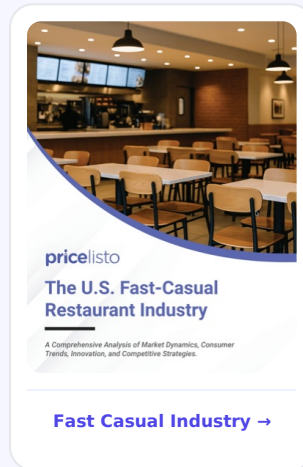




Vaisakhi Indian Kitchen

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Vegetarian Samosa (2 Pieces) Deux pièces de pâte croustillante renfermant un mélange savoureux de pommes de terre et de pois épicés.	\$5.25
Chicken Tikka (6 Pieces) Morceaux de poitrine de poulet marinés dans un mélange d'épices et de yogourt, délicatement cuits sur des brochettes dan...	\$9.99
Combi Platter Un samosa végétarien, accompagné d'un samosa de viande, un pakora de paneer, une aloo tikki croustillante, et un assorti...	\$10.50
Meat Samosa (2 Pieces) Une pâte dorée enveloppe un savoureux mélange d'agneau haché, offrant une expérience croustillante et parfumée en deux m...	\$5.99
Vegetarian Platter Un généreux assortiment comprenant des pakoras de légumes, des samosas, des tikki savoureuses, et des beignets de fromag...	\$9.50
Vegetable Pakoras (7 Pieces) Un assortiment de beignets croustillants à base de légumes frais enrobés d'une pâte épicée. Servi par portion de sept pi...	\$5.25
Coconut Shrimp Tendres crevettes marinées sont délicatement enrobées d'une pâte parfumée au lait de coco, offrant une touche sucrée et...	\$10.99
Paneer Pakoras Morceaux de fromage indien remplis de pommes de terre écrasées et d'épices, enrobés d'une pâte à base de pois chiches, p...	\$7.00
Chicken Pakoras (5 Pieces) Bouchées de poulet désossées, tendres et frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées.	\$7.00
Aloo Tikki (2 Pieces) Croquettes croustillantes à base de pommes de terre mélangées à des épinards, frites jusqu'à obtenir une teinte dorée.	\$5.25

Soups & Salad

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup Une soupe épicée et réconfortante, élaborée avec des lentilles et une sélection de légumes frais.	\$4.50
Chicken Soup Bouillon de poulet parfumé avec des herbes fraîches et des épices aromatiques, préparé à la manière traditionnelle pour...	\$5.00
Punjabi Salad Un mélange vibrant de légumes croquants et de fines herbes fraîches, accompagné de sauces maison soigneusement choisies...	\$6.50
Tomato Soup Préparée avec des tomates fraîches et un mélange subtil d'épices, cette soupe offre une expérience réconfortante et savo...	\$4.50

Chaat

ITEM	PRICE
Samosa Chat De croustillants samosas de légumes accompagnés de pois chiches, nappés d'une sauce tamarin unique, et rehaussés de yogo...	\$7.00
Papri Chaat Éclats de blé croustillants et pois chiches nappés de sauce tamarin et de yaourt crémeux.	\$7.00
Bhel Poori Un mélange de riz soufflé, sev de farine de gramme, puris écrasées, tomates et oignons. Accompagné de chutneys piquants...	\$7.00

Side Orders

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

Plain Basmati Rice	\$3.50
Raita Rafrâichissement crémeux de yogourt garni de concombres râpés, de carottes et d'une touche de menthe.	\$4.00
Papadum Fine et croustillant, ce papadum est préparé à partir de lentilles séchées au soleil, puis soigneusement cuit à la perfe...	\$4.00
Mango Chutney false	\$4.00
Mix Pickle Un mélange piquant de légumes mûris à point, marinés dans un bain d'épices indiennes aromatiques et d'huile de moutarde....	\$4.00
Plain Yogurt false	\$3.00

Vegetarian

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala Cubes de paneer marinés et mijotés dans une sauce tomate veloutée.	\$15.50
Palak Paneer Épinards épicés mijotés avec du fromage maison.	\$15.00
Malai Kofta Boulettes de légumes mijotées dans une onctueuse sauce aux noix, agrémentées d'herbes fraîches et d'épices parfumées.	\$15.50
Aloo Gobi Morceaux de chou-fleur et de pommes de terre mijotés avec des tomates, relevés de savoureux épices.	\$15.00
Dal Makhni Un mélange de lentilles mijotées avec des herbes fraîches et des épices, enrichi de beurre, puis couronné de coriandre f...	\$15.00
Dal Tadka Lentilles de nos terres mijotées avec des oignons et des tomates, rehaussées d'une touche de coriandre.	\$15.00
Baingan Bhartha An eggplant specialty baked over open flame, mashed, and then sautéed with onions, garlic, ginger, and other spices.	\$14.25
Mutter Paneer Pois verts frais mijotés avec des morceaux de fromage maison, agrémentés d'un mélange d'herbes et d'épices délicates.	\$15.00
Bhindi Masala Okra fraîche sautée avec des oignons, du gingembre, des tomates, et une sélection d'épices indiennes.	\$15.00
Doaba Choley Whole chick-peas cooked with onions and tomatoes.	\$15.00
Paneer Burji Morceaux de paneer accompagnés de pois verts croquants, mijotés dans un mélange épicé.	\$15.50
Chili Paneer Fromage maison sauté avec des poivrons, oignons et tomates, agrémenté d'épices fraîchement moulues.	\$15.50
Mix Sabzi Un mélange vibrant de légumes cuits lentement avec un assortiment d'épices indiennes, rehaussant chaque bouchée de saveu...	\$14.50

