



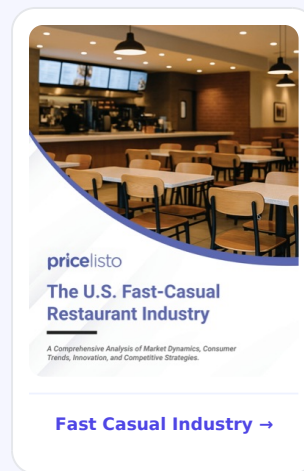
Spice Affair

Spice Affair

Menu Prices — October 25, 2026

Spice Affair menu with prices in United States, updated October 2019: 312 items across 17 categories, prices from \$1.50 to \$30.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Spice Affair Menu with Prices (United States)

Spice Affair menu with prices in United States, updated October 2019: 312 items across 17 categories, prices from \$1.50 to \$30.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/spice-affair

Menu categories: Lamb and Mutton Dishes · Non Veg Appetizers · Chaat House · Soups and Salads · Sides · Tandoori Breads · Tandoori Specialties · Vegetarian Specialties · Chicken Specialties · Veg Appetizers · Seafood Specialties · House of Rice · Desserts · Beverages · Picked For You · Tofu Specialties · House Of Pizza

Lamb and Mutton Dishes

ITEM	PRICE
Lamb Curry Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse d'oignons et de tomates, rehaussés d'épices fraîchement moulues. Acco...	\$17.00
Lamb Saag Morceaux d'agneau mijotés dans des épices parfumées et accompagnés d'un velouté d'épinards. Offert avec un riz basmati a...	\$18.00
Lamb Vindaloo Agneau mariné dans des épices piquantes, mijoté avec une sauce acidulée et relevée. Accompagné de riz basmati aux grains...	\$18.00
Lamb Karahi Morceaux d'agneau mijotés dans un wok indien avec des tomates fraîches, ail, gingembre et un savant mélange d'épices.	\$18.00
Lamb Shahi Korma Morceaux d'agneau mijotés avec des noix et des raisins secs dans une sauce crémeuse. Accompagné de riz basmati à grains...	\$18.00
Lamb Rogan Josh Morceaux d'agneau sans os mijotés dans une sauce au yaourt parfumée, une recette traditionnelle de la région du Cachemir...	\$18.00
Boti-Kabab Masala Tendres morceaux d'agneau grillés au tandoor, mijotés dans un curry riche en épices. Accompagné de riz basmati aux grain...	\$18.00
Mutton Masala Curry Morceaux de chèvre avec os mijotés dans un mélange de fines épices maison, rehaussés d'oignons et de tomates dans une sa...	\$18.00
Mutton Karahi Des morceaux de chèvre avec os mijotent délicatement dans une poêle indienne, accompagnés d'oignons et de tomates fraîch...	\$18.00
Lamb Jalfrezi Lamb cooked with mixed vegetables , ginger , garlic and herbs.	\$18.00
Lamb Chops Bhuna Masala Côtelettes d'agneau marinées, grillées à la perfection avec du gingembre frais, de l'ail, de la tomate, de l'oignon et u...	\$30.00

Non Veg Appetizers

ITEM	PRICE
Lamb Samosa Feuilleté croustillant garni de pommes de terre, petits pois, et agneau haché.	\$8.00
Chicken Pakora Morceaux de poulet sans os enrobés de pâte légèrement assaisonnée et frits à la perfection.	\$7.00
Shrimp Pakora Friture de crevettes géantes enrobées d’une pâte épicée.	\$8.00
Fish Pakora Morceaux de tilapia légèrement épicés, enrobés de farine de pois chiche et frits jusqu'à obtenir une texture croustillan...	\$8.00
Chili Chicken Morceaux de poulet désossés, frits à la perfection et mélangés avec des oignons, poivrons verts, gingembre, et ail, le t...	\$8.00
Non Veg Platter Un assortiment comprenant des samosas d'agneau épicés, des pakoras croustillants au poulet et des pakoras aux crevettes...	\$10.00

Chaat House

ITEM	PRICE
Samosa Chaat Samosas croustillants garnis de pois chiches, nappés de yaourt, et relevés avec des touches de menthe et de sauce tamari...	\$7.00
Pakora Chaat Fritters aux légumes nappés de pois chiches, yaourt, sauce à la menthe et tamarin.	\$7.00
Aloo Tikki Chaat Galettes de pommes de terre croustillantes garnies de pois chiches, de yaourt crémeux, d'une touche de menthe fraîche et...	\$7.00

Soups and Salads

ITEM	PRICE
Chicken Soup Une soupe au poulet inspirée par les saveurs classiques de l'Inde.	\$5.00
Mulligatawny Soup Une soupe aux lentilles onctueuse, relevée d'un mélange subtil d'épices et d'herbes aromatiques.	\$5.00
Tomato Soup Une soupe onctueuse faite de tomates fraîches soigneusement pressées, agrémentée de fines herbes et d'un mélange d'épice...	\$5.00
Garden Salad Un mélange croquant de laitue romaine, concombres frais, tomates juteuses, feuilles d'épinard, oignons en rondelles et p...	\$6.00

Sides

ITEM	PRICE
Papadam Fine et croustillante, cette galette de lentilles est rôtie à la perfection.	\$3.00
Mango Chutney Chutney de mangue équilibrant douceur et acidité.	\$3.00
Achar Légumes variés marinés.	\$3.00
Garden Raita Faisselle maison agrémentée de concombre, tomates, menthe, et épices.	\$5.00
Plain Yogurt Yaourt fait maison, préparé à partir de lait fermenté soigneusement.	\$3.00
Tamarind Chutney Un mélange acidulé de tamarin agrémenté de sucre brun et d'épices aromatiques.	\$3.00
Mint Chutney Feuilles de menthe fraîches, piments verts, coriandre parfumée et jus de citron.	\$3.00
Onion Chutney Un mélange piquant d'oignons et de tomates relevé de piments, cumin et d'une touche de jus de citron. Préparez-vous à un...	\$3.00

