



Tamarind Savoring India

Tamarind Savoring India

Menu Prices — August 22, 2026

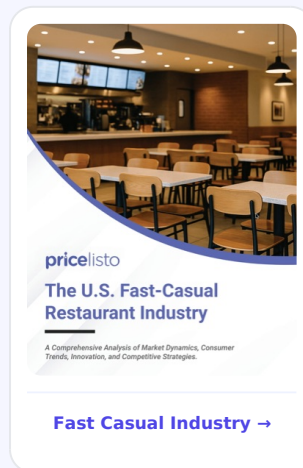
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Indian Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Un mélange rafraîchissant de mangue mûre et de yaourt crémeux, légèrement sucré pour agrémenter votre repas.	\$2.99
Madras Coffee false	\$2.99
Lassi Sweet Homemade whisked yogurt shake.	\$2.99
Lassi Salt Homemade whisked yogurt shake.	\$2.99
Masala Chai	\$2.99

Biryani Corner

ITEM	PRICE
Hyderabadi Chicken Dum Biryani (Biryani Corner) King of all biryanis. Hyderabadi dum biryani is an Indian chicken and basmati rice recipe that is cooked on dum over slo...	\$16.99
Paneer Biryani Basmati rice cooked with Indian cottage chaeese and fresh herbs, spices and cooked in a curry sauce. Served with raita.	\$15.99
Keema Biryani Riz basmati parfumé marié au tendre agneau haché, sublimé par une sélection d'épices et d'herbes fraîches.	\$17.99
Egg Biryani Riz basmati cuit avec des œufs durs, agrémenté d'herbes fraîches et d'épices aromatiques, mijoté dans une sauce au curry...	\$14.99
Lamb Biryani Riz basmati parfumé aux herbes fraîches et épices, accompagné de morceaux d'agneau mijotés à la perfection. Accompagné d...	\$17.99
Goat Biryani Du riz basmati parfumé marié à des morceaux tendres de chèvre, le tout mijoté avec un mélange harmonieux d'herbes et d'é...	\$17.99
Special Biryani (Chicken) Basmati rice cooked with fresh herbs, spices and simmer tender morsels of chicken. Served with raita.	\$16.99

Entrees - Special

ITEM	PRICE
Gongura Chicken Chilies break the sourness of gongura leaves in a rich green curry. A specialty from coastal Andhra Pradesh state. Serve...	\$14.99
Egg Kothu Parotta Morceaux de pain feuilleté (Parotta) mélangés avec des œufs, des oignons, des feuilles de curry et un mélange de savoure...	\$13.99
Chicken Kothu Parotta Made with shredded layered bread (Parotta), Chicken, onions, curry leaves and spices.	\$14.99
Karaikudi Mutton(Goat) Sukka Dry Morceaux de chèvre mijotés avec des épices exquises du sud de l'Inde, offrant une expérience savoureuse et sèche. Accomp...	\$15.99
Andhra Chicken Curry Faux-filet de poulet épicé infusé de saveurs authentiques d'Andhra, mijoté dans une sauce au curry vibrante. Ce plat mar...	\$15.99
Gongura Goat Chilies break the sourness of gongura leaves in a rich green curry. A specialty from coastal Andhra Pradesh state. Serve...	\$15.99
Kadai Goat The traditional exotic curry sauce prepared with onions, turmeric, coconut, poppy seeds, fresh herbs and chef's blend of...	\$15.99

ITEM	PRICE
Kadai lamb The traditional exotic curry sauce prepared with onions, turmeric, coconut, poppy seeds, fresh herbs and chef’s blend of...	\$15.99
Kadai Shrimp The traditional exotic curry sauce prepared with onions, turmeric, coconut, poppy seeds, fresh herbs and chef’s blend of...	\$16.99
Buna Goat A cooking process where the spices are fried first with the meat then added to cook in it’s own juices. Served with Basm...	\$15.99
Buna Lamb A cooking process where the spices are fried first with the meat then added to cook in it’s own juices. Served with Basm...	\$15.99
Butter Chicken Faux-filet de poulet mariné dans du yaourt et cuit au four tandoori, mijoté avec tomates et épices indiennes, le tout na...	\$15.99
Kadai Chicken The traditional exotic curry sauce prepared with onions, turmeric, coconut, poppy seeds, fresh herbs and chef’s blend of...	\$14.99
Buna Chicken A cooking process where the spices are fried first with the meat then added to cook in it’s own juices. Served with Basm...	\$15.99
Chicken Makhni Poulet Makhni : Tandoori de poulet mijoté doucement dans une sauce onctueuse aux tomates et épices aromatiques. Accompag...	\$14.99
Keema Mutter Agneau haché mijoté avec des épices délicates et des pois verts, accompagné de riz basmati parfumé. Veuillez indiquer vo...	\$15.99

