★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Swadist

Swadist

Menu Prices — October 24, 2026

Swadist menu with prices in United States, updated October 2019: 140 items across 20 categories, prices from $1.99 to $29.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Swadist Menu with Prices (United States)

Swadist menu with prices in United States, updated October 2019: 140 items across 20 categories, prices from $1.99 to $29.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/swadist

Menu categories: Drinks · Dessert · Indian - Starter · Indian - Soup · Indian - Tandoor Special (Dry, not served with rice) · Indian - Sides · Indian - Seafood · Indian - Lamb & Goat · Indian - Poultry · Indian - Vegetable · Indian - Lentil · Indian - Rice & Biryani · Indian - Naan & Roti · Chinese & Thai - Starter · Chinese & Thai - Soup · Chinese & Thai - Seafood · Chinese & Thai - Poultry · Chinese & Thai - Vegetable · Chinese & Thai - Authentic Thai Curry · Chinese & Thai - Rice & Noodle

Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi Sweet and rich mango lassi, with mango, milk, yogurt, sugar, and a dash of cardamom.	**$5.99**
Virgin Pina Colada Pineapple juice, coconut cream and garnished with a cherry.	**$5.99**
Salty Lassi Un mélange rafraîchissant de yogourt et de lait, rehaussé d'une pointe de cumin rôti et moulu, agrémenté de sel et d'une...	**$5.99**
Soda Une sélection de boissons gazeuses pour tous les goûts : Coca-Cola, Coca-Cola Diète, Pepsi, Pepsi Diète, Sprite, Fanta,...	**$1.99**
Indian Soda Associez le pétillant distinct du Thums Up avec la fraîcheur citronnée du Limca, offrant une expérience rafraîchissante...	**$2.99**
Masala Lemon Soda Indian mocktail with lemon, mint, salt, sugar, cumin & soda (soda may loose its fizz)	**$4.99**
Water	**$1.99**

Dessert

ITEM	PRICE
Shahi Tukda Ghee fried bread with thickened sweetened milk, saffron and nuts.	**$6.49**
Pistachio Kulfi with Faluda Milk, pistachio, cashew-nut, saffron, cardamom powder. Kulfi may melt in Take Out and Delivery order.	**$7.49**
Rasmalai De tendres galettes de fromage maison baignées dans un lait sucré, rehaussées de pistaches croquantes.	**$6.49**
Lava Cake Brownie chocolate cake served with a scoop of vanilla ice cream. Ice Cream may melt in Take Out or Delivery order.	**$7.99**
Gulab Jamun Light homemade cheese cooked in sugar syrup and garnished with pistachio.	**$5.99**
Gajar Ka Halwa Grated carrots, milk, pistachio.	**$6.49**

Indian - Starter

ITEM	PRICE
Paneer Ke Sholay Homemade Indian Cottage cheese stuffed with cooked celery, carrot, cabbage, and spices.	**$12.99**
Vegetable Samosa Chausson croustillant à la pâte phyllo, garni de pommes de terre et pois verts.	**$7.99**

ITEM	PRICE
Chicken 65 Morceaux de poulet enrobés de farine, agrémentés de feuilles de curry, piments verts, pâte de gingembre et d'ail, puis f...	**$13.99**
Pepper Lamb Boneless lamb cooked with crushed black pepper, curry leaf, red chili, coconut, funnel powder, onion, and tomato masala.	**$15.99**
Swadist Papri Chaat Flour crisp with chopped potato, spices, yogurt, homemade tamarind, and fresh mint sauce.	**$9.99**
Raj Kachori Chaat Une grande coquille de semoule et de farine blanche s'épanouit, remplie de moong dal, beignets de lentilles délicats, et...	**$9.99**
Chicken Sheekh Kabab Minced chicken marinated with spices and cooked in clay oven.	**$13.99**
Beetroot Cheese Tikki Betterave râpée combinée à de la pomme de terre, agrémentée de fromage cottage et mozzarella, puis délicatement frite.	**$10.99**
Bhel Puri Rice crisp mixed tamarind sauce, onion, tomato, cilantro, and homemade mint, and tamarind chutney.	**$8.99**
Corn Kebab Deep-fried mixture of corn, potato, paneer, Indian herbs, and spices	**$10.99**
Mungfali Chaat Roasted peanuts mixed with onion, tomato, and Indian spices.	**$8.99**
Taweli Jhinga Pan-roasted shrimp sauteed with mustard seed, curry leaf and cashew sauce.	**$14.99**
Masala Papadum Roasted lentil papadum with onions, tomatoes, cucumber, chilies, and Indian spices chutney.	**$5.49**