Tandoori Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain naan à l'ail, doucement garni de morceaux d'ail, et cuit au four tandoor.	\$4.00
Bread Basket (Tandoori Breads) Un assortiment de pains indiens, comprenant du naan classique, du naan à l'ail et une paratha aux pommes de terre, tous...	\$8.00

ITEM	PRICE
Naan Pain à base de farine raffinée, cuit doucement dans un four en argile.	\$3.00
Onion Naan Un pain naan cuit au four tandoori, rehaussé d'oignons finement tranchés.	\$4.00
Paneer Naan Un naan farci de paneer, ce fromage maison, cuit avec soin dans un four en terre cuite.	\$4.00
Keema Naan Pain naan généreusement farci de poulet haché, cuit à la perfection dans un four en argile.	\$5.00
Kabuli Naan Un naan généreusement garni de noix moulues et de fruits secs, cuit à la perfection dans un four en argile.	\$4.00
Bullet Naan Naan épicé garni de piments verts et de coriandre, cuit dans un four en argile.	\$4.00
Chicken Cheese Naan Pain blanc garni de poulet savoureux et de fromage maison, délicatement cuit dans un four traditionnel en terre cuite.	\$5.00
Roti Pain de blé entier cuit au four tandoori.	\$3.00
Garlic Roti Pain de blé entier infusé d'ail frais, cuit au four traditionnel en argile.	\$4.00
Parantha Plain Pain façonné à partir de farine de blé, cuit dans un four en argile pour une texture croustillante et moelleuse.	\$3.00
Aloo Parantha Pain plat à base de blé complet rempli de pommes de terre écrasées délicatement épicées, cuit au four tandoor.	\$4.00
Gobhi Parantha Pain plat cuit au four d'argile, généreusement farci de chou-fleur.	\$4.00
Poori Pain frit en profondeur à partir de farine de blé entier, offrant une texture gonflée et croustillante. Préparé dans un...	\$4.00
Chilli Cheese Naan	\$5.00

Tandoori Specialties

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Du poulet avec os, imprégné de yaourt et d'épices douces, grillé à la perfection dans un four en terre cuite traditionne...	\$12.00
Chicken Tikka Morceaux juteux de poulet désossé, tendrement rôtis sur des brochettes.	\$18.00
Lamb Sheekh Kabab Morceaux d'agneau finement hachés, assaisonnés d'oignons et d'herbes aromatiques, délicatement grillés sur des brochette...	\$18.00
Lamb Boti Kabab Bouchées de mouton tendres marinées dans une recette maison, grillées à la perfection.	\$18.00
Tandoori Jumbo Shrimp Neuf crevettes géantes marinées dans un mélange d'herbes, grillées avec soin.	\$18.00
Fish Tikka Kabab Morceaux de poisson sans arêtes, marinés dans un mélange d'herbes et d'épices, cuits à la perfection dans notre four en...	\$25.00
Mixed Grill Un assortiment pour les amateurs de grillades : poulet tandoori, poulet tikka, boti kabab d'agneau, crevettes géantes ta...	\$25.00
Paneer Tikka Morceaux de fromage maison marinés dans un mélange de yaourt et d'épices, présentés sur un lit d'oignons grillés.	\$17.00

ITEM	PRICE
Reshmi Kabab Tendres morceaux de poitrine de poulet marinés dans une pâte de fromage à la crème, cuits au four tandoor.	\$18.00
Lamb Chops Tendres côtelettes d'agneau, marinées dans un yaourt épicé, cuites lentement dans un four traditionnel en terre cuite.	\$30.00
Vegetarian Specialties	
ITEM	PRICE
Karahi Aloo Gobi Chou-fleur croquant et pommes de terre tendres sautés au wok à l'indienne, présentés avec du riz basmati à grains longs.	\$14.00
Paneer Shai Korma Cubes de fromage maison plongés dans une sauce onctueuse, enrichie de noix et d'épices. Accompagné de riz basmati aux lo...	\$14.00
Mattar Paneer Un fromage fait maison combiné avec des petits pois, mijoté dans une sauce délicatement épicée. Accompagné de riz basmat...	\$14.00
Palak Paneer (Vegetarian Specialties) Morceaux de paneer maison et épinards mijotés avec un mélange d'épices aromatiques. Accompagné de riz basmati à grains l...	\$14.00
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer marinés et grillés, mijotés avec des tomates juteuses, des poivrons croustillants et des oignons fond...	\$14.00
Chili Paneer Morceaux de fromage rôtis avec oignons, poivrons verts et une touche de pâte de gingembre et ail. Accompagné de riz basm...	\$14.00
Chana Paneer Morceaux de paneer tendre et pois chiches mijotés dans un mélange d'épices indiennes. Accompagné de riz basmati parfumé.	\$14.00
Malai Kofta Boulettes de légumes garnies de fromage maison, mijotées dans une sauce crémeuse légèrement épicée. Accompagnées de riz...	\$14.00
Shahi Navratan Korma Un savoureux mélange de légumes variés mijotés avec des noix dans une sauce onctueuse et délicatement épicée. Accompagné...	\$14.00
Vegetable Jalfrezi Un mélange vibrant de légumes de saison mijotés avec des tomates en dés, des poivrons, des oignons, du gingembre et de l...	\$14.00
Bhindi Masala Jeunes gombos sautés avec des oignons, des tomates, et un mélange d'épices. Accompagné de riz basmati à grains longs.	\$14.00
Baingan Bhartha Aubergine grillée dans notre four en terre cuite, mijotée avec des oignons émincés et des tomates juteuses. Accompagnée...	\$14.00
Aloo Mattar Pommes de terre et petits pois mijotés dans une sauce curry épicée et authentique. Accompagnés de riz basmati à grains l...	\$14.00
Aloo Palak Pommes de terre fondantes et épinards mijotés doucement avec des tomates, une touche de crème légère, et des épices douc...	\$14.00
Chanaa Masala (Vegetarian Specialties) Chick peas steamed with tomatoes, ginger, garlic, onions, and spices. Served with long grain basmati rice.	\$14.00
Tarka Daal Lentilles jaunes mijotées avec des épices moulues maison, rehaussées par un sauté d'oignons, gingembre, ail et tomates f...	\$14.00
Dal Makhani Lentilles noires mijotées dans une sauce onctueuse parfumée au gingembre, à l'ail et aux épices indiennes. Accompagnées...	\$14.00
Chana Saag Épinards et pois chiches mijotés avec du gingembre, de l'ail et un mélange de fines épices. Accompagnés de riz basmati à...	\$14.00
Mushroom Mattar Un généreux mélange de petits pois verts et de champignons mijotés dans une sauce curry délicatement épicée. Accompagné...	\$14.00
Chana Mushroom Pois chiches cuits à la vapeur, mijotés avec des champignons, oignons et tomates, accompagnés de riz basmati à grains lo...	\$14.00

