★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Indian Garden

The Indian Garden

Menu Prices — October 24, 2026

The Indian Garden menu with prices in United States, updated October 2019:
221 items across 28 categories, prices from $2.50 to $140.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Indian Garden Menu with Prices (United States)

The Indian Garden menu with prices in United States, updated October 2019: 221 items across 28 categories, prices from $2.50 to $140.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-indian-garden

Menu categories: Appetizers · Salads · Biryani · Entrees · Featured Items · Additional Items · Sides · Desserts · Beverages & Conveniences · Popular Items · Egg Specialties · Vegetarian Appetizers · Non-Veg Appetizers · Shorbe (Soups) · Rice Entrees · Tandoor Specialities (Poultry) · Tandoor Specialities Vegetarian) · Tandoor Specialities (Farm) · Tandoor Specialities (Sea Food) · Vegetarian Entrees · Chicken Entrees · Lamb Entrees · Lamb Entrees A · Fish / Seafood Entrees · Bombay Chaat Favourites · Breads · Accompaniments · Beverages

Appetizers

ITEM	PRICE
Veg Samosa 10 Orders (20 Pieces)	**$40.00**
Batata Vada 10 Orders (40 Pieces) Quatre douzaines de Boulettes de Pomme de Terre: Des purées de pommes de terre onctueuses enveloppées dans une pâte de p...	**$40.00**
Aloo Tikka 10 Orders (40 Pieces)	**$40.00**
Onion Bhaji 10 Orders	**$50.00**
Mix Pakoras 10 Orders	**$40.00**
Paneer Pakoras 10 Orders Faux paneer croustillant, enrobé d'une pâte épicée de pois chiches. Frit jusqu'à ce qu'il soit doré, chaque bouchée dévo...	**$50.00**
Chicken 65 (7 Orders) Épices vibrantes et arômes exubérants se réunissent dans ce classique du sud de l’Inde. Des morceaux de poulet marinés s...	**$85.00**
Chicken Samosa 10 Orders (20 Pieces)	**$50.00**
Lamb Samosa 10 Orders (20 Pieces)	**$50.00**
Lamb Shami Kabab 7 Orders (28 Pieces) Un mélange délicat d'agneau tendre et d'épices aromatiques forme de petits galettes dorées à la perfection. Chaque bouch...	**$50.00**

Salads

ITEM	PRICE
Garden Salad (Serves 10, 5 Orders) Assortiment de légumes croquants comprenant concombres, carottes, tomates, oignons et laitue, parfait pour partager entr...	**$25.00**
Ginger Salad (Serves 10, 5 Orders) Finely chopped salad with tomato, onion, carrot, and cucumber.	**$40.00**

