



The Taste of India

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Exotic Appetizers

ITEM	PRICE
Aloo Pakora Tranches de pommes de terre enrobées de pâte de pois chiches, délicatement épicées puis frites à perfection. Sans gluten...	\$9.99
Mixed Assorted Veggie Un duo de samosas garnis de légumes savoureux et quatre pakoras croquants pour une expérience végétarienne authentique.	\$11.99
Paneer Pakora Deep fried homemade cheese fritters Gluten free	\$12.99
Veg. Samosa 2 crisp patties stuffed with spiced potatoes, peas and fresh coriander	\$7.99
Vegetable Pakora Gluten Free. Mixed vegetable fritters. Potatoes, onion and cauliflower.	\$8.99

Indian Breads

ITEM	PRICE
Aloo Naan Pain naan garni de pommes de terre.	\$6.99
Buttter Naan Faite maison dans un four à argile, cette naan moelleuse est badigeonnée de beurre onctueux.	\$4.99
Chapati Whole wheat bread	\$3.99
Chilli Naan Ce pain naan, orné de piments verts frais, apporte une touche épicée à votre repas, fusionnant les saveurs traditionnell...	\$4.99
Garlic Naan Naan with fresh garlic and coriander	\$4.99
Masala Naan Naan infusé avec de l'ail frais, du gingembre et un mélange parfumé d'épices masala.	\$4.99
Methi Naan Un pain naan farci de fenugrec, offrant une touche herbacée et légèrement amère qui équilibre parfaitement son moelleux...	\$4.99
Murgh Naan Naan stuffed with spiced bits of chicken and Indian spices	\$7.99
Naan Cuit au four tandoor, ce pain plat indien offre une texture moelleuse avec une légère croûte dorée.	\$3.99
Onion Kulcha Naan stuffed with onions and spices	\$4.99
Paneer Naan Naan garni aux morceaux de paneer maison	\$6.99
Papadum Galettes croustillantes et épicées, cuites à la perfection dans un four en argile.	\$4.99

Tandoori Nazaare

ITEM	PRICE
Chicken Tikka (boneless) white boneless chicken morsels marinated and roasted in clay oven. Served with onions, bell peppers and lemon	\$19.99
Tandoori Chicken Chicken marinated in yogurt and roasted in a clay oven. served with onions, bell peppers and lemon	\$16.99

Lamb Curries	
ITEM	PRICE
Lamb Curry Agneau mijoté dans une sauce épicée et parfumée.	\$19.99
Lamb Korma Lamb cooked in moderately spiced creamy sauce with coconut	\$19.99
Lamb MeatBall Curry Lamb MeatBall cooked in a flavorful gravy	\$19.99
Lamb MeatBall Korma Lamb MeatBall cooked in moderately spiced creamy sauce with coconut	\$19.99
Lamb Tikka Masala Une sauce délicatement épicée enveloppe de tendres morceaux d'agneau, rehaussée par des notes subtiles de noix de coco.	\$19.99
Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce au curry épicée accompagnée de pommes de terre, sublimée d'une touche d...	\$19.99
Sag Lamb Lamb cooked with spiced cream spinach	\$19.99

Bahar-E-Murg	
ITEM	PRICE
Chicken Curry Morceaux de poulet mijotés dans une sauce épicée riche en saveurs.	\$18.99
Chicken Mushrooms Chicken cooked in curry sauce with spices and fresh Mushrooms	\$18.99
Chicken Sagwala Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse d'épinards épicés.	\$18.99
Chicken Tikka Masala Poulet rôti au four tandoori, baignant dans une sauce onctueuse légèrement épicée enrichie de noix de coco.	\$18.99
Chicken Vindaloo Chicken cooked with spices and potatoes. Vinegar taste	\$18.99
Chk. Makhanwala Morce de poulet tandoori baignées dans une sauce onctueuse légèrement épicée, rehaussée par la douceur du lait de coco.	\$18.99
Masala Sauce No Chicken Creamy mild sauce with coconut	\$14.99
Chicken Korma Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse et parfumée, rehaussée par des épices douces et une touche de noix d...	\$18.99

Shrimp Specialties	
ITEM	PRICE
Shrimp Curry Shrimps cooked in a flavorful gravy	\$19.99
Shrimp Korma Shrimps cooked in moderately spiced cream sauce with coconut	\$19.99
Shrimp Mushroom Shrimp curry with Mushrooms	\$19.99
Shrimp Sagwala Crevettes mijotées dans une sauce onctueuse aux épinards épicés.	\$19.99