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet blanc, marinés à la tandoori, mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates douces.	\$15.99
Butter Chicken Boneless marinated tandoori chicken cooked in a tomato sauce with light cream and spices.	\$15.99

ITEM	PRICE
Chicken Vindaloo Poulet tendre mijoté sans os accompagné de pommes de terre, le tout relevé par une sauce tomate piquante et acidulée.	\$15.25
Chicken Korma Morceaux de poulet sans os mijotés avec des épices aromatiques, des herbes et des noix dans une sauce crémeuse et douce.	\$15.99
Chicken Curry Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce curry onctueuse et épicée.	\$15.25
Chilli Chicken Morceaux de poulet sans os cuisinés avec des poivrons verts, des jalapenos, des oignons et des tomates dans une sauce au...	\$15.99
Chicken Saag Morceaux de poulet désossés mijotés avec des épinards et des épices fraîches, le tout adouci par une touche de crème lég...	\$15.50
Chicken Kadai Morceaux de poulet sans os mijotés avec des oignons émincés, des poivrons et des tomates, le tout relevé de l'aromatique...	\$15.99
Chicken Do Piazza Morceaux de poulet tandoori sans os, mijotés avec des oignons et tomates, relevés par un mélange unique d'épices.	\$15.50
Biryani	

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Riz basmati parfumé aux épices, marié à des morceaux de poulet tendre et garni de noix croquantes.	\$15.99
Vegetable Biryani Un mélange parfumé de riz basmati tendre, infusé de saveurs aromatiques et mélangé à une sélection de légumes de saison....	\$14.75
Lamb Biryani Riz basmati parfumé mélangé à de tendres morceaux d'agneau et un savoureux mélange d'épices, rehaussé de noix croquantes...	\$16.99
Goat Biryani Du riz basmati cuit à la perfection avec des morceaux tendres de viande de chèvre sur os, infusé d'épices aromatiques. S...	\$16.99
Shrimp Biryani Riz basmati infusé au safran, préparé avec des crevettes juteuses et des noix croquantes.	\$16.99
Fried Rice Riz basmati sauté avec oignons et petits pois, parfumé d'herbes et épices savoureuses.	\$9.99
Lamb	

ITEM	PRICE
Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau marinés dans du vinaigre et épices, mijotés avec des pommes de terre dans une sauce tomate acidulée.	\$15.99
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau préparés façon tandoori, mijotés délicatement dans une sauce crémeuse à base de tomates douces.	\$15.99
Rogan Josh Tendres morceaux d'agneau désossés mijotés dans un mélange épicé de masala traditionnel de Bombay.	\$15.99
Lamb Korma Lamb cooked with exotic spices, herbs, nuts in a mild creamy sauce.	\$15.99
Lamb Saag Morceaux d'agneau désossés mijotés avec des épinards et un mélange d'épices.	\$16.00
Lamb Curry Morceaux d'agneau baignés dans une sauce onctueuse, riche en herbes et épices.	\$15.99
Keema Mutter Agneau haché mijoté avec des oignons, tomates, petits pois verts et un mélange de saveurs épicées typiques de l'Inde.	\$16.50

ITEM	PRICE
Lamb Kadai Des morceaux de viande d'agneau cuits avec des piments ardents, des herbes aromatiques fraîches et une palette d'épices,...	\$15.99
Lamb Do Piazza Tendres morceaux d'agneau tandoori mijotés avec des oignons et des tomates, agrémentés d'un mélange délicat d'épices ind...	\$15.99
Seafood	
Shrimp Masala Crevettes mijotées dans une sauce crémeuse à base de tomates.	\$15.99
Fish Curry Tilapia mijotée avec des oignons et des tomates dans une sauce épaisse parfumée aux épices indiennes envoûtantes.	\$15.99
Shrimp Saag Crevettes géantes épicées mijotées avec une purée d'épinards.	\$15.99
Fish Masala Filet de tilapia mijoté dans une sauce crémeuse à la tomate.	\$15.99
Shrimp Mushroom Do-Piazza Faux filet de crevettes, oignons rôtis et poivrons verts, le tout mijoté avec des champignons. Une touche de coriandre f...	\$15.99
Tandoori Specialties	
Full Tandoori Chicken Poulet juteux imprégné d'une sauce au yaourt parfumée, cuit à la perfection sur des brochettes dans notre four tandoor t...	\$19.99
Tandoori Tikka (7 Pieces) Bouchées de poulet blanc marinées dans une sauce au yaourt parfumée aux épices, grillées à la perfection sur des brochet...	\$15.00
Tandoori Mixed Grill Un assortiment grillé de spécialités tandoori. Savourez le poulet tandoori, le poulet tikka, le boti kebab et les crevet...	\$18.50
Paneer Tikka Morceaux de paneer marinés aux épices, grillés à la perfection.	\$17.99
Half Tandoori Chicken Poulet mi-tandoori, savamment mariné dans une sauce au yaourt épicée. Grillé sur brochettes dans notre four traditionnel...	\$14.99
Tandoori Shrimp (9 Pieces) Crevettes géantes fraîchement marinées dans une sauce au yaourt subtilement épicée, puis grillées sur brochettes dans le...	\$17.99
Seek Kebab Minced lamb slathered in a bowl of spices and grilled to perfection with full of Indian flavor served with chutney.	\$16.00
Tandoori Salmon (4 Pieces) Quatre morceaux de saumon savoureux, marinés dans un mélange d'herbes et d'épices, agrémentés de graines de caroube et d...	\$17.99
Goat	
Goat Curry Tendre morceaux de chèvre avec os mijotés dans une sauce onctueuse.	\$17.00
Goat Korma Goat meat on bones cooked with herbs,nuts and mild cream sauce.	\$17.00
Goat Masala Goat meat on bones cooked with tomato cream sauce.	\$17.00