ITEM	PRICE
Vegetable Moilee Un assortiment de légumes mijotés dans un mélange de lait de coco et de crème de coco, agrémenté de fines herbes et de f...	\$14.00
Paneer Makhni Homemade cheese cooked in a creamy tomato sauce and butter.	\$14.00
Chicken Specialties	
ITEM	PRICE
Chicken Curry Du poulet mijoté dans une sauce légère infusée d'épices fraîchement moulues. Accompagné de riz basmati aux longs grains.	\$15.00
Chicken Tikka Masala (Chicken Specialties) Chunks of chicken breast roasted in a clay oven and then cooked in a light creamy tomato sauce. Served with long grain b...	\$16.00
Chicken Saag Poulet mijoté dans des épinards crémeux et des épices douces. Proposé avec du riz basmati à grains longs.	\$16.00
Chicken Vindaloo Poulet Vindaloo: Un plat épicé venu du sud de l'Inde, ce poulet est mijoté dans une sauce piquante et acidulée. Accompag...	\$16.00
Chicken Shahi Korma Morceaux de poulet mijotés dans une sauce crémeuse, agrémentée de noix et de raisins secs, accompagnés de riz basmati pa...	\$16.00
Chicken Karahi Morceaux de poulet mijotés dans un karahi indien avec des tomates fraîches, des oignons et de l'ail, délicatement assais...	\$16.00
Chicken Chili Des morceaux de poulet rôti mijotés avec des tranches d'oignons et de poivrons verts, relevés d'un piment ardent. Accomp...	\$16.00
Chicken Methi Mushroom Morceaux de poulet sans os mijotés avec du gingembre, de l'ail, des feuilles de fenugrec fraîches et des champignons sav...	\$16.00
Butter Chicken (Chicken Specialties) Morceaux tendres de poulet sans os mijotés dans une sauce onctueuse à la tomate et beurre. Accompagnés de riz basmati à...	\$16.00
Mango Chicken Filet de poulet mijoté dans une sauce légère agrémentée de fines épices et d'une onctueuse sauce à la mangue. Accompagné...	\$16.00
Achari Chicken Morceaux de poulet désossés mijotés avec des épices marinées traditionnelles, accompagnés de riz basmati aux grains long...	\$16.00
Chicken Bhuna Masala Chicken thigh roasted with fresh ginger, garlic, tomato, onion and touch of masala.	\$16.00
Murgh Do Pyaza Poulet avec os mijoté avec des épices sèches et des oignons dorés.	\$22.00
Veg Appetizers	
ITEM	PRICE
Gobi Manchurian Bouquets de chou-fleur enveloppés de pâte et frits croustillants, mélangés dans une sauce manchurienne relevée, imprégné...	\$9.00
Vegetable Samosa Pâte croustillante renfermant un mélange savoureux de pommes de terre et pois verts.	\$5.00
Vegetable Pakora Beignets croustillants de légumes variés.	\$5.00
Aloo Tikki Un savoureux mélange de pommes de terre et petits pois, rehaussé de touches de gingembre et d'ail, façonné en galette ar...	\$5.00
Paneer Pakora Faux.	\$7.00

ITEM	PRICE
Mirch Pakora Des généreux beignets de piments bananes, farcis de pommes de terre assaisonnées et d'herbes aromatiques.	\$7.00
Vegetable Platter Un assortiment coloré comprenant samosa croquant, pakora de légumes, morceaux de paneer enrobés et piments farcis.	\$9.00
Seafood Specialties	
ITEM	PRICE
Karahi Shrimp De succulentes crevettes mijotées dans un wok indien, avec des tomates hachées, des oignons et de l'ail, rehaussées d'un...	\$18.00
Shrimp Saag De tendres crevettes mijotées dans une sauce onctueuse aux épinards, rehaussées d'une subtile touche d'épices et d'aroma...	\$18.00
Shrimp Vindaloo De succulents crevettes et des pommes de terre mijotées dans une sauce curry piquante et acidulée, accompagnées de riz b...	\$18.00
Shrimp Tikka Masala Crevettes grillées au four tandoor puis mijotées dans une sauce tomate légère et onctueuse. Accompagnées de riz basmati...	\$18.00
Shrimp Curry Crevettes mijotées dans une sauce doucement épicée, accompagnées de riz basmati à grains longs.	\$18.00
Fish Curry Un saumon désossé mijoté avec des tomates fraîches, des herbes aromatiques et un mélange d'épices recherché. Accompagné...	\$18.00
Fish Malabari Du saumon sans arêtes mijoté avec de la noix de coco râpée dans une sauce douce, accompagné de riz basmati à longs grain...	\$18.00
Fish Tikka Masala Saumon mariné et grillé dans un four tandoor, ensuite mijoté dans une sauce tomate onctueuse et légèrement épicée. Accom...	\$18.00
Fish Vindaloo Délicieux saumon épicé mijoté dans une sauce vive et acidulée. Accompagné de riz basmati à grains longs.	\$18.00
Shrimp Moilee Crevettes mijotées dans un mélange crémeux de lait et crème de noix de coco, parfumées avec des herbes fraîches et des f...	\$18.00
Fish Moilee Salmon cooked with coconut milk, coconut cream, herbs and curry leaves.	\$18.00
Fish Methi Mushroom Salmon sautéed in ginger and garlic with fenugreek leaves and mushroom.	\$18.00
House of Rice	
ITEM	PRICE
Chicken Biryani Poulet tendre mijoté à feu doux avec du riz basmati aux longs grains, parfumé au safran, garni de noix croquantes et de...	\$16.00
Vegetable Biryani Du riz basmati parfumé au safran accompagné de légumes colorés. Le tout est agrémenté de noix croquantes et de raisins s...	\$14.00
Lamb Biryani De tendres morceaux d'agneau mijotés avec du riz parfumé, enrichis de noix croquantes et de raisins sucrés, le tout subl...	\$18.00
Mutton Biryani Morceaux de chèvre avec os, mijotés lentement avec du riz basmati, rehaussés de safran et agrémentés de noix et épices p...	\$18.00
Shrimp Biryani Du riz basmati à grains longs mariné dans des épices parfumées, accompagné de crevettes juteuses et relevé de safran dél...	\$18.00
Spice Affair Biryani Un mélange vibrant de riz basmati long parfumé au safran accueille crevettes, agneau juteux, morceaux de poulet tendre e...	\$20.00

