



Little India (NZ)

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked for you

ITEM	PRICE
Chicken Korma (GF) Poulet Korma (GF) - Ce plat doux est mijoté dans une sauce onctueuse à base de pâte d'amande, de crème et d'épices délic...	\$24.00
Onion Bhaji (GF) Fines lamelles d'oignons enrobées d'une pâte à base de pois chiches parfumée aux épices, puis dorées dans l'huile bouill...	\$9.00
Mango Lassi Yoghurt and mango drink.	\$7.50
Murg Mumtaz (GF) Butter chicken. Half cooked the tandoori way, finished the curry way, with crushed cashews, cream and spices. Served wit...	\$24.00
Vegetable Samosa Flaky pastry, filled with diced potatoes, peas, cumin seed and then fried golden brown. Two samosas per portion.	\$9.50

Starters

ITEM	PRICE
Onion Bhaji (GF) (Starters) Onion rings dipped in a spiced chickpea batter and finished in hot oil. Three onion bhajis per portion.	\$9.00
Paneer Aloo Tikki A mixture of potatoes, Indian cottage cheese, onions and coriander made into patties and finished in hot oil. Six tikkis...	\$14.00
Paneer Pakoras (GF) Tranches de paneer enveloppées de feuilles d'épinards, enrobées dans une pâte de farine de pois chiches assaisonnée avan...	\$14.00
Paneer Tikkas (GF) Morceaux de fromage cottage indien marinés dans un mélange de yaourt et épices, enfilés avec des poivrons verts et oigno...	\$21.00
Aloo Chaat (GF) Dés de pommes de terre épicés mélangés à du concombre coupé en dés, de la tomate fraîche, et de l'oignon, assaisonnés de...	\$14.00
Tandoori Mushrooms (GF) Champignons enrobés d'une marinade piquante à l'ail et au yaourt, cuits au four tandoor. Huit morceaux par portion.	\$17.00
Chooza Tikka (GF) Fillets of chicken marinated in yoghurt, spices overnight, then skewered and cooked in the tandoor. Three pieces per por...	\$15.00
Malai Tikka (GF) Fillets of chicken marinated in yoghurt, crushed cashews, white pepper, cheese and ground spices then cooked in the tand...	\$16.50
Achari Tikka (GF) Fillets of chicken marinated overnight in Little India's mix of yoghurt, mustard, fenugreek and onion seeds then cooked...	\$16.50
Tandoori Chicken (GF) (Half) Tendre poulet de printemps infusé d'herbes aromatiques et d'épices, enfilé sur des brochettes et rôti au four tandoor.	\$16.00
Tandoori Chicken (GF) (Full) Tender spring chicken marinated with herbs and spices then skewered and cooked in the tandoor.	\$26.00
Fish Tikka (GF) Fillet of fish marinated in yoghurt, mustard oil, spices, skewered and cooked in the tandoor. Six pieces per portion.	\$19.00
Barra Kebab (GF) Lamb chops dipped in a spicy marinade, skewered and cooked in the tandoor. Four pieces per portion.	\$24.00
Tandoori Platter for Two (GF) Consists of chooza tikka, malai tikka, achari tikka and barra kebab. Tandoori kebabs.	\$36.00
Vegetarian Platter for Two (V)(GF) Un assortiment pour deux composé de samosas aux légumes, de pakoras, de bhaji aux oignons, de pakoras de paneer et de ti...	\$28.00

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa (Starters)	\$9.50
Pâte croustillante garnie de pommes de terre en dés, de petits pois et de graines de cumin, puis frite jusqu'à obtenir u...	
Pakorاس (GF)	\$8.50
Légumes enrobés de pâte de pois chiches épicée, puis frits jusqu'à dorure parfaite.	
Tandoori Prawns (GF)	\$22.00
Des crevettes marinées grillées à la perfection dans un four tandoor traditionnel. Servies par portion de huit.	

