons, enveloppés dans une sauce épaisse et savoureuse avec u...	\$12.99
Chicken Mushroom Chicken cooked with mushrooms in curry sauce.	\$12.99
Chicken Dopiazza Viande de poulet mijotée avec des morceaux d'oignon savamment découpés, agrémentée de tomate et d'un mélange d'épices fr...	\$12.99
Chicken Mango Masala Chicken curry with flash-fried garlic and sweet mango sauce.	\$12.99
Chicken Rogan Josh Morceaux de poulet mijotés avec des tomates fraîches, rehaussés d'un bouquet d'herbes et d'épices parfumées.	\$12.99
Chicken Saag Cooked with spinach and herbs in thick gravy sauce.	\$12.99
Chicken Dhansak Sweet and sour dish cooked with lentils in Bengali spices.	\$12.99
Chicken Korma Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse à la noix de coco, rehaussée de gingembre et ail, parsemée de noix a...	\$12.99
Chicken Coconut Chicken cooked with coconut cream and special sauce.	\$12.99
Chicken Tikka Masala Poulet mariné grillé dans un four d'argile, mijoté ensuite dans une sauce tomate crémeuse.	\$12.99
Chicken Patia Découvrez le poulet mijoté dans une sauce douce et acidulée, subtilement infusée de fines herbes, offrant une harmonie d...	\$12.99
Chicken 65 Boneless marinated deep fried chicken breast, cooked with onions, bell paper in fresh spices.	\$13.99
Chicken Madras Tender morceaux de poulet mijotés dans une sauce riche à base de tomates et épices traditionnelles.	\$12.99

Soup and Salad

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup An authentic vegetable soup with lentils and mild herbs.	\$2.50
Chicken Soup De tendres morceaux de poulet infusés d'herbes douces, nageant dans un bouillon de poulet savoureux.	\$3.50
Mixed Green Salad Tranches de concombre croquantes, laitue fraîche et tomates juteuses mariées dans une vinaigrette d'huile d'olive et vin...	\$3.50
Chicken Salad Grilled chicken with cucumber, lettuce, tomato and mix with olive oil.	\$4.50

Hors D'oeuvres (Appetizers)

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Triangulaire et croustillante, cette pâte feuilletée renferme un mélange savoureux de pommes de terre, petits pois et ca...	\$3.50
Samosa A triangular crispy flour patty filled with lamb or chicken, peas, and carrots.	\$4.50
Vegetable Pakora Un mélange savoureux de légumes enrobé de farine de pois chiches et frit pour une texture croustillante.	\$3.50
Onion Pakora Crispy onion ball fried with gram flour, served with chutney.	\$3.50
Paneer Pakora De délicieux morceaux de fromage frais enrobés d'une pâte de farine de pois chiches, puis frits jusqu'à obtenir une text...	\$5.50
Chicken Pakora Fines morceaux de poulet marinés dans un mélange d'épices indiennes aromatiques, puis enrobés d'une pâte faite de farine...	\$5.50
Fish Pakora	\$6.50
Shrimp Pakora	\$7.50
Chicken Tikka Morceaux de poulet désossé, marinés délicatement dans un mélange d'épices douces, puis lentement cuits au four tandoori.	\$6.50
Lamb Tikka Morceaux d'agneau désossés infusés d'un assortiment d'épices moulues, puis cuits avec soin dans un four tandoori en argi...	\$8.50
Sheek Kabab Faux filet d'agneau haché, assaisonné de fines épices et cuit lentement sur brochette dans un four traditionnel en argil...	\$8.50
Mix Appetizer An assortment of chicken tikka, lamb tikka, shrimp tandoori, onion pakora, and vegetable samosa.	\$9.50
Vegetable Mix Appetizer An assortment of vegetable samosa, onion pakora, and vegetable pakora.	\$7.50
Paneer Tikka Morceaux de fromage frais grillés à la perfection dans notre four traditionnel en terre cuite.	\$12.99
Gobi Manchuri Fleurons de chou-fleur croustillants sautés avec des oignons, des poivrons et des tomates, enveloppés dans une sauce dél...	\$8.99
Papadam (Crispy Lentil Crackers) Une feuille délicate faite de lentilles moulues, le papadam offre un croquant léger. Frit à la perfection, chaque bouché...	\$1.99

Seafood A La Carte	
ITEM	PRICE
Curry Cooked in light gravy sauce with mild ground spices.	\$13.99
Bhuna Cooked with fresh ground spices, tomato, bell pepper, and herbs.	\$14.99
Saag Épinards mijotés avec un mélange savoureux d'herbes dans une sauce onctueuse.	\$14.99
Coconut Poulet mijoté dans une sauce onctueuse à base de crème de noix de coco et d'épices particulières.	\$14.99
Dhansak Plat harmonieux mariant douceur et acidité, composé de lentilles cuites lentement avec des épices traditionnelles du Ben...	\$14.99
Korma Cooked with cream, mixed nuts, coconut, ginger-garlic sauce, and herbs.	\$14.99
Vindaloo Cooked with potatoes, hot spices, and light lemon sour sauce.	\$14.99
Karahi Préparé avec des épices fraîches, ce plat est soigneusement mijoté dans un wok en fonte pour un goût authentique.	\$14.99
Masala Préparé dans une riche sauce épicée.	\$14.99
Fish Fry Filet de poisson délicatement poêlé accompagné d'oignons croustillants et subtilement assaisonné de fines herbes aromati...	\$14.99

