★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Spice Symphony

Spice Symphony

Menu Prices — October 24, 2026

Spice Symphony menu with prices in United States, updated October 2019:
255 items across 23 categories, prices from $2.50 to $700.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Spice Symphony Menu with Prices (United States)

Spice Symphony menu with prices in United States, updated October 2019: 255 items across 23 categories, prices from $2.50 to $700.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/spice-symphony

Menu categories: Lunch Boxes To Go - Tues , Wed, Thursday and Friday Only · Indian Chinese- Soups · Indian Chinese-Appetizers · Traditional Indian Starters · Salads · Indian Chinese- Main · Meats and Poultry · Vegan · Vegetarian · Sides · Fish and Shell Fish · Tandoori · Breads · Rice · Accompaniments · Desserts Menu · Beverages - Lassi , Sodas · Soups · Indian Starters · Chinese Hakka Fried Rice / Noodles and Biryani Rice , · Additional Vegetarian Sides · Traditional Indian Meats & Poultry · Beverages

Lunch Boxes To Go - Tues , Wed, Thursday and Friday Only

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Box Morceaux de poulet mélangés à des épices parfumées, accompagnés de riz basmati. Servi avec du raita crémeux et un croust...	**$12.00**
Indo Chinese - Chicken Choice of stir Chilli or Machurian or Schezwan, Served with basmati rice,Soy sauce, chilli vinegar and hot chilli sauce...	**$12.00**
Indo Chinese - Vegetarian Choice of stir Fried Chilli or Machurian or Paneer Schezwan, Served with basmati rice,Soy sauce, chilli vinegar and hot...	**$11.00**
Indo Chinese Lamb Agneau à la façon indo-chinoise, préparé au choix avec une sauce piquante au chili, manchurienne ou Schezwan. Accompagné...	**$13.00**
Indo Chinese Sea Food Crevettes ou poisson préparés à votre goût avec des saveurs de Chilli, Manchurian ou Schezwan, accompagnés de riz basmat...	**$13.00**
Lamb Biryani Box Lamb Cubes with aromatic spices with Basmati Rice, Raita and papad	**$13.00**
Shrimp Biryani Box Shrimp with aromatic spices in Basmati Rice , Raita and Papad	**$13.00**
Vegetarian Palak paneer or aloo gobi or chana masala.	**$11.00**
Vegetarian Biryani Box Un mélange de légumes frais et épices parfumées s'harmonise avec du riz basmati. Accompagné de raita fraîche et d'un cro...	**$11.00**
Chicken Chicken tikka masala or chicken curry or chicken chettinad.	**$12.00**
Lamb Lamb rogan josh or lamb vindaloo or lamb saag.	**$13.00**
Seafood Goan fish curry or shrimp moilee or salmon tikka.	**$13.00**

Indian Chinese- Soups

ITEM	PRICE
Butternut Squash Soup Roasted butternut squash, apple and fennel soup.	**$6.00**
Chicken Hot and Sour Soup Faux filet de poulet dans un bouillon pimenté, accompagné de gingembre et d'ail sautés, relevés d'une touche de sauce so...	**$6.00**
Chicken Manchow Soup Gingembre sautés et ail infusent un bouillon de soja, couronné de nouilles croustillantes.	**$6.00**
Coriander Soup Cilantro, mushroom, ginger veg broth.	**$6.00**

ITEM	PRICE
Hot and Sour Veg Soup Sauteed ginger, garlic and soy in spicy broth .	**$6.00**
Sweet Corn Chicken Soup Corn kernels and cilantro in a cream style broth.	**$6.00**
Sweet Corn Soup (Veg) Maïs tendre et coriandre se mêlent dans un bouillon crémeux.	**$6.00**
Manchow Soup (Veg) Un mélange de gingembre et ail sautés dans un bouillon de soja, parsemé de nouilles croustillantes.	**$6.00**

