★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Vajra

Vajra

Menu Prices — October 24, 2026

Vajra menu with prices in United States, updated October 2019: 134 items across 18 categories, prices from $2.00 to $70.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Vajra Menu with Prices (United States)

Vajra menu with prices in United States, updated October 2019: 134 items across 18 categories, prices from $2.00 to $70.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/vajra

Menu categories: Dinner Date At Home - Delivery Exclusive · Vajra Special Biryanis · The Small Plates · The Chef's Plate · The Vegetarian Classics · The Classics · Biryani · Tandoori · Rice & Breads · Accompaniments · Desserts · Non Alcoholic Beverages · Beer · Sparkling Wine · Rose · White Wine · Red Wine · Coffee

Dinner Date At Home - Delivery Exclusive

ITEM	PRICE
Dinner Date The Meal includes Basmati Rice and 2 Butter Naan	**$70.00**

Vajra Special Biryanis

ITEM	PRICE
Assorted Mushroom Biryani Un mélange de champignons biologiques soigneusement préparés avec des épices savoureuses et du riz basmati à longs grain...	**$22.00**
Chicken Berry Pulau A La Brittania Chef Thapa’s homage to the uber popular Iranian cafes in Mumbai, specially Brittania & Co located steps away from gatewa...	**$24.00**
Jackfruit Biryani A humble morsel of jackfruit has been a perfect replacement of meat for a very long time in India and Nepal. At Vajra,...	**$22.00**

The Small Plates

ITEM	PRICE
Bohri Keema Samosa Une pâte feuilletée subtilement garnie de viande d'agneau hachée, d'oignons et d'épices indiennes. Parfait pour accompag...	**$9.00**
Dilliwala Aalu Tikka Galettes de pommes de terre écrasées garnies d'une préparation épicée de lentilles.	**$7.00**
Punjabi Alu Samosa Pâte feuilletée délicatement enveloppée autour d'une farce savoureuse de pois et de pommes de terre, relevée par des épi...	**$7.00**
Vajra House Goat Chhoela A Nepalese Newari staple, the tender pieces of tandoor roasted goat chunks bask in the sweet scent of garlic and spices.	**$15.00**
Chicken Chhoela Boneless chicken sauteed with garlic and nepalese spices.	**$12.00**
Onion Bhaji Fritters croustillants à l'oignon râpé.	**$7.00**
Goat Chop (3 Pieces) Tendres côtelettes de chèvre marinées, cuites au tandoor pour une saveur authentique.	**$12.00**
Original Samosa Chaat Vegetarian samosa and chickpeas with yogurt and chutneys.	**$8.00**
Alu Tikka Chhole Chhat Galettes de pommes de terre écrasées, accompagnées de yaourt et de chutneys.	**$8.00**

The Chef's Plate

ITEM	PRICE

Chicken Chettinad **$23.00**
Boneless Chicken is cooked in rich coconut flavored curry sauce, tempered with mustard and curry leaves. A classic dish...

Classic Butter Chicken **$23.00**
The world cuisine, if had a showstopper – it would be Butter Chicken. Handsome boneless morsels of free-range tandoor ro...

Gobhi 65 **$15.00**
Choux-fleurs enrobés de pâte tempura, infusés d'épices indiennes. *Végétarien.

Lahsuni Chicken Korma **$22.00**
Des poitrines de poulet sans os, d'abord marinées puis rôties au tandoor, baignées dans une sauce épaisse de curry aux n...

Lamb Rogan Josh **$25.00**
Tendre morceaux d'agneau mijotés avec des piments du Cachemire, créant une symphonie d'épices qui s'imprègnent profondém...

Lamb Tellicherry Pepper Fry **$25.00**
Succulent lamb curry cooked with an abundance of joy and spices; this dish has got all the boxes ticked with its wholeso...

Makhamali Aalu **$17.00**
A simply decadent dish, Makhamali Alu is one example of- mom, I made it! A rich and silky cashew curry sauce bathes the...

Malai Kofta Curry **$20.00**
Boulettes de paneer finement haché, rehaussées d'épices, mijotant dans une sauce crémeuse aux noix de cajou. Proposé ave...

Pahari Goat Curry **$25.00**
A true mountain dish from Nepal, it is one of those heritage Nepalese dishes that is the mainstay of every Nepalese kitc...

Paneer Stuffed Capsicum **$22.00**
Les poivrons farcis renferment un mélange savoureux de paneer râpé, de pommes de terre et d'épices. Après être grillés,...

Punjabi Rarah Mutton **$25.00**
Now, this is something to drool about, when minced Goat keema and boneless Goat stew tango in tandem in the music of spi...

Shahi Oyster Mushroom Kofta Curry **$24.00**
Oyster mushrooms can have different forms and still taste good. We mince it with other condiments like cilantro, green T...