Chef's Special A La Carte	
ITEM	PRICE
Chicken Tikka Makhni Chicken tikka cooked in creamy tomato base sauce, with fresh herbs and spices.	\$14.99
Chicken Tikka Karahi Chicken tikka cooked with fresh spices, turned and tossed and served in iron karali.	\$14.99
Chicken Tikka Bhuna Morceaux de poulet marinés et grillés sauté doucement avec des tomates fraîches, des poivrons croquants et un mélange pa...	\$14.99
Chicken Tikka Jalpharezi Morceaux de poulet tikka mijotés avec des légumes variés dans une sauce onctueuse.	\$14.99
Lamb Kufta Karahi Des boulettes de viande d'agneau hachées, imprégnées d'épices fraîches, mijotent dans une sauce onctueuse. Le tout est s...	\$14.99
Pasanda Freshly ground spices (garlic, cilantro, bell pepper, and mixed nuts) and diced bell pepper, cooked in the chef's specia...	\$14.99
Balti A mix of roasted spices combined with fresh herbs, onions, and tomatoes.	\$14.99

Tandoori Dishes A La Carte	
ITEM	PRICE
Chicken Tandoori Poulet désossé mariné dans du yaourt et des épices fraîches, cuit lentement au four tandoor.	\$12.99
Chicken Tikka (Tandoori Dishes A La Carte) Morceaux de poulet désossés, infusés d'épices fraîches et cuits lentement dans un four tandoori.	\$12.99

ITEM	PRICE
Sheekh Kabab Agneau haché infusé d'épices, grillé à la perfection dans un four tandoor sur brochettes.	\$12.99
Lamb Tikka (Tandoori Dishes A La Carte) Cubed tender lamb marinated in fresh spices and baked in a tandoori oven.	\$12.99
Tandoori Mix An assortment of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, and sheekh kabab.	\$15.99
Shrimp Tandoori Crevettes charnues enveloppées d'un mélange d'épices moulues, cuites lentement dans un four tandoori traditionnel, accom...	\$15.99
Fish Tandoori Filet de poisson mariné dans des épices fraîchement moulues, cuit à la perfection dans notre four tandoori traditionnel,...	\$15.99
Fish and Shrimp Tandoori Un mariage savoureux de poisson et crevettes, marinés dans un mélange aromatique d'épices, puis cuits au four tandoori....	\$16.99

Lamb Dishes A La Carte

ITEM	PRICE
Lamb Curry Cooked in light gravy with mild ground spices.	\$13.99
Lamb Karahi Cooked in fresh spices, turned and tossed, served in an iron wok.	\$13.99
Lamb Vindaloo Des morceaux d'agneau mijotés avec des pommes de terre, mêlés à un mélange de piments ardents, le tout relevé par une sa...	\$13.99
Lamb Bhuna L'agneau Bhuna mijote lentement avec un mélange d'épices moulues, relevé par des tomates juteuses, des poivrons croquant...	\$13.99
Lamb Jalfrezi Tendres morceaux d'agneau mijotés avec des oignons, des tomates et des poivrons, mélange parfumé de légumes dans une sau...	\$13.99
Lamb Mushroom Mushrooms cooked in curry sauce.	\$13.99
Lamb Dopiazza Cooked with diamond cut onions, tomatoes, and fresh spices.	\$13.99
Lamb Mango Masala Curry riche en ail sauté et sauce de mangue sucrée.	\$13.99
Lamb Rogan Josh Cubes d'agneau tendres mijotées dans une sauce riche de tomates, délicatement parfumée aux herbes aromatiques et épices...	\$13.99
Lamb Saag Épinards mijotés avec des herbes aromatiques, enveloppés dans une sauce riche et savoureuse.	\$13.99
Lamb Dhansak Sweet and sour dish cooked with lentils in Bengali spices.	\$13.99
Lamb Korma Cooked with cream, mixed nuts, coconut ginger-garlic sauce, and herbs.	\$13.99
Lamb Coconut Faux-filet d'agneau mijoté dans une sauce riche à base de crème de coco.	\$13.99
Lamb Masala Faux-filet d'agneau mijoté dans une sauce tomate onctueuse, parfumée d'un mélange de fines herbes et d'épices.	\$13.99
Lamb Pasanda Des morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce spéciale du chef, enrichie d'épices fraîchement moulues, de noix, d...	\$13.99
Lamb Patia Cooked with sweet-sour sauce and a combination of herbs.	\$13.99