Entrees - Non Vegetarian

ITEM	PRICE
Goan Fish Curry Fish cooked in traditional exotic curry sauce prepared with onions, turmeric, spices, fresh tomatoes, ginger, garlic, on...	\$15.99
Curry Chicken The traditional exotic curry sauce prepared with onions, turmeric, spices, fresh tomatoes, ginger, garlic, onions to fin...	\$14.99
Roganjosh Chicken A slow cooked meat with intense aromatic spices cooked in a creamy tomato curry sauce. Please mention needed spice level...	\$14.99
Koorma Chicken A moghalai delight, creamy sweet and spicy with the delicate flavor of a mild sauce prepared with onions, tomatoes, cash...	\$14.99
Vindaloo Goat Vindaloo is an extra spiced curry dish from the region of Goa. Cooked with tender goat pieces, potatoes, coconut, poppy...	\$15.99
Koorma Goat A moghalai delight, creamy sweet and spicy with the delicate flavor of a mild sauce prepared with onions, tomatoes, cash...	\$15.99
Koorma Lamb A moghalai delight, creamy sweet and spicy with the delicate flavor of a mild sauce prepared with onions, tomatoes, cash...	\$15.99
Koorma Shrimp A moghalai delight, creamy sweet and spicy with the delicate flavor of a mild sauce prepared with onions, tomatoes, cash...	\$16.99
Vindaloo Lamb Vindaloo is an extra spiced curry dish from the region of Goa. Cooked with boneless lamb, potatoes, coconut, poppy seeds...	\$15.99
Roganjosh Goat A slow cooked meat with intense aromatic spices cooked in a creamy tomato curry sauce. Please mention needed spice level...	\$15.99
Roganjosh Lamb A slow cooked meat with intense aromatic spices cooked in a creamy tomato curry sauce. Please mention needed spice level...	\$15.99
Curry Goat The traditional exotic curry sauce prepared with onions, turmeric, spices, fresh tomatoes, ginger, garlic, onions to fin...	\$15.99
Curry Lamb The traditional exotic curry sauce prepared with onions, turmeric, spices, fresh tomatoes, ginger, garlic, onions to fin...	\$15.99

ITEM	PRICE
Curry Shrimp The traditional exotic curry sauce prepared with onions, turmeric, spices, fresh tomatoes, ginger, garlic, onions to fin...	\$16.99
Chettinad Goat Authentic spicy curry cooked with coconut milk and traditional south Indian grounded masala. Served with Basmati Rice. S...	\$15.99
Chettinad Lamb Authentic spicy curry cooked with coconut milk and traditional south Indian grounded masala. Served with Basmati Rice. S...	\$15.99
Chettinad Shrimp Authentic spicy curry cooked with coconut milk and traditional south Indian grounded masala. Served with Basmati Rice. S...	\$16.99
Goat Tikka Masala Meat marinated with yogurt and spices, cooked in Tandoor Oven, and simmered in onions, bell pepper tomatoes and Cream. S...	\$15.99
Lamb Tikka Masala Agneau imprégné de yaourt et d'épices, puis grillé au four tandoor pour une touche de fumée. Il mijote ensuite avec oign...	\$15.99
Pepper Fry Goat A spicy dish made with black pepper spices, curry leaves semi dry simmered in onions. Spicy. Served with Basmati Rice. P...	\$15.99
Pepper Fry Lamb A spicy dish made with black pepper spices, curry leaves semi dry simmered in onions. Spicy. Served with Basmati Rice. P...	\$15.99
Pepper Fry Shrimp A spicy dish made with black pepper spices, curry leaves semi dry simmered in onions. Spicy. Served with Basmati Rice. P...	\$16.99
Egg Curry A traditional exotic curry sauce prepared with eggs, onions, turmeric, spices, fresh tomatoes, ginger garlic, onions to...	\$13.99
Chettinadu Chicken Authentic spicy curry cooked with coconut milk and traditional south Indian grounded masala. Served with Basmati Rice. S...	\$15.99
Chicken Tikka Masala Poulet mariné dans du yogourt et des épices, grillé dans un four tandoor, ensuite mijoté avec des oignons, poivrons, tom...	\$15.99
Saag (Spinach) A traditional north Indian dish of long-cooked spinach and spices with cream. Served with Basmati Rice. Please mention n...	\$14.99
Pepper Fry Chicken A spicy dish made with black pepper spices, curry leaves semi dry simmered in onions. Spicy. Served with Basmati Rice. P...	\$14.99
Vindaloo Chicken Vindaloo is an extra spiced curry dish from the region of Goa. Cooked with chicken, potatoes, coconut, poppy seeds, and...	\$14.99

