★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Taste of India

Menu Prices — October 25, 2026

The Taste of India menu with prices in United States, updated November 2019: 83 items across 12 categories, prices from $2.50 to $22.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Taste of India Menu with Prices (United States)

The Taste of India menu with prices in United States, updated November 2019: 83 items across 12 categories, prices from $2.50 to $22.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-taste-of-india

Menu categories: Exotic Appetizers · Indian Breads · Tandoori Nazaare · Lamb Curries · Bahar-E-Murg · Shrimp Specialties · Bahar-E-Sabaz · Feast Special · Biryani · Tasty Side Dishes · Indian Desserts · Indian Beverages

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 Currry 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 Morces 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 — $19.99
Shrimps cooked in a flavorful gravy

Shrimp Korma — $19.99
Shrimps cooked in moderately spiced cream sauce with coconut

Shrimp Mushroom — $19.99
Shrimp curry with Mushrooms

Shrimp Sagwala — $19.99
Crevettes mijotées dans une sauce onctueuse aux épinards épicés.

Shrimp Tikka Masala — $19.99
Crevettes mijotées dans une sauce légèrement épicée rehaussée de noix de coco.

Shrimp Vindaloo — $19.99
Shrimp cooked in spicy sauce with potatoes vinegar flavor

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

ITEM	PRICE
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	**$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	**$2.50**
Mango Lassi Fausse.	**$6.99**
Masala Tea (Fresh) Indian Chai Made fresh from scratch	**$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**