ITEM	PRICE
Lamb Keema Mator Ground lamb or beef curry cooked peas and herbs.	\$13.99
Vegan Dishes A La Carte	
ITEM	PRICE
Vegan Saag Bhaji Un mélange de feuilles d'épinards mijoté avec un assortiment d'épices aromatiques.	\$10.99
Vegan Vegetable Coconut Un mélange de légumes variés mijotés dans une sauce crémeuse de lait de coco.	\$10.99
Vegan Vegetable Coconut Masala Un mélange de légumes colorés mijotés dans une sauce au lait de coco parfumée aux épices indiennes.	\$10.99
Vegan Gobi Bhaji Cauliflower cooked with spices and herbs.	\$10.99
Vegan Gobi Aloo Potato and cauliflower cooked with spices.	\$10.99
Vegan Aloo Motor Pommes de terre et pois mijotés avec un mélange d'épices parfumées au curry.	\$10.99
Vegan Aloo Saag Une combinaison de pommes de terre et d'épinards mijotés avec soin dans un mélange aromatique d'épices indiennes.	\$10.99
Vegan Aloo Saag Mushroom Pommes de terre et champignons mijotés dans un savoureux mélange d'épinards et d'épices aromatiques.	\$10.99
Vegan Vegetable Curry Mixed vegetables cooked in curry.	\$10.99
Vegan Bombay Aloo Potato cooked with spices.	\$10.99
Vegan Aloo Baigan Aubergines et pommes de terre mijotées avec un mélange savoureux d'épices indiennes.	\$10.99
Baigan Bharta Aubergine grillée et réduite en purée, cuisinée avec des pois verts et des épices moulues fraîchement.	\$10.99
Tofu Baigan Aubergine et tofu mijotés avec un mélange d'épices délicates.	\$10.99
Tofu Masala Bean curd cooked with special spices.	\$10.99
Tofu Saag Bean curd cooked with spinach.	\$10.99
Tofu Saag Mushroom Tofu tendre mijoté avec des épinards onctueux et des champignons savoureux.	\$10.99
Mushroom Bhaji Champignons mijotés avec un mélange d'épices savoureuses.	\$10.99
Mushroom Aloo Un mélange de champignons et pommes de terre mijoté avec des épices aromatiques.	\$10.99

Vegetable Dishes A La Carte	
ITEM	PRICE
Vegetable Curry Mixed vegetable cooked in light gravy sauce with mild ground spices.	\$10.99

ITEM	PRICE
Vegetable Coconut Curry Mixed vegetables cooked with coconut cream.	\$10.99
Vegetable Coconut Masala Légumes variés mijotés dans une crème de noix de coco onctueuse.	\$10.99
Tofu Curry (Cooked in Light Gravy Sauce) Le tofu délicatement mijoté, baignant dans une sauce légèrement épicée, harmonise des épices indiennes authentiques avec...	\$10.99
Tofu Coconut Curry Un tendre tofu mijoté dans une riche sauce au lait de coco, agrémentée d'épices indiennes aromatiques. Des morceaux de t...	\$10.99
Vegetable Karahi Mixed vegetables cooked with fresh spices and served in iron wok cooked in onion, tomato, bell peppers with light gravy...	\$10.99
Tofu Karahi Mixed vegetables cooked with fresh spices and served in iron wok cooked in onion, tomato, bell peppers with light gravy...	\$10.99
Bhindi Bhaji (Okra) Okra sautéed to tender perfection with a blend of spices, tomatoes, and onions. This traditional vegetable dish offers a...	\$10.99
Aloo Gobi (Potato and Cauliflower) Une alliance rustique de pommes de terre tendres et de chou-fleur doré, mijotés lentement avec un mélange de cumin terre...	\$10.99
Gobi Bhaji (Cauliflower) Chou-fleur tendre enveloppé dans une délicate pâte de pois chiches, légèrement frit pour une texture croustillante. Reha...	\$10.99
Mushroom Bhaje	\$10.99
Aloo Mator (Potato and Peas)	\$10.99
Aloo Mushroom (Potato and Mushroom)	\$10.99
Bombay Aloo (Potato) Cubes of tender potatoes sautéed with a medley of mustard seeds, turmeric, and cumin, creating a fragrant blend. With a...	\$10.99
Chana Masala (Garbanzo Beans) Pois chiches mijotés lentement avec des oignons et de l'ail dans un savoureux bouillon léger, rehaussé d'une sauce onctu...	\$10.99
Sag Bhajee (Spinach)	\$10.99
Sag Aloo (Spinach and Potato)	\$10.99
Sag Dal (Spinach and Lentil)	\$10.99
Sag Mushrooms (Spinach and Mushrooms) Un savoureux mélange de champignons tendres et d'épinards frais mijoté dans un savant équilibre d'épices traditionnelles...	\$10.99
Sag Paneer (Spinach and Cheese) Épinards tendres mijotés lentement avec des morceaux de fromage paneer doux, infusés de cumin et de gingembre. Un soupço...	\$10.99
Sag Panner Chopped spinach and cheese cooked with ginger, garlic in creamy sauce.	\$10.99
Paneer Korma (Cheese) Homemade cheese cooked with garlic ginger, nuts, coconut, and creamy sauce. Cooked with creamy tomato sauce and mild gro...	\$10.99
Paneer Masala (Cheese)	\$10.99
Vegetable Masala Un mélange vibrant de légumes de saison mijotés doucement dans une sauce masala riche et parfumée, rehaussée d'épices in...	\$10.99
Tofu Masala (Bean Curd) Tofu délicatement mijoté dans une sauce aux tomates onctueuse, relevée d'un mélange d'épices aromatiques. Accompagné de...	\$10.99
Tarka Dal Red lentils cooked in onions, garlic, tomatoes, and spices with light butter.	\$10.99
Dal Makhani Black lentils, kidney beans, mung beans, cooked with butter and cream.	\$10.99