Biryani

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani (Serves 10, 7 Orders) Un lit de riz basmati, accompagné d'une sélection de légumes, délicatement infusé de safran et mijoté à feu doux.	**$85.00**
Chicken Biryani (Serves 10, 7 Orders) Riz Basmati parfumé et poulet infusés au safran, mijotés doucement avec des herbes indiennes.	**$100.00**
Shrimp Biryani (Serves 10, 7 Orders) Basmati saffron rice cooked with shrimp in mild spices.	**$130.00**
Lamb Biryani (Serves 10, 7 Orders) Basmati aux grains allongés rencontre le goût robuste de l'agneau, imprégné de safran. Des herbes indiennes choisies ave...	**$125.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Kadahi Gosht (Serves 10, 7 Orders) Morceaux d'agneau sans os mijotés avec des tomates fraîches, des oignons et de l'ail, agrémentés d'épices douces. Termin...	**$110.00**
Bhuna Gosht (Serves 10, 7 Orders) Agneaux tendres cuits à sec avec des tomates, des oignons et une palette épicée riche.	**$110.00**
Gosht Vindaloo (Serves 10, 7 Orders) Morceaux d'agneau tendres cuits dans une sauce épicée, accompagnés d'oignons marinés et de pommes de terre.	**$110.00**
Keema Mutter (Serves 10, 7 Orders) Ground lamb cooked with green peas, ginger, and sautéed onion.	**$110.00**
Murg Kadahi (Serves 10, 7 Orders) A classic kadahi dish of chicken, delicately cooked with ginger, green chilies, and fresh coriander.	**$100.00**
Murg Curry (Serves 10, 7 Orders) Poulet mijoté dans une sauce curry épicée avec soin.	**$100.00**
Chef's Special Murg Tikka Masala (Serves 10, 7 Orders) Seven orders, six pieces per order.	**$110.00**
Murg Saagwala (Serves 10, 7 Orders) Morceaux de poulet désossés, cuits avec des épinards frais dans un mélange savoureux d'épices.	**$100.00**
Murg Vindaloo (Serves 10, 7 Orders) A delicious combination of dark meat chicken marinated in vinegar, hot pepper, and spices, cooked in a fiery hot gravy.	**$100.00**
Tandoori Chicken (Serves 10, 28 Pieces) Poulet entier mariné dans un yaourt aux épices parfumées et rôti à la perfection dans un four en argile. Conçu pour dix...	**$140.00**
Jhinga Madras (Serves 10, 6 Orders) Crevettes mijotées dans une sauce épicée aux accents de noix de coco.	**$105.00**
Shrimp Bhuna (Serves 10, 6 Orders) Ceci est une réponse vide.	**$105.00**
Shrimp Curry (Serves 10, 6 Orders) Crevettes mijotées dans une sauce parfumée, accompagnées de riz basmati.	**$100.00**
Mutter Paneer (Serves 10, 7 Orders) Fresh homemade cheese cubes cooked with green peas.	**$100.00**
Saag Paneer (Serves 10, 7 Orders) Fresh spinach cooked with cubes of cottage cheese, delicately spiced.	**$100.00**
Baingan Bhartha (Serves 10, 7 Orders) Aubergines fraîches grillées avec soin au tandoor, puis écrasées et parfumées avec une marinade d'épices mughlai. Lentem...	**$100.00**
Aloo Gobhi (Serves 10, 7 Orders) Chou-fleur et pommes de terre savoureusement réunis, doucement mijotés avec des épices douces, tomates juteuses, herbes...	**$90.00**
Chicken Tikka (Serves 10, 7 Orders) Morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt et d'épices douces, cuits à la perfection dans un four en argile.	**$110.00**
Achari Tikka (Serves 10, 7 Orders) Boneless white chicken marinated in pickling spice and yogurt, then cooked in a tandoor.	**$110.00**
Bhindi Masala (Serves 10, 7 Orders) Un sauté de gombos avec des oignons et des tomates, relevé d’un mélange de fines épices.	**$90.00**
Dal Makhani (Serves 10, 7 Orders) Lentilles noires entières mijotées jusqu'à tendreté, relevées avec du gingembre, des tomates et un bouquet d'herbes arom...	**$90.00**
Tadka Dal (Serves 10, 7 Orders) Lentilles mijotées avec des tomates, oignons, gingembre, ail et une touche de curcuma moulu.	**$90.00**

ITEM	PRICE
Navratan Korma (Serves 10, 7 Orders) Légumes variés mijotés dans une sauce onctueuse au noix de cajou et fruits.	**$100.00**

Featured Items

ITEM	PRICE
Package 1 Includes: one vegetable appetizer, two vegetable entrees, one dal, one kind of rice, one kind of bread, one dessert, sal...	**$19.00**
Package 2 Includes: two vegetable appetizers, two vegetable entrees, one non-veg entrée, one kind of rice, one kind of bread, one...	**$21.00**
Package 3 Un assortiment comprenant une entrée végétarienne, une entrée non-végétarienne, un plat principal non-végétarien, deux p...	**$21.50**
Package 4 Un assortiment comprenant un hors-d'œuvre aux légumes, un hors-d'œuvre avec viande ou poisson, deux plats principaux vég...	**$23.00**