Indian Chinese-Appetizers

ITEM	PRICE
Chicken Manchurian Dry Morceaux de poulet enrobés dans une sauce piquante et acidulée à base d'oignons et de soja.	**$13.00**
Chili Chicken Dry Green peppers, vidala onions, soy and fiery red chilies.	**$13.00**
Chinese Bhel Crispy noodles tossed with cilantro, fresh lime juice, sweet and sour sauce.	**$9.00**
Gobi Manchurian Dry Fausse.	**$12.00**
Lasuni Gobi Dry Chou-fleur croustillant enrobé dans une sauce à la tomate et à l'ail.	**$12.00**
Spring Rolls - Veg Crispy filled with fresh vegetables served with sweet and sour sauce	**$700.00**
Veg Manchurian Dry Crispy Veg Rounds in a spicy tangy, onion and soy based sauce.	**$12.00**
Paneer Chili Dry Strips of cottage cheese tossed with spicy chili, onions, green pepper and soy.	**$11.00**
Butterfly Shrimps Crevettes papillon généreusement garnies de fromage à la crème et d'herbes, enrobées d'une pâte croustillante, accompagn...	**$13.00**
Chicken Lollipops Ailes de poulet désossées et marinées dans une sauce acidulée, dorées à la perfection et accompagnées de notre mayo au p...	**$12.00**
Lettuce Wraps Tofu ou poulet sautés au wok avec des champignons, des oignons verts et du céleri, délicatement enroulés dans une feuill...	**$9.00**
Spring Rolls (Chicken) Crispy, filled with fresh vegetables or chicken served with a sweet & sour dip.	**$8.00**

Traditional Indian Starters

ITEM	PRICE
Batata Wada (Spiced Potato Dumpling) Fried Spiced potato dumpling. Indian favorite street snack.	**$6.00**
Samosas Feuilletés croustillants à base de pommes de terre parfumées, petits pois, et une touche de grenade pour une expérience...	**$9.00**
Spinach Chaat Épinards croustillants en tempura garnis de yaourt épicé et de tamarin.	**$8.00**
New Delhi Chaat Warm potato salad drizzled with yogurt and chutney's on flour crisps.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Achari Mushrooms Mushrooms marinated in yogurt and pickle spice mix roasted in the tandoor.	**$9.00**
Malai Paneer Ke Tikke Homemade cheese smothered in spiced cream cheese broiled.	**$11.00**
Shrimp Piri Piri Crevettes épicées mijotées avec des feuilles de curry, vinaigre de cidre et piments goanes.	**$13.00**
Tandoori Spicy Chicken Wings Ailes de poulet marinées dans un mélange de yogourt et d'épices, rôties au four tandoori.	**$14.00**

Salads

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Salad Morceaux de poulet mariné, grillés à la perfection, sur un lit de légumes frais et croquants. Rehaussé d'une vinaigrette...	**$13.00**
Symphony Shrimp Salad Spiced shrimp, field greens, orange segments, in mango dressing.	**$13.00**
Salad Bowl Assorted lettuce, mushrooms, grape tomato, homemade cheese, red onion rings, roasted tomatoes, in a house special vinaig...	**$10.00**

Indian Chinese- Main

ITEM	PRICE
Stir Fried Chili Vegetables Un mélange coloré de poivrons émincés, brocoli croquant, champignons savoureux, oignons verts frais, carottes croquantes...	**$17.00**
Vegetable Manchurian Boules de légumes croquantes nappées d'une sauce piquante à base de soja et d'oignons.	**$17.00**
Paneer Szechwan Fiery red szechwan pepper sauce, garlic and ginger tempered.	**$18.00**
Chili Chicken - Gravy or Dry Full Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chilies Please specify Gravy or Dry full portion	**$19.00**
Chili Lamb - Gravy or Dry Full Portion Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chilies Please specify Gravy or Dry - full Portion	**$19.00**
Shrimp Chili - Gravy or Dry Full Portion Poivrons verts croquants, oignons vidalia doux et piments rouges ardents s’unissent avec du soja. Disponible en version...	**$23.00**
Fish Chili - Gravy or Dry Full portion Poivrons verts croquants, oignons Vidalia sucrés, et une explosion de sauce soya relevée par des piments rouges flamboya...	**$21.00**
Chicken Manchurian Gravy Morceaux de poulet enrobés d'une sauce épicée et piquante, agrémentée d'oignons et de soja.	**$19.00**
Chicken Hong Kong Cooked with star spice and red hot chili spice.	**$19.00**
General T'so Chicken Panko crusted chicken breast made crisp and tossed with a sweet, tangy sauce.	**$19.00**
Chicken and Broccoli in Ginger Sauce Poitrine de poulet sautée avec oignons verts et brocoli croquant, le tout réuni dans une sauce au gingembre parfumée.	**$19.00**
Salt and Pepper Prawns Faux	**$21.00**
Shrimps in Garlic Sauce Shrimp, broccoli and snow peas stir-fried in a light garlic, white wine sauce.	**$21.00**

