

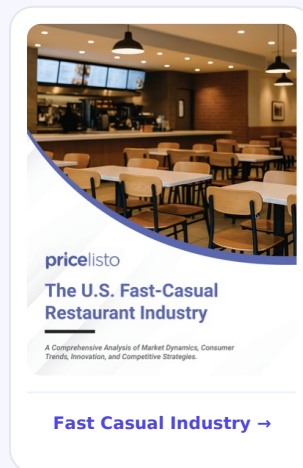


Tilak

Tilak

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Starters

ITEM	PRICE
Dahi Puri Chaat Crispy semolina puri filled with bean sprouts, sev, yoghurts, tamarind, and mint chutney. (dairy)	\$7.00
Aloo Tikka Chaat Bites Potato patty bites with sev, sweet yoghurt, tamarind, mint, chutney. (dairy)	\$7.00
Daal Soup Lentilles jaunes mijotées avec soin dans un bouillon maison subtilement épicé.	\$6.00
Samosas Pâte croustillante garnie de pommes de terre épicées et de pois verts, accompagnée d'une sauce à la menthe et au tamarin...	\$6.00
Chicken Momo Steamed dumplings filled with tender chicken and spices	\$8.00
Vegetable Momo Steamed dumplings filled with mixed vegetables and spices	\$7.00
Vegetable Pakora Un mélange de légumes croquants enrobés de farine de pois chiches et dorés à la perfection.	\$6.00
Paneer Pakora Morceaux de paneer enrobés dans une pâte de farine de pois chiches, délicatement frits jusqu'à obtenir une croûte dorée.	\$8.00
Fish Pakora Morceaux de poisson marinés dans un mélange de fines épices, enrobés de pâte, puis frits à la perfection.	\$8.00

Vegetables

ITEM	PRICE
Tadka Daal Lentilles jaunes mijotées avec de l'ail, du gingembre, des oignons et des tomates.	\$12.00
Okra Masala Fresh okra sauteed with onion, tomato, ginger, garlic, and spices	\$12.00
Vegetable Korma Mixed vegetables cooked with onion, tomato, cashew nuts, and a hint of cream.	\$13.00
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer délicatement grillés, baignés dans une sauce onctueuse à base de tomates mûres et de crème parfumée.	\$14.00
Veg Tikka Masala Légumes variés mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, parfumée avec un mélange d'épices traditionnelles.	\$13.00
Channa Masala Chickpeas slow cooked in an onion and tomato sauce	\$12.00
Channa Saag Chickpeas slow cooked with fresh chopped(not pureed) spinach	\$12.00
Masala Bengan Bharta Aubergine rôtie au four tandoori mijotée dans une sauce crémeuse d'oignons et de tomates.	\$12.00
Saag Paneer Cubes de paneer mijotés avec des tomates juteuses, oignons parfumés et épinards frais hachés.	\$14.00
Gobi Mussalam Un chou-fleur entier cuit à la manière moghole dans une sauce crémeuse à base d'oignons et de tomates, agrémentée de noi...	\$13.00

Chicken

ITEM	PRICE
------	-------

Murgh Masala Morceaux de cuisse désossés mijotent doucement dans une sauce savoureuse d'oignons et de tomates.	\$14.00
Chicken Vindaloo Chicken cooked in curry sauce, vinegar, and vindaloo masala, with black cardamom and spices	\$14.00
Chicken Korma Boneless Chicken in a creamy cashew sauce	\$16.00
Butter Chicken Morceaux de poulet tendre cuits dans une sauce onctueuse à base de tomates et de crème de cajou, subtilement assaisonnée...	\$17.00
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet marinés au tandoori mijotés dans une sauce crémeuse à la tomate, rehaussée d'épices indiennes.	\$17.00
Chicken Chettinad Chicken cooked in a coconut curry sauce, a classic recipe	\$14.00
Kadai Chicken With bell peppers and holy spices in an onion and tomato sauce	\$14.00
Lamb	
ITEM	PRICE
Lamb Bhuna Morceaux d'agneau sans os mijotés dans une sauce tomate parfumée.	\$17.00
Lamb Korma Morceaux d'agneau tendre mijotés dans une sauce onctueuse aux noix de cajou.	\$17.00
Lamb Tikka Masala Tendres morceaux d'agneau sans os mijotés dans une sauce à la crème de tomate relevée d'épices indiennes.	\$17.00
Lamb Vindaloo Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce au curry relevée, agrémentée de vinaigre, de masala vindaloo, de cardam...	\$17.00
Masala Lamb Racks Served with cilantro hummus, cilantro sauce, and bell peppers	\$21.00
Fish	
ITEM	PRICE
Goan Prawn Masala Pelled prawns cooked in an onion and tomato sauce with masala and coconut milk	\$17.00
Fish Tikka Masala Morceaux de poisson doucement mijotés dans une sauce tomate onctueuse, rehaussée d'épices indiennes aromatiques.	\$16.00
Tandoori Salmon Saumon tandoori avec sa peau, relevé de jus de citron frais et accompagné de chutney, et de légumes de saison grillés.	\$17.00
Tandoor	
ITEM	PRICE
Tandoor Vegetables Mixed vegetables and paneer marinated in Indian masala and cooked in our clay oven	\$12.00
Tandoori Chicken Tikka Yoghurt and spice marinated boneless chicken breast	\$14.00
Lamb Boti Kebab Morceaux tendres d'agneau marinés dans un mélange de tandoori, cuits à la perfection sur le grill.	\$17.00

Biryani	
ITEM	PRICE
Vegetable Biryani Un mélange parfumé de haricots verts épicés, petits pois doux et carottes, mijoté à la perfection pour offrir des saveur...	\$13.00
Chicken Biryani Riz parfumé aux épices délicatement cuit à l'étouffée avec du poulet tendre. Chaque grain est imprégné de safran, de car...	\$16.00
Lamb Biryani Morceaux d'agneau tendre mijotés avec des épices aromatiques, enveloppés dans un riz basmati parfumé et cuit lentement p...	\$17.00
Prawn Biryani	\$17.00

Rice	
ITEM	PRICE
Brown Rice	\$4.00
Lemon Rice Fausse	\$6.00
Saffron Rice Un lit de riz basmati parfumé infusé avec de précieux stigmates de safran, conférant une couleur dorée et une saveur ter...	\$2.60

Bread	
ITEM	PRICE
Plain Naan	\$2.00
Garlic Naan with Cilantro	\$3.00
Tandoori Roti Roti non levé, cuit au four tandoor, offrant une texture grillée et chaleureuse.	\$2.00
Bhature Pain gonflé cuit à la perfection dans l'huile, offrant une texture légère et aérée.	\$3.00
Lachha Paratha Faux	\$4.00
Bread Basket Un assortiment de pains comprenant naan nature, naan à l'ail et roti.	\$8.00