Additional Items

ITEM	PRICE
Naan (Serves 10, 20 Pieces) Ce pain plat levé est cuit contre les parois chauffées du four tandoori.	**$30.00**
Peshawri Naan (Serves 10, 20 Pieces) A flat, leavened bread, dotted with sesame seeds.	**$30.00**
Kandhari Naan (Serves 10, 20 Pieces) Pain traditionnel préparé avec une pâte levée, généreusement garni de pistaches et d'amandes moulues. Parfait pour parta...	**$35.00**
Khurmi Naan (Serves 10, 20 Pieces) Pain au four d'argile rehaussé de saveurs de tomates, ail et piment.	**$35.00**
Garlic Naan (Serves 10, 20 Pieces) Made from dough of refined flour, stuffed with chopped garlic.	**$35.00**

Sides

ITEM	PRICE
Raita (Serves 10) Un mélange rafraîchissant de yaourt frais agrémenté de tomates râpées et de concombres.	**$20.00**
Steamed Basmati Rice (Serves 15, 10 Orders) Fine quality, long grain rice specially imported from dehradun in India.	**$35.00**
Kesari Pulav (Serves 15, 10 Orders) Rice cooked with saffron and herbs.	**$55.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun (Serves 10, 20 Pieces) Petites boules dorées de pâte à base de lait, plongées dans un sirop sucré parfumé au safran, servies chaudes.	**$35.00**
Rasmalai (Serves 10, 20 Pieces) Des disques plats de fromage cottage indien poché dans du lait, agrémentés de pistaches croquantes.	**$35.00**
Mango Lassi (1 Gallon, 10 Glasses) Faux seulement	**$35.00**

ITEM	PRICE
Mang Kulfi Serves 10 Indian unchurned ice cream.	**$35.00**
Pistachio Kulfi Serves 10 Crème glacée indienne non barattée enrichie de pistaches croquantes. Servi pour dix.	**$35.00**
Gajjar Ka Halwa (Serves 10) Des carottes râpées mijotent lentement dans le lait, lui-même réduit pour créer ce halwa, agrémenté de noix croquantes.	**$35.00**
Chum Chum (Serves 10, 20 Pieces)	**$35.00**
Kheer (Serves 10) Un mélange harmonieux de riz délicatement parfumé mijoté dans du lait, agrémenté de raisins secs et d'amandes croquantes...	**$35.00**
Rasgulla (Serves 10, 20 Pieces)	**$35.00**

Beverages & Conveniences

ITEM	PRICE
Nestle Pure Life Bottled Water (.5 L)	**$2.50**
Sprite (12oz. Cans)	**$2.50**
Coke (12oz. Cans)	**$2.50**
Diet Coke (12oz. Cans)	**$2.50**

Popular Items

ITEM	PRICE
Naan Pain plat levé et cuit dans notre tandoor.	**$4.00**
Chicken Biryani Du riz basmati délicatement parfumé au safran et poulet tendre, mijotés lentement avec un mélange subtil d'herbes indien...	**$17.00**
Murgh Makhani (Butter Chicken) Poulet mariné grillé, mijoté dans une sauce tomate richement crémée, ponctuée de beurre pour une texture veloutée.	**$16.00**
Veg Jalfreizi Un mélange vibrant de chou-fleur, carotte, brocoli et poivron, relevé par l'arôme chaud de l'oignon.	**$16.00**
Navratan Korma Mixed vegetables cooked with cashew and fruit gravy.	**$18.00**
Kadai Ka Saag A combination of mustard leaves & spinach cooked over a slow fire garnished with fresh home-made butter.	**$17.00**
Tandoori Chicken Salad Salade César garnie de poulet tandoori.	**$12.00**
Prawn Angare Crevettes parfumées aux graines de carambole, délicatement grillées au tandoor.	**$26.00**
Chef's Special Tandoori Lobster La queue de homard repose dans une marinade de yaourt et d'épices épicées, puis cuite lentement au tandoor. Choisissez e...	**$42.00**