Tiger Prawn Moilee **$30.00**
De succulentes crevettes tigrées mijotées dans une sauce au lait de coco subtilement assaisonnée de feuilles de curry et...

The Vegetarian Classics

ITEM	PRICE
Gobhi 65 (The Vegetarian Classics) Faux filet de chou-fleur enrobé d'une sauce à base de tomate et d'oignon.	**$15.00**
Makhamali Alu Petites pommes de terre Yukon enrobées d'une sauce crémeuse aux noix de cajou et à l'ail.	**$17.00**
Mushroom Jalfreizi mushroom with assorted vegetables in light onion-tomato sauce	**$17.00**
Mushroom Kadhai Mushroom cooked in smoked onion-tomato sauce	**$17.00**
Paneer Stuffed Capsicum (The Vegetarian Classics) Capsicums farcis avec du paneer indien, mariés à de pommes de terre écrasées. Le tout est nappé d'une sauce tomate grill...	**$22.00**
Punjabi Jeera Alu Petit Yukon Potaoes. Cumin. Indian Spices.	**$17.00**
Saag Paneer Vegetarian. Creamed spinach with cottage cheese. Served with 8 oz. rice.	**$18.00**
Vegetable Madras Un méli-mélo de légumes mijotés dans une sauce crémeuse à base de noix de coco, oignons et tomates.	**$17.00**
Vegetable Vindaalu Vegetarian. Mixed vegetables in hot and tangy onion-tomato sauce.	**$17.00**

ITEM	PRICE
Vegetable Korma Un mélange de légumes croquants nappés d'une sauce crémeuse à base de noix de cajou. Accompagné de 8 oz de riz.	**$17.00**
Chana Masala Chickpeas mijotés dans une sauce au curry parfumée, accompagnés de 8 oz de riz moelleux. Un plat végétarien savoureux.	**$15.00**
Dal Makhani Lentilles noires mijotées à la crème, accompagnées de 8 oz de riz. Un plat végétarien classique qui réchauffe l'âme.	**$15.00**
Dal Tadka Vegetarian. Yellow spiced lentils. Served with 8 oz rice.	**$15.00**
Baingan Bharta Un plat végétarien composé d'aubergines grillées et écrasées. Accompagné de 8 oz de riz.	**$15.00**
Alu Gobhi Morceaux de pommes de terre et florets de chou-fleur cuits ensemble dans un mélange d'épices aromatiques. Accompagné de...	**$15.00**
Bhindi Masala Vegetarian. Sauteed baby okra. Served with 8 oz rice.	**$15.00**
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer grillé baignés dans une sauce crémeuse à base de tomates et noix de cajou. Accompagné de 8 oz de riz...	**$18.00**
Paneer Chilli Vegetarian. Cottage cheese in Sino-Indian garlic chili sauce. Served with 8 oz rice.	**$18.00**
Matar Paneer Cubes de fromage cottage mijotés avec des petits pois frais, accompagnés de 8 oz de riz fumant.	**$18.00**
Vegetable Shahi Korma Un mélange savoureux de légumes variés nappé d'une sauce crémeuse aux noix de cajou.	**$17.00**
Alu Matar Pommes de terre et pois doucement mijotés dans une sauce à base d'oignons et de tomates.	**$15.00**

The Classics

ITEM	PRICE
Butter Chicken Morceaux de poulet désossés (viande brune) cuits au tandoor, effilochés et mijotés dans une sauce onctueuse à la tomate...	**$22.00**
Cashew Chicken Tikka Masala Diced and roasted chicken breast in creamy tomato-cashew sauce. Served with 8 oz rice.	**$20.00**
Chicken Bhuna Boneless chicken cooked in spice forward tomato-onion sauce.	**$20.00**
Chicken Kadhai Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce parfumée à base de tomates et d'oignons.	**$20.00**
Fish Vindaalu Boneless Catfish Filet cooked in hot and tangy curry sauce.	**$22.00**
Spicy Lamb Chops (3 Pieces) Lamb Chops. Indian Spices Marinade.	**$25.00**
Butter Chicken (The Classics) Morceaux de poulet tendres nappés d'une sauce crémeuse à la tomate et aux noix de cajou. Accompagné de 8 oz de riz parfu...	**$22.00**
Chicken Shahi Korma Boneless chicken in rich cashew sauce. Served with 8 oz rice.	**$20.00**
Chicken Madras Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce à la noix de coco. Accompagné d'une portion de 8 oz de riz.	**$20.00**
Chicken Vindaalu Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce tomate épicée. Accompagnés de 8 oz de riz.	**$20.00**

