



Curry Garden (NZ)

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 →

Picked for you

ITEM	PRICE
Butter Chicken Tender tandoor baked chicken in a creamy masala sauce.	\$18.00
Chicken Korma	\$19.00
Dal Makhani Black lentils, kidney beans cooked in a low heat with herbs, spices and butter.	\$16.50
Prawn Malabari Malabari style prawn with onion, garlic, ginger, green chillies and spices.	\$22.50
Chicken Tikka Masala Marinated chargrilled chicken breast with garlic, capsicum, ginger and spices.	\$19.00

Starters

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Vegetables in a medium spicy masala sauce and in a crisp pastry (two pieces).	\$8.00
Onion Bhaji Beignets d'oignons croustillants accompagnés d'un chutney de tamarin.	\$9.50
Chicken Tikka Tendres morceaux de poulet sans os, plongés dans un mélange aromatique d'épices et de yaourt, puis cuits au four tandoor...	\$15.00
Tandoori Chicken (Half) Poulet tandoori (Demi-portion) - Poulet mariné dans un mélange complexe d'herbes, d'épices et de yaourt, rôti à la perfe...	\$16.00
Tandoori Chicken (Full) Splendid mixture of herbs, spices and yoghurt in marinated chicken cooked in tandoor.	\$27.49
Samosa Chaat	\$15.00
Paneer Pakora Bhaji. Spicy Indian snack made from cottage cheese, covered in gram flour paste and deep fried.	\$15.50
Prawn Pakora Des crevettes plongées dans une sauce masala moyennement épicée, enrobée d'une pâte croustillante.	\$17.50
Curry Garden Platter Un assortiment composé de deux samosas, deux beignets d'oignon, trois morceaux de tikka de poulet et trois brochettes de...	\$23.00
Bombay Aloo	\$14.00
Veg Pulao	\$13.00
Chole Bhature	\$16.00

Mains

ITEM	PRICE
Butter Chicken (Mains) Faux-filet de poulet cuit au tandoor, nappé d'une onctueuse sauce masala.	\$18.00
Lamb Vindaloo Spicy lamb dish with spices, coriander and vinegar.	\$19.50
Chicken Korma (Mains)	\$19.00

ITEM	PRICE
Palak Chicken Morceaux de poulet tendres mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards.	\$18.50
Lamb Rogan Josh Blend of lamb chunks cooked with roasted spices.	\$19.50
Butter Lamb De tendres morceaux d'agneau cuits au tandoor, agrémentés d'une sauce masala crémeuse.	\$19.50
Chicken Tikka Masala (Mains) Morceaux de poulet grillé marinés, infusés avec de l'ail, du poivron, du gingembre et un mélange d'épices.	\$19.00
Lamb Tikka Masala Marinated chargrilled lamb with garlic, capsicum, ginger and spices.	\$19.50
Mango Chicken An mild curry with tender chicken in a subtle creamy mango sauce.	\$19.00
Chicken Vindaloo Poulet à la Vindaloo préparé avec des épices piquantes, relevé de coriandre fraîche et d'une touche de vinaigre.	\$19.00
Lamb Korma false	\$19.50
Kadai Chicken Chicken with crushed tomato, capsicum and green chillies in a thick.	\$19.00
Kadai Lamb Lamb with crushed tomato, capsicum and green chillies in a thick.	\$19.50
Chicken Madras Madras style boneless chicken with onion, garlic, ginger, green chillies and spices.	\$19.00
Lamb Madras Madras style boneless lamb with onion, garlic, ginger, green chillies and spices.	\$19.50
Chicken Bhuna Morceaux de poulet tendres mijotés avec un mélange aromatique d'épices indiennes, accompagnés d'oignons, de gingembre fr...	\$18.00
Lamb Bhuna Boneless lamb with dry Indian spices, onion, ginger and garlic.	\$19.50
Chicken Jalfrezi Chicken cooked with spicy herbs in dry thick sauce.	\$18.00
Lamb Jalfrezi Lamb cooked with spicy herbs in dry thick sauce.	\$19.50
Chicken Do Pyaza Chicken with onion, tomato masala, ginger, garlic and spices.	\$18.00
Lamb Do Pyaza Morceaux d'agneau mijotés avec des oignons, une sauce masala aux tomates, agrémentée de gingembre, d'ail et d'épices var...	\$19.50
Chilli Chicken Chicken cooked with onion, capsicum, green chilli, chilli sauce and spring onion.	\$19.00
Chilli Lamb Lamb cooked with onion, capsicum, green chilli, chilli sauce and spring onion.	\$19.50
Palak Lamb Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épaisse à base d'épinards, enrichie par une harmonie d'épices tradition...	\$18.50
Chicken Kolhapuri Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce épicée typique de Kolhapur.	\$18.50
Lamb Kolhapuri Morceaux d'agneau sans os cuits dans une sauce épicée typique de Kolhapur.	\$19.50