ITEM	PRICE
Sweet and Sour Shrimps Tomato, cucumber, onions, demerara sugar, vinegar tossed in a light sauce.	**$21.00**
American Chopsuey - Veg Tomato base, vege juliennes, sweet, sour and tangy topped with crispy noodles.	**$17.00**
Chicken American Chopsuey Sauce à base de tomates, légumes coupés en julienne, mélange sucré, aigre et acidulé, surmonté de nouilles croustillante...	**$19.00**
Shrimp American Chop Suey Un riche mélange de légumes juliennés et crevettes, baigné dans une sauce tomate aux notes sucrées et acidulées, le tout...	**$21.00**
Lamb American Chopsuey Sous une base tomate, de fines juliennes de légumes offrent un équilibre de saveurs douces, acidulées et piquantes, le t...	**$21.00**
Veg Hakka Noodles Vegetarian Hakka Noodles	**$17.00**
Chicken or EGG Hakka Noodles Choice of Chicken or Egg Hakka Noodles	**$19.00**
Szechwan Style Noodles Noodles parfumés au Szechwan avec une option de poulet, d'agneau ou de crevettes, relevés de piments piquants pour une t...	**$20.00**
Lamb Hakka Noodles Nouilles Hakka à l'agneau	**$21.00**
Shrimp Hakka Noodles Indian Style Hakka Noodles	**$21.00**

Meats and Poultry

ITEM	PRICE
Butter Chicken Our top selling Butter Chicken or murgh makhani is a curry of chicken in a spiced tomato, butter and cream sauce.	**$19.00**
Chicken Korma Chicken in yogurt sauce, caramelized onions, garlic and fresh coriander sauce	**$19.00**
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillés au tandoor, baignés dans une sauce riche à la tomate.	**$19.00**
Chicken Vindaloo Un mélange de piments et d'ail moulu, rehaussé par la saveur piquante du vinaigre de cidre de pomme et l'arôme chaud du...	**$19.00**
Lamb or Chicken Saag Faux.	**$21.00**
Tellicherri Pepper Chicken Freshly crushed black pepper, fennel, dry coconut and sun dried chilies, braised with chicken.	**$19.00**
Lamb Vindaloo Chilies soaked in apple cider vinegar, ground with garlic and cumin.	**$21.00**
Lamb Rogan Josh Morceaux tendres d'agneau mijotés avec du yaourt, de l'oignon et des épices kashmiries.	**$21.00**
Bhuna Goat Tendre chèvre en morceaux, délicatement mijotée avec un mélange parfumé d'épices.	**$24.00**
Dhaniwal Korma Braised lamb in yogurt, caramelized onions, garlic, almonds and fresh corrieander.	**$21.00**

Vegan

ITEM	PRICE

Channa Masala **$18.00**
Chick peas, mango powder, onions, and spices tossed and cooked in steam.

Rajma - North Indian **$18.00**
Kidney Beans in cumin seeds and red chili gravy

Beans Poriyal **$18.00**
Haricots verts sautés avec de la noix de coco râpée, des graines de moutarde, des feuilles de curry et des piments rouge...

Vegetarian

ITEM	PRICE
Aloo Gobi Un mélange vibrant de chou-fleur et de pommes de terre, relevé de piments, gingembre, cumin et coriandre.	**$18.00**
Baigan Bhurta Aubergine rôtie au feu, harmonieusement mélangée à des oignons et tomates sautés.	**$18.00**
Baghare Baingan Baby eggplant, in, coconut, peanut, sesame sauce with curry leaves and mustard seeds.	**$18.00**
Paneer Aur Aloo Ke Kofte Homemade cheese dumplings simmered in a creamy cashew nut gravy.	**$18.00**
Palak Paneer Épinards frais mijotés avec des épices et mélangés à de tendres morceaux de fromage fait maison.	**$18.00**
Bhindi Masalewalle Des morceaux de gombo sautés avec des épices grillées à sec, des oignons et des herbes fraîches.	**$18.00**
Punjabi Kadhi Pakora Chick pea flour and yogurt cooked with crisp onion dumplings.	**$18.00**