Entrees - Vegetarian

ITEM	PRICE
Baingan Bartha (Eggplant) Eggplant roasted in tandoor and pureed cooked with fresh tomatoes, green peas, onions and spices. Served with basmati ri...	\$13.99
Malai Kofta Dumplings faits maison, garnis de fromage cottage, chou-fleur, carottes, noix de cajou, raisins secs, pommes de terre et...	\$14.99
Saag (Plain) Épinards mijotés avec un mélange d'épices, agrémentés d'oignons frais, de gingembre et d'ail. Accompagné de riz basmati....	\$12.99
Navratan Korma Un mélange coloré de légumes mijotés avec des noix de cajou croquantes et des raisins secs dans une sauce crémeuse parfu...	\$13.99
Chilli Parotta Tranches croustillantes de pain Parotta mélangées à des légumes croquants et arrosées de sauces épicées. Accompagné de r...	\$12.99
Veg Kothu Parotta Made with shredded layered bread (Parotta), vegetables, onions, curry leaves and spices.	\$13.99
Paneer Chettinadu Authentic South Indian spicy gravy made with Paneer (Cottage Cheese), spices, coconut milk and pepper. Served with Basma...	\$14.99

ITEM	PRICE
Paneer Butter Masala Carrés de fromage cottage maison mijotés dans une sauce aux oignons, tomates et crème, accompagnés de riz Basmati.	\$14.99
Bhindi Masala Vegan and spicy. This dish originated from southern part of India is a rich onion, tomato based curry cooked with Bindi...	\$13.99
Saag Aloo Spinach cooked with Potato, and blend of spices and fresh onions, ginger, and garlic. Served with Basmati Rice. Please m...	\$12.99
Saag Channa (ChickPea) Épinards mijotés avec pois chiches, mêlés à un assortiment d'épices, d'oignons frais, de gingembre et d'ail. Accompagné...	\$12.99
Saag Paneer Spinach cooked with Paneer (Indian Cottage Cheese), and blend of spices and fresh onions, ginger, and garlic. Served wi...	\$13.99
Channa Masala Pois chiches mijotés avec un doux mélange d'épices, tomates fraîches, oignons, gingembre et ail. Accompagné de riz basma...	\$12.99
Dal Fry Lentilles jaunes mijotées avec des épices parfumées, piment vert, cumin et oignons. Plat végétalien. Veuillez indiquer l...	\$12.99
Aloo Gobi Masala Pommes de terre et fleurons de chou-fleur sautés avec des tomates fraîches, graines de cumin, oignons verts, gingembre e...	\$13.99
Mutter Paneer Petits pois et paneer maison mijotés dans des herbes et épices, enveloppés d'une sauce tomate onctueuse. Indiquez le niv...	\$14.99
Paneer Tikka Masala Dés de paneer maison mijotés avec des oignons, poivrons et tomates dans une sauce crémeuse. Accompagné de riz Basmati. l...	\$14.99
Vegetable Chettinadu Savoureux plat du sud de l'Inde, ce curry épicé réunit des légumes mijotés dans une sauce parfumée aux épices, au lait d...	\$13.99
Kadai Okra The traditional exotic curry sauce prepared with bindi tossed with sliced green and red capsicum and finished in a sauce...	\$13.99
Kadai Paneer The traditional exotic curry sauce prepared with homemade cottage cheese tossed with sliced green and red capsicum and f...	\$14.99