ITEM	PRICE
Shrimp Tikka Masala Crevettes mijotées dans une sauce légèrement épicée rehaussée de noix de coco.	\$19.99
Shrimp Vindaloo Shrimp cooked in spicy sauce with potatoes vinegar flavor	\$19.99
Bahar-E-Sabaz	
ITEM	PRICE
Aloo Gobhi Ce mariage de chou-fleur et de pommes de terre mijote harmonieusement avec des épices et des tomates, créant une prépara...	\$15.99
Aloo Palak Spinach and Potatoes cooked with spices	\$15.99
Aloo Tikka Masala Pommes de terre fraîches mijotées dans une sauce onctueuse légèrement épicée à base de noix de coco.	\$15.99
Aloo Tofu Curry Pommes de terre et tofu mijotés dans une sauce riche en saveurs.	\$15.99
Chana Masala Garbanzo beans in a special blend of spices with onions and tomatoes vegan	\$15.99
Chana Sag Garbanzo beans cooked with creamed spinach	\$15.99
Daal Makhani Creamed lentils and delicately spiced vegan	\$15.99
Malai Kofta De tendres boulettes de légumes et fromage baignées dans une sauce onctueuse subtilement épicée.	\$15.99
Mattar Palak Des petits pois verts mijotés dans un onctueux mélange d'épinards crémeux.	\$15.99
Mattar Paneer Des pois verts et du fromage maison mijotés dans une sauce épicée.	\$15.99
Mushroom Mattar Fresh Mushrooms and peas cooked in gravy with tomatoes and spices. vegan	\$15.99
Mushroom Tikka Masala Fresh Mushrooms cooked in a mildly spiced cream sauce with coconut	\$15.99
Navrattan Korma Vegetables cooked in mild creamy sauce with coconut	\$15.99
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer doucement marinés, mijotés dans une sauce crémeuse subtilement épicée, rehaussée par une touche de no...	\$15.99
Sag Paneer Spinach cooked with homemade cheese	\$15.99
Shahi Paneer Homemade cheese in a mildly spiced sauce with coconut	\$15.99
Vegetable Tikka Masala Un mélange vibrant de légumes croquants mijotés dans une sauce crémeuse délicatement épicée, parfumée à la noix de coco.	\$15.99
Vegetable Vindaloo Un mélange de légumes mijoté dans une sauce relevée avec des pommes de terre. Végétalien.	\$15.99
Vegetables Curry Un savoureux mélange de légumes mijotés dans une sauce épicée.	\$15.99
Aloo Mattar Pommes de terre et petits pois mijotés dans une sauce épicée à base de tomates et d'un mélange savoureux d'épices. Un cu...	\$15.99

Feast Special

ITEM	PRICE
Non Vegetable Thali Rice, Naan, Chicken Makhanwala, Chicken Curry, Vegetable Samosa, Kheer or 1 Gulab Jamun, Green Salad, Raita, Chutneys	\$22.99
Vegetable Thali Rice, Nan, Sag Paneer, Chana Masala, Vegetable Samosa, Kheer or 1 Gulab Jamun, Green salad, Raita, Chutneys	\$20.99

Biryani

ITEM	PRICE
16 oz. zeera basmati rice Indian basmati rice garnished with cumin seeds	\$5.99
32 oz. Zeera Basmati Rice Riz basmati indien parfumé aux graines de cumin.	\$7.99
Chicken Briyani Indian basmati rice cooked with chicken and garnished with raisins and nuts	\$19.99
Lamb Briyani Indian basmati rice cooked with lamb and garnished with raisins and nuts	\$20.99
Vegetable Biryani Un mélange savoureux de légumes colorés accompagné de riz basmati parfumé, agrémenté de raisins secs et de noix croquant...	\$18.99

Tasty Side Dishes

ITEM	PRICE
16 oz. Raita Yogourt fouetté agrémenté de concombres croquants, de carottes et de pommes de terre.	\$8.99
8 oz. Raita false	\$4.99
Mango Chutney Une symphonie de mangues mûres mijotées avec du gingembre frais et un zeste de citron. Sucres naturels fondus en une pât...	\$3.50
Mint Chutney 2 oz spicy	\$2.99
Mint Chutney Spicy 5 oz	\$5.99
Pickle Indian mixed pickle	\$3.50
Tamarind Chutney 2 oz Tamarind cuit à feu doux avec des épices parfumées se mêle à du sucre brun pour créer une sauce sucrée et acidulée. Chaq...	\$2.99
Tamarind Chutney 5 oz.	\$5.99

Indian Desserts

ITEM	PRICE
Kheer Basmati rice cooked with milk, sugar and raisins.	\$9.99
Gulab Jamun (4 Pieces) Faux	\$8.99

Indian Beverages	
ITEM	PRICE
Bottle Water false	\$2.50
Mango Lassi Fausse.	\$6.99
Masala Tea (Fresh) False	\$5.50
Milk 12 oz. cup	\$3.50
Roohafza Special Sweet Drink with milk and rose syrup	\$3.99
Soft Drink Pepsi, Diet Pepsi, Dr. Pepper, Serra Mist, Mountain Dew, Lemonade	\$3.50