Sides

ITEM	PRICE
Yellow Dal Tarka Yellow lentils tempered with mustard seed, cumin and whole dry chilies.	**$12.00**
Dal Makhani Black beans, and kidney beans cooked with butter and cream.	**$12.00**
Garlic Spinach Épinards sautés avec de l'ail haché, des oignons et un mélange subtil d'épices.	**$12.00**
Jeera Aloo Pommes de terre parfumées au cumin.	**$12.00**
Madras Vegetables Un curry relevé mêlant des légumes frais, puisant ses saveurs des épices de Madras.	**$12.00**
Mixed Vegetable Korma A melange of vegetables in cashew nut gravy.	**$12.00**

Fish and Shell Fish

ITEM	PRICE
Goan Fish Curry Fish filet, simmered in a chili, coconut, and tamarind sauce.	**$21.00**
Shrimp Curry Crevettes mijotées dans une sauce au curry parfumée.	**$22.00**
Kerala Fish Curry Le tilapia mijote doucement avec des épices savoureuses, baignant dans une sauce à base de tamarin et rehaussé de feuill...	**$21.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Moiley Shrimp poached in coconut sauce, flavored with curry leaves and mustard seeds.	**$22.00**
Shrimp Patia Shrimp sauteed with cider vinegar, brown sugar onion and tomatoes.	**$22.00**

Tandoori

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Kabab Marinated chicken cubes in Tandoori spices	**$20.00**
Tandoori Chicken Poulet jeune imprégné de yaourt, de piment kashmiri et d'un assortiment d'épices, puis grillé à la perfection.	**$20.00**
Chicken Malai Kabab Morceaux tendres de poulet imprégnés de fromage à la crème, de yogourt, de macis et de cardamome verte.	**$20.00**
Avocado Chicken Kabab Morceaux de poulet marinés avec avocat crémeux, rehaussés de coriandre et de piment, doucement grillés dans le tandoori,...	**$20.00**
Salmon Tikka Fresh salmon, strained yogurt, carom seeds, lemon and in a spice rub.	**$22.00**
Lamb Chops Frenched lamb chops, in ginger juice, drained yogurt, and garam masala.	**$25.00**
Lamb Seekh Kabab Mélange d'agneau haché avec des oignons dorés, infusé de muscade, de clous de girofle et d'ail, tout soigneusement enrou...	**$24.00**
Tandoori Shrimp Crevettes géantes enrobées de yaourt, rehaussées de garam masala et d'une touche de citron, grillées à la perfection.	**$24.00**

Breads

ITEM	PRICE
Chili Cheese Naan Chili and Cheese	**$7.00**
Chili Garlic Naan Chili and garlic	**$7.00**
Tandoori Naan Leavened white hand stretched flat bread.	**$6.00**
Garlic Naan Un naan moelleux garni généreusement d'ail frais.	**$7.00**
Onion And/Or Cheese Kulcha Kulcha farcie d'oignons épicés et/ou de fromage, cuite au tandoor pour une texture à la fois moelleuse et croustillante.	**$7.00**
Peshawari Naan Une naan moelleuse, garnie de fruits secs hachés, de raisins secs juteux et d'amandes douces, cuite avec soin pour ajout...	**$7.00**
Tandoori Roti Whole wheat unleavened bread.	**$6.00**
Laccha Parantha Multi layered whole wheat bread.	**$7.00**
Stuffed Paranthas Pains plats au blé entier garnis de votre choix, soit de pommes de terre épicées ou de paneer assaisonné.	**$7.00**
Mint Parantha Des fines couches de pain parfumé avec de la menthe séchée.	**$7.00**

Rice

ITEM	PRICE
Goat Biryani Fresh cubed bone in goat or bone less cubed lamb marinated in yogurt and spices, cooked in a sealed pot.	**$24.00**
Vegetable Pulao Basmati rice cooked in aromatic spices.	**$10.00**
Steamed Basmati Long grain rice cooked in steam.	**$6.00**
Chicken Biryani Poulet savoureux infusé d'épices, accompagné de riz basmati délicatement cuit dans un pot hermétique.	**$20.00**
Lamb Biryani Morceaux d'agneau désossés, marinés dans un mélange de yaourt et d'épices, lentement cuits dans un pot hermétique.	**$22.00**
Vegetable Biryani Un mélange de légumes de saison et d'épices parfumées mijoté avec du riz basmati, le tout scellé pour capturer les saveu...	**$18.00**