Egg Specialties

ITEM	PRICE
Egg Curry Whole boiled eggs cooked in spicy curry.	**$14.00**

ITEM	PRICE
Egg Bhurji Œufs brouillés associés à des poivrons verts, tomates, oignons, et épices piquantes.	**$14.00**

Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Panner Ke Shooley Tranches de paneer marinées avec finesse, agrémentées d'oignons et de poivrons, cuites à la perfection. Sans gluten.	**$12.00**
Panner Pakora Cubes de fromage indien maison enrobés de pâte de pois chiches, puis frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sans gluten.	**$7.00**
Mix Veg Pakora Un mélange de légumes, comprenant oignon, piment, pomme de terre et épinards, plongé dans une pâte sans gluten et croust...	**$6.00**
Cashew Nut Rolls Mashed potatoes blend with cashew paste, rolled and deep fried.	**$6.00**
Batata Vada Gluten free. Gram battered fried potato dumplings with garlic flavor.	**$5.00**
Punjabi Samosa (2 Pieces) Un duo de samosas croustillants, renfermant un mélange savoureux de pommes de terre et de petits pois verts délicatement...	**$5.00**
Mirchi Ke Pakore Fritters croustillants de piments banane sans gluten enrobés d'une pâte savoureuse.	**$5.00**
Aloo Tikka (4 Pieces) Pommes de terre écrasées, façonnées en galettes croustillantes, enrobées de chapelure dorée et frites jusqu'à ce qu'elle...	**$7.00**
Onion Bhajji Slices of onion soaked in chick peas flour batter and deep fried to make crispy bhajjis.	**$7.00**

Non-Veg Appetizers

ITEM	PRICE
Chicken 65 Morceaux de poulet désossés marinés dans un mélange d'épices, frits puis sautés avec des oignons verts et du gingembre.	**$16.00**
Chicken Kadak Reshmi Kabab Morceaux de poulet épicé, tendres et juteux, soigneusement frits pour une texture croustillante irrésistible.	**$12.00**
Amritsari Macchi (5 Pieces) Spiced carom flavored battered fried tilapia fish.	**$11.00**
Shami Kabab (4 Pieces) Patties of finely ground lamb and lentils.	**$9.00**
Keema Samosa (2 Pieces) Pâtisserie en forme de cône, frite à la perfection, fourrée d'agneau haché relevé d'épices aromatiques. Servi par portio...	**$7.00**
Chicken Samosa (2 Pieces) Deep fried cone pastry stuffed with minced chicken delicately spiced.	**$6.00**
Chicken Pakora Morceaux de poulet tendres marinés toute la nuit dans un mélange riche et épicé de masalas, cuits au four tandoori, ensu...	**$6.00**
Assorted Appetizers Un plateau varié de succulentes entrées avec des fritures végétariennes accompagnées de délices cuits au tandoor. Découv...	**$14.00**

Shorbe (Soups)

ITEM	PRICE

Mulligatawhy — $6.00
Lentils & chicken stock heightened with flavors of fresh herbs, garnished with shredded chicken.

Dal Ka Shorba — $5.00
Une soupe aux lentilles délicatement parfumée de clou de girofle.

Tomato Soup — $5.00
Velouté de tomates onctueux, subtilement agrémenté d'une touche d'épices.

Salads

ITEM	PRICE
IG Ginger Salad Un mélange coloré de carottes croquantes, chou rouge et chou vert, délicatement rehaussé par une vinaigrette maison au v...	$10.00
Tandoori Chicken Salad (Salads) Caesar salad with tandoori chicken.	$12.00
IG Green Salad Tranches de tomates mûres, concombres croquants, laitue fraîche, oignons émincés, le tout élégamment arrosé de jus de ci...	$6.00