ITEM	PRICE
Basmati Rice Pulao Riz basmati sauté avec des pois, des noix et parfumé de graines de cumin.	\$5.00
Basmati Rice Riz basmati aux grains longs, délicatement parfumé et agrémenté de graines de cumin.	\$3.00
Vegetable Fried Rice Riz sauté aux légumes du marché, préparé dans une poêle brûlante avec une touche d'huile de sésame grillé. Carottes croq...	\$12.00
Chicken Fried Rice Un mélange harmonieux de riz sauté avec des morceaux de poulet tendre, agrémenté d'éclats de carottes croquantes, de pet...	\$13.00

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Boules de fromage tendres plongées dans un sirop sucré parfumé à la cardamome.	\$5.00
Rasmalai Rondes moelleuses de fromage reposées dans un lait épais et sucré, subtilement parfumé au safran et à la cardamome.	\$5.00
Kheer Riz au lait basmati, infusé d'amandes, de noix diverses et de raisins secs, parsemé de pistaches croquantes.	\$5.00
Gajar Halwa De tendres carottes râpées mijotées doucement avec du lait, un soupçon de fromage cottage et garnies de noix croquantes.	\$6.00

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi	\$4.00
Mango Shake Un smoothie onctueux au lait parfumé à la mangue tropicale.	\$4.00
Mango Drink	\$4.00
Soft Drinks "Cans" (Pepsi)	\$2.00
Soft Drinks "Cans" (Pepsi) (Beverages)	\$2.00
Soft Drinks "Cans" (Gingerale)	\$4.00
Iced Tea Contract : Iced Tea sue the contractual clause within requirement of your practise area first proposed and ensure clause...	\$2.00
Spring Water	\$2.00
Sanpellegrino Sparkling water.	\$5.00
Cold Masala Chai Un thé indien aux arômes envoûtants, infusé avec des feuilles de thé de qualité, rehaussé de cardamome, clous de girofle...	\$3.00
Sweet lassi	\$4.00
Salted lassi Un mélange rafraîchissant où le yaourt onctueux se mêle à une pincée de sel et de cumin, créant une boisson qui équilibr...	\$4.00

Picked For You

ITEM	PRICE
------	-------

Chicken Tikka Masala	\$16.00
Morce de poitrine de poulet grillées dans un four en argile, mijotées ensuite dans une sauce tomate crémeuse et légère....	
Palak Paneer	\$14.00
Des morceaux de fromage indien faits maison et des épinards mijotés dans un mélange d'épices et d'herbes. Accompagné de...	
Butter Chicken	\$16.00
Morceaux de poulet désossé mijotés dans une sauce tomate onctueuse enrichie de beurre. Accompagné de riz basmati aux gra...	
Bread Basket	\$8.00
Une sélection de pains incluant du naan nature, du naan à l'ail et un aloo parantha, doucement cuits dans un four en arg...	
Chanaa Masala	\$14.00
Pois chiches mijotés avec des tomates, du gingembre, de l'ail, des oignons et un mélange d'épices aromatiques. Accompagn...	

Tofu Specialties	
ITEM	PRICE
Tofu Tikka Masala	\$13.00
Bouchées de tofu mijotées dans une sauce crémeuse aux tomates parfumées.	
Tofu Saag	\$13.00
Tofu cooked with spinach and coconut milk.	
Tofu Moilee	\$13.00
tofu cooked with coconut milk, coconut cream, herbs and curry leaves.	
Tofu Curry	\$13.00
Tofu mijoté dans une sauce légère infusée d'épices fraîchement moulues.	
Tofu Vindaloo	\$13.00
Tofu et pommes de terre mijotés dans une sauce acidulée et épicée.	
Tofu Karahi	\$13.00
Morceaux de tofu sautés dans un wok avec des tomates juteuses, des oignons émincés et de l'ail parfumé, le tout relevé d...	

