



Spice Symphony

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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 false	\$12.00
Lamb false	\$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
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 chillies.	\$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 feuell...	\$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
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 Poirtrine 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
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

ITEM	PRICE
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 Chick peas, mango powder, onions, and spices tossed and cooked in steam.	\$18.00
Rajma - North Indian Kidney Beans in cumin seeds and red chili gravy	\$18.00
Beans Poriyal Haricots verts sautés avec de la noix de coco râpée, des graines de moutarde, des feuilles de curry et des piments rouge...	\$18.00

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 chillies.	\$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 feuil...	\$21.00
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

ITEM	PRICE
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 false	\$3.00
Sweet Lassi	\$5.00

Soups

ITEM	PRICE
Butternut Squash Soup Roasted butternut squash, apple and fennel soup.	\$6.00

ITEM	PRICE
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
Chili Chicken Dry Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chillies.	\$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 incontournable...	\$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) false	\$19.00
Chili Chicken Gravy Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chillies. Please specify Dry	\$19.00
Shrimp chili Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chillies.	\$21.00
Fish Chili - Gravy or Dry Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chillies 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 false	\$19.00
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

ITEM	PRICE
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 agrème...	\$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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
Lamb Chilli Cubes of Lamb with Green peppers, vidalia onions, soy and fiery red chillies.	\$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 chillies.	\$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
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

ITEM	PRICE
Shrimp Patia	\$22.00
Shrimp sauteed with cider vinegar, brown sugar onion and tomatoes.	

Breads

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

Accompaniments

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

Desserts Menu

ITEM	PRICE
Rasmalai	\$5.00
Soft cheese patty in a cardamom flavored milk sauce, and chopped pistachios.	
Gulab Jamun	\$5.00
Boules sucrées trempées dans un sirop parfumé au safran.	
Malai Kulfi	\$5.00
Traditional indian ice cream flavored with green cardamom and rose water or mango.	

ITEM	PRICE
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 false	\$2.50
Mango Lassi	\$5.00
Soda false	\$3.00
Sweet Lassi	\$5.00