Rice Entrees

ITEM	PRICE
Basmati Rice Riz basmati cuit à la vapeur.	$4.00
Jeera Rice Des grains de riz basmati parfumés à la chaleur douce des graines de cumin.	$8.00
Kesari Pulaav Riz basmati préparé avec du safran et des épices indiennes.	$7.00
Spinach Pulaav Pilaf rice cooked with spinach.	$8.00
Peas Pulav Basmati rice cooked with green peas and saffron flavored.	$9.00
Kashmiri Pulaav Riz parfumé au safran accompagné de fruits et de noix.	$10.00
Veg Biryani Un mélange vibrant de riz basmati, agrémenté de légumes frais et rehaussé d'une touche de safran, mijoté doucement pour...	$15.00
Egg Biryani Riz basmati savamment parfumé et agrémenté d'œufs délicatement cuits.	$15.00
Chicken Biryani (Rice Entrees) Un lit de riz basmati parfumé au safran, combiné harmonieusement avec du poulet tendre, braisé lentement avec une sélect...	$17.00
Goat Biryani Basmati rice and pieces of goat richly flavored with saffron and cooked with Indian herbs on low heat.	$20.00
Lamb Biryani Fines lamelles d'agneau enrobées de riz basmati, parfumées de safran et mijotées doucement avec une sélection d'herbes i...	$20.00
Shrimp Biryani Riz basmati parfumé à la cardamome et au safran, mélangé avec des crevettes juteuses, le tout mijoté dans un équilibre s...	$21.00

Tandoor Specialities (Poultry)

ITEM	PRICE
Murg Makhmal E' Zafrani Poitrine de poulet marinée dans une pâte d'amande onctueuse, rehaussée de yaourt crémeux, de safran et d'un mélange d'ép...	$24.00

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Whole chicken marinated in exotically spiced yogurt, cooked in clay oven.	**$15.00**
Reshmi Kebab Morceaux de poulet désossés et tendres, subtilement marinés dans de la crème aigre.	**$18.00**
Murgh Tikka Tendres morceaux de poulet marinés dans un yaourt parfumé aux épices.	**$17.00**
Achari Murg Tikka Boneless chicken breast marinated in yogurt with pickling spices.	**$17.00**
Lehsuni Murg Tikka Morceaux de poulet marinés à l'ail, cuits à la perfection dans un four traditionnel en terre cuite.	**$17.00**

Tandoor Specialities Vegetarian)

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Morceaux de fromage indien maison, marinés dans un mélange de yogourt et d'épices douces, puis grillés à la perfection s...	**$19.00**
Tandoori Sabzi (Vegetables) Fresh broccoli, bell pepper, onions, cauliflower & tomatoes marinated in mixed spices.	**$17.00**
Vegetable Seekh Kebab Mixed vegetables mashed & spiced, then skewered & roasted in clay oven.	**$17.00**

Tandoor Specialities (Farm)

ITEM	PRICE
Adraki Chaamp Côtelettes d'agneau délicatement imprégnées de gingembre.	**$30.00**
Seekh Kebab Faux filet d'agneau haché, agrémenté de notre mélange d'épices maison, grillé lentement sur brochettes.	**$18.00**

Tandoor Specialities (Sea Food)

ITEM	PRICE
Prawn Angare (Tandoor Specialities (Sea Food)) Crevettes marinées aux notes d'ajowan, cuites avec soin dans un four tandoor.	**$26.00**
Fish Tikka Mahi mahi steaks with herbs and spices from clay oven.	**$22.00**
Chef's Special Tandoori Lobster (Tandoor Specialities (Sea Food)) Faux.	**$42.00**

Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Paneer Bhurji Morceaux de paneer émiettés mélangés avec des poivrons colorés, des tomates juteuses et des oignons savoureux.	**$18.00**
Punjabi Chili Paneer Cubés de fromage indien sautés avec des oignons, des poivrons et du mustard vert dans une préparation traditionnelle du...	**$18.00**
Paneer Makhani Du fromage paneer maison préparé tendrement, nappé d'une sauce tomate onctueuse et parfumée.	**$18.00**