Starters - Non-Vegetarian

ITEM	PRICE
Chicken 65 Morceaux de poulet désossés, marinés dans un mélange d'épices indiennes et frits à la perfection. Un classique des casse...	\$9.99
Chicken Lollipop Morceaux de poulet marinés, délicatement cuits et sautés avec un mélange de fines herbes et épices pour une saveur irrés...	\$10.99
Kodi Veppudu Poulet mariné aux épices de l'Andhra, savamment frit et accompagné d'oignons dorés. Rehaussez votre expérience en choisi...	\$11.99
Chicken Majestic Chicken breast Cooked with buttermilk, ginger garlic paste, turmeric, corn flour and red chili powder and Tamarind spec...	\$10.99
Dragon Chicken Chicken marinated with spices, and indo-chinese Sauce.	\$10.99
Chicken Manchurian Morceaux de poulet enrobés d'un mélange savoureux et cuits dans une sauce Manchurian épicée.	\$10.99
Chilli Chicken (Dry) Chicken sauteed with spices, chillies and herbs. Spicy.	\$10.99
Ginger Chicken Morceaux de poulet tendres sans os enrobés d'une sauce gingembre épicée.	\$10.99
Chilli Shrimp Fried shrimp tossed in chilli sauce.	\$11.99

ITEM	PRICE
Tawa Fish Marinated fish in Special sauce, Cooked on Flat top.	\$12.99
Assorted NonVeg Sampler Combination of chicken tikka, shrimp tikka and lamb kabab sauteed with Indian spices.	\$14.99
Starters - Vegetarian	
ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Cones croustillants confectionnés à la main, garnis de pommes de terre, pois et cumin subtilement épicés. Accompagnés de...	\$6.49
Gobi Manchurian (Dry) Fleurons de chou-fleur croustillants enrobés d'une sauce manchurienne épicée. Végétalien.	\$10.99
Idly De délicats gâteaux de riz et lentilles cuits à la vapeur, accompagnés d'un sambar savoureux et de chutneys de noix de c...	\$6.99
Bhel Puri Un mélange croquant de croustilles variées mélangé avec des oignons, pommes de terre, tomates et chutney.	\$6.99
Paneer Pakora Morceaux de paneer enveloppés dans une pâte épicée de farine de pois chiches et de riz, puis dorés à la perfection. Vegé...	\$8.99
Vegetable Pakora Un assortiment de légumes mélangés, délicatement épicés, enrobés dans une pâte de farine de pois chiches et de riz, puis...	\$7.99
Samosa Chat Deux samosas écrasées accompagnées de pois chiches et d'oignons, le tout nappé de yaourt et relevé avec nos chutneys mai...	\$7.99
Assorted Veg Sampler Un assortiment captivant de Veg Pakora croustillants, de Medhu Vada moelleux, de Cut Mirchi épicés, et de délicieux samo...	\$12.99
Aloo Bhonda Pommes de terre épicées enrobées de pâte et frites jusqu'à obtenir une croûte dorée. Ce régal croustillant à l'extérieur...	\$7.99
Sambar Idly Beignets de riz et lentilles cuits à la vapeur, doucement baignés dans un sambar épicé et aromatique. Convient aux végét...	\$7.99
Medhu Vada Savoureuses beignets de lentilles croquants à l'extérieur et tendres à l'intérieur, parfaits pour les végétaliens.	\$7.99
Idly and Vada Steamed rice cakes and fried lentil donut. Served with sambar and chutney.	\$8.99
Cut Mirchi Un généreux piment farci est frit en deux étapes pour une texture parfaite. Garni de morceaux d'oignons croquants et d'u...	\$7.49
Dahi Vada Beignets de lentilles savoureusement frits, délicatement nappés d'une sauce au yaourt onctueuse.	\$8.99
Sambar Vada Faux-reponse	\$8.99
Chilli Gobi Cauliflower sauteed in chilli sauce and spices.	\$10.99
Chilli Paneer (Dry) Paneer (Indian cottage cheese) sauteed with onions, bell peppers, spices, chillies and herbs. Spicy.	\$9.99
Papdi Chaat Combination of crispy our crackers, potatoes, chickpeas and onions topped with yogurt and chutney.	\$6.99
Aloo Tikki Chaat Mashed potato patty with green peas and onions tossed in yogurt, chickpeas masala, mint and tamarind chutney.	\$7.99
karampodi Gobi (Dry) Battered cauliflower tossed with Home made Karampodi sauce. Vegan.	\$10.99