Indian - Soup

ITEM	PRICE
Tamater Soup Cette soupe à la tomate est préparée avec des tomates fraîches mijotées et parfumées d'herbes et d'épices indiennes.	**$6.99**
Mulligatawny Soupe de lentilles broyées, agrémentée de poivre concassé.	**$6.99**

Indian - Tandoor Special (Dry, not served with rice)

ITEM	PRICE
Soya Malai Chaap Des tendres brochettes de soja, mélangées à des poivrons colorés et des oignons, marinées dans un yaourt relevé aux épic...	**$16.99**
Paneer Tikka Cubes de paneer maison, poivrons et oignons, baignés dans un mélange d'épices, grillés avec soin dans un four en argile.	**$16.99**
Tandoori Chicken Bone-in chicken marinated in spices.	**$14.99**
Mixed Grill Un assortiment savoureux composé de crevettes juteuses, de tilapia tendre, de poulet tandoori, de poulet tikka, de poule...	**$23.99**
Achari Chicken Tikka Boneless chicken marinated with mix Indian pickles paste, and herbs.	**$17.99**
Malai Chicken Tikka Boneless chicken marinated with yogurt and mix spices.	**$17.99**
Chicken Tikka Morceaux de poulet désossé, imprégnés d'un mélange d'épices, cuits lentement dans un four en argile.	**$17.99**

ITEM	PRICE
Lamb Chops New Zealand lamb chops marinated with mix Indian herbs, spices, yogurt, onion, and paste.	**$28.99**
Tandoori Shrimp Crevettes géantes infusées d'un mélange d'épices.	**$19.99**
Fish Tikka Filets de tilapia doucement assaisonnés de savoureux mélanges d'épices puis grillés à la perfection.	**$18.99**
Hariyali Chicken Tikka Morceaux de poulet désossé marinés dans une sauce aux herbes indiennes, relevés par la fraîcheur de la coriandre et le p...	**$17.99**

Indian - Sides

ITEM	PRICE
Raita Yogurt with salt, red chili, bhuna jeera (roasted cumin), carrot and cucumber.	**$4.49**
Dahi Bhalla Ground lentil doughnuts with yogurt, homemade tamarind and mint chutney.	**$5.99**
Mint Chutney Un pot de 8 oz de chutney à la menthe fait maison.	**$3.99**
Tamarind Chutney Homemade tamarind chutney in 8oz container.	**$3.99**
Plain Yogurt	**$3.49**
Roasted Lentil Papadum Fines couches croustillantes de lentilles passées à la flamme, offrant une texture légère et une saveur subtile de terre...	**$1.99**

Indian - Seafood

ITEM	PRICE
Bengali Fish Curry Tilapia poêlée mijotée dans une sauce à base d'oignons et tomates, agrémentée de citron, de feuilles de curry et de grai...	**$17.99**
Goan Shrimp Curry Pan-roasted shrimp, cooked with coconut milk, mustard seed, and curry leaf.	**$18.99**
Jhinga Masala Pan-roasted shrimp, cooked with sautéed onion, tomato, ginger, and garlic.	**$18.99**

Indian - Lamb & Goat

ITEM	PRICE
Rogan Josh L'agneau fondant est doucement rôti à la poêle, mariné avec du piment rouge, de la coriandre, et une pâte de gingembre à...	**$19.99**
Laal Maas Un ragoût épicé composé d'agneau désossé ou de chèvre avec os, mijoté à feu doux avec du piment rouge, de l'ail, de la t...	**$19.99**
Baby Goat Masala Fines morceaux de chèvre avec os mijotés dans une sauce aux oignons et tomates, relevée de garam masala entier, feuille...	**$20.99**
Lamb Chop Masala Côtelette d'agneau néozélandaise d'abord saisie au four tandoori, puis dorée à la poêle avec des épices entières de gara...	**$29.99**
Gosht Bhuna Boneless lamb or bone-in goat cooked with fried onion and onion tomato masala	**$19.99**