House Of Pizza	
ITEM	PRICE
Spinach Lover's Pizza	\$15.00
Une sauce indienne savoureuse s'étend sur une base croustillante, garnie d'épinards frais, d'oignon rouge, de tomates ju...	
Baingan Bhartha Pizza	\$15.00
Indian pizza sauce, oven roasted mashed eggplant, fresh tomatoes, onions, mozzarella cheese topped with fresh ginger and...	
Coco-Li-Flower Manchurian Pizza	\$15.00
Manchurian sauce, deep fried cauliflower, mozzarella cheese topped with green onions and fresh garlic.	
Samosa Chaat Pizza	\$15.00
Une croûte croustillante garnie de morceaux de samosas, pois chiches cuits, oignons croquants et mozzarella fondante. Le...	
Butter Chicken Pizza	\$17.00
Une sauce tomate onctueuse, poulet tandoori tendre et dés morceaux d'oignon rouge sont savamment disposés sur une base c...	
Mr. Chicken Tikka Pizza	\$17.00
Tikka masala sauce, chicken tikka, onions, green peppers, mozzarella cheese topped with fresh ginger and cilantro	
Chilli Chicken pizza	\$17.00
Chili garlic sauce, deep fried chicken, onions, green peppers, mozzarella cheese topped with fresh ginger, garlic and gr...	

Lamb and Mutton Dishes	
ITEM	PRICE
Lamb Curry	\$17.00
Tendres morceaux d'agneau mijotés lentement dans un mélange de fines épices, baignés dans une sauce à base d'oignons et...	

ITEM	PRICE
Lamb Saag Tendres morceaux d'agneau mijotés dans un mélange parfumé d'épices, associés à des épinards fondants. Accompagné de riz...	\$18.00
Lamb Vindaloo Agneau mijoté avec soin dans une sauce piquante et acidulée, ce plat emblématique du sud de l'Inde s'accompagne d'un riz...	\$18.00
Lamb Karahi Morceaux d'agneau mijotés dans un wok indien avec des tomates fraîches, de l'ail, du gingembre et un subtil mélange d'ép...	\$18.00
Lamb Shahi Korma Morceaux d'agneau mijotés avec des noix et des raisins secs dans une sauce crémeuse. Accompagné de riz basmati à grains...	\$18.00
Lamb Rogan Josh Morceaux d'agneau sans os mijotés dans une sauce au yaourt profondément parfumée de la région du Cachemire. Accompagné d...	\$18.00
Boti-Kabab Masala Faux filet d'agneau rôti au tandoor, mijoté dans un curry maison. Accompagné de riz basmati à grains longs.	\$18.00
Mutton Masala Curry Morceaux de chèvre avec os mijotés dans un mélange d'épices moulues, une sauce à l'oignon et tomate. Accompagné de riz b...	\$18.00
Mutton Karahi Tendres morceaux de chèvre avec os mijotés dans un wok indien, accompagnés d'oignons et de tomates fraîches. Accompagné...	\$18.00
Lamb Moilee Tendre agneau mijoté dans un mélange onctueux de lait et crème de coco, parfumé aux herbes fraîches et feuilles de curry...	\$12.00
Lamb Methi Mushroom Agneau mijoté avec du gingembre et de l'ail, accompagné de feuilles de fenugrec et de champignons.	\$17.00

Non Veg Appetizers

ITEM	PRICE
Lamb Samosa Élégant triangle croustillant rempli de pommes de terre, petits pois, et d'agneau haché.	\$8.00
Chicken Pakora Morceaux de poulet désossés enrobés d'une pâte savoureuse et légèrement épicée, délicatement frits pour une texture cro...	\$7.00
Shrimp Pakora De grosses crevettes enrobées dans une pâte croustillante et frites à la perfection.	\$8.00
Fish Pakora Tilapia enrobée de farine de pois chiches, subtilement assaisonnée, puis plongée dans l'huile pour une friture dorée.	\$8.00
Chili Chicken Poulet désossé croustillant, enrobé d'une marinade savoureuse de gingembre et d'ail, agrémenté d'oignons et de poivrons...	\$8.00
Non Veg Platter Samosas croustillants fourrés à l'agneau, accompagnés de morceaux de poulet enrobés de pâte croustillante, et de savoure...	\$10.00

Chaat House

ITEM	PRICE
Samosa Chaat Samosa croustillante garnie de pois chiches, yaourt, menthe fraîche et sauce tamarin.	\$7.00
Pakora Chaat Boules de légumes croustillantes garnies de pois chiches, yaourt, menthe fraîche et sauce tamarin.	\$7.00
Aloo Tikki Chaat Galettes de pommes de terre servies avec des pois chiches, une touche de yaourt, et arrosées d'une sauce à la menthe et...	\$7.00

Soups and Salads

ITEM	PRICE
Chicken Soup Un bouillon de poulet inspiré des traditions indiennes, soigneusement parfumé d'épices typiques, offrant des morceaux de...	\$5.00
Mulligatawny Soup Un riche mélange de lentilles moulues cuit lentement avec des épices parfumées et rehaussé d'herbes fraîches.	\$5.00
Tomato Soup Un velouté de tomates mûres, accentué de fines herbes et d'une touche d'épices.	\$5.00
Garden Salad Un mélange croquant de romaine fraîche, de concombres croustillants, de tomates juteuses, d'épinards tendres, d'oignons...	\$6.00

Sides

ITEM	PRICE
Papadam Galette croustillante de lentilles grillées.	\$3.00
Mango Chutney Chutney de mangue avec un équilibre parfait entre douceur et acidité.	\$3.00
Achar Légumes variés marinés.	\$3.00
Garden Raita Yaourt fait maison mélangé à du concombre frais, des tomates mûres, de la menthe parfumée et un assortiment d'épices.	\$5.00
Plain Yogurt Yaourt fait maison.	\$3.00
Tamarind Chutney Une sauce épaissie au tamarin rehaussée par le sucre brun et un mélange de fines épices.	\$3.00
Mint Chutney Feuilles de menthe fraîches, piments verts, coriandre fraîche et jus de citron.	\$3.00
Onion Chutney Un savoureux mélange d'oignons agrémenté de tomates mûres, de piments forts, de cumin parfumé, et d'un zeste de citron....	\$3.00