ITEM	PRICE
IG Dhaniya Paneer Indian cheese cooked in cilantro flavored sauce.	**$18.00**
Shahi Paneer Indian cheese cooked in yogurt and spicy pickled vegetable sauce, garnished with ginger and hot peppers.	**$18.00**
Kadai Paneer Fromage indien mijoté avec du gingembre, des piments verts et de la coriandre fraîche.	**$18.00**
Mutter Paneer Morceaux de paneer et petits pois mijotés dans une sauce riche et parfumée.	**$18.00**
Saag Paneer Épinards tendres mijotés avec du paneer, assaisonnés de façon subtile pour mettre en valeur les saveurs indiennes tradit...	**$18.00**
Navratan Korma (Vegetarian Entrees) Mixed vegetables cooked with cashew and fruit gravy.	**$18.00**
Bhindi Masala Okra tendre mijotée avec des oignons et tomates, parfumée d'épices indiennes. Vegan.	**$16.00**
Veg Jalfreizi (Vegetarian Entrees) Une combinaison végétalienne de chou-fleur, carotte, brocoli et poivron, imprégnée de saveurs d'oignons épicés.	**$16.00**
Bagara Baingan Aubergines mijotées dans du lait de coco à la manière du sud.	**$18.00**
Methi Malai Mutter Feuilles de fenugrec et petits pois mijotés dans une sauce onctueuse.	**$18.00**
Kashmiri Aloo Boiled fresh baby potatoes stuffed with cashews, raisins, Indian cheese & cooked with Indian spices.	**$18.00**
Chana Masala Vegan. Delicious chickpeas cooked in exotic bend of north Indian spices.	**$15.00**
Kadai Ka Saag (Vegetarian Entrees) Un mélange de feuilles de moutarde et d'épinards mijote doucement, rehaussé par l'ajout de beurre maison crémeux.	**$17.00**
Malai Kofta Des boulettes de fromage cottage moelleuses plongées dans une sauce onctueuse.	**$17.00**
Aloo Gobi Pommes de terre et chou-fleur mijotés avec des herbes aromatiques et du gingembre.	**$14.00**
Jaipuri Aloo Potatoes cooked jaipuri style with ginger & tomato in thick sauce.	**$14.00**
Jeera Aloo Des pommes de terre mijotées avec des graines de cumin et une touche de curcuma.	**$14.00**
Bhuni Ghobi Le chou-fleur sauté avec du gingembre et des graines de cumin.	**$15.00**
Baingan Bharta Aubergines grillées au tandoor, réduites en purée, puis mijotées dans un mélange parfumé d'épices mogholes.	**$16.00**
Dal Makhani Lentilles noires mijotées en douceur avec du gingembre et des tomates, offrant une texture onctueuse.	**$15.00**
Dal Banjara Yellow lentils cooked with exquisite herbs & spices.	**$15.00**
Daal Tadka Daal cooked with tomatoes, onion, ginger, garlic & ground turmeric.	**$15.00**
Paneer Methi Chana The exotic marigold special house speciality.	**$18.00**

Chicken Entrees

ITEM	PRICE
Murgh Makhani (Butter Chicken) (Chicken Entrees) Poulet grillé effiloché enveloppé dans une sauce tomate onctueuse, rehaussée de crème et d'une touche de beurre.	**$16.00**
Murgh Tikka Masala (Chef Special) Morceaux de poulet marinés, mijotés dans une sauce onctueuse d'oignons et tomates.	**$17.00**
Murgh Badami Boneless pieces of chicken cooked in rich almond sauce.	**$16.00**
Hyderabadi Dum Ka Chicken Morceaux de poulet choisis mijotés avec des feuilles de methi et des herbes parfumées.	**$16.00**
Murgh Jalfrezi Poulet mariné mijoté avec des légumes croquants.	**$15.00**
Chicken Korma Morceaux de poulet mijotés avec du gingembre, de l'ail, du yaourt, des oignons et des piments rouges.	**$15.00**
Murgh Curry Poulet mijoté dans une riche sauce aux épices aromatiques.	**$15.00**
Murgh Sagwala Tender boneless chicken pieces cooked with fresh spinach in a rich blend of spices.	**$15.00**
Murg Madras Chicken cooked with spicy gravy with coconut milk & coconut powder.	**$15.00**
Murgh Vindaloo Poulet mariné dans le vinaigre, poivrons épicés et un mélange de fines épices, mijoté dans une sauce ardente.	**$15.00**
Murgh Chili Masala Morceaux de poulet désossés mijotés avec des piments verts et des épices ardentes.	**$15.00**
Murgh Methi Chaman Poulet mijoté avec du fenugrec et nappé d'une sauce crémeuse.	**$15.00**

