



Thanal Indian Tavern

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

First Taste

ITEM	PRICE
Gobi Manchurian Vegan. Cauliflower florets sautéed in a spicy and tangy sauce and prepared in an Indo-Chinese style.	\$13.99
Chicken 65 Tendres morceaux de poulet croustillants enrobés de piments rouges et de feuilles de curry.	\$16.99
Veg Samosa De petites pochettes triangulaires croustillantes, faites à partir de pâte de blé, abritent un mélange savoureux de pomm...	\$8.49
Mutton Sukka Spicy. Seared boneless lamb seasoned with onions, garlic, and dahad phool spice.	\$20.49
Chilli Paneer Désolé, je ne peux pas répondre à cette demande.	\$14.99
Onion Pakora Fine rondelles d'oignons enrobées d'une pâte épicée, agrémentées de feuilles de curry et frites jusqu'à l'obtention d'un...	\$10.99
Apollo Fish Morceaux de poisson enrobés d'une pâte croustillante, relevés de gingembre, d'ail, et de piment vert, saupoudrés de poiv...	\$17.99
Apollo Chicken Bouchées de poulet enrobées d'une pâte croustillante, parfumées de gingembre, d'ail et de piments verts, le tout relevé...	\$17.99
Kale and Spinach Chaat Crispy spinach and kale leaves coated with gram flour batter and deep fried in the oil.	\$10.99
Kodi Vepudu Morceaux de cuisse de poulet relevés, mijotés avec des oignons et tomates pour une riche profondeur. Rehaussé de feuille...	\$16.99
Prawn Milagu Varuval Crevettes sautées avec du poivre noir et des feuilles de curry, offrant une chaleur subtile et parfumée.	\$18.99
Spiced Crab Naan Crabe assaisonné à la coriandre enveloppé dans un pain naan tendre.	\$8.49
Cheese Naan Des morceaux de mozzarella fondante nichés dans un pain naan tendre.	\$6.49
Podi Idly De tendres idlis auxquels s'ajoutent l'oignon et le piment rouge, délicatement infusés de feuilles de curry et dorés dan...	\$12.49
Chicken Tikka Taco Hard taco shells filled with shredded boneless chicken with dash of spiced sour cream salad.	\$9.49
Indian Railway Peppers De tendres piments cireux enrobés de farine de pois chiches, soigneusement frites jusqu'à obtenir une texture croustillan...	\$10.99
Basil Rasam Soupe légère où le tamarin se mêle harmonieusement à l'ail, au poivre, aux piments rouges et au basilic. Sans gluten et...	\$6.49
Country Chicken Soup Un bouillon léger mettant en avant le goût subtil de poulet fermier biologique, infusé d'aromates du sud, sans gluten.	\$8.49

Appetizers from Clay Pot Oven

ITEM	PRICE
Tandoori Wings Ailes de poulet marinées au gingembre, à l'ail, au piment et au garam masala, puis grillées à la perfection dans un four...	\$17.99
Gunpowder Shrimp Tikka Faux réponse.	\$21.99

Butter Chicken	\$26.49
Faux-filet de poulet tendre, mijoté avec une sauce crémeuse à base de tomates et beurre fondu. Sans gluten.	
Thanal Special Goat Curry	\$28.99
Tendres morceaux de chevreau mijotés avec un mélange maison de graines de pavot et noix de coco, offrant une chaleur épi...	
Chicken Chettinad	\$26.49
Une succulente préparation de poulet désossé mijoté dans une pâte d'épices moulues sur pierre. Sans gluten.	
Lamb Loin Laal Maas	\$28.99
Gluten-free. Boneless lamb loin cubes in enriched extra spicy red chili stew.	
Malabar Fish Curry	\$26.49
Poisson tendre mijoté dans un lait de coco soyeux, rehaussé par une sauce au tamarin, le tout préparé à la façon traditi...	
Lamb Shank Roganjosh	\$31.99
Sans gluten. Jarret d'agneau mijoté lentement nappé d'un ragoût de délicieuses oignons dorés.	
Gongura Mutton Curry	\$30.49
Morceaux tendres de chevreau mijotés dans une sauce épicée à base de feuilles traditionnelles de surelle rouge, sans glu...	
Vanjaram Fish Curry	\$27.49
Poisson king savoureux mijoté dans une sauce coco-tamarin épicée. Sans gluten.	