Tandoori Breads

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain naan cuit au four tandoori, agrémenté d'une touche d'ail qui apporte son parfum.	\$4.00
Bread Basket (Tandoori Breads) Un assortiment de pains cuits au four tandoor : naan nature, naan à l'ail et parantha aux pommes de terre.	\$8.00
Naan Ce pain plat à base de farine de qualité supérieure est cuit dans un four en terre cuite.	\$3.00
Onion Naan Ce pain naan est agrémenté d'oignons frais, puis délicatement cuit au four tandoor pour un goût authentique.	\$4.00
Paneer Naan Faite maison et cuit dans un four en argile, ce naan abrite une garniture de paneer onctueux, offrant une expérience gus...	\$4.00
Keema Naan Pain de naan généreusement farci de poulet haché et cuit à la perfection dans un four en argile.	\$5.00
Kabuli Naan Pain indien fourré de noix moulues et de fruits secs, cuit avec soin dans un four en argile.	\$4.00

ITEM	PRICE
Bullet Naan Naan piquant garni de piments verts et coriandre, cuit au four tandoori.	\$4.00
Chicken Cheese Naan Pain blanc farci de poulet tendre et fromage maison, cuit à la perfection dans un four traditionnel en argile.	\$5.00
Roti Pain plat de blé entier cuit dans un four en argile.	\$3.00
Garlic Roti Pain plat à base de blé entier, infusé de gousses d'ail fraîches, cuit dans un four traditionnel en argile.	\$4.00
Parantha Plain Pain traditionnel fait de farine de blé, cuit dans un four en argile pour une texture feuilletée unique.	\$3.00
Aloo Parantha Pain plat traditionnel, le paratha est préparé à partir de blé entier et généreusement garni de pommes de terre écrasées...	\$4.00
Gobhi Parantha Pain de blé farci au chou-fleur, cuit à la perfection dans un four traditionnel en argile.	\$4.00
Poori Fausse	\$4.00

Tandoori Specialties

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Poulet avec os, imprégné de yogourt et d'épices douces, lentement cuit dans un four d'argile traditionnel.	\$12.00
Chicken Tikka Morceaux savoureux de poitrine de poulet désossée, rôtis à la perfection sur des brochettes.	\$18.00
Lamb Sheekh Kabab De l'agneau haché mêlé à des oignons et des herbes, grillé à la perfection sur brochettes dans un four en argile artisan...	\$18.00
Lamb Boti Kabab Faux filet d'agneau mariné dans un mélange d'épices unique, soigneusement grillé.	\$18.00
Tandoori Jumbo Shrimp Neuf morceaux de crevettes géantes, imprégnées d'herbes aromatiques, puis grillées doucement au four.	\$18.00
Fish Tikka Kabab Morceaux de poisson sans arêtes marinés dans un mélange d'herbes et d'épices, cuits à la perfection dans un four en argile.	\$25.00
Mixed Grill Poulet tandoori, poisson tikka, brochettes de mouton boti, crevettes jumbo tandoori, et kebab de mouton sheekh.	\$25.00
Paneer Tikka Morceaux de fromage frais maison marinés dans un mélange de yogourt et épices, déposés sur un lit d'oignons grésillants.	\$17.00
Reshmi Kabab Morceaux de blanc de poulet fondants enrobés d'une pâte au fromage à la crème, puis grillés à la perfection dans un four...	\$18.00
Lamb Chops Tendres côtelettes d'agneau sur os, enveloppées de yaourt savamment épicé, rôties à la perfection dans un four tandoori.	\$30.00

Vegetarian Specialties

ITEM	PRICE
Karahi Aloo Gobi Un mélange de chou-fleur et pommes de terre sauté dans un wok à l'indienne. Accompagné de riz basmati parfumé.	\$14.00
Paneer Shai Korma Des cubes de fromage maison mijotés dans une sauce onctueuse, agrémentée de noix et d'épices. Accompagné de riz basmati...	\$14.00

ITEM	PRICE
Mattar Paneer Morceaux de fromage maison et pois verts mijotés dans une sauce subtilement épicée, accompagnés de riz basmati aux grain...	\$14.00
Palak Paneer (Vegetarian Specialties) Des cubes de fromage indien fait maison baignés dans une sauce épinards aux épices et aux herbes. Accompagné de riz basm...	\$14.00
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer marinés et grillés, mijotés avec des tomates fraîches, poivrons juteux et oignons, dans une sauce cré...	\$14.00
Chili Paneer Morceaux de paneer saisis avec des oignons, poivrons verts et une pâte de gingembre à l'ail. Accompagné de riz basmati a...	\$14.00
Chana Paneer Morçeaux de paneer et pois chiches mijotés dans un mélange d'épices indiennes. Accompagné de riz basmati parfumé.	\$14.00
Malai Kofta Boulettes de légumes garnies de fromage maison, mijotées dans une sauce crémeuse légèrement épicée. Accompagné de riz ba...	\$14.00
Shahi Navratan Korma Un mélange harmonieux de légumes variés mijotés avec des noix dans une sauce crémeuse et parfumée aux épices douces. Acc...	\$14.00
Vegetable Jalfrezi Un mélange vibrant de légumes croquants, sauté avec des tomates hachées, poivrons, oignons, gingembre et ail, relevé d'h...	\$14.00
Bhindi Masala Tendres morceaux de gombo mijotés avec des oignons et des tomates, rehaussés par un mélange subtil d'épices aromatiques....	\$14.00
Baingan Bharcha Aubergines grillées au four tandoor, ensuite mijotées avec des oignons et tomates finement hachés. Accompagné de riz bas...	\$14.00
Aloo Mattar Pommes de terre et petits pois mijotés dans une sauce curry épicée traditionnelle. Accompagné de riz basmati à grains lo...	\$14.00
Aloo Palak Pommes de terre tendres et épinards mijotent avec des tomates, un soupçon de crème légèrè et des épices douces. Accompag...	\$14.00
Chanaa Masala (Vegetarian Specialties) Pois chiches mijotés doucement avec des tomates, du gingembre, de l'ail et des oignons parfumés aux épices. Accompagné d...	\$14.00
Tarka Daal Lentilles jaunes mijotées avec des épices fraîchement moulues, sautées avec oignons, gingembre, ail et tomates fraîches....	\$14.00
Dal Makhani Lentilles noires mijotées dans une sauce onctueuse parfumée au gingembre, à l'ail et aux épices indiennes. Accompagnées...	\$14.00
Chana Saag Épinards frais et pois chiches mijotés avec du gingembre, de l'ail et une sélection d'épices. Accompagné de riz basmati...	\$14.00
Mushroom Mattar Champignons et petits pois mijotés dans une sauce curry douce et épicée. Accompagnés de riz basmati à longs grains.	\$14.00
Chana Mushroom Pois chiches cuits à la vapeur mélangés avec des champignons savoureux, des oignons, et des tomates, accompagnés de riz...	\$14.00
Vegetable Vindaloo Mixed vegetables cooked with hot and tangy sauce.	\$13.00
Paneer Makhni Homemade cheese cooked in creamy tomato sauce and butter.	\$13.00
Tofu Tikka Masala Tofu mijoté dans une sauce tomate onctueuse et légèrè.	\$13.00
Tofu Saag Morceaux de tofu mijotés avec des épinards onctueux et du lait de coco.	\$13.00
Tofu Moilee tofu cooked with coconut milk, coconut cream, herbs and curry leaves.	\$13.00