ITEM	PRICE
Mango Lassi Un mélange doux de yaourt et de mangue, mixé jusqu'à obtenir une texture onctueuse et rafraîchissante.	\$3.50
Sweet Lassi Sweetened yogurt shake.	\$2.99
Salt Lassi Salted yogurt shake.	\$2.99
Sparkling Water	\$3.99
Regular Water Bottle	\$2.50
Chaii Thé chaud infusé au lait.	\$2.50
Spiced Black Tea	\$2.50
Juice	\$2.99

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Un mélange de riz basmati parfumé, de morceaux tendres de poulet marinés dans des épices délicates, et d'arômes de safra...	\$12.99
Chicken Tikka Biryani Morceaux de poulet marinés dans un mélange d'épices traditionnelles, grillés à la perfection, puis mijotés dans un riz b...	\$13.99
Lamb Biryani Faux filet d'agneau tendre, mariné avec du yaourt et des épices, est lentement cuit avec du riz basmati savoureux, infus...	\$14.99
Shrimp Biryani	\$14.99
Mixed Vegetable Biryani	\$10.99
Mushroom Biryani Aromatic basmati rice cooked gently with tender mushrooms, seasoned with a blend of earthy spices. Each grain infused wi...	\$10.99

Rice

ITEM	PRICE
Pilao Rice Riz basmati parfumé délicatement cuit à la perfection.	\$2.99
Egg Pilao Riz basmati parfumé, sauté avec des œufs et des pois.	\$5.99
Fried Rice Aromatic basmati rice fried with peas and onion.	\$4.99
Keema Pilao Aromatic basmati rice cooked with ground lamb.	\$8.99

Bread

ITEM	PRICE
Naan Pain plat et levé en forme ovale.	\$2.99
Onion Naan Pâte indienne tendre incorporant des oignons finement hachés.	\$3.50

ITEM	PRICE
Keema Naan Pain naan garni de viande d'agneau hachée savoureuse.	\$4.50
Poneer Kulcha Naan stuffed with cheese.	\$4.50
Garlic Naan Naan mixed with chopped garlic.	\$3.50
Pashwari Naan Naan garni de noix variées, raisins secs et une touche de noix de coco.	\$4.50
Chicken Kulcha Une naan fourré de poulet tikka finement haché, offrant une touche succulente et épicée venant tout droit de notre four...	\$4.50
Chapati Pain plat maison façonné à partir de farine de blé intégral, doré sur la plaque pour une texture souple et légèrement gr...	\$2.99
Roti Wheat flour bread.	\$2.99
Poori Wheat flour deep fried bread.	\$2.99

Lunch Special

ITEM	PRICE
Meat Lunch Special (for 2) Un assortiment pour deux comprenant du poulet tandoori ou tikka, accompagné d'un plat de viande et d'un plat de légumes.	\$22.99
Veggie Lunch Special (for 2) Un assortiment de trois plats végétariens, sélectionnés pour une expérience culinaire partagée. Ces délices incluent un...	\$19.99
Meat Lunch Special (for 1) One meat.	\$9.99
Veggie Lunch Special (for 1) One veggie.	\$8.99
Tandoori Lunch (for 1) Choice any one tandoori.	\$9.99
Sea Food Lunch (for 1) Any one sea food.	\$10.99

Chicken Dinner Dishes

ITEM	PRICE
Chicken Curry Poulet mijoté dans une sauce onctueuse, rehaussée de doux mélanges d'épices.	\$17.99
Chicken Karahi Morceaux de poulet mijotés avec un mélange d'épices aromatiques, cuits dans un wok en fer pour une saveur chaleureuse et...	\$17.99
Chicken Vindaloo Cooked with potatoes, hot spices, and light lemon sour sauce.	\$17.99
Chicken Bhuna Cooked with fresh ground spices, tomato, bell pepper, and herbs.	\$17.99
Chicken Jalfrezi De tendres morceaux de poulet mijotés avec des oignons, des tomates fraîches, des poivrons croquants, et un assortiment...	\$17.99
Chicken Mushroom Du poulet tendre mijoté avec des champignons dans une sauce au curry aromatique.	\$17.99

