★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Urban Tandoor

Urban Tandoor

Menu Prices — October 24, 2026

Urban Tandoor menu with prices in United States, updated October 2019: 94 items across 19 categories, prices from $3.00 to $26.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Urban Tandoor Menu with Prices (United States)

Urban Tandoor menu with prices in United States, updated October 2019: 94 items across 19 categories, prices from $3.00 to $26.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/urban-tandoor

Menu categories: Popular Items · Non-Vegetarian Appetizers · Vegetarian Appetizers · Soups · Momos · From the Grill · Tandoori Sizzlers · Chicken Temptations · Lamb Delicacies · Sea-Food Baits · Vegetable Entrée · Biryani · Naan · Kids' Menu · Sides · Desserts · House Beverages · Indian Beer 22 oz · 12 oz beer

Popular Items

ITEM	PRICE
Garlic Naan Topped with chopped fresh garlic and coriander.	**$4.00**
Chicken Momos	**$11.00**

Non-Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Fried Shrimp Crevettes enrobées d'une panure croustillante, accompagnées d'une sauce aux prunes.	**$10.00**
Chicken Sekuwa Morceaux de poulet grillés lentement, infusés de savoureuses épices himalayennes, préparés à la mode népalaise authentiq...	**$9.00**
Chilli Chicken Morceaux de poulet sans os frits et enrobés de pâte, mélangés avec des piments verts, poivrons, oignons et une sauce piq...	**$9.00**
Chicken Momo (6 Pieces) Steamed dumplings made with minced chicken, onion, garlic, ginger, and spiced mix.	**$7.00**
Buffalo Choila Morceaux grillés de buffle, parfumés avec des épices de l'Himalaya, mélangés avec du gingembre, de l'ail, de l'oignon et...	**$12.00**
Seekh Kabab Mélange d'agneau haché et grillé lentement avec un assortiment d'épices et d'herbes aromatiques.	**$10.00**

Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Pâtisseries croustillantes farcies de pommes de terre épicées et de petits pois.	**$6.00**
Vegetable Pakora Mix vegetable fritters banded with chickpeas flour.	**$6.00**
Gobi Manchurian Des morceaux de chou-fleur croustillants, sautés avec des oignons verts, du soja, de l'ail, et une pointe de piment.	**$8.00**
Spinach Chaat Crispy fried spinach and chickpeas batter with mint chutney, tamarind chutney, onions, yogurt, and spice mixes.	**$9.00**
Vegetable Momo (6 Pieces) De tendres boulettes vapeur farcies d'un savoureux mélange de légumes finement hachés, rehaussés d'oignons, d'ail et d'u...	**$8.00**
Samosa Chaat Broken down samosas served with chickpeas, onions and tomatoes; topped with yoghurt, mint and tamarind sauces and specia...	**$8.00**

Soups

ITEM	PRICE

Seafood Soup **$6.00**

Faux.

Mulligatawny Soup **$5.00**

Un réconfortant velouté de lentilles jaunes, délicatement épicé, qui marie légumes frais et riz pour une expérience chal...

Momos

ITEM	PRICE
Chicken Momos (Momos)	**$11.00**
Buffalo Momos	**$14.00**
Vegetable Momos Petits raviolis à la vapeur, farcis de légumes croquants finement hachés, infusés de gingembre et d'ail. Servis avec une...	**$11.00**

From the Grill

ITEM	PRICE
Pan-Seared Scallops with Dill Sauce Scallops dorés à la poêle, marinés dans un mélange de curry délicatement épicé, accompagnés d'une sauce crémeuse à l'ane...	**$21.00**

