★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Turmeric

Turmeric

Menu Prices — October 24, 2026

Turmeric menu with prices in United States, updated November 2019: 41 items across 8 categories, prices from $2.00 to $16.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Turmeric Menu with Prices (United States)

Turmeric menu with prices in United States, updated November 2019: 41 items across 8 categories, prices from $2.00 to $16.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/turmeric

Menu categories: Top Menu Items · Small Plates · Dosas and Uthappams · Rice and Biryani · Dips and Pickles · Breads from the Tandoor · Desserts · Indian Beverages

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Cauliflower Manchurian Bezule Plate Crispy, coated cauliflower florets tossed in a sweet and tangy Indo-Chinese sauce.	**$12.00**
Paper Dosa Dosa mince enroulée, accompagnée d'un bol fumant de sambar et de masala de pommes de terre savoureux sur le côté.	**$13.00**
Hyderabadi Lamb Biryani De tendres morceaux d'agneau sont marinés dans un mélange de yaourt et d'épices, infusant chaque bouchée de saveurs prof...	**$15.00**
Garlic Naan Pain plat indien, la pâte levée est doucement pétrie à la main, imprégnée de morceaux d'ail finement hachés. Badigeonné...	**$3.50**

Small Plates

ITEM	PRICE
Bombay Sliders Plate Spiced potato patty fritters, on soft pav bread with tangy tamarind chutney, cilantro chutney and market salad.	**$8.00**
Sona Mor Paneer Tiranga Plate De tendres cubes de fromage fermier marinés de trois façons, illustrant les couleurs vibrantes du drapeau indien.	**$12.00**
Cauliflower Manchurian Bezule Plate (Small Plates) Crispy, coated cauliflower florets tossed in a sweet and tangy Indo-Chinese sauce.	**$12.00**
Cocktail Samosa Plate Petites bouchées de pâte feuilletée farcies de pommes de terre subtilement assaisonnées aux épices traditionnelles.	**$8.00**
Dual Chicken Kabob Plate Assiette de brochettes de poulet inclut des morceaux de poulet élevé en plein air, brochettes de poulet à la coriandre,...	**$12.00**
Chicken 65 Bezule Plate Crispy and spicy chicken stir-fried with curry leaves, peppers and yogurt.	**$12.00**
Chicken Lollipop Plate Des morceaux de poulet pané et épicé, façonnés en manche, parfaits en entrée piquante.	**$12.00**
Shahi Chakali Lamb Sliders Plate De tendres galettes d'agneau assaisonnées, nichées sur un pain pav moelleux, accompagnées d'oignons croquants, de rondel...	**$14.00**
Marina Shrimp Plate Crevettes épicées à la façon de l'Inde du Sud, mijotées avec des épinards, accompagnées d'une poêlée de patates douces e...	**$16.00**
Tandoor Podi Dusted Salmon Plate Faux	**$16.00**

Dosas and Uthappams

ITEM	PRICE
Truffle Masala Dosa Dosa cooked in truffle oil, stuffed with a classic potato masala hash with chopped cashew nuts and curry leaves.	**$12.00**

ITEM	PRICE
Egg Masala Dosa Dosa croquante garnie d'un mélange d'œufs épicés, rehaussée de coriandre fraîche et d'une noisette de beurre indien.	**$12.00**
Chicken Masala Dosa Fine crêpe farcie de poulet épicé et de pommes de terre aromatisées, accompagnée de coriandre et d'une touche de beurre...	**$13.00**
Shepherd’s Pie Dosa Crêpe indienne garnie d'un mélange épicé d'agneau et de pommes de terre, agrémentée de coriandre fraîche et légèrement b...	**$14.00**
4 Ways Uthappam Quatre uthappams distincts: chaque galette est garnie de combinaisons uniques, intégrant échalotes avec chili, champigno...	**$13.00**
Paper Dosa (Dosas and Uthappams) Fine crêpe de lentilles et riz, croustillante et dorée, accompagnée de sambar épicé et d'un savoureux masala de pommes d...	**$13.00**

Rice and Biryani

ITEM	PRICE
Cumin and Mint Pulao Lightly seasoned rice served with all of our entrees.	**$5.00**
Paneer Biryani Une invitation au voyage avec notre Paneer Biryani. Des cubes de paneer dorés à la perfection reposent sur un lit de riz...	**$13.00**
Turmeric Special Chicken Biryani Un mélange de riz basmati parfumé cuit avec des morceaux de poulet marinés dans des épices terreuses et du curcuma vibra...	**$13.00**
Hyderabadi Lamb Biryani (Rice and Biryani)	**$15.00**

Dips and Pickles

ITEM	PRICE
House Raitha Raïta fraîche composée de yogourt onctueux, de concombre croquant, de tomate juteuse et de grains de grenade éclatants.	**$4.00**
Mango Pickle Morceaux de mangue marinés pour apporter une note épicée à votre plat principal.	**$2.00**
Papad Roasted lentil crisps with house chutneys.	**$2.00**

Breads from the Tandoor

ITEM	PRICE
Naan Leavened bread.	**$3.00**
Garlic Naan (Breads from the Tandoor) Fait à partir de pâte levée, ce naan est infusé avec l'ail frais haché et cuit à la perfection dans un tandoor tradition...	**$3.50**
Pesto Naan Une naan croustillant, garni d'une sauce pesto fraîchement préparée, alliant basilic vibrant, noix de pin légèrement gri...	**$3.50**
Organic Roti Farine de blé entier biologique.	**$3.00**
Organic Lacha Parata	**$4.00**

Desserts

ITEM	PRICE

Rasmalai **$6.00**

De tendres boulettes de fromage cottage pochées, baignées dans une sauce crémeuse infusée au safran.

Double Ka Meeta **$7.00**

Pain perdu à l'indienne, imprégné des arômes subtils du safran, nappé d'une sauce onctueuse aux pistaches et aux amandes...

Gulab Jamun with Ice cream **$6.00**

Des tendres boules de lait infusées au safran, baignées dans un sirop sucré, servies avec une boule de glace crémeuse.

Chocolate Cake **$8.00**

Indian Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Thick, mango flavored yogurt drink served with rose syrup.	**$5.00**
Falooda Milk and ice cream rose drink topped with fine vermicelli and sweet basil seeds.	**$7.00**
Masala Chai Un thé indien préparé avec du lait et une sélection d'épices aromatiques.	**$3.00**
Madras Coffee Une boisson de café au lait préparée selon la tradition du sud de l'Inde.	**$3.00**
Badam Milk	**$5.00**