



Virasat Haveli

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appitizers

ITEM	PRICE
A11 Chole Bhature Pain doré croustillant accompagné de pois chiches aux épices, offrant une combinaison végétarienne savoureuse et réconfo...	\$11.99
A10 Soya Chops Morceaux de soya imprégnés d'épices délicatement grillés au tandoor, sans gluten.	\$10.99
A13 Chicken 65 Morceaux de poulet marinés, savamment frits jusqu'à obtenir une saveur croustillante, et accompagnés d'une garantie sans...	\$11.99
A8 Vada Pav Vegetarian. Mashed spicy potatoes served in bread bun.	\$9.99
A4 Papri Chaat Gluten-Free. Potato, chickpeas, crisp wafers & yogurt toasted with chutney.	\$6.99
A9 Paneer Tikka Gluten-Free. Paneer (cottage cheese) with herbs slowly cooked in tandoor.	\$10.99
A1 Samosa Explosion de saveurs végétariennes avec une coque croustillante abritant un cœur de pommes de terre et petits pois.	\$3.99
A7 Samosa Chaat Feuilleté croustillant garni de pommes de terre, accompagné de pois chiches savoureux.	\$6.99
A6 Panni Poori Vegetarian. Crispy bowl filled with mixture of flavored water.	\$7.99
A15 Amritsari Fish Gluten-Free. Tilapia fish fry with Besan	\$10.99
A2 Veg Pakora Vegetarian. Gluten-Free. Vegetable with cheakpeas flour deep-fried.	\$5.99
A5 Bhel Poori Vegetarian. Gluten-Free. Puffed rice toasted with assorted chutney.	\$5.99

Chicken Specials

ITEM	PRICE
C5 Chicken Tikka Masla chicken breast cooked in tomatoes and creamy sauce	\$14.99
C4 Chicken Korma chicken cooked in coconut,almond and cashew	\$13.99
C6 Tawa Chicken Chicken with bone cooked in traditional way	\$12.99
C1 Chicken Curry Gluten-Free. Boneless chicken simmered in tomato & onion gravy.	\$13.99
C3 Chicken Vindalu Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce acidulée.	\$13.99
C2 Chicken Saag boneless chicken cooked with creamy spinach	\$13.99

Bread

ITEM	PRICE
Garlic Naan Bread baked with fresh garlic.	\$3.45

ITEM	PRICE
Naan White bread baked in clay oven.	\$2.75
Amritsari Kulcha Amalgame de pommes de terre épicées enveloppées dans une pâte légère, cuites au tandoor pour une texture croustillante.	\$5.99
Lachha Prantha false	\$2.99
Tandoori Rotti Pain plat à base de blé entier, cuit dans un four tandoor.	\$2.45
Bullet Naan Naan parfumé au piment pour les amateurs de sensations fortes.	\$3.49
Kashmiri Naan Bread baked with nuts.	\$3.49
Onion Naan Bread baked with chopped onion.	\$2.99

Vegeterian

ITEM	PRICE
V9 Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer dorés mijotés dans une riche sauce crémeuse à base de tomates. Sans gluten.	\$14.99
V10 Saag Paneer Gluten-Free. Cottage cheese cooked with spinach and herbs.	\$13.99
V2 Dal Makhni Lentilles noires mijotées dans une sauce au beurre crémeuse. Sans gluten.	\$12.99
V13 Malai Kofta Boulettes de paneer, pommes de terre et noix mijotées dans une sauce veloutée et crémeuse, le tout sans gluten.	\$14.99
V2 Dal Tadka Vegetarian. Gluten-Free. Yellow lentil cooked in herbs and spices.	\$11.99
V6 Navratan Korma Vegetarian. Gluten-Free. Nine vegetables cooked in creamy sauce.	\$13.99
V7 Bhindi Masala Vegetarian. Gluten-Free. Fresh okra cooked with raja stanistyle.	\$13.99
V3 Aloo Gobi Pommes de terre et chou-fleur cuits à la vapeur avec du gingembre, de l'ail et de l'oignon. Plat végétarien sans gluten.	\$12.99
V4 Chana Masala Pois chiches mijotés dans une sauce à base d'oignons et de tomates. Un choix végétarien sans gluten.	\$12.99
V5 Baigan Bharta Gluten-Free. Smoky mashed eggplants cooked with onion and tomato's.	\$13.99
V12 Mutter Paneer Gluten-Free. Yellow lentil cooked in herbs and spices.	\$13.99
V8 Madras Vegetable Vegetarian. Gluten-Free. Fresh vegetables cooked with onion, green pepper and spices.	\$13.99
Methi Malai Mutter green peas cooked with fenugreek leaf and cashew	\$12.99

Tandoori

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

Tandoori Mix Platter mixed all kabab	\$23.99
Tandoori Chicken Full.	\$16.99
Malai Kabab Boneless.	\$13.99
Tandoori Chicken half	\$10.99
Sheekh Kabab false	\$10.99
Chicken Tikka Cubes of tender chicken, marinated in a vibrant blend of yogurt, garlic, and traditional Indian spices, are grilled over...	\$13.99
Fish Tikka false	\$18.99
Goat Chops Bone-in.	\$16.99