Tandoori (Grilled) Bazaar

ITEM	PRICE
Mixed Tandoori Platter Assortiment de grillades comprenant seekh kabab, poulet tikka, poulet tandoori et brochette de crevettes.	\$17.99
Tandoori Chicken Morceaux de cuisse et de pilon de poulet, marinés toute la nuit dans un mélange de yogourt, d'herbes et d'épices, puis c...	\$14.99
Chicken Tikka (Dry) Morceaux de poulet sans os, issus de fermes en plein air, marinés dans un mélange de yogourt, de macis, de gingembre et...	\$15.99
Tandoor Pomfret Fish marinated in Indian spices and grilled in tandoor oven.	\$17.99
Paneer Tikka (Dry) Dés de paneer marinés aux épices indiennes, dorés à la perfection au four.	\$14.99
Shrimp Kabab Crevettes marinées avec soin, grillées jusqu'à obtention de la tendreté parfaite.	\$15.99
Malai Kabab Morceaux de poulet désossé plongés dans une marinade d'herbes parfumées et d'épices soigneusement sélectionnées.	\$14.99
Tandoori Wings	\$15.50

Weekend Specials

ITEM	PRICE
Hyderabadi Chicken Dum Biryani Un mariage parfait de poulet tendre et de riz basmati parfumé, cuit lentement pour capturer la richesse des herbes et ép...	\$16.99
Vijayawada Chicken Biryani A regional specialty. Made with boneless chicken, basmati rice and served with egg.	\$16.99
Weekend Biryani Combo	\$33.00

Soups

ITEM	PRICE
Rasam Soup Bouillon de lentilles infusé d'épices du sud de l'Inde, offrant une spécialité authentique de cette région.	\$4.99
Sweet Corn Veg Soup false	\$4.99
Sambar Soup Soupe de lentilles mijotée avec des légumes frais, safran des Indes, herbes, cumin, coriandre, et graines de moutarde.	\$5.99
Hot 🌶 Sour Chicken Soup	\$5.49
Tomato Soup Une soupe de tomates onctueuse, enrichie d'épices parfumées et d'une touche de beurre, puis adoucie avec un soupçon de c...	\$4.99
Pepper Mutton (Goat) Soup South Indian Style Pepper Mutton (Goat) soup is a delicious and healthy soup. Served hot.	\$7.99
Sweet Corn Chicken Soup Une soupe réconfortante composée de maïs à la crème et de morceaux de poulet tendre.	\$5.49
Hot 🌶 Sour Veg Soup	\$4.99

Beverages

ITEM	PRICE
Soda false	\$1.99
Sides	
Raita Un doux mélange de yaourt onctueux, agrémenté d'oignons croquants, de concombre rafraîchissant, de tomate juteuse, de co...	\$1.99
Basmati Rice De longs grains de riz basmati, cuits à la vapeur pour atteindre une légèreté et un moelleux idéals. Parfumé naturelleme...	\$2.99
Chutney (Tamarind) Chutney aigre-douce préparée à partir de tamarin, parfaite pour accompagner entrées ou plats cuits au tandoor.	\$1.99
Salan Les arômes de cacahuètes et de graines de sésame se mêlent délicatement dans ce plat d'accompagnement épicé avec douceur...	\$1.99
Papadam false	\$1.99
Chutney (Tomato) Un mélange savoureux de tomates juteuses, d'oignons caramélisés et de piments rouges qui donne une touche vibrante à cha...	\$1.99
Pickle false	\$1.99
Chutney (Fresh Coconut) Chutney made out of freshly grated coconut, gram dhal & green chilies. Pairs well with Dosa or Idly.	\$1.99
Chutney (Mint) Mild chutney made out of Mint leaves. Pairs well with any appetizer or Tandoor dish.	\$1.99