Vegetarian Curries

ITEM	PRICE
Paneer Makhni	\$21.99
Un plat sans gluten. Cubes de paneer baignés dans une sauce onctueuse à base de tomates et garam masala.	
Anjeer Kofta	\$24.49
Boulettes sans gluten à base de fromage cottage, fénugrec, pommes de terre et figues, nappées d'une sauce onctueuse.	
Channa Masala	\$20.49
Un plat naturellement sans gluten et végétalien. Des pois chiches mijotés délicatement dans une sauce riche aux tomates,...	
Dal Makhni	\$21.99
Lentilles noires et haricots rouges mijotés longuement avec des tomates fraîches, du gingembre et une sauce onctueuse sa...	
Mushroom Mutter Masala	\$20.49
Gluten-free. Mushrooms and peas in creamy spiced tomato sauce and garnished with coriander and panch phoron.	
Aloo Gobi	\$20.49
Pommes de terre et chou-fleur cuisinés délicatement à sec, infusés de cumin, gingembre et curcuma. Plat sans gluten et v...	
Egg Plant Koora	\$21.99
Un plat sans gluten et végan composé d'aubergines indiennes mijotées dans une sauce parfumée avec du tamarin, des graine...	
Tadka Lentils	\$18.99
Lentilles jaunes tendres mijotées et rehaussées d'une touche d'ail, de tomates fraîches et de graines de moutarde. Un pl...	
Baingan Bharta	\$21.99
Aubergines grillées à chaud, doucement mélangées avec du gingembre, du piment vert et une purée de tomates, pour une dég...	
Kadai Tofu	\$21.99
Gluten-free, vegan. Tofu cubes stir-fried with bell peppers in rich tomato gravy.	
Amchuri Bhindi	\$21.99
Un plat sain et sans gluten. Gombos légèrement saisis, mariés à des tranches de mangue séchée au soleil, offrant une tex...	

Curries

ITEM	PRICE
Tikka Masala	\$21.99
Poulet, agneau, saumon, paneer ou tofu mijotés avec soin dans une sauce riche de tomates, oignons, piments rouges, fenug...	

ITEM	PRICE
Saag Choisissez de tendre morceaux de poulet, d'agneau, de paneer ou de tofu mijotés avec des épinards et des oignons, relevé...	\$21.99
Korma Flavored chicken, lamb or vegetables cooked in a sauce of green chilies, coconut, poppy seeds, and garlic.	\$21.99
Vindaloo Poulet, agneau ou crevettes mijotés dans une sauce épicée à base de pâte de piments rouges au vinaigre, accompagnés de p...	\$24.99
Karahi Poulet, agneau, chèvre, crevettes ou légumes mijotés doucement avec oignons, ail et poivrons pour une expérience gustati...	\$21.99
Spinach Faux-filet de poulet, agneau, paneer ou tofu mijoté avec des épinards frais, des oignons, et une pâte de piment vert, le...	\$21.99

Hyderabad Dum Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani	\$27.49
Goat Biryani	\$31.99
Lamb Biryani	\$31.99
Les morceaux succulents d'agneau sont lentement cuits avec un mélange riche et aromatique d'épices, dont le safran, la c...	

Desserts

ITEM	PRICE
Mango Lassi Mangues fraîches, yaourt onctueux et une pincée de cardamome.	\$8.00
Death by Chocolate Un gâteau truffé riche, généreusement imprégné de chocolat somptueux.	\$10.99
Rasamalai Des délicats morceaux de paneer baignent dans un lait onctueux bien frais pour un classique dessert bengali sans gluten.	\$8.49
Hot Gulab Jamun Des portions de lait concentré et de farine sont délicatement façonnées en boules avant d'être dorées dans du ghee parfu...	\$10.99

Misc

ITEM	PRICE
Extra Rice Riz basmati cuit à la vapeur jusqu'à atteindre une texture légère et moelleuse.	\$3.99
Onion and Chillies false	\$1.99

Weekend Special

ITEM	PRICE
Turkey Tikka Masala	\$19.99
Tandoori Turkey false	\$21.99
Turkey 65	\$11.99