



Taste Of India Restaurant

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Samosa Pâte croustillante remplie de pommes de terre écrasées et de petits pois.	\$4.99
Vegetable Pakora Florets of assorted vegetables deep-fried in a special chickpea butter.	\$4.99
Raita Morceaux de concombre et de carotte dans du yaourt fouetté et épicé.	\$2.99
Cucumber Salad Morceaux de concombre et carottes en dés, arrosés de sauce tamarin, subtilement épicée pour une touche acidulée.	\$4.29
Omelette Œufs savoureux mélangés avec des oignons croquants, des poivrons verts et une touche de gingembre.	\$5.99

Biryani

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani	\$10.99
Chicken Biryani	\$11.99
Lamb Biryani	\$12.99

Vegetables

ITEM	PRICE
Aloo Gobhi Un mélange savoureux de chou-fleur et pommes de terre mijoté avec des épices traditionnelles et des herbes parfumées.	\$8.99
Aloo Gajar Matar Un savoureux mélange de pommes de terre, carottes et petits pois mijoté avec un mélange parfumé d'herbes et d'épices ind...	\$8.99
Matar Paneer Faux filetovide description	\$9.99
Baingan Bharta Tandoori eggplant cooked with peas, onion and spices.	\$9.99
Saag Paneer Épinards et fromage maison, délicatement sautés avec une note de crème.	\$9.99
Aloo Baingan Pommes de terre et aubergines mijotées dans une sauce tomate relevée aux épices.	\$8.99
Paneer Kadaiwala Morceaux de paneer faits maison cuisinés avec des oignons, poivrons et un mélange d'épices savoureuses.	\$9.99
Paneer Makhni Homemade cheese cooked in a masala sauce.	\$9.99
Tarka Dal Black lentil cooked with garlic, ginger, tomato, and spices.	\$8.99
Chana Masala Chickpeas cooked with special masala sauce.	\$8.99
Paneer Bhurji Fromage maison émietté mijoté avec oignons, ail, gingembre et un mélange d'épices savoureuses.	\$8.99
Bhindi Masala Du gombo mijoté avec des oignons, des tomates et des épices parfumées.	\$8.99

Meat/Entrée

ITEM	PRICE
Chicken Curry Morceaux de poulet désossés mijotés avec un mélange d'oignons, de gingembre et d'ail dans une sauce onctueuse. Servi ave...	\$11.99
Butter Chicken Chicken cooked with herbs, ground spices in homemade butter sauce.	\$11.99
Chicken Kadaiwala Morceaux de poulet sans os poêlés avec des oignons et poivrons croquants.	\$11.99
Chicken Saag Morceaux de poulet tendres mijotés dans une sauce épicée aux épinards.	\$11.99
Lamb Curry Agneau désossé mijoté avec des oignons, gingembre et ail, enveloppé dans une sauce moyennement épaisse.	\$12.99
American Burger with Homemade Fries Mouth-watering burger with homemade fries made from raw potatoes.	\$10.99
Fish Two tender catfish fillets, hand breaded and deep fried.	\$11.99

Indian Breads

ITEM	PRICE
Roti Whole wheat bread.	\$0.80
Mixed Paratha Une paratha garnie de chou-fleur et de pommes de terre, relevée de fines épices pour une touche d'authenticité indienne.	\$3.99
Makhni Paratha Pain de blé entier, soigneusement levé, généreusement badigeonné de beurre fondu.	\$1.99

Specialty

ITEM	PRICE
Puri Chhole Plate Pain de blé traditionnel, finement frit jusqu'à un croustillant parfait, accompagné d'un chana masala parfumé et au yaou...	\$9.99
Vegetable Plate Traditional wheat bread cooked on grill (comes with any vegetable and homemade yogurt.	\$9.99

Dessert

ITEM	PRICE
Kheer Basmati infusé dans un lait onctueux, sucré avec une touche de cardamome et garni d'éclats d'amandes et de pistaches.	\$3.99

Beverages

ITEM	PRICE
Chai Une infusion classique de thé noir infusé avec des épices parfumées et du lait chaud.	\$1.79
Iced Tea Thé glacé disponible en version sucrée ou non sucrée.	\$1.79

Mango Lassi

\$2.79

Refreshing whipped mango and yogurt drink.