



PAN-INDIAN RESTAURANT + BAR

Turmeric

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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
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

ITEM	PRICE
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	
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	
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	
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	
Rasmalai De tendres boulettes de fromage cottage pochées, baignées dans une sauce crémeuse infusée au safran.	\$6.00
Double Ka Meeta Pain perdu à l'indienne, imprégné des arômes subtils du safran, nappé d'une sauce onctueuse aux pistaches et aux amandes...	\$7.00
Gulab Jamun with Ice cream Des tendres boules de lait infusées au safran, baignées dans un sirop sucré, servies avec une boule de glace crémeuse.	\$6.00
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 false	\$5.00