Mains

ITEM	PRICE
Chicken Vindaloo (GF)	\$23.00
A hot dish. It is cooked with vinegar, capsicum and whole spices. Peas pulao dish. Served with one portion of basmati ri...	
Mango Chicken (GF)	\$23.50
Poulet tandoori enveloppé d'une sauce à la mangue crémeuse, accompagné d'une portion parfumée de riz basmati.	
Kadai Chicken (GF)	\$24.50
The dish is cooked with crushed tomatoes, onions, cream and coriander. It has a thick gravy and one of the tandoori brea...	
Kadai Lamb (GF)	\$26.50
The dish is cooked with crushed tomatoes, onions, cream and coriander. It has a thick gravy and one of the tandoori brea...	
Bhuna Chicken (GF)	\$24.00
Morceaux de poulet tendre mijotés avec du gingembre, de l'ail, des graines de coriandre, du poivron, des oignons et des...	
Bhuna Gosht (GF)	\$26.50
Morceaux d'agneau mijotés avec du gingembre, de l'ail, des oignons et un mélange d'épices aromatiques. Accompagné d'une...	
Lamb Madras (GF)	\$24.50
Un plat épicé du sud de l'Inde constitué de tendres morceaux d'agneau mijotés avec des oignons, du gingembre, de l'ail e...	
Chicken Saagwala (GF)	\$24.50
Épinards en profusion mijotés avec des tomates, du gingembre, de l'ail et des épices. Accompagné d'une portion de riz ba...	
Lamb Saagwala (GF)	\$26.50
An abundance of spinach, cooked with tomatoes, ginger, garlic and spices. Served with one portion of basmati rice.	
Chicken Korma (GF) (Mains)	\$24.00
A mild dish cooked in a creamy sauce made of almond paste, cream and spices. Kashmiri pulao dish. Served with one portio...	
Rogan Josh (GF)	\$25.50
Mughal kitchens boasted about the dish. Lean lamb cooked with roasted and crushed spices. Served with one portion of bas...	
Chicken Tikka Masala (GF)	\$24.00
Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce onctueuse à base de yaourt, crème et un mélange épicé. Accompagné d'un...	
Bengali Fish (GF)	\$28.00
East Indian fish dish. Cooked with ginger, garlic, onions, tomatoes and ground spices. Served with one portion of basmat...	
Fish Malabari (GF)	\$28.00
Cooked with coconut, capsicum, tomatoes, cream and spices. Served with one portion of basmati rice.	
Prawn Malabari (GF)	\$30.00
Cooked with coconut, capsicum, tomatoes, cream and spices. Served with one portion of basmati rice.	
Achari Lamb (GF)	\$26.00
L'agneau Achari est préparé avec de l'huile de moutarde, du gingembre, de l'ail, des graines d'oignon et de fenugrec, in...	
Lamb Pasanda (GF)	\$26.00
Morceaux d'agneau sautés délicatement avec des oignons, de l'ail, du gingembre, de la coriandre et des tomates. Lentemen...	
Lamb Dhansak (GF)	\$26.50
Diced lean lamb cooked with lentils and vegetables, in a sauce tempered with coriander seeds, ginger, garlic and cooked...	
Lamb Vindaloo (GF)	\$25.00
Des morceaux d'agneau mijotés avec du vinaigre, des épices entières et des morceaux de poivron, offrant une chaleur réco...	