ITEM	PRICE
Chicken Curry Chicken cooked with of spices and masala along with tomato.	\$18.50
Lamb Curry Lamb cooked with spices and masala along with tomato.	\$19.50
Chicken Rogan Josh Blend of chicken chunks cooked with roasted spices.	\$18.50

Seafood Curries

ITEM	PRICE
Bengali Fish Poisson mijoté avec du gingembre, de l'ail, des oignons, des tomates, et une sélection d'herbes aromatiques.	\$19.00
Prawn Makhani Prawns, vegetables mixed with cream, herbs, spices and cooked in low heat.	\$22.50
Prawn Jalfrezi Prawns cooked with spicy herbs in dry thick sauce.	\$22.50
Palak Prawn Crevettes cuites avec des épinards frais, rehaussées par un mélange de saveurs épicées.	\$22.50
Kadai Prawn Prawns with crushed tomato, capsicum and green chillies in a thick.	\$22.50
Chilli Garlic Prawn Prawn cooked with onion, capsicum, green chilli, chilli sauce and spring onion.	\$22.50
Prawn Vindaloo Réchauffement assuré avec ce plat relevé de crevettes, subtilement agrémenté de coriandre et d'une touche de vinaigre.	\$22.50
Prawn Masala Crevettes marinées aux saveurs de gingembre et d'ail, agrémentées d'un mélange d'épices aromatiques.	\$22.50
Prawn Madras Crevettes préparées à la façon Madras, accompagnées d'oignons, d'ail, de gingembre, de piments verts et d'un mélange d'é...	\$22.50
Prawn Malabari (Seafood Curries) Malabari style prawn with onion, garlic, ginger, green chillies and spices.	\$22.50
Chilli Shrimps A feisty seafood curry with green chillies.	\$22.50
Butter Shrimps Cooked shrimps in a mild cream and tomato sauce.	\$22.50

Vegetable Curries

ITEM	PRICE
Dal Tadka Lentils tempered with cumin seeds and garlic.	\$16.00
Dal Makhani (Vegetable Curries) Lentilles noires et haricots rouges mijotés doucement avec des herbes aromatiques, des épices savoureuses et une touche...	\$16.50
Malai Kofta Fried dumpling balls made of cottage cheese, potatoes and spices in creamy gravy with crushed cashews.	\$18.50
Palak Aloo Curry made with boiled potatoes and spinach with spices.	\$17.00
Shahi Paneer Morceaux de fromage frais mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, garnis d'amandes concassées.	\$19.50