ITEM	PRICE
Chicken Dopiazza Du poulet tendre mijoté avec des morceaux d'oignon taillés en diamant, accompagné de tomates juteuses et rehaussé d'un m...	\$17.99
Chicken Mango Masala Chicken curry with flash-fried garlic and sweet mango sauce.	\$17.99
Chicken Rogan Josh Chicken topped with fresh tomatoes, herbs, and spices.	\$17.99
Chicken Saag Poulet Saag: Poulet mijoté avec des épinards et herbes, le tout dans une sauce onctueuse.	\$17.99
Chicken Dhansak Plat épicé alliant poulet tendre et lentilles mijotées dans un mélange de saveurs bengali sucrées et acidulées.	\$17.99
Chicken Korma Morceaux de poulet délicatement mijotés dans une sauce onctueuse à base de crème, noix variées, noix de coco, gingembre...	\$17.99
Chicken Coconut Chicken cooked with coconut cream and special sauce.	\$17.99
Chicken Tikka Masala Marinated chicken roasted in a clay oven and cooked in creamy tomato sauce.	\$17.99
Chicken Patia Poulet mijoté dans une sauce aigre-douce agrémentée de fines herbes fraîches.	\$17.99
Chicken 65 Morceaux de poulet désossés marinés, frits jusqu'à obtenir une texture croustillante, sautés avec des oignons et des poi...	\$18.99
Chicken Madras Morceaux de poulet mijotés dans une sauce aux tomates épicée typique de Madras.	\$17.99

Soup and Salad

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup An authentic vegetable soup with lentils and mild herbs.	\$2.50
Chicken Soup Chopped chicken with mild herb in chicken broth.	\$3.50
Mixed Green Salad Concombre, laitue et tomates se marient avec une touche d'huile d'olive et de vinaigre.	\$3.50
Chicken Salad Morceaux de poulet grillés accompagnés de concombres croquants, laitue fraîche et tomates juteuses, le tout rehaussé d'u...	\$4.50

Hors D'oeuvres (Appetizers)

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa A triangular crispy flour patty filled with potatoes, peas, and carrots.	\$3.50
Samosa A triangular crispy flour patty filled with lamb or chicken, peas, and carrots.	\$4.50
Vegetable Pakora Un assortiment de légumes enrobés de farine de pois chiches et frits à la perfection.	\$3.50
Onion Pakora Boules d'oignons croustillantes enrobées de farine de pois chiches, accompagnées de chutney.	\$3.50
Paneer Pakora Crispy homemade cheese fried with gram flour.	\$5.50

ITEM	PRICE
Chicken Pakora Morceaux de poulet juteux marinés dans un mélange d'épices indiennes, puis enrobés d'une pâte légère de farine de pois c...	\$5.50
Fish Pakora Morceaux de poisson marinés dans un mélange d'épices indiennes, puis enrobés d'une pâte de pois chiches légère. Frits ju...	\$6.50
Shrimp Pakora	\$7.50
Chicken Tikka Morceaux de poulet sans os, marinés avec des épices douces, puis grillés lentement dans un four en argile.	\$6.50
Lamb Tikka Morceaux d'agneau sans os, marinés avec des épices fraîchement broyées, grillés à la perfection au four tandoor.	\$8.50
Sheek Kabab Minced lamb mixed with spices cooked in clay oven on a skewer.	\$8.50
Mix Appetizer Un assortiment savoureux composé de poulet tikka, agneau tikka, crevettes tandoori, pakora à l'oignon et samosa aux légu...	\$9.50
Vegetable Mix Appetizer Un savoureux trio de samosas aux légumes, de pakoras à l'oignon et de pakoras aux légumes.	\$7.50
Paneer Tikka Homemade cheese baked in a clay oven.	\$12.99
Gobi Manchuri Fried cauliflower florets cooked with onion, bell peppers, and tomatoes, in light special sauce.	\$8.99
Papadam (Crispy Lentil Crackers) Papadam, de fines galettes de lentilles, sont grillées avec soin jusqu'à obtenir une texture légère et croustillante. Pa...	\$1.99

Seafood Dinner

ITEM	PRICE
Curry Cooked in light gravy sauce with mild ground spices.	\$18.99
Bhuna Une préparation mijotée avec un mélange d'épices fraîchement moulues, de tomates juteuses, de poivrons croquants et d'he...	\$19.99
Saag Une préparation savoureuse à base d'épinards mélangés à un assortiment d'herbes, mijotée dans une sauce onctueuse.	\$19.99
Coconut Chicken cooked with coconut cream and special sauce.	\$19.99
Dhansak Un plat aux saveurs sucrées et acidulées, préparé avec des lentilles mijotées dans un mélange d'épices bengali.	\$19.99
Korma Cooked with cream, mixed nuts, coconut, ginger-garlic sauce, and herbs.	\$19.99
Vindaloo Préparé avec des pommes de terre, des épices piquantes, et une sauce légèrement citronnée.	\$19.99
Karahi Un mélange de spéciaux fraîchement broyées mijoté dans un wok en fer, offrant des saveurs authentiques et intensément pa...	\$19.99
Masala Cooked in a thick spicy sauce.	\$19.99
Fish Fry Morue poêlée, accompagnée d'oignons caramélisés et d'herbes aromatiques.	\$19.99