Dessert Ethnic Delights

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Des petites boules de pâte à base de lait, délicatement frites jusqu'à une teinte dorée, puis plongées dans un sirop suc...	\$3.99
Rasmalai Douceurs lactées moelleuses trempant dans un lait parfumé à l'eau de rose, ornées de pistaches croquantes.	\$3.99
Gajar Ka Halwa Un dessert traditionnel préparé à partir de carottes fraîches cuisinées lentement dans du lait, sucré à la perfection et...	\$4.99

Indo-Chinese Corner

ITEM	PRICE
Gobi Manchurian Gravy Chou-fleur croustillant mariné, mijoté dans une sauce manchurienne riche en gingembre et ail, adoucie par une touche de...	\$12.99
Szechuan Chicken Fried Rice Du poulet effiloché sauté avec des légumes hachés, le tout relevé par une sauce au piment rouge, offrant une chaleur int...	\$15.99
Chilli Chicken Gravy Chicken sauteed with special sauces, chillies, herbs and spices.	\$13.99
Chicken Fried Rice Morceaux de poulet poêlés mélangés à du riz basmati vapeur, assaisonnés de sel et de poivre pour rehausser les saveurs.	\$14.99

ITEM	PRICE
Chicken Manchurian Gravy Morceaux de poulet marinés enrobés d'une sauce manchurienne à base de gingembre et d'ail, enrichie de maïzena, puis reha...	\$13.99
Chilli Paneer Gravy Morceaux de paneer mijotés avec une sauce épicée, piments verts, herbes aromatiques et épices parfumées. Accompagné de r...	\$13.99
Vegetarian Fried Rice Chopped vegetables fried with steamed rice, added with red chilli paste and salt to taste.	\$13.99
Szechuan Egg Fried Rice Fiery fried rice with chopped vegetables and Egg, added with red chili paste and salt.	\$14.99
Egg Fried Rice Egg and chopped vegetables fried with steamed rice, added with red chilli paste and salt to taste.	\$13.99
Vegetable Noodles Traditional Hakka styled noodles cooked with Vegatables, Soy Sauce and Tamarind Special Sauce.	\$13.99
Egg Noodles Traditional Hakka styled noodles cooked with Egg, Soy Sauce and Tamarind Special Sauce.	\$13.99
Chicken Noodles Traditional Hakka styled noodles cooked with Chicken, Egg, Soy Sauce and Tamarind Special Sauce.	\$14.99
Entrees Rice Dishes	
ITEM	PRICE
Lemon Rice Riz basmati parfumé au citron et agrémenté de feuilles de curry fraîches. Accompagné de raita ou de chutney.	\$10.99
Yogurt Rice Basmati tendre mélangé à du yaourt crémeux et parfumé d'épices subtiles. Accompagné de raita ou de chutney.	\$10.99
Bisibela Bath Rice White rice cooked with fresh vegetables and lentils, topped with Ghee and Cilantro. Served with raita or chutney.	\$10.99
Fresh Handmade Indian Breads	
ITEM	PRICE
Poori Pain tout gonflé au blé entier, entièrement végétalien.	\$7.49
Garlic Naan Pain plat garni d'une généreuse couche d'ail frais, cuit dans un four tandoor traditionnel, terminé avec une touche de b...	\$4.99
Naan Pain blanc levé cuit au four tandoor.	\$3.99
Butter Naan Pain plat cuit au tandoor, agrémenté de beurre fondu.	\$4.49
Tandoori Roti Pain plat préparé avec de la farine de blé entier, cuit au four tandoor. Convient aux végétaliens.	\$3.49
Onion Naan Pain maison légèrement croustillant, garni d'oignons finement hachés, offrant une combinaison simple et savoureuse de sa...	\$4.49
Aloo Paratha Feuilleté de blé complet agrémenté d'une farce de pommes de terre assaisonnées, grillé avec soin dans un four tandoori.	\$4.99
Bread Basket Assortiment de pains : naan nature, naan à l'ail et naan à l'oignon.	\$10.49
Lacha Paratha Flocons de pâte feuilletée crouillante, cette paratha du nord de l'Inde offre une texture unique et savoureuse.	\$4.99