ITEM	PRICE
Chicken Curry Boneless chicken in fragrant curry sauce. Served with 8 oz rice.	**$20.00**
Chicken Saag Morceaux de poulet sans os mijotés avec des épinards crémeux. Accompagné de 8 oz de riz.	**$20.00**
Chicken Chilli Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce épicée à l'ail, inspirée de la cuisine sino-indienne. Accompagné de 8...	**$20.00**
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau sans os baignés dans une sauce crémeuse à base de tomates et noix de cajou. Accompagné de 8 oz de riz...	**$21.00**
Lamb Shahi Korma Morceaux d'agneau sans os mijotés dans une sauce onctueuse aux noix de cajou, accompagnés de 8 oz de riz.	**$21.00**
Lamb Madras Morceaux d'agneau désossés mijotés dans une sauce au lait de coco. Accompagné de 8 oz de riz.	**$21.00**
Lamb Vindaalu Morceaux d'agneau sans os mijotés dans une sauce tomate épicée. Accompagnés d'un riz délicatement portionné de 8 oz.	**$21.00**
Lamb Curry Morceaux d'agneau sans os mijotés dans une sauce curry parfumée, accompagnés d'une portion de riz de 8 oz.	**$21.00**
Lamb Saag Agneau désossé mijoté avec des épinards fondants, accompagné de 8 oz de riz.	**$21.00**
Shrimp Masala Shrimp in tomato-cashew sauce. Served with 8 oz rice.	**$22.00**
Shrimp Shahi Korma Shrimp in cashew sauce. Served with 8 oz rice.	**$22.00**
Shrimp Madras Des crevettes baignées dans une sauce au lait de coco, accompagnées de 8 oz de riz parfumé.	**$22.00**
Shrimp Vindaalu Shrimp in spicy tomato sauce. Served with 8 oz rice.	**$22.00**
Shrimp Curry Crevettes dans une sauce curry parfumée avec 8 oz de riz.	**$22.00**
Shrimp Saag Crevettes accompagnées d'épinards crémeux. Proposé avec 8 oz de riz.	**$22.00**
Lahsuni Chicken Korma (The Classics) Tandoor roasted chicken breast simmered in garlic-cashew sauce. Served with 8 oz rice.	**$22.00**
Chicken Bhuna (The Classics) Morceaux de poulet désossé mijotés dans une sauce riche aux tomates et oignons, relevée d'un mélange d'épices aromatique...	**$20.00**
Chicken Kadhai (The Classics) Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce riche aux tomates et oignons légèrement fumés.	**$20.00**

Biryani

ITEM	PRICE
Goat Biryani Basmati infusé d'épices accompagné de morceaux tendres de chèvre désossée.	**$22.00**
Vegetable Biryani Un mélange savoureux de riz basmati parfumé aux épices, garni de légumes colorés et aromates délicats.	**$17.00**
Chicken Biryani Riz basmati parfumé aux épices accompagné de morceaux de poulet tendre.	**$20.00**
Lamb Biryani Riz basmati parfumé aux épices, accompagné d'agneau désossé tendre, rehaussé d'un mélange d'aromates.	**$21.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Biryani Spice-fragrant basmati rice with shrimp and spices.	**$22.00**

Tandoori

ITEM	PRICE
Achari Lamb Chops Faux-côtes d'agneau parfaitement découpées, marinées dans des épices à marinade pour un goût relevé. Quatre morceaux ten...	**$30.00**
Tangadi Beera Chicken two juicy chicken drumsticks. indian spices. mustard oil bath. makhani sauce.	**$18.00**
Vajra Chicken Tikka Boneless chicken breast roasted in tandoor. Served with 8 oz. rice.	**$22.00**
Vajra Tandoori Vegetables Légumes tandoori accompagnés de paneer, choux-raves et brocolis. Garnis de poivrons et oignons rouges, avec des pommes d...	**$22.00**

Rice & Breads

ITEM	PRICE
Basmati Rice	**$4.00**
Mirchi Masala Naan Spicy chili stuffed naan.	**$6.00**
Saffron Rice Basmati rice with saffron and cardamom.	**$8.00**
Tandoori Roti Ces galettes de blé entier sont cuites à la perfection dans un four tandoor, offrant une option végétalienne savoureuse.	**$4.00**
Butter Naan Pain plat cuit au tandoor, tendre et légèrement beurré, parfait pour accompagner vos plats préférés.	**$4.00**
Garlic Naan Naan à l'ail cuit au tandoor jusqu'à ce qu'il soit doré, enrichi d'une touche d'ail savoureux.	**$5.00**
Gruyere Cheese Naan Naan garni de fromage Gruyère fondant.	**$9.00**

Accompaniments

ITEM	PRICE
Boondi Raaita Perles de pois chiches plongées dans un yaourt onctueux, relevé d'épices subtiles.	**$4.00**
Cucumber Raaita	**$3.00**
Yoghurt	**$3.00**
Raw Onions	**$2.00**
Vegetable Pickles	**$2.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Black Forest Gateau Chocolate Cake. Whipped Cream. Fresh Cherries. Dark Chocolate Shavings	**$8.00**