Chef's Dinner Special	
ITEM	PRICE
Chicken Tikka Makhni Morceaux de poulet tikka mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, rehaussés d'herbes fraîches et d'épices sav...	\$19.99
Chicken Tikka Karahi Poulet tikka mijoté avec des épices fraîches, remué et servi dans un plat en fer traditionnel.	\$19.99
Chicken Tikka Bhuna Chicken tikka cooked with fresh tomato, bell pepper, ground spices and herbs.	\$19.99
Chicken Tikka Jalpharezi Chicken tikka cooked with mixed vegetables and thick sauce.	\$19.99
Lamb Kufta Karahi De tendres morceaux de keema d'agneau, soigneusement épicés, mijotent dans une sauce riche et onctueuse, le tout sauté d...	\$19.99
Pasanda Un mélange de noix, ail, coriandre et poivron est finement moulu, puis mijoté avec des morceaux de poivron dans une sauc...	\$19.99
Balti A mix of roasted spices combined with fresh herbs, onions, and tomatoes.	\$19.99

Tandoori Dishes Dinner	
ITEM	PRICE
Chicken Tandoori Morceaux de poulet désossés, marinés dans un mélange de yaourt et d'épices fraîches, cuits à la perfection dans un four...	\$17.99
Chicken Tikka (Tandoori Dishes Dinner) Morceaux de poulet sans os imprégnés d'épices fraîches et cuits au four tandoori.	\$17.99
Sheekh Kabab Minced lamb mixed with spices and baked in a tandoori oven on kebab skewers.	\$17.99
Lamb Tikka (Tandoori Dishes Dinner) Morceaux d'agneau juteux marinés dans un mélange d'épices maison, cuits à la perfection dans un four tandoori traditionn...	\$17.99
Tandoori Mix Un mélange savoureux de poulet tandouri, poulet tikka, agneau tikka et sheekh kabab.	\$20.99
Shrimp Tandoori Large shrimp marinated in fresh ground spices, baked in a tandoorloven and served with rice.	\$20.99
Fish Tandoori Poisson imprégné d'un mélange d'épices fraîches, cuit au four tandoori, accompagné de riz aux légumes.	\$20.99
Fish and Shrimp Tandoori Filet de poisson et crevettes, baignés dans un mélange d'épices authentiques, cuits au four tandoor avec une chaleur env...	\$20.99

Dinner Specials	
ITEM	PRICE
Shalimar Dinner Special (For 2) Une expérience culinaire généreusement partagée pour deux, comprenant un choix de samosa aux légumes ou de pakura croust...	\$39.99
Shalimar Veggie Dinner Special (For 2) Served with vegetable samosa or pakora, and three vegetable dishes from the menu, plain white rice, naan, and dessert.	\$34.95

Lamb Dinner Dishes	
ITEM	PRICE

Lamb Curry Cooked in light gravy with mild ground spices.	\$18.99
Lamb Karahi Tendres morceaux d'agneau mijotés avec des épices fraîches, soigneusement préparés au wok en fonte.	\$18.99
Lamb Vindaloo Faux-filet d'agneau mijoté avec des pommes de terre, relevé de piments ardents, le tout enrobé d'une sauce doucement cit...	\$18.99
Lamb Bhuna Agneau cuisiné avec des épices fraîchement moulues, des tomates juteuses, des poivrons croquants et des herbes parfumées...	\$18.99
Lamb Jalfrezi Cooked with onion, tomato, bell peppers, vegetables, and thick sauce.	\$18.99
Lamb Mushroom Mushrooms cooked in curry sauce.	\$18.99
Lamb Dopiaza De tendres morceaux d'agneau mijotés avec une généreuse quantité d'oignons taillés en morceaux, infusés de tomates mûres...	\$18.99
Lamb Mango Masala Morceaux d'agneau tendres mijotés avec de l'ail sauté et une sauce onctueuse à la mangue.	\$18.99
Lamb Rogan Josh Faux-filet d'agneau mijoté dans une sauce parfumée aux tomates, finement relevée de fines herbes et d'épices.	\$18.99
Lamb Saag Spinach and herbs cooked in thick gravy sauce.	\$18.99
Lamb Dhansak Sweet and sour dish cooked with lentils in Bengali spices.	\$18.99
Lamb Korma Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse à base de crème, de noix variées, et de gingembre à l'ail, re...	\$18.99
Lamb Coconut Cooked with coconut cream and special sauce.	\$18.99
Lamb Masala Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, rehaussés d'une sélection de fines herbes.	\$18.99
Lamb Pasanda Un mélange savoureux de noix, ail, coriandre et poivron mijote dans une sauce unique du chef.	\$18.99
Lamb Patia Cooked with sweet-sour sauce and a combination of herbs.	\$18.99
Lamb Keema Mator Faux filet d'agneau tendre mijoté avec des petits pois et des herbes aromatiques.	\$18.99