Lamb Entrees

ITEM	PRICE
Nawabi Mutton Curry Tender pieces of lamb cooked with rich spices.	**$20.00**
Gosht Pasanda Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse à base de noix de cajou, agrémentée de crème, de beurre et de...	**$18.00**
Mughlai Boti Kebab Masala Faux filet d'agneau préparé au barbecue dans un four d'argile, infusé de cardamome, de tomates et d'oignons dans une sau...	**$18.00**

Lamb Entrees A

ITEM	PRICE
Bhuna Lamb Tendres morceaux d'agneau mijotés avec des tomates, des oignons et un mélange d'épices parfumées.	**$18.00**
Gosht Vindaloo Morceaux d'agneau cuits dans une sauce épicée, accompagnés d'oignons marinés et de pommes de terre.	**$17.00**
Lamb Chili Masala Fine-cut lamb cooked with spicy herbs.	**$17.00**
Gosht Rogan Josh Succulent pieces of lamb cooked in cardamom sauce.	**$16.00**

ITEM	PRICE
Kheema Mutter Agneau haché mijoté avec des petits pois, du gingembre et des oignons sautés.	**$16.00**
Gosht Madras De tendres morceaux d'agneau désossés mijotent dans une sauce relevée avec de la poudre de noix de coco, inspirée des sa...	**$16.00**
Delhi Ka Saag Gosht Faux-filets d'agneau tendres mijotés dans une purée onctueuse d'épinards.	**$16.00**

Fish / Seafood Entrees

ITEM	PRICE
Chefs Special Lobster Curry Lobster cooked with specially prepared herbs, spiced with touch of garlic & ginger.	**$32.00**
Crab Curry Morceaux de crabe mijotés avec du poivre kashmiri, cumin, ail, lait de coco et safran, le tout relevé par une sauce épic...	**$22.00**
Shrimp Curry Crevettes juteuses mijotées dans une sauce pleine de parfums.	**$19.00**
Bhuna Shrimp Crevettes sautées avec des herbes soigneusement sélectionnées, relevées d'une touche d'ail et de gingembre.	**$19.00**
Jheenga Madras Crevettes mijotées dans une sauce coco épicée.	**$19.00**
Fish Tikka Masala Pieces of mahi mahi fillet marinated in yogurt, cooked in tandoor, and then folded into a special sauce.	**$18.00**
Goan Fish Curry Seasonal fish cooked with grated coconut in spiced sauce.	**$18.00**
Fish Curry Poisson de saison mijoté dans une sauce épicée légère, rehaussée d'oignons, gingembre, ail, tomates et curcuma.	**$18.00**

Bombay Chaat Favourites

ITEM	PRICE
Bhelpuri Un mélange croustillant de riz soufflé, agrémenté de chutneys sucrés et piquants.	**$7.00**
Chandini Chowk Aloo Tikki Pommes de terre écrasées farcies de pois chiches concassés, rehaussées de piments, coriandre et oignons. Servi avec des...	**$7.00**
Dahi Bhalla Ground lentil dumplings served in yogurt.	**$7.00**
Papdi Chaat Galettes croustillantes garnies de pommes de terre et pois chiches, agrémentées de chutney à la menthe et au tamarin.	**$7.00**
Methi Tikki Un mélange savoureux de pommes de terre et de feuilles de fenugrec, rehaussé d'oignons épicés pour créer de délicates ga...	**$7.00**