ITEM	PRICE
Kadai Paneer Morceaux de paneer en sauce épaisse, agrémentés de poivrons et de tomates concassées.	\$19.50
Paneer Butter Masala Morceaux de fromage frais mijotés avec des tranches d'oignon, de tomate et de poivron, le tout nappé d'une douce sauce a...	\$19.50
Mattar Paneer Peas, cottage cheese cooked with tomatoes, spices and herbs.	\$19.50
Mushroom Matar Slow cooked green peas and mushrooms in mild masalas.	\$18.50
Veg Jaipuri Crisp vegetables with spices, garnished with cashews and poppadom pieces.	\$16.50
Vegetable Korma Vegetables and cottage cheese stewed in a gentle sauce.	\$16.50
Vegetable Makhani Un mélange de légumes mijotés délicatement dans une sauce onctueuse composée de noix de cajou, d'oignons, de tomates et...	\$17.00
Aloo Gobi Potatoes, cauliflower prepared with cumin seed, turmeric, coriander and spices.	\$17.50
Vegetable Jalfrezi Mixed vegetables cooked with spicy herbs in dry thick sauce.	\$17.50
Chana Masala Pois chiches mijotés avec du garam masala, des tomates juteuses, du gingembre piquant, des oignons et de l'ail parfumé.	\$16.50
Paneer Chilli Morceaux de paneer sautés avec oignons, poivrons croquants, piments verts, sauce piquante et une garniture de ciboule ha...	\$20.50
Mushroom Chilli Champignons sautés avec oignon, poivron, piment vert et sauce piquante, garnis d'oignon vert.	\$21.00

Biryani

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Boneless chicken in basmati rice smeared with whole spices slow cooked.	\$19.50
Vegetable Biryani Vegetables in basmati rice smeared with whole spices slow cooked.	\$18.00
Lamb Biryani Tendres morceaux d'agneau mélangés dans du riz basmati parfumé aux épices entières, mijotés lentement pour une harmonie...	\$19.50
Prawn Biryani Prawns in basmati rice smeared with whole spices slow cooked.	\$22.00

Indian Chinese

ITEM	PRICE
Chicken Fried Rice Morceaux de poulet combinés avec du riz et une touche de sauce schezwan.	\$15.00
Veg Fried Rice Rice stir fried with mixed vegetables and Indo Chinese spices.	\$14.00
Chicken Manchurian Fried dumplings of chicken, cauliflower cooked with onion, capsicum, green chilli and manchurian sauce.	\$19.50
Veg Manchurian Boulettes croustillantes de chou-fleur, sautées avec des oignons, des poivrons, des piments verts, et enrobées d'une sau...	\$17.50

Indian Breads

ITEM	PRICE
Plain Naan Pain plat au blé entier cuit dans un four tandoor.	\$3.50
Garlic Naan Pain naan moelleux garni d'une touche d'ail parfumé.	\$4.00
Cheese and Garlic Naan Bread stuffed with cheese sprinkled with garlic.	\$7.00
Roti Whole wheat flour bread baked in tandoor.	\$3.50
Butter Naan Naan bread topped with butter.	\$4.00
Aloo Paratha Unleavened wholemeal bread stuffed with potatoes, spices and onion.	\$7.50
Onion Paratha Pain plat garni de fines épices et d'oignons, le paratha aux saveurs authentiques est un incontournable du fournil indie...	\$7.50
Kashmiri Naan Unleavened wholemeal bread stuffed with nuts and sultanas.	\$7.00
Cheese Naan Bread stuffed with cheese.	\$7.00
Paneer and Garlic Naan Un pain moelleux garni de paneer et infusé de morceaux d'ail.	\$7.00
Keema Naan Pain plat farci de viande d'agneau hachée épicée, idéalement préparé pour les amateurs de saveurs robustes.	\$7.00
Chicken Naan Pain naan garni de morceaux de poulet épicés.	\$7.00
Chocolate Naan Leavened bread stuffed with crispy chocolate flakes.	\$7.00

Sides and Extras

ITEM	PRICE
Roasted Pappadums Three pieces. Indian lentil crackers.	\$3.00
Mango Pickle One serving.	\$3.00
Raita Yoghurt mixed with cucumber, tomatoes and mild soothing spices.	\$3.00
Tamarind Sauce false	\$3.00
Mango Chutney	\$3.00
Plain Rice	\$3.00

Beverages

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

Un mélange doux de yogourt crémeux et de mangue mûre, parfait pour rafraîchir votre palais avec ce classique indien.