South Indian

ITEM	PRICE
Masala Dosa Crêpe croustillante garnie de pommes de terre épicées.	\$10.99
Maysoor Dosa Galette croustillante accompagnée de pommes de terre relevées d'épices.	\$10.99
Plain Dosa Crêpe croustillante simple faite de riz et de lentilles.	\$7.99
Idli Medu Vada Steam rice cake, friend lentil doughnut-shape.	\$6.99

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Dum Biryani Chicken(bone in) cooked with rice and spices	\$16.99
Goat Dum Biryani Tendre chèvre cuite à l'étouffée, mariée à du riz basmati parfumé.	\$16.99
Vegetable Biryani Rice cooked with vegetables and spices.	\$12.99
Lamb Biryani Lamb cooked with rice and spices	\$15.99
Egg Dum Biryani Boiled egg and basmati rice with herbs.	\$13.99
Shrimp Biryani Jumbo shrimp cooked with rice and spices	\$18.99

CHEF SPECIALS

ITEM	PRICE
Butter Chicken false	\$14.99

ITEM	PRICE
Tawa Goat bone in goat slowly cooked on grilled	\$16.99
Nihari	\$14.99
Shrimp Tikka Masla Crevettes mijotées dans une sauce onctueuse à base de tomates.	\$18.99
Achari Gosht goat bone in cooked with punjabi pickle masala	\$14.99
Fish Tikka Masala Morceaux de saumon grillés doucement, baignés dans une sauce onctueuse à base de tomates.	\$17.99
CHICKEN KALEJI chicken liver cooked with desi masala	\$14.99
TAWA CHICKEN Bone-in.	\$15.99

Indo Chinese

ITEM	PRICE
Gobi Manchurian Chou-fleur croustillant enveloppé dans une sauce à la fois douce et piquante.	\$9.99
Chilly Chicken Faux filets de poulet croustillants enrobés d'une sauce douce et piquante.	\$12.99
Veg Hakka Noodles Nouilles sautées en wok, imprégnées de saveurs asiatiques, mélangées avec un assortiment de légumes croquants.	\$11.99
Chicken Fried Rice Stir-fry rice with chicken.	\$13.99
Chicken Momos Dumpling stuffed with chicken and herbs.	\$10.99
Chicken Hakka Noodles Nouilles sautées façon rue avec du poulet tendre, tout juste relevées d'épices subtiles pour une expérience authentique.	\$12.99
Chilly Paneer Crispy fried paneer tossed in sweet and spicy sauce.	\$10.99
Vegetables Fried Rice Stir-fry rice with julienne vegetables.	\$12.99
Chilly Fish Fish tilapia tossing in chilly sauce.	\$12.99

Goat Specials

ITEM	PRICE
Goat Rogan Josh	\$14.99
Goat Curry Goat simmered in tomato and onion gravy.	\$15.99
Goat Korma Tendre chèvre mijotée dans une onctueuse sauce à base de noix de cajou, d'amandes et de noix de coco.	\$15.99
Goat Vindalu Faux-filet de chèvre mijoté lentement dans une marinade épicée de vinaigre et d'ail, relevée par des grains de cumin et...	\$13.99
Goat Tikka Masala	\$14.99

Lamb Specials

ITEM	PRICE
Lamb Korma Agneau mijoté dans une sauce onctueuse aux noix de coco, amandes et noix de cajou.	\$15.99
Lamb Rogan Josh	\$14.99
Lamb Curry Agneau sans os mijoté dans une sauce riche à base de tomates et d'oignons.	\$15.99
Lamb Saag Boneless lamb cooked with creamy spinach.	\$15.99
Lamb Tikka Masla	\$14.99

Fish Specials

ITEM	PRICE
Fish Tikka Masala (Fish Specials) Salmon cooked in tomato and creamy sauce	\$13.99

Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi Lassi crémeux à la mangue, mêlant la douceur onctueuse du yaourt à la richesse du goût exotique de la mangue.	\$3.49
Punjabi Cha (Tea) Tea made with jaggery powder (brown sugar)	\$2.50
Soda Limca, Thums up, coke,diet coke, sprite, Ginger Ale	\$1.99

Desserts

ITEM	PRICE
Falooda Kulfi Une glace traditionnelle indienne accompagnée de nouilles de cellophane.	\$6.00
Gulab Jamun Des boules moelleuses de lait trempées dans un sirop sucré.	\$4.00
RAS MALAI	\$4.99
Gajar Halwa Râpé de carottes rouges mijotées lentement dans du lait pour une douceur délicate, enrichi de ghee qui enveloppe chaque...	\$5.00
Kheer Rice Pudding	\$4.00
Orange Kulfi Indian ice cream stuffed in orange.	\$7.00
Rasgule Homemade cheese balls with coconut.	\$5.00

Sides

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

Basmati Rice

\$1.99

false

Raita

\$1.99