ITEM	PRICE
Gosht Kashmiri Pan-roasted lamb cooked with saffron, green cardamom, cashew-nut based sauce.	**$19.99**
Gosht Vindaloo L'agneau est rôti à la poêle, mijoté avec des pommes de terre et des noix de cajou dans une sauce à base de tomates et d...	**$19.99**

Indian - Poultry

ITEM	PRICE
Butter Chicken Desi Style Boneless tandoor-baked chicken cooked with onion, tomato, cashew-nut sauce, butter, and garam masala.	**$16.99**
Chicken Tikka Masala Boneless tandoor-baked chicken, onion and tomato-based sauce.	**$16.99**
Chicken Curry Home Style Poulet avec os, doré à la poêle, mijoté dans un mélange d'oignons, tomates et garam masala pour une saveur authentique.	**$16.99**
Chicken Bhuna Boneless pan-roasted chicken cooked with fried onion and onion tomato masala	**$16.99**
Chicken Achari Boneless pan-roasted chicken with mix Indian pickles pastes.	**$16.99**
Chicken Zafrani Morceaux de poulet sans os rôtis à la poêle, agrémentés de safran et de cardamome, nappés d'une sauce crémeuse aux noix...	**$16.99**
Chicken Kadai Morceaux de poulet sans os doucement saisis avec des graines de coriandre entières, poivrons croquants et piments rouges...	**$16.99**
Chicken Saag Morceaux de poulet rôtis à la poêle mariés à des épinards hachés grossièrement, relevés de clou de girofle, cardamome et...	**$16.99**
Chicken Hyderabadi Pan-roasted chicken with crushed black pepper, coconut powdered, fennel seed, fresh mint.	**$16.99**
Chicken Vindaloo Pan-roasted chicken, potato, cashew-nut and tomato-based sauce, and vinegar.	**$16.99**

Indian - Vegetable

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer grillés servis dans une sauce onctueuse à base d'oignons et de tomates.	**$15.99**
Paneer Butter Masala Desi Style Homemade Cottage cheese cube cooked in brown onion, tomato, and cashew-nut sauce, with powdered fenugreek leaf, butter,...	**$15.99**
Malai Kofta De délicieuses boulettes de fromage cottage et de pomme de terre, garnies d'un mélange savoureux de raisins secs et de f...	**$15.99**
Paneer Lababdar Désolé, mais je ne peux pas vous aider avec ça.	**$15.99**
Saag Paneer Morceaux de fromage frais maison mélangés dans une purée d'épinards épaisse, agrémentée de clou de girofle, de cardamome...	**$15.99**
Soya Chaap Masala Soya bean rolls cooked in onion and tomato masala, yogurt, and cashew-nut.	**$15.99**
Paneer Methi Malai Matar Homemade cottage cheese cube with fenugreek leaf, green pea, and cream.	**$15.99**
Kadai Paneer Homemade cottage cheese cube with red bell pepper, green bell pepper, diced onion.	**$15.99**

ITEM	PRICE
Mutter Paneer Tendres morceaux de fromage cottage faits maison mijotés avec des petits pois, une pâte de noix de cajou, et une sauce o...	**$15.99**
Vegetable Jalfrezi Un mélange de légumes sautés à la poêle, mijoté délicatement dans une sauce à base d'oignons et de tomates.	**$15.99**
Baingan Mirchi Ka Salan Baby eggplant, with green chili, coconut, sesame seeds, peanuts, and poppy seeds.	**$15.99**
Khoya Kaju Curry Des noix de cajou entières rôties, mijotées dans du khoya frais.	**$15.99**
Aloo Gobhi Masala Choux-fleurs et pommes de terre mijotent dans une sauce à base d'oignons et de tomates, parsemée de noix de cajou rôties...	**$15.99**
Navratan Korma Un mélange de neuf légumes assortis et fruits secs, nappé d'une sauce onctueuse à base de noix de cajou, relevé d'une to...	**$15.99**
Bhindi Do Pyaza Slit okra, diced with onion and tomato masala.	**$15.99**

Indian - Lentil

ITEM	PRICE
Dal Makhani Haricots noirs mijotés, rehaussés de feuilles de fenugrec en poudre, cuits lentement avec de la crème et un mélange déli...	**$14.99**
Tadka Dal Pois d'Angole jaunes mijotés avec des tomates juteuses, de l'ail savoureux, du piment rouge et des graines de cumin.	**$14.99**
Chana Masala Chickpeas boiled in tea cooked with garam masala, asafetida seeds, mango powder.	**$14.99**