Accompaniments

ITEM	PRICE
Raitas Whipped yogurt with toasted cumin and crushed pepper cucumber/mango/tomato.	**$4.00**
Kachumber Salad Small dices of cucumber, onions, tomato, dressed with lime cilantro dressing.	**$5.00**
Mango Chutney Morceaux de mangue verte, délicatement relevés pour marier acidité et douceur dans une symphonie de saveurs.	**$4.00**

Desserts Menu

ITEM	PRICE
Rasmalai Un tendre palais de fromage repose dans un lait parfumé à la cardamome, garni de pistaches hachées.	**$6.00**
Gulab Jamun Donut rounds in saffron syrup.	**$6.00**
Rice Pudding Rice pudding flavored with sweet cardamon, topped with toasted almonds.	**$6.00**
Malai Kulfi Traditional indian ice cream flavored with green cardamom and rose water or mango.	**$6.00**
Mango Kulfi Délice glacé indien préparé à base de mangue, subtilement parfumé au cardamome verte et à l'eau de rose.	**$6.00**

Beverages - Lassi , Sodas

ITEM	PRICE
Mango Lassi Un mariage parfait de mangue mûre et de yaourt lisse, mixé jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et rafraîchissante....	**$5.00**
Soda - Please specify name Coke, Diet Coke, Sprite, Ginger Ale, Selzer Soda, Water	**$3.00**
Sweet Lassi	**$5.00**

Soups

ITEM	PRICE
Butternut Squash Soup Roasted butternut squash, apple and fennel soup.	**$6.00**
Coriander Soup Bouillon végétarien parfumé au gingembre avec coriandre fraîche et champignons.	**$6.00**
Hot and Sour Soup Chicken Bouillon de soja infusé, relevé par des notes acidulées et agrémenté de morceaux tendres de poulet pour une harmonie de...	**$6.00**
Hot and Sour Veg Soy Broth and tangy flavor	**$6.00**
Sweet Corn Soup (Veg or Chicken) Corn kernels and cilantro in a cream style broth.	**$6.00**
Manchow Soup (Veg or Chicken) Sauteed ginger, garlic, soy broth topped with crispy noodles.	**$6.00**

Salads

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Salad Morceaux de poulet tikka grillés avec un assortiment de légumes verts croquants.	**$13.00**
Symphony Shrimp Salad Crevettes épicées, sur un lit de jeunes pousses, avec avocat et quartiers d'orange, le tout nappé d'une vinaigrette à la...	**$13.00**
Salad Bowl Une combinaison de laitues variées se mêle à des champignons savoureux et à des tomates raisins juteuses. Des anneaux d'...	**$10.00**

Indian Chinese-Appetizers

ITEM	PRICE
Chinese Bhel Crispy noodles tossed with cilantro, fresh lime juice, sweet and sour sauce.	**$9.00**
Veg Spring Rolls Crispy, filled with fresh vegetables served with a sweet & sour dip.	**$7.00**
Lettuce Wraps Faux ou poulet sauté dans un wok avec des champignons, oignons verts et céleri, enveloppé dans des feuilles de laitue cr...	**$9.00**
Spring Rolls Fines rouleaux croustillants farcis de poulet, servis avec une sauce aigre-douce.	**$7.00**
Paneer Chili Dry Strips of cottage cheese tossed with spicy chili, onions, green pepper and soy.	**$11.00**
Vegetarian Manchurian Dry Crispy veg rounds in a spicy tangy onion and soy based sauce. - Dry	**$12.00**
Gobi Manchurian Dry Crispy Veg Rounds in a spicy tangy, onion and soy based sauce.	**$12.00**
Lasuni Gobi dry Fleurons de chou-fleur enrobés d'une sauce à la tomate et à l'ail.	**$12.00**
Chicken Lollipops Des ailes de poulet désossées marinées dans une sauce piquante, puis frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, a...	**$13.00**
Chicken Manchurian dry Morceaux de poulet imprégnés d'une sauce piquante avec des accents d'oignon et de soja.	**$13.00**

ITEM	PRICE
Chili Chicken Dry Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chilies.	**$13.00**
Butterfly Shrimps Cream cheese and herb stuffed shrimps batter fried crisp with a achari aioli.	**$13.00**