Tandoori Sizzlers

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Cottage cheese and fennel seed marinated with special spices and tangy sauce.	**$18.00**
lasuni tiger shrimp Tiger shrimp marinated with fresh herbs and masala	**$21.00**
Tandoori Chicken Poulet sur os mariné dans du yaourt égoutté, mélangé avec des épices aromatiques et une touche de citron.	**$18.00**
Amul Chicken Tikka Morceaux de poulet sans os marinés dans du fromage Amul, relevés de notes d'ail, de gingembre et de poivre blanc.	**$18.00**
Lamb Chops Côtelettes d'agneau baignées dans un mélange de yogourt, gingembre, ail, avec une touche de menthe.	**$26.00**
Assorted Tandoori Mix An assorted grill of chicken, lamb and shrimp.	**$21.00**
Tandoori Salmon Morceaux de saumon de l'Atlantique à chair épaisse, infusés d'une marinade de crème aigre, fines herbes et épices masala...	**$21.00**
Assorted Seafood Mix Un mets varié composé de saumon, crevettes et pétoncles.	**$26.00**

Chicken Temptations

ITEM	PRICE
Chicken Vindaloo Poulet mijoté sans os baignant dans une sauce épicée et piquante, assaisonnée de mélanges d'épices complexes pour une ex...	**$17.00**
Chicken Tikka Masala White meat chicken tikka cooked in the classic creamy tikka masala sauce.	**$17.00**
Chicken Do-Piazza White meat chicken prepared with green pepper, onion, white meat, and onion-gravy sauce.	**$17.00**

ITEM	PRICE
Chicken Korma Poulet tendre mijoté dans une sauce onctueuse à base d'oignons, rehaussée par la douceur raffinée des noix de cajou.	**$17.00**
Chicken Curry Morceaux de poulet désossés, riches et tendres, mijotés avec un mélange d'épices himalayennes parfumées.	**$17.00**
Chicken Saag Morceaux de poulet sans os mijotés avec des épinards.	**$17.00**
Butter Chicken Boneless chicken thigh meat cooked in creamy rich sauce, made with tomato, onion, and butter.	**$17.00**

Lamb Delicacies

ITEM	PRICE
Kashmiri Rogan Josh Carré d'agneau mijoté à la mode du Cachemire, doucement intégré à du yaourt et un bouquet d'épices aromatiques.	**$18.00**
Lamb Madras Morceaux d'agneau mijotés dans du lait de coco, accompagnés d'un mélange aromatique d'épices.	**$18.00**
Lamb Korma Tender chunks of lamb cooked in cardamom, cashew nuts in a rich gravy.	**$18.00**
Lamb Vindaloo Highly seasoned lamb dish cooked with potato and made with spicy, tangy sauce and spices.	**$18.00**
Lamb Saag Boneless lamb cooked with spinach.	**$18.00**
Lamb Bhuna Morceaux d'agneau mijotés avec des oignons dans une sauce riche et onctueuse.	**$18.00**

Sea-Food Baits

ITEM	PRICE
Shrimp saag Crevettes mijotées avec des épinards, parfumées au garam masala et relevées d'une touche d'ail.	**$19.00**
Malabar Fish Curry Fish curry cooked in coconut based sauce with tamarind and ginger.	**$18.00**
Shrimp Karahi Crevettes mijotées avec poivrons, oignons et assortiment d'épices aromatiques.	**$19.00**
Seafood Curry Shrimps, scallops, and fish stewed in tomato, onion gravy, and masala.	**$20.00**
Mirchi Scallops Une combinaison de pétoncles cuits doucement dans un masala vibrant à base de gingembre, piments verts, piments rouges,...	**$19.00**
Fish Vindaloo Un plat de poisson relevé, accompagné d'une sauce épicée et acidulée, parfumé avec une variété d'épices.	**$19.00**
Salmon Masala Du saumon mijoté dans une sauce onctueuse composée de tomates et d'oignons.	**$20.00**

Vegetable Entrée

ITEM	PRICE
Gobi Mutter Gobi (cauliflower) and green peas (ginger flavored).	**$15.00**