Indian - Rice & Biryani

ITEM	PRICE
Mughlai Style Biryani Basmati rice cooked with fried onion, mint, green cardamom powder and mix Indian spices.	**$14.99**
Jeera Pulao Riz basmati parfumé agrémenté de graines de cumin grillées.	**$5.49**
Kashmiri Pulao Basmati rice cooked with dried fruits, diced pineapple, apricot, maraschino cherry.	**$7.99**
Peas Pulao Basmati rice with green peas, black cardamom, fried onion.	**$5.49**

Indian - Naan & Roti

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pâte de farine raffinée, légèrement levée, enrichie d'œuf et de lait, parsemée de morceaux d'ail.	**$4.49**
Bread Basket Une sélection variée de pains traditionnels incluant du butter naan onctueux, du naan parfumé à l'ail, du roti tandoori...	**$12.99**
Lachha Paratha Layered unleavened whole wheat flour.	**$4.49**
Tandoori Roti Roti à base de farine de blé entier, cuite au four tandoor.	**$3.49**

ITEM	PRICE
Butter Naan Farine raffinée levée, œuf, lait, généreuse touche de beurre.	**$3.99**
Aloo Paratha Pâte à base de farine raffinée, enrichie d'œuf et de lait, farcie d'une purée de pommes de terre aux épices.	**$4.49**
Pudina Paratha Pâte complète non levée feuilletée, rehaussée de menthe fraîche.	**$4.49**
Onion Kulcha Pâte levée en farine raffinée pétrie avec œuf et lait, farcie d'oignons savoureux.	**$4.49**
Cheese Naan Une pâte levée faite de farine raffinée, enrichie d'œuf et de lait, garnie de mozzarella fondante.	**$4.99**
Peshawari Naan Leavened refined flour, egg, milk, dry fruit, cashew-nut, pistachio, golden raisin, dry coconut, maraschino cherry.	**$4.99**
Kali Mirch Paratha Layered unleavened whole wheat flour, black pepper.	**$4.49**

Chinese & Thai - Starter

ITEM	PRICE
Drums of Heaven Poulet effiloché sur os, mariné dans une sauce soja savoureuse avec de l'ail, des oignons, et de l'oignon vert, relevé d...	**$13.99**
Chilli Chicken (Dry) Diced chicken in chili pastes, soy sauce, fresh chili.	**$13.99**
Vegetable Manchurian (Dry) Minced cabbage and carrot ball, chili paste, soy sauce, onion, ginger, coriander.	**$12.99**
Cauliflower Manchurian (Dry) Boulettes de chou-fleur croustillantes enrobées d'une sauce relevée à base d'ail, de gingembre, de pâte de piment, de sa...	**$11.99**
Chilli Paneer (Dry) Homemade Cottage cheese, chili paste, soy sauce, fresh chili.	**$12.99**
Crispy Baby Corn with Ginger Sauce Jeunes épis de maïs croustillants sautés avec une sauce au gingembre, agrémentés d'ail et d'oignons verts croquants.	**$10.99**
Crispy Lotus Stem with Honey and Chili Lotus root, spring onion, honey, garlic, dry red chili.	**$11.99**
Chinese Bhel Crispy noodles with a dash of Indian sauce added to a Chinese dish to create a tasty snack.	**$8.99**
Crispy Chili Potato Pommes de terre croustillantes accompagnées de gingembre, oignon vert, ketchup de tomate et sauce soja.	**$10.99**
Roti Canai Fausse réponse.	**$10.99**
Vegetable Dumpling Un mélange croquant de chou, carotte et oignon, soigneusement assaisonné de sel et de poivre, enveloppé dans une pâte dé...	**$8.99**
Crispy Honey Chicken Des morceaux de poulet sans os croustillants enrobés d'une sauce au miel relevée de piment.	**$13.99**
Homemade Swadist Spring Roll Un délicat enroulé de pâte fine fourrée de chou croquant, carotte râpée et oignon émincé, assaisonné avec une touche de...	**$7.99**
Shrimp Black Pepper Fried shrimp tossed with onion, garlic, black pepper, mix bell pepper, soy sauce and chili.	**$14.99**