Breads

ITEM	PRICE
Naan (Breads) Pain plat et levé, cuit directement dans notre four tandoor.	**$4.00**
Tandoori Roti Pain complet cuit dans notre four en argile, parfait pour les régimes végétaliens.	**$3.00**

ITEM	PRICE
Bhatoora Leavened bread fried in hot oil.	**$4.00**
Poori Deep fried puffed whole wheat bread.	**$3.00**
Laccha Paratha Pain de blé entier feuilleté, délicatement cuit au tandoor.	**$4.00**
Peshawari Naan Ce pain plat à levure est parsemé de graines de sésame.	**$4.00**
Garlic Naan Pain plat garni d'ail, cuit au four tandour.	**$4.00**
Onion Kulcha Flat leavened bread stuffed with finely chopped onion.	**$5.00**
Patiala Paratha Pain de blé entier feuilleté relevé de graines de carambole.	**$4.00**
Jaipuri Paratha Pain de blé entier feuilleté agrémenté de menthe fraîche.	**$5.00**
Kashmiri Naan Pain levé garni de noix croquantes et de fruits confits savoureux.	**$5.00**
Kandahari Naan Pain levé garni de pistaches et d'amandes moulues.	**$5.00**
Khurni Naan Leavened bread made with tomato, chili & garlic.	**$5.00**
Aloo Paratha Whole wheat bread stuffed with spiced mashed potato.	**$5.00**
Paneeri Kulcha Pain moelleux farci de fromage indien crémeux.	**$5.00**
Keema Naan Pain levé garni de viande d'agneau hachée parfumée d'épices.	**$6.00**
Assorted Bread Basket Un assortiment de pains comprenant du naan au beurre, du roti, du kulcha à l'oignon et du naan à l'ail.	**$13.00**

Accompaniments

ITEM	PRICE
Masala Papad Mildly spiced fresh lentil wafers deep fried, sprinkled with an exquisite blend of spices & garnished with chopped onion...	**$5.00**
Raita Yogourt agrémenté de fines tomates râpées et de concombres, offrant un accompagnement frais et rafraîchissant.	**$4.00**
Dahi Yogourt nature onctueux, battu jusqu'à consistance lisse et servi bien frais.	**$4.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Petits beignets dorés imbibés d'un sirop de safran sucré, servis chauds.	**$5.00**
Ras Malai Des tendres disques de fromage indien, doucement pochés dans un lait parfumé, parsemés de pistaches croquantes.	**$5.00**

ITEM	PRICE
Gajar Ka Halwa Grated carrots cooked gently in milk and generously sprinkled with nuts.	**$5.00**
Kheer Fragrant rice slowly cooked with milk, raisins & almonds.	**$5.00**
Jalebi Pâte à base de farine tout usage, frite jusqu'à obtenir une texture croustillante et dorée, puis trempée dans un sirop s...	**$5.00**
Lychee Kulfi Kulfi rafraîchissant parfumé au litchi, une glace indienne riche et crémeuse.	**$5.00**
Pistachio Kulfi Glace indienne crémeuse infusée de pistaches.	**$5.00**
Mango Kulfi Traditional mango flavored Indian ice cream.	**$5.00**
Rasgulla Des boulettes douces de fromage indien et de semoule, baignant dans un sirop léger.	**$5.00**
Chum Chum Une douceur bengali composée de fromage de chèvre, parfumée au safran, subtilement épicée de cardamome et empreinte d'un...	**$5.00**
Malai Cutlets Galettes au fromage cottage à la bengali baignées dans un sirop sucré.	**$5.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Soda	**$3.00**
Masala Tea Aromatic Indian tea spiced & made with highest grade of tea level and milk.	**$3.00**
Lassi Rich & creamy churned yogurt drink served sweet, salty or masala style.	**$4.00**
Mango Lassi Lassi onctueux préparé avec du yogourt frais et de la pulpe de mangue juteuse.	**$5.00**
Mango Shake Faux.	**$5.00**