ITEM	PRICE
Prawn Vindaloo (GF) Les crevettes Vindaloo (GF) offrent une expérience audacieuse avec leur caractère épicé, mijotées dans un mélange de vin...	\$28.00
Murg Mumtaz (GF) (Mains) Butter chicken. Half cooked the tandoori way, finished the curry way, with crushed cashews, cream and spices. Served wit...	\$24.00
Kadai Prawns (GF) Crevettes Kadai (GF) - Des crevettes mijotées dans une sauce épaisse faite de tomates concassées, d'oignons et de crème,...	\$30.00
Murgee Madras (GF) Curry hot. A South Indian dish with onions, ginger, garlic and spices. Vegetable pulao. Served with one portion of basma...	\$23.00
Prawn Saagwala (GF) An abundance of spinach, cooked with tomatoes, ginger, garlic and spices. Served with one portion of basmati rice.	\$30.00
Lamb Korma (GF) false	\$26.00
Chicken Jalfrezi (GF) Cette version sans gluten du Chicken Jalfrezi marie des morceaux de poulet tendres avec des poivrons rouges, le tout mij...	\$24.50
Lamb Jalfrezi (GF) Morceaux d'agneau sautés avec du poivron rouge et des oignons nouveaux, mijotés dans une sauce onctueuse de lait de coco...	\$26.50
Prawn Jalfrezi (GF) Une savoureuse préparation de crevettes est sautée avec des poivrons rouges, dans un mélange crémeux de lait de coco, to...	\$30.00
Achari Chicken (GF) Cooked with mustard oil, ginger, garlic, onion seeds, fenugreek seeds and spices. Intense in Indian pickle served hot. S...	\$24.00
Chicken Biryani (GF) Un plat généreux de riz basmati parfumé aux épices délicates, agrémenté de poulet tendre et surmonté de coriandre fraîch...	\$26.00
Lamb Biryani (GF) Infused with spices and garnished with coriander. A wholesome meal served with raita, mixed pickle and papadoms.	\$28.00
Prawn Biryani (GF) Infused with spices and garnished with coriander. A wholesome meal served with raita, mixed pickle and papadoms.	\$31.00

Mains Vegetarian

ITEM	PRICE
Aloo Gobi (V)(GF) Potatoes, florets of cauliflower cooked with cumin seeds, turmeric, coriander and spices. Served with one portion of bas...	\$18.50
Aloo Saag (V)(GF) Potatoes cooked with spinach and spices. Served with one portion of basmati rice.	\$18.50
Ganga Jamuna Subzi (V)(GF) Des légumes mijotés avec des graines de cumin, du curcuma et des tomates en dés, soigneusement épicés. Accompagné d'une...	\$18.50
Sabzi Bhaji (V)(GF) Un mélange de légumes finement hachés mijotés avec de l'ail, du ghee, et un assortiment de fines épices. Accompagné d'un...	\$18.50
Malai Kofta (V)(GF) Pommes de terre et fromage cottage indien mélangés avec des épices et frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Accompagnés...	\$19.50
Palak Paneer (V)(GF) Carrés de fromage cottage indien mijotés avec des épinards et des épices. Accompagné d'une portion de riz basmati.	\$21.50
Shahi Paneer (V)(GF) Indian cottage cheese cut in cubes, cooked with circle, tomatoes and crushed almonds. Served with one portion of basmati...	\$21.50
Paneer Shimla Mirch (V)(GF) Indian cottage cheese cooked with capsicum, onions, tomatoes and spices. Served with one portion of basmati rice.	\$21.50
Dal Makhani (V)(GF) Black lentils and kidney beans cooked with ghee and spices. Served with one portion of basmati rice.	\$19.50

ITEM	PRICE
Tarka Daal (V)(GF) Lentilles jaunes mijotées avec des graines de cumin, du gingembre, de l'ail, des tomates et du curcuma. Accompagné d'une...	\$18.50
Bombay Aloo (V)(GF) Diced potatoes cooked with cumin seeds and spices this is a dry dish. Served with one portion of basmati rice.	\$17.50
Aloo Mattar (V)(GF) Pommes de terre et pois verts mijotés avec des tomates et des épices moulues. Accompagnés d'une portion de riz basmati.	\$20.00
Amritsari Chole (V)(GF) Chickpeas cooked with ginger, garlic, onions and tomatoes, finished with ground spices, amchur and giving the dish North...	\$19.50
Vegetarian Biryani (V)(GF) Basmati rice cooked with mixed vegetables. Infused with ground spices and garnished with coriander. A wholesome meal ser...	\$24.00
Mattar Paneer (V)(GF) Petits pois et fromage paneer indien mijotés avec des tomates, épices et herbes aromatiques. Accompagné d'une portion de...	\$19.50
Khumb Matar (V)(GF) Champignons et pois verts mijotés avec de l'ail, de la crème et des épices. Accompagné d'une portion de riz basmati.	\$21.50
Aloo Baigan (V)(GF) Tranches d'aubergine et de pomme de terre mijotées avec du gingembre, de l'ail, des oignons et des tomates, relevées de...	\$21.00