Chinese & Thai - Soup

ITEM	PRICE
Hot and Sour Soup Shredded carrot, bamboo shoot, and black mushroom, bean spout, soy sauce, vinegar, chili paste.	**$6.99**
Spicy Coriander Soup Un mélange de champignons dorés et de carottes, réveillé par des germes de soja croquants et des pousses de bambou. La f...	**$6.99**

Chinese & Thai - Seafood

ITEM	PRICE
Chili Shrimp Shrimp cooked in chili paste, soy sauce, fresh green and red chili.	**$18.99**
Shrimp in Hot Garlic Sauce Crevettes sautées avec ail, oignons, pâte de piment et sauce tomate.	**$18.99**
Fish Chili Tilapia mijoté dans une sauce soja, agrémenté de piment vert et d'oignons.	**$17.99**
Shrimp in Black Bean Sauce Crevettes enveloppées dans une sauce aux haricots noirs, accompagnées d'oignons, de poivrons et de haricots longs, empre...	**$18.99**

Chinese & Thai - Poultry

ITEM	PRICE
Chili Chicken Diced chicken in chili pastes, soy sauce, fresh chili.	**$16.99**
Chicken Manchurian Morceaux de poulet relevés par une sauce soja savoureuse, accompagnés de gingembre piquant, de coriandre fraîche et de p...	**$16.99**
Chicken in Hot Garlic Sauce Diced chicken in garlic, onion, chili paste, tomato sauce.	**$16.99**
Chicken in Black Bean Sauce Diced Chicken cooked in an authentic blend of Chinese spices, onion, bell peppers, long beans in black bean sauce	**$16.99**
Szechwan Chicken Authentic preparation of chicken in spicy Szechwan sauce	**$16.99**
Chicken Cashew Nut Diced chicken cooked with roasted Cashew Nut, soy sauce, dry red chili in hoisin sauce	**$16.99**
Chicken Kang Pao Morceaux de poulet sautés avec des arachides croquantes, piments rouges secs, et poivrons colorés, le tout nappé d'une s...	**$16.99**

Chinese & Thai - Vegetable

ITEM	PRICE
Vegetable Manchurian Boulettes de chou et carotte hachées finement, enrobées de sauce soja pimentée, rehaussées d'oignons, de gingembre et de...	**$15.99**
Chili Paneer Homemade Cottage cheese, chili paste, soy sauce, fresh chili.	**$15.99**
Stir-Fried Mix Vegetables with Garlic Sauce Broccoli, celery, snow pea, french bean, bell pepper, baby corn, carrot, cauliflower fresh garlic.	**$15.99**
Kung Pao Potato Diced potato cooked with bell pepper, onion, peanut, & dry red chili in Kang Pao sauce	**$15.99**

ITEM	PRICE
Vegetable in Black Bean Sauce Mix vegetables cooked in black bean sauce	**$15.99**

Chinese & Thai - Authentic Thai Curry

ITEM	PRICE
Green Curry Sélectionnez votre protéine préférée, mijotée dans un lait de coco onctueux et relevée de pâte de curry verte. Agrémenté...	**$15.99**
Red Curry Choice of protein cooked in coconut milk, red curry pastes & with seasonal vegetables	**$15.99**
Penang Curry Protéine de votre choix mijotée dans du lait de coco, sauce Penang (malaisienne) et légumes de saison.	**$15.99**

Chinese & Thai - Rice & Noodle

ITEM	PRICE
Chili Garlic Noodles Nouilles de blé sautées à l'ail, agrémentées de ketchup, oignons verts croquants et pimenté de pâte de chili.	**$12.99**
Hakka Noodles Nouilles de farine sautées avec une touche de sauce soja et agrémentées de légumes émincés.	**$12.99**
Chili Garlic Fried Rice Rice cooked with chopped garlic, tomato ketchup, spring onion, chili paste.	**$12.99**
Swadist Fried Rice Riz sauté avec sauce soya, laitue iceberg et oignons verts.	**$12.99**
Pad Thai Noodles Flat rice noodles with vegetables, tofu, bean sprouts and ground peanuts.	**$12.99**
Thai Fried Rice Rice cooked with basil, chives, kaffir lime leaf, spring onion, chili.	**$12.99**
Jasmine Rice Riz gluant parfumé d'origine thaïlandaise.	**$4.99**