ITEM	PRICE
Goat Kadai Goat meat on bones cooked with sliced onion,pepper,tomato and ground spices.	\$17.00
Special Menu	
ITEM	PRICE
Dhabha Chicken Du poulet cuisiné à la manière des dhabas punjabis, mijoté lentement avec un mélange généreux d'épices aromatiques et un...	\$16.00
Maaki Di Roti and Saag Combo of Gram flour flat bread and Spinach curry. Comes with 2 roti, yogurt, onion,chilly and pickle.	\$18.00
Tandoori chicken wings Chicken wings marinated with Indian spices and then cooked in a tandoor. (Clay Oven)	\$9.00
Mango Chicken Poulet mijoté dans une sauce au curry de mangue, agrémenté de poivrons croquants, d'oignons et de tomates, le tout relev...	\$16.00
Lamb Malabar Agneau tendre mijoté avec des graines de moutarde, des feuilles de curry, lait de coco et une sauce à l'oignon.	\$16.00
Mango Paneer Morceaux de paneer mijotés dans un curry de mangue, rehaussé de poivrons frais, tomates et oignons, avec des mangues jut...	\$16.00
Fish Pakora Morceaux de poisson enrobés d'une pâte épicée à l'indienne, puis frits jusqu'à une perfection croustillante, offrant un...	\$9.00
Breads	
ITEM	PRICE
Garlic Naan Pains plats cuits dans un tandoor, garnis d'ail fraîchement haché et d'un mélange subtil d'épices.	\$3.95
Naan Pain plat cuit dans un four traditionnel en argile.	\$3.50
Bread Basket Un assortiment de naan comprenant des versions nature, à l'ail et garnies de pommes de terre.	\$10.95
Cheese Naan Pain naan garni de fromage émietté et relevé de douces épices.	\$3.95
Peshawari Naan Farci avec de la noix de coco, des raisins secs et des noix, puis cuit au tandoor.	\$4.25
Chapati (2 Pieces) Deux fines galettes de blé entier non levées.	\$3.50
Aloo Paratha Whole wheat bread, stuffed with spiced potatoes.	\$3.95
Aloo Naan Naan garni de pommes de terre assaisonnées avec un mélange aromatique d'épices.	\$3.95
Tandoori Roti Farine de blé entier cuite au four tandoori.	\$3.00
Onion Kulcha Des oignons savoureux enveloppés dans une pâte moelleuse, cuits au four tandoor pour une texture dorée et parfumée.	\$3.95
Plain Paratha Pain de blé entier légèrement doré sur une plaque chauffante avec du beurre.	\$3.25
Pooris (2 Pieces) Deux morceaux de pain plat en blé entier, frits à la perfection, créant une texture aérienne et croustillante.	\$3.50

Desserts	
ITEM	PRICE
Gulab Jamun Petites boules de lait condensé frites, baignées dans un sirop sucré.	\$3.95
Kheer Rice pudding flavored with cardamom and garnished with pistachio nuts.	\$3.95
Rasmalai Fait maison, ces galettes de fromage frais sont mijotées dans un sirop lacté, agrémentées d'amandes croquantes et d'un s...	\$3.95
Ice Cream Trois saveurs captivantes : la fraîcheur sucrée de la mangue, le croquant délicat des pistaches et la richesse crémeuse...	\$3.95
Beverages	
ITEM	PRICE
Mango Lassi A delicious mango yogurt smoothie.	\$3.95
Soda false	\$1.95
Lassi A delicious yogurt smoothie. SWEET LASSI (With Rose Water.) SALT LASSI (Savory with mild spices.)	\$3.95
Masala Tea Un thé Darjeeling infusé avec une sélection d'épices aromatiques et du lait, servi chaud.	\$2.95
Mango Juice	\$2.95