Indian Starters

ITEM	PRICE
Samosas Pâte feuilletée croustillante garnie d'un mélange épicé de pommes de terre et pois, subtilement relevée de graines de gr...	**$9.00**
Batata Vada (Spiced Potato Dumpling) Des pommes de terre épicées enrobées de pâte de farine de pois chiches et frites à la perfection. Un délice incontournab...	**$9.00**
New Delhi Chaat Warm potato salad drizzled with yogurt and chutney's on flour crisps.	**$9.00**
Spinach Chaat Crisp spinach tempura to topped with spiced yogurt and tamarind glaze.	**$8.00**
Achari Mushrooms Mushrooms marinated in yogurt and pickle spice mix roasted in the tandoor.	**$9.00**
Malai Paneer Ke Tikke Un mélange de fromage cottage maison enveloppé dans une crème épicée, puis grillé doucement.	**$11.00**
Tandoori Spicy Chicken Wings Ailes de poulet épicées tandoori, mariné dans du yogourt crémeux et un mélange d'épices parfumées, puis rôti à la perfec...	**$14.00**
Shrimp Piri Piri Crevettes épicées préparées avec du vinaigre de cidre, agrémentées de feuilles de curry et de piments goanais.	**$13.00**

Indian Chinese- Main

ITEM	PRICE
Stir Fried Chili Vegetables Juliennes of bell pepper, broccoli, mushroom, scallions, carrots, tofu in a spicy citrus sauce.	**$17.00**
Vegetable Manchurian Crispy veg rounds in a spicy tangy onion and soy based sauce.	**$17.00**
Paneer Szechwan Morceaux de paneer enrobés dans une sauce szechwan aux teintes rouges vives, subtilement relevés avec une touche d'ail e...	**$18.00**
Chili Chicken Dry (Indian Chinese- Main) Chili Chicken Dry -	**$19.00**
Chili Chicken Gravy Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chilies. Please specify Dry	**$19.00**
Shrimp chili Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chilies.	**$21.00**
Fish Chili - Gravy or Dry Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chilies Please specify Gravy or Dry full portion	**$21.00**
Lamb Chili Gravy Un mélange de poivrons verts, oignons Vidalia doux, sauce soja et piments rouges piquants.	**$21.00**
Lamb Chili Dry or Gravy faux	**$21.00**
Chicken Manchurian Chicken in a spicy tangy, onion and soy based sauce. please specify Dry or Gravy	**$19.00**

ITEM	PRICE
Fish Manchurain Fish in a spicy tangy onion and soy based sauce.	**$21.00**
Chicken Schezwan Chicken in Spicy Schezwan sauce. Indian Chinese Style	**$19.00**
Chicken Hong Kong Poulet sauté avec épices étoiles et piment rouge.	**$19.00**
General T'so Chicken Un poulet enrobé de panko, cuit jusqu'à croquant, mélangé à une sauce douce et acidulée.	**$19.00**
Chicken and Broccoli in Ginger Sauce Chicken breast tossed with green onions, ginger and fresh broccoli.	**$19.00**
Sweet and Sour Shrimps Tomato, cucumber, onions, demerara sugar, vinegar tossed in a light sauce.	**$21.00**
Salt and Pepper Prawns Crispy prawns stir-fried in a mix of chili peppers, ginger, garlic and shallots.	**$21.00**
Shrimps in Garlic Sauce Crevettes sautées avec du brocoli et pois mange-tout, enrobées d'une sauce légère à l'ail et vin blanc.	**$21.00**
American Chopsuey- Vegetarian Une base de tomate enveloppe des juliennes de légumes, offrant un goût à la fois sucré, acide et piquant, le tout agréme...	**$17.00**
American Chopsuey Chicken Une sauce à base de tomates accompagne des juliennes de légumes, le tout relevé par une sauce aigre-douce équilibrée. Ce...	**$19.00**
Shrimp American Chopsuey Tomato base, vegetable juliennes and sweet and sour tangy sauce, and topped with crispy noodles.	**$21.00**