Sides

ITEM	PRICE
Papadum Four pieces.	\$3.00
Raita Yoghurt mixed with cucumber and ground spices.	\$6.00
Mint Chutney Crème de yaourt associée à la menthe fraîche, des piments verts et un mélange d'épices aromatiques.	\$6.00
Banana and Coconut Sliced bananas sprinkled with desiccated coconut.	\$6.00
Little India Chilli Chutney	\$5.00
Mixed Vegetable Pickle Achar.	\$6.00
Mango Chutney	\$6.50
Tamarind false	\$5.50
Little India Salad Un mélange rafraîchissant de rondelles d'oignons croquants, de concombres frais, de chou croquant et de tomates juteuses...	\$12.00
Onion Salad false	\$8.00
Raita (Sides) Du yaourt rafraîchissant mélangé à des concombres croquants, rehaussé de fines épices pour un accompagnement savoureux.	\$6.00
Kachumber Diced onions, tomatoes, cucumber and coriander with a touch of lemon juice and spices.	\$6.00

Rice

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

Basmati Rice Riz basmati cuit à la vapeur, simplement préparé pour accompagner vos plats.	\$7.50
Jeera Rice Basmati rice cooked with cumin seeds.	\$8.50
Kashmiri Pulao Basmati rice mixed with cashews, almonds, sultanas and desiccated coconut.	\$9.00
Peas Pulao Des grains de riz basmati parfumé accompagnés de petits pois fondants et d'oignons légèrement dorés, le tout relevé par...	\$9.00
Mixed Vegetable Pulao Un mélange de légumes colorés cuits avec du riz basmati parfumé et des épices savoureuses.	\$9.50
Cauliflower Rice Un riz de chou-fleur parfumé au cumin et curcuma.	\$12.50
Chicken Pulao Du riz basmati parfumé se mêle à des morceaux tendres de poulet sans os, agrémenté de petits pois croquants et d'oignons...	\$16.00

Bread	
ITEM	PRICE
Garlic Naan Leavened bread sprinkled with crushed garlic and baked in the tandoor.	\$6.00
Onion Kulcha Naan with a stuffing of onions and spices.	\$5.50
Chicken Naan Naan with a stuffing of mildly spiced chicken.	\$7.00
Paneer and Garlic Kulcha Kulcha garni de paneer épicé, relevé d'une touche d'ail écrasé pour une saveur aromatique.	\$7.00
Kashmiri Naan Naan topped with nuts and sultanas.	\$6.50
Tandoori Roti Unleavened wholemeal flour bread baked in the tandoor.	\$5.00
Lachha Paratha Unleavened wholemeal flour bread layered with lashings of ghee. Baked in the tandoor.	\$6.00
Naan Pain levé préparé avec de la farine raffinée et cuit dans un four tandoor.	\$5.50
Keema Naan Naan with a stuffing of spiced lamb mince.	\$7.00
Paneer Kulcha Pain plat garni de fromage cottage indien et d'épices.	\$6.50
Vegetable Kulcha Pain naan farci de légumes mélangés et assaisonnés de délicates épices.	\$6.50
Aloo Paratha Pain plat indien à base de farine de blé complet, garni de pommes de terre, d'oignons et d'épices savoureuses.	\$6.00
Cheese Naan Pain naan garni de fromage fondant et d'épices parfumées.	\$6.00
Cheese and Garlic Naan Naan sprinkled with crushed garlic, stuffed with cheese and spices.	\$7.00

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi Sweet or salted yoghurt based Indian drink.	\$6.00
Mango Lassi (Beverages) Yoghurt and mango drink.	\$7.50
Soft Drink false	\$4.50
Ginger Beer false	\$5.00
Lemon Lime and Bitters false	\$5.00