ITEM	PRICE
Mango Mousse Cheesecake Graham Crackers. Mango Pulp. Cream Cheese. Mango Chunks.	**$8.00**
Paan Coconut Laddoo Un doux mélange de noix de coco râpée et de feuilles de bétel, rehaussé de confiture de rose. Servi en quatre bouchées d...	**$6.00**
White Forest Gateau Gâteau moelleux au chocolat blanc, agrémenté de cerises fraîches et nappé de crème chantilly.	**$8.00**
Gaajarka Halwa Carottes râpées mijotées dans du beurre et du lait.	**$6.00**

Non Alcoholic Beverages

ITEM	PRICE
Limca Boisson gazeuse indienne au citron et citron vert en canette.	**$3.00**
Mango Lassi 12 oz Tamer proof PET bottle	**$5.00**
Thums Up Indian Cola in Can	**$3.00**
Topo Chico 12 Oz Glass Bottle	**$3.00**

Beer

ITEM	PRICE
BIRA 91 IPA (Single Bottle) India Pale Ale. India	**$4.00**
BIRA 91 IPA (Six Pack) India Pale Ale. India	**$20.00**
Bhogate Grapefruit Gose (Single) Locally Brewed in Logan Sqaure With Indian Ingredients. An Exclusive collaboration between Vajra and Azadi Brewing Co. 1...	**$6.00**
Bhogate Grapefruit Gose (Four Pack) Locally Brewed in Logan Sqaure With Indian Ingredients. An Exclusive collaboration between Vajra and Azadi Brewing Co. 1...	**$20.00**
Mustang Bière blonde légèrement amère avec des notes de malt, importée directement du Népal.	**$4.00**
Woodpecker European Pale Ale. India.	**$4.00**

Sparkling Wine

ITEM	PRICE
2018 Grover Zampa. Brut Soiree. Nandi Hills. India Un vin mousseux brut d'Inde, cultivé dans la région pittoresque des Nandi Hills. Lauréat de plusieurs distinctions sur l...	**$20.00**
NV Billecart - Salmon. Brut Rose. Mareuil-sur-Ay faux	**$30.00**
NV Henri Champliau Petrone Blanc de Blancs France.	**$20.00**
NV Los Dos Cava Brut. Spain 750 ml	**$15.00**

Rose

ITEM	PRICE
ROSE. 2019 Chateau de Fontenille. France	**$15.00**

White Wine

ITEM	PRICE
2017 La Gianna. Friuili. Italy PINOT GRIGIO.	**$15.00**
2019 Twin Islands. Marlborough. NZ SAUVIGNON BLANC.	**$15.00**
2017 Weingut Max Ferdinand Brauneberger Juffer Spatlese.. Mosel-Saar-Ruwer. Germany. RIESLING.	**$30.00**
2019 Dr Loosen Dr L. Mosel. Germany RIESLING.	**$15.00**
2019 MAN.Free-Run Steen. Coastal Region. South Africa CHENIN BLANC	**$10.00**
2020 Grover Zampa Art Collection Nandi Hills.India Sauvignon Blanc from India. Winner of different medals in Asian Wine Circuit.	**$15.00**

Red Wine

ITEM	PRICE
2019 Chasing Lions. California. USA CABERNET SAUVIGNON.	**$15.00**
2016 Vina Bujanda. Rioja. Spain Tempranillo	**$15.00**
2017 Castelfiore Veronese. Italy Corvina Wine from Italy	**$15.00**
2017 Catena Vista Flores. Mendoza. Argentina MALBEC.	**$20.00**
2017 Essay. Coastal Region. South Africa GRENACHE, SYRAH & MOURVEDRE	**$10.00**
2017 Saint Cosme. Cote Rotie. Rhone Valley. France A steal for the pedigree of the wine. Only Limited Quantities.	**$45.00**
2017 Vijay Amritraj Reserve Collection Red Blend. Grover Zampa. Nandi Hills. India	**$25.00**
2018 Boneshaker Lodi. CA. USA. ZINFANDEL	**$18.00**
2019 Hahn . California. USA PINOT NOIR	**$15.00**

Coffee

ITEM	PRICE
Nepali Lekali Estate 12 oz of the best coffee Nepal has to offer to the world. Imported exclusively for Vajra by Friends at Sparrow Coffee Ro...	**$18.00**

ITEM	PRICE
Organic Sumatra Blend Une infusion de Sumatra biologique, torréfiée récemment pour capturer l'essence du matin. Profitez de 12 oz de ce café a...	**$16.00**
Vajra Blend 12 oz freshly roasted blend painstakingly chosen by the world class coffee roasters of Sparrow Roastery and Vajra.	**$16.00**