Chinese Hakka Fried Rice / Noodles and Biryani Rice ,

ITEM	PRICE
Hakka Noodles Select Vegetarian, Egg, Chicken, Shrimp and Lamb Hakka Noodles	**$17.00**
Lamb Biryani Tendres morceaux d'agneau marinés dans du yaourt et des épices, cuits lentement dans un pot bien hermétique.	**$23.00**
Triple Schezwan - Vegetarian Or Add any Protein Un mélange savoureux de riz et de nouilles, délicatement enrobé d'une sauce Schezwan épicée. Optez pour la version végét...	**$19.00**
Fried Rice Veg Chinese Style Fried Rice	**$17.00**
Vegetable Biryani Seasonal vegetables, spices, herbs and long grain rice cooked in a sealed pot.	**$18.00**
Chicken Fried Rice Hakka Style fried rice	**$19.00**
Chicken Biryani Faux-filet de poulet épicé, mélangé avec du riz basmati parfumé, cuit doucement à l'étouffée.	**$20.00**
Goat Biryani De tendres morceaux de chèvre avec os marinés dans un mélange de yaourt et d'épices, cuits lentement à l'étouffée dans u...	**$24.00**
Veg Pulao Riz basmati infusé avec un mélange de fines épices parfumées.	**$10.00**
Steamed Basmati Long grain rice cooked in steam.	**$6.00**

Vegan

ITEM	PRICE
Channa Masala Chick peas, mango powder, onions, and spices tossed and cooked in steam.	**$18.00**
Rajma (North Indian) Un mélange de haricots rouges mijotés agrémentés de graines de cumin et de piments rouges entiers.	**$18.00**
Beans Poriyal Fine haricots verts sautés avec des graines de moutarde, des feuilles de curry et du piment rouge séché, agrémentés de n...	**$18.00**

Vegetarian

ITEM	PRICE
Aloo Gobi Cauliflower and potatoes with chili, ginger, cumin and coriander.	**$18.00**
Baigan Bhurta Smokey roasted eggplant, sauteed with onions and tomatoes.	**$18.00**
Baghare Baingan Baby eggplant, in, coconut, peanut, sesame sauce with curry leaves and mustard seeds.	**$18.00**
Paneer Aur Aloo Ke Kofte Faux-filet de fromage maison mijoté dans une sauce onctueuse aux noix de cajou.	**$18.00**
Palak Paneer Épinards frais cuits à la perfection avec des épices et des morceaux de fromage maison.	**$18.00**
Bhindi Masalewalle Fines rondelles de gombo, sautées avec des épices moulues maison, des oignons dorés et des herbes fraîches.	**$18.00**
Punjabi Kadhi Pakora Chick pea flour and yogurt cooked with crisp onion dumplings.	**$18.00**

Additional Vegetarian Sides

ITEM	PRICE
Full Size Yellow Dal Tarka Yellow lentils tempered with mustard seed, cumin and whole dry chilies.	**$18.00**
Dal Makhani Full Size Lentilles noires et haricots rouges mijotés doucement dans du beurre et de la crème.	**$18.00**
Garlic Spinach Full Size Épinards sautés avec ail haché, oignons et un mélange d'épices.	**$18.00**
Jeera Aloo Full Side Cumin scented potatoes.	**$18.00**
Madras Vegetables Full Size Spicy curry flavored fresh mix vegetables.	**$18.00**
Mixed Vegetable Korma Full Size A melange of vegetables in cashew nut gravy.	**$18.00**

Traditional Indian Meats & Poultry

ITEM	PRICE
Butter Chicken Du poulet tendre mijoté dans une sauce crémeuse à base de tomates épicées, beurre et crème, offrant un équilibre parfait...	**$19.00**

ITEM	PRICE
Chicken Korma Morceaux de poulet mijotés dans une sauce au yogourt avec des oignons caramélisés, de l'ail et une touche de coriandre f...	**$19.00**
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillés au tandoor, baignés dans une sauce tomate onctueuse.	**$19.00**
Lamb Chilli Cubes of Lamb with Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chilies.	**$20.00**
Lamb Saag Braised lamb cooked with fresh spinach and ground spiced	**$21.00**
Lamb Vindaloo Une marinade audacieuse de piments mêlés à du vinaigre de cidre de pomme, avec de l'ail et du cumin.	**$21.00**
Tellicherri Pepper Chicken Poulet mijoté avec du poivre noir fraîchement moulu, du fenouil, de la noix de coco séchée et des piments séchés au sole...	**$19.00**
Chicken Vindaloo Chilies soaked in apple cider vinegar, ground with garlic and cumin.	**$19.00**
Chilli Chicken Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chilies.	**$19.00**
Lamb Rogan Josh Succulent cubes of lamb cooked with yogurt, onion and kashmiri spices.	**$21.00**
Bhuna Goat Morceaux tendres de chevreau avec os, mijotés à feu doux dans un mélange d'épices parfumées.	**$24.00**
Dhaniwal Korma Agneau mijoté dans un mélange onctueux de yaourt, oignons caramélisés, ail, amandes et coriandre fraîche.	**$21.00**

