



Urban Tandoor

Menu Prices — August 22, 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 →

Popular Items

ITEM	PRICE
Garlic Naan Topped with chopped fresh garlic and coriander.	\$4.00
Chicken Momos false	\$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 piquée.	\$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 bœuf, 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'ur...	\$8.00
Samosa Chaat Broken down samosas served with chickpeas, onions and tomatoes; topped with yoghurt, mint and tamarind sauces and special...	\$8.00

Soups

ITEM	PRICE
Seafood Soup Faux.	\$6.00
Mulligatawny Soup Un réconfortant velouté de lentilles jaunes, délicatement épicé, qui marie légumes frais et riz pour une expérience cha...	\$5.00

Momos

ITEM	PRICE
Chicken Momos (Momos)	\$11.00
Buffalo Momos false	\$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
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

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

ITEM	PRICE
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) false	\$4.00
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	\$8.00
Faux filets de poulet marinés dans un mélange de yogourt crémeux et épices, grillés au charbon pour une saveur authentiq...	

Sides

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

Desserts

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

House Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi	\$4.00
Soda false	\$3.00

Indian Beer 22 oz

ITEM	PRICE
Himalayan Snowman false	\$8.00
Flying Horse false	\$8.00
Khukuri	\$8.00
Taj Mahal	\$8.00

12 oz beer

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

Dogfish IPA	\$4.00
Hineken false	\$4.00
Sam Adams false	\$4.00
Corona	\$4.00
Bluemoon	\$4.00
Coors Lite false	\$4.00
Kingfisher false	\$6.00