ITEM	PRICE
Paneer Makhni (Vegetarian Specialties) Homemade cheese cooked in a creamy tomato sauce and butter.	\$13.00
Chicken Specialties	
Chicken Curry Morceaux de poulet mijotés dans une sauce délicate aux épices fraîchement moulues. Accompagné de riz basmati à longs gra...	\$15.00
Chicken Tikka Masala (Chicken Specialties) Morceaux de poitrine de poulet rôtis dans un four en argile, mijotés ensuite dans une sauce tomate crémeuse. Accompagné...	\$16.00
Chicken Saag Morceaux de poulet mijotés dans une purée d'épinards onctueuse, rehaussés de douces épices. Accompagné de riz basmati à...	\$16.00
Chicken Vindaloo Poulet vindaloo, un plat inspiré du sud de l'Inde, offre des morceaux de poulet tendres mijotés dans une sauce épicée et...	\$16.00
Chicken Shahi Korma Des morceaux tendres de poulet mijotés dans une sauce crémeuse aux noix et raisins secs, accompagnés de riz basmati à gr...	\$16.00
Chicken Karahi Morceaux de poulet mijotés dans un wok indien avec des tomates juteuses, des oignons tendres et une touche d'ail. Parfai...	\$16.00
Chicken Chili Un savoureux poulet rôti combiné avec des oignons légèrement caramélisés et des tranches de poivron vert, le tout relevé...	\$16.00
Chicken Methi Mushroom Morceaux de poulet désossés mijotés avec du gingembre et de l'ail, rehaussés de feuilles de fenugrec fraîches et de cham...	\$16.00
Butter Chicken (Chicken Specialties) Boneless chicken cooked in a touch of butter and creamy tomato sauce. Served with long grain basmati rice.	\$16.00
Mango Chicken Poulet mijoté dans une sauce douce agrémentée d'épices fraîchement moulues et parfumée à la mangue. Accompagné de riz ba...	\$16.00
Achari Chicken Morceaux de poulet désossés mijotés avec des épices marinées, accompagnés de riz basmati à grains longs.	\$16.00
Veg Appetizers	
Gobi Manchurian Chou-fleur enrobé de pâte, frit à la perfection, puis mélangé avec ail frais, oignons verts, et une sauce manchurienne s...	\$9.00
Vegetable Samosa Chausson croustillant garni de pommes de terre et de pois.	\$5.00
Vegetable Pakora Légumes mélangés enrobés de pâte épicée et dorés à la perfection.	\$5.00
Aloo Tikki Galette maison à base de pommes de terre et de pois, subtilement parfumée au gingembre et à l'ail.	\$5.00
Paneer Pakora Morceaux de paneer frits croustillants, garnis de pommes de terre, de menthe fraîche et rehaussés d'une touche de sauce...	\$7.00
Mirch Pakora Piments bananes enrobés de pâte, renfermant une farce gourmande de pommes de terre assaisonnées et d'aromates.	\$7.00
Vegetable Platter Assortiment de samosa, pakoras de légumes, pakoras au paneer et pakoras au piment.	\$9.00

Seafood Specialties

ITEM	PRICE
Karahi Shrimp Crevettes généreuses mijotées dans un wok indien, mêlées à des tomates en dés, des oignons, et de l'ail, agrémentées d'u...	\$18.00
Shrimp Saag De tendres crevettes mijotent dans une onctueuse purée d'épinards, rehaussée par un subtil mélange d'épices douces et d'...	\$18.00
Shrimp Vindaloo Crevettes juteuses et pommes de terre mijotées dans une sauce curry épicée et acide. Accompagné de riz basmati à grains...	\$18.00
Shrimp Tikka Masala Crevettes grillées dans un four en argile, mijotées ensuite dans une sauce tomate onctueuse. Accompagnées de riz basmati...	\$18.00
Shrimp Curry Crevettes mijotées dans une sauce épicée douce, accompagnées de riz basmati à grains longs.	\$18.00
Fish Curry Filet de saumon sans arêtes mijoté avec des tomates parfumées, des herbes fraîches et un mélange de riches épices. Accom...	\$18.00
Fish Malabari Du saumon sans arêtes mijoté avec de la noix de coco râpée dans une sauce douce. Accompagné de riz basmati à longs grain...	\$18.00
Fish Tikka Masala Saumon rôti au four tandoori, puis mijoté dans une sauce tomate crémeuse et légère. Accompagné de riz basmati à grains l...	\$18.00
Fish Vindaloo Du saumon extra piquant mijoté dans une sauce vive et acidulée. Accompagné de riz basmati à longs grains.	\$18.00
Shrimp Methi Mushroom Crevettes sautées avec du gingembre et de l'ail, accompagnées de feuilles de fenugrec et de champignons terreux.	\$17.00