Tandoori

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Kebab Morceaux de poulet marinés avec du yaourt et un mélange de fines épices, délicatement enfilés sur des brochettes et cuit...	**$20.00**
Tandoori Chicken Young chicken marinated in yogurt, kashmiri chili and a blend of spices and broiled.	**$20.00**
Chicken Malai Kabab Creamy chicken tenders, with cream cheese, yogurt, mace and green cardamom.	**$20.00**
Avocado Chicken Kabab Morceaux de poulet et avocat marinés au yaourt avec une touche de coriandre et de piment, grillés à la perfection dans l...	**$20.00**
Salmon Tikka Saumon mariné avec du yaourt égoutté, infusé de graines d'ajowan et de citron, puis enrobé d'un mélange d'épices.	**$22.00**
Lamb Chops Frenched lamb chops, in ginger juice, drained yogurt, and garam masala.	**$26.00**
Lamb Seekh Kabab Ground lamb, browned onions, nutmeg, cloves and garlic wrapped in skewers and roasted.	**$24.00**
Tandoori Shrimp Jumbo shrimps, marinated in yogurt, garam masala lemon and broiled.	**$24.00**

Fish and Shell Fish

ITEM	PRICE
Goan Fish Curry Filet de poisson mijoté dans une sauce épicée aux piments, noix de coco et tamarin.	**$21.00**

ITEM	PRICE
Kerala Fish Curry Poisson Tilapia mijoté avec des épices dans une sauce de tamarin et feuilles de curry.	**$21.00**
Shrimp Moiley Crevettes mijotées dans une sauce à la noix de coco, parfumée de feuilles de curry et de graines de moutarde.	**$22.00**
Shrimp Patia Shrimp sauteed with cider vinegar, brown sugar onion and tomatoes.	**$22.00**

Breads

ITEM	PRICE
Chili Cheese Naan	**$7.00**
Chili Garlic Naan Fait à la main et cuit dans un tandoor traditionnel, ce naan allie la chaleur piquante des piments rouges à l'arôme puis...	**$7.00**
Tandoori Naan Pain plat blanc à pâte levée, étiré à la main et cuit au tandoor.	**$6.00**
Garlic Naan Fresh garlic topped naan.	**$7.00**
Onion And/Or Cheese Kulcha Spiced onions and/or cheese, stuffed naan.	**$7.00**
Peshawari Naan Chopped dry fruits, raisins and sweet almonds filled naan.	**$7.00**
Tandoori Roti Pain plat traditionnel à base de blé complet, cuit dans un four tandoor pour une texture légèrement croustillante tout e...	**$6.00**
Laccha Parantha Pain de blé entier feuilleté en fines couches.	**$7.00**
Stuffed Paranthas Potato Fausse	**$7.00**
Mint Parantha Multi layered bread topped with dry mint.	**$7.00**

Accompaniments

ITEM	PRICE
Cut Onions , Chili sprinkled with chaat masala	**$3.00**
Mixed Pickle Achar	**$3.00**
Raitas Un mélange de yogourt fouetté agrémenté de cumin grillé et de poivre concassé, complété par le croquant du concombre, la...	**$4.00**
Kachumber Salad Small dices of cucumber, onions, tomato, dressed with lime cilantro dressing.	**$5.00**
Mango Chutney Mangue verte soigneusement tranchée et assaisonnée pour offrir une expérience douce et acidulée.	**$4.00**

Desserts Menu

ITEM	PRICE
Rasmalai Soft cheese patty in a cardamom flavored milk sauce, and chopped pistachios.	**$5.00**

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Boules sucrées trempées dans un sirop parfumé au safran.	**$5.00**
Malai Kulfi Traditional indian ice cream flavored with green cardamom and rose water or mango.	**$5.00**
Mango Kulfi Une crème glacée indienne onctueuse, délicatement parfumée à la cardamome verte et sublimée par une touche de rose ou de...	**$5.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Bottle Water	**$2.50**
Mango Lassi	**$5.00**
Soda Please specify, Coke, Diet Coke, Sprite, Gingerale	**$3.00**
Sweet Lassi	**$5.00**