Vegan Dinner Dishes	
ITEM	PRICE
Vegan Saag Bhaji Spinach cooked with spices.	\$15.99
Vegan Vegetable Coconut Légumes variés mijotés avec du lait de coco.	\$15.99
Vegan Vegetable Coconut Masala Un mélange de légumes frais mijoté dans une sauce onctueuse au lait de coco et épices parfumées.	\$15.99
Vegan Gobi Bhaji Cauliflower cooked with spices and herbs.	\$15.99
Vegan Gobi Aloo Potato and cauliflower cooked with spices.	\$15.99

ITEM	PRICE
Vegan Aloo Motor Pommes de terre et pois mijotés avec un mélange délicat d'épices au curry.	\$15.99
Vegan Aloo Saag Épinards et pommes de terre mijotés avec un arôme de curry.	\$15.99
Vegan Aloo Saag Mushroom Un mélange de pommes de terre, champignons et épinards mijotés dans un savoureux ensemble d'épices traditionnelles.	\$15.99
Vegan Vegetable Curry Mixed vegetables cooked in curry.	\$15.99
Vegan Bombay Aloo Potato cooked with spices.	\$15.99
Vegan Aloo Baigan Des morceaux d'aubergine et de pomme de terre mijotent doucement avec un mélange aromatique d'épices indiennes.	\$15.99
Baigan Bharta Aubergine grillée et broyée, mijotée avec des pois verts et un mélange d'épices fraîches.	\$15.99
Tofu Baigan Faux.	\$15.99
Tofu Masala Bean curd cooked with special spices.	\$15.99
Tofu Saag Bean curd cooked with spinach.	\$15.99
Tofu Saag Mushroom Tofu délicatement mijoté avec des épinards tendres et des champignons savoureux.	\$15.99
Mushroom Bhaji Mushroom cooked with spices.	\$15.99
Mushroom Aloo Mushroom and potato cooked with spices.	\$15.99

Vegetable Dinner Dishes

ITEM	PRICE
Vegetable Curry Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce légère parfumée aux épices douces.	\$15.99
Vegetable Coconut Curry Légumes mélangés mijotés dans une onctueuse crème de noix de coco.	\$15.99
Vegetable Coconut Masala Mixed vegetables cooked with coconut cream.	\$15.99
Tofu Curry (Cooked in Light Gravy Sauce)	\$15.99
Tofu Coconut Curry Tofu tendre mijoté dans une sauce onctueuse à base de lait de coco, infusée de coriandre fraîche, cumin, et cardamome. A...	\$15.99
Vegetable Karahi Une variété de légumes mélangés mijotés avec des épices fraîches, proposés dans une wok en fer. Préparés avec des oign...	\$15.99
Tofu Karahi Un assortiment de légumes mélangés mijotés dans un wok en fer, accompagnés d'épices fraîches. Le tout est agrémenté d'oi...	\$15.99
Bhindi Bhaji (Okra)	\$15.99
Aloo Gobi (Potato and Cauliflower)	\$15.99

ITEM	PRICE
Gobi Bhaji (Cauliflower) Le Gobi Bhaji de Shalimar présente du chou-fleur tendre, rapidement sauté avec un mélange enivrant d'épices indiennes au...	\$15.99
Mushroom Bhaje	\$15.99
Aloo Mator (Potato and Peas) Un mariage savoureux de pommes de terre tendres et de pois verts croquants, mijotés dans une sauce parfumée aux épices t...	\$15.99
Aloo Mushroom (Potato and Mushroom)	\$15.99
Bombay Aloo (Potato)	\$15.99
Chana Masala (Garbanzo Beans) Pois chiches mijotés avec des oignons et de l'ail, liés dans une sauce légère et onctueuse.	\$15.99
Sag Bhajee (Spinach) Épinards tendres mijotés avec des oignons dorés et du cumin, rehaussés par une pointe de gingembre frais. Ce plat végéta...	\$15.99
Sag Aloo (Spinach and Potato) Pommes de terre tendres et épinards mijotés ensemble avec de délicats assaisonnements indiens, offrant une expérience de...	\$15.99
Sag Dal (Spinach and Lentil)	\$15.99
Sag Mushrooms (Spinach and Mushrooms)	\$15.99
Sag Paneer (Spinach and Cheese) Feuilles d'épinard tendres mijotées lentement avec des cubes de paneer fait maison. Infusé d'une touche de cumin moulu,...	\$15.99
Sag Panner Un mélange de fromage et d'épinards hachés mijoté avec du gingembre et de l'ail dans une sauce onctueuse.	\$15.99
Paneer Korma (Cheese) Fromage maison mijoté avec de l'ail, du gingembre, des noix et de la noix de coco dans une sauce onctueuse. Rehaussé d'u...	\$15.99
Paneer Masala (Cheese)	\$15.99
Vegetable Masala	\$15.99
Tofu Masala (Bean Curd) Faux filet de tofu doucement mijoté dans une sauce masala aux tomates mûries au soleil. Parfumé d'épices indiennes tradi...	\$15.99
Tarka Dal Lentilles rouges mijotées avec des oignons, de l'ail, des tomates et un mélange de fines épices, le tout rehaussé d'une...	\$15.99
Dal Makhani Un mélange réconfortant de lentilles noires, haricots rouges et haricots mungo mijotés lentement, enrichi de beurre et d...	\$15.99
Malai Kofta (Vegetable Ball) Mixed vegetable ball cooked with creamy sauce.	\$15.99
Vegetable Korma Mix vegetables cooked with nuts, coconut, and creamy sauce.	\$15.99
Baingan Bharta (Eggplant) Fausse.	\$15.99