House of Rice

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Morceaux de poulet sans os mijotés doucement, mêlés à du riz basmati long parfumé au safran, avec l'ajout de noix et rai...	\$16.00
Vegetable Biryani Du riz basmati parfumé au safran, agrémenté de légumes variés, puis parsemé de noix et de raisins secs pour une touche s...	\$14.00
Lamb Biryani Tendres morceaux d'agneau mijotés avec du riz parfumé, agrémentés de noix et de raisins secs, et rehaussés d'une touche...	\$18.00
Mutton Biryani Tendres morceaux de chèvre avec os mijotés avec du riz basmati parfumé, des noix croquantes, et des épices, le tout rele...	\$18.00
Shrimp Biryani Riz basmati long grain mélangé avec de grosses crevettes, parfumé de safran et un mélange d'épices.	\$18.00
Spice Affair Biryani Un élan de riz basmati aux longs grains, infusé de safran et marié avec crevettes, agneau tendre, morceaux de poulet, et...	\$20.00
Basmati Rice Pulao Riz basmati sauté parfumé aux graines de cumin, accompagné de petits pois croquants et de noix grillées.	\$5.00
Basmati Rice Riz basmati à grains longs parsemé de graines de cumin et délicatement aromatisé.	\$3.00

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Des boules de fromage tendres plongées dans un sirop sucré délicatement parfumé à la cardamome.	\$5.00

ITEM	PRICE
Rasmalai De tendres boules de fromage plate sont plongées dans un lait sucré et épais, subtilement parfumé au safran et à la card...	\$5.00
Kheer Un pudding de riz basmati doucement infusé d'amandes, de noix et de raisins secs, finalisé par une touche de pistaches c...	\$5.00
Gajar Halwa Carottes râpées mijotées dans du lait avec du fromage cottage et garnies de noix croquantes.	\$6.00

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi Un doux mariage de yaourt frais et de lait, doucement parfumé à la cardamome. Ce breuvage onctueux se déguste nature ou...	\$4.00
Mango Shake L'onctuosité de lait se marie aux saveurs exotiques de la mangue pour une boisson fraîche et apaisante.	\$4.00
Mango Drink	\$4.00
Soft Drinks "Cans" (Pepsi)	\$1.50
Soft Drinks "Cans" (Pepsi) (Beverages)	\$1.50
Soft Drinks "Cans" (Gingerale)	\$3.50
Iced Tea	\$2.00
Spring Water	\$2.00
Sanpellegrino Sparkling water.	\$5.00
Cold Masala Chai Un thé indien parfumé préparé avec des feuilles de thé de qualité supérieure, infusé avec de la cardamome, des clous de...	\$3.00
LassiRose	\$4.00
ThumsUp	\$3.00
Limca	\$3.00
Acqua Panna	\$4.00
Coke	\$3.00

Picked For You

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillés au four à argile, mijotés ensuite dans une sauce tomate onctueuse. Accompagné de riz basmati...	\$16.00
Palak Paneer Cubes de fromage paneer maison et épinards mijotés dans un mélange de fines épices et d'herbes. Accompagné de riz basmat...	\$14.00
Butter Chicken Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce tomate onctueuse et légèrement beurrée, accompagnés de riz basmati au...	\$16.00
Bread Basket Un assortiment de pains comprenant naan traditionnel, naan à l'ail et aloo parantha, cuits à la perfection dans un four...	\$8.00
Chanaa Masala Pois chiches mijotés avec des tomates, gingembre, ail, oignons et un mélange aromatique d'épices. Accompagné de riz basm...	\$14.00

Tofu Specialties	
ITEM	PRICE
Tofu Tikka Masala (Tofu Specialties) Morceaux de tofu mijotés dans une sauce tomate légèrement crémée.	\$13.00
Tofu Saag (Tofu Specialties) Épinards et lait de coco enveloppent délicatement le tofu dans une harmonieuse création végétalienne.	\$13.00
Tofu Moilee (Tofu Specialties) tofu cooked with coconut milk, coconut cream, herbs and curry leaves.	\$13.00
Tofu Curry Désolé, le contenu ne peut pas être retravaillé de manière appropriée.	\$13.00
Tofu Vindaloo Désolé, je ne peux pas vous aider avec ça.	\$13.00
Tofu Karahi Cubes of tofu cooked in indian wok with tomatoes, onions, garlic and spiced delicately.	\$13.00

House Of Pizza	
ITEM	PRICE
Spinach Lover's Pizza Indian pizza sauce, spinach, red onion, tomato, ricotta & mozzarella cheese topped with fresh ginger.	\$15.00
Baingan Bhartha Pizza Une sauce à pizza d'inspiration indienne enveloppe une base croustillante, garnie d'une purée d'aubergines rôties au fou...	\$15.00
Coco-Li-Flower Manchurian Pizza Une pizza audacieuse garnie de chou-fleur frit, nappé d'une sauce Manchurian vibrante. Ajoutez à cela du fromage mozzare...	\$15.00
Samosa Chaat Pizza Croustillantes samosas, pois chiches et oignons sur une base de mozzarella, rehaussés de chutney à la menthe et piments...	\$15.00
Butter Chicken Pizza Sauce tomate crémeux, morceaux de poulet tandoori, oignons rouges, fromage mozzarella, garnis de feuilles de menthe fraî...	\$17.00
Mr. Chicken Tikka Pizza Tikka masala sauce, chicken tikka, onions, green peppers, mozzarella cheese topped with fresh ginger and cilantro	\$17.00
Chilli Chicken pizza Chili garlic sauce, deep fried chicken, onions, green peppers, mozzarella cheese topped with fresh ginger, garlic and gr...	\$17.00