ITEM	PRICE
Kadhai Paneer Cottage cheese with bell pepper, onion and spices.	**$16.00**
Lasuni Palak Paneer Morceaux de fromage frais baignés dans une sauce veloutée d'épinards, relevée par une touche de l'ail rôti pour une prof...	**$16.00**
Aloo Saag Pommes de terre mijotées avec des épinards et une touche de crème.	**$15.00**
Sahi Paneer Morceaux de fromage cottage mijotés dans une sauce onctueuse agrémentée de fenugrec.	**$16.00**
Navaratna Korma Mixed vegetable cooked in creamy cashew sauce.	**$15.00**
Sukhi Bhindi Okra fraîchement sautée avec des oignons, des tomates et une touche de coriandre.	**$15.00**
Mutter Paneer Un délicieux mélange de pois verts croquants et de cubes de paneer, doucement mijotés dans une sauce parfumée à l'oignon...	**$16.00**
Paneer Tikka Masala Paneer cooked in creamy rich sauce, made with tomato and onions.	**$16.00**
Dal Makhni Lentilles mijotées avec des herbes fraîches et épices, doucement sauté à la poêle avec du beurre.	**$15.00**
Chana Masala Whole chick peas cooked with onions, tomatoes, spices, and a sauce.	**$15.00**

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Riz basmati parfumé, mariné avec des morceaux succulents de poulet tendre infusé de yogourt, des épices aromatiques et d...	**$16.00**
Lamb Biryani Faites-vous plaisir avec des morceaux d'agneau tendres cuits lentement, parfumés aux épices indiennes authentiques. Chaq...	**$18.00**
Vegetable Biryani Un mélange harmonieux de légumes frais mijotés avec des épices savamment sélectionnées, infusé dans du riz basmati aérie...	**$15.00**
Shrimp Biryani Un lit de riz basmati parfumé accueille des crevettes juteuses, sautées avec des épices authentiques. Chaque grain impré...	**$18.00**

Naan

ITEM	PRICE
Butter Naan Regular naan bread with butter.	**$3.00**
Garlic Naan (Naan) Le pain naan est enrichi d'ail frais haché et de coriandre.	**$4.00**
Goat Cheese Naan Stuffed with goat cheese.	**$4.00**
Cherry Naan Naan stuffed with dry cherry and coconut.	**$4.00**
Roti Pain traditionnel, tendre et cuit à la perfection sur le tandoor.	**$3.00**
Paratha (Flat Bread) Choose between plain, mint.	**$4.00**

ITEM	PRICE
Onion Kulcha Pains plats farci d'oignons finement hachés et de savoureuses épices.	**$4.00**
Assorted Bread Une variété de pains composée de naan au beurre, de roti, et de naan à l'ail.	**$9.00**

Kids' Menu

ITEM	PRICE
Veg Fried Rice	**$8.00**
Junior Chicken Tikka Masala Faux filets de poulet marinés dans un mélange de yogourt crémeux et épices, grillés au charbon pour une saveur authentiq...	**$8.00**

Sides

ITEM	PRICE
Raita	**$3.00**
Papadaum	**$3.00**
Mixed Pickle	**$3.00**
Mango Chutney	**$3.00**
Basmati Rice	**$3.00**
Brown Rice	**$3.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Bouchées de lait condensé plongées dans un sirop parfumé à la cardamome.	**$4.00**
Rasmalai Douceurs créées à partir de fromage et de lait façonnées en galettes tendres, plongées dans du lait infusé au safran réd...	**$5.00**

House Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi	**$4.00**
Soda	**$3.00**

Indian Beer 22 oz

ITEM	PRICE
Himalayan Snowman	**$8.00**
Flying Horse	**$8.00**
Khukuri	**$8.00**
Taj Mahal	**$8.00**

12 oz beer

ITEM	PRICE
Dogfish IPA	**$4.00**
Hineken	**$4.00**
Sam Adams	**$4.00**
Corona	**$4.00**
Bluemoon	**$4.00**
Coors Lite	**$4.00**
Kingfisher	**$6.00**