ITEM	PRICE
Chili Naan Naan farci de piments verts.	\$4.49
Kheema Naan Pain farci à l'agneau haché.	\$5.99
Batura Une généreuse galette de pain frite à la perfection, créant un nuage doré et croustillant extérieur.	\$7.49
Peswari Naan Une naan tendre et moelleuse, farcie de noix croquantes et de raisins juteux, apportant une touche sucrée et délicieuse...	\$5.99
Paneer Kulcha Une pâte tendre, cuite au four, garnie de fromage paneer savoureux.	\$5.49
Chilli Garlic Naan Leavened white bread topped with garlic 🧄 chilli, and baked in tandoor oven, with butter	\$9.98
Chilli Cheese Naan Naan stuffed with green chill and cheese.	\$5.99

Dosa Corner

ITEM	PRICE
Ghee Dosa Une crêpe au goût subtil, préparée à partir de riz fermenté, et délicatement arrosée de ghee. Accompagnée de chutney par...	\$10.99
Sada (Plain) Dosa A fermented crepe or pancake made from rice served with chutney and sambar.	\$9.99
Madras Masala Dosa Fine crêpe de riz, légère et croustillante, garnie de pommes de terre épicées et d'oignons. Accompagnée de sambar de len...	\$10.99
Mysore Dosa Fine crêpe de riz fermenté, généreusement tartinée de chutney épicé. Accompagnée de chutney et sambar savoureux.	\$10.99
Rava Dosa Crêpe fine à base de semoule, avec option d'oignons ou spécialité maison. Légère et croustillante, elle accompagne harmo...	\$12.99
Paneer Dosa Un dosha savoureux, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur, conçu à partir de riz fermenté. Garniture génére...	\$11.99
Vegetable Uthappam Galette de riz moelleuse cuite à la plaque, garnie de tomates, petits pois, oignons et piments. Ce crêpe fermenté à base...	\$10.99
Andhra Spicy Dosa Dosa topped with spicy sauce. A fermented crepe or pancake made from rice served with chutney and sambar.	\$10.99
Onion Uthappam Crêpe épaisse à base de riz, infusée de saveurs fermentées, garnie de rondelles d'oignons croustillants et cuite sur une...	\$10.99
Set Dosa Deux dosas à la taille d'une crêpe, préparés avec une pâte fermentée à base de riz. Accompagnés d'un chutney piquant et...	\$9.99
Onion Dosa Cette grande crêpe fermentée à base de riz est généreusement agrémentée de morceaux d'oignons. Savourez-la accompagnée d...	\$10.99
Egg Dosa Une crêpe fermentée à base de riz, garnie d'un œuf frais, servie avec du chutney maison et du sambar épicé.	\$10.99
Keema Dosa Une crêpe fermentée à base de riz, garnie d'agneau haché et parfumé, accompagnée de chutney et d'un savoureux sambar.	\$12.99
Cheese Dosa Une crêpe croustillante à base de riz fermenté, richement garnie de fromage râpé. Accompagnée de chutney et de sambar ar...	\$11.99
Sada Uthappam Une crêpe moelleuse à base de riz fermenté, cuite sur une plaque chaude. Servie avec un chutney savoureux et un sambar é...	\$9.99

ITEM	PRICE
Paper Dosa Fine et croustillante, cette grande crêpe indienne est préparée à base de riz fermenté. Accompagnée de chutneys savoureux...	\$9.99
Chicken Dosa Dosa stuffed with tandoori chicken curry. A fermented crepe or pancake made from rice served with chutney and sambar.	\$11.99