Pan Baked Breads

ITEM	PRICE
Plain Parata Un pain rond et moelleux, délicatement badigeonné de beurre.	\$2.99
Aloo Parata Paratha dorée farcie de pommes de terre savoureuses et badigeonnée de beurre délicatement.	\$3.99
Keema Parata Lightly buttered leavened bread stuffed with ground meat and peas.	\$4.99

Dessert

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Wheat flour dough ball soaked in flavored sweet syrup.	\$2.99
Rasmalai Un dessert bengali composé de disques de fromage doux immergés dans une sauce crémeuse et sucrée, parsemé de pistaches e...	\$3.50
Kheer Riz au lait onctueux, préparé avec de la crème de coco.	\$2.50
Mango Kulfi Une crème glacée à la mangue onctueuse, infusée de véritables morceaux de fruit pour une touche exotique.	\$3.50

Condiments

ITEM	PRICE
Mango Chutney Sweet mango preserves.	\$1.99
Fresh Onion Chutney Fresh chopped onion, tomato, and cilantro.	\$1.99
Raita Une délicieuse concoction de yogourt frais, agrémentée de morceaux de tomate, de concombre et de carotte finement coupés...	\$1.99
Mango Pickle	\$1.99
Lime Pickle	\$1.99

Beverages

ITEM	PRICE
Soda	\$1.99
Reed's Extra Ginger Brew	\$2.99
Mango Lassi Mélange onctueux de yaourt et mangue.	\$3.50
Sweet Lassi Un mélange rafraîchissant de yaourt sucré et de lait, servi frais pour apaiser et désaltérer.	\$2.99
Salt Lassi Salted yogurt shake.	\$2.99
Sparkling Water	\$3.99
Regular Water Bottle	\$2.50
Chaii Hot tea with milk.	\$2.50
Spiced Black Tea	\$2.50
Juice	\$2.99

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani	\$12.99

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Biryani Les morceaux de poulet marinés prennent vie dans ce biryani aux épices savamment mélangées. Le poulet est cuit au tandoo...	\$13.99
Lamb Biryani	\$14.99
Shrimp Biryani	\$14.99
Mixed Vegetable Biryani Légumes savamment cuits à la vapeur, mijotés avec du riz basmati parfumé et infusés de riches arômes de safran et de car...	\$10.99
Mushroom Biryani Un harmonieux mélange de riz basmati parfumé et de champignons frais, rehaussé de riches épices indiennes. Chaque grain...	\$10.99

Rice

ITEM	PRICE
Pilao Rice Riz basmati parfumé.	\$2.99
Egg Pilao Aromatic basmati rice fried with eggs and peas.	\$5.99
Fried Rice Riz basmati parfumé sauté avec des petits pois et de l'oignon.	\$4.99
Keema Pilao Riz basmati parfumé mijoté avec de l'agneau haché.	\$8.99

Bread

ITEM	PRICE
Naan Oval shaped plain leavened bread.	\$2.99
Onion Naan Pain indien tendre parsemé de morceaux d'oignon finement hachés.	\$3.50
Keema Naan Naan garni d'agneau haché.	\$4.50
Poneer Kulcha Naan stuffed with cheese.	\$4.50
Garlic Naan Naan mixed with chopped garlic.	\$3.50
Pashwari Naan Naan stuffed with mixed nuts, raisins, and coconut.	\$4.50
Chicken Kulcha Pain garni de poulet tikka haché.	\$4.50
Chapati Pain plat à base de farine de blé, cuit sur une plaque chaude pour une texture légère et moelleuse.	\$2.99
Roti Pain plat à base de farine de blé.	\$2.99
Poori Wheat flour deep fried bread.	\$2.99