★ Rate your favorite items →

pricelisto

Little India (NZ)

Menu Prices — October 24, 2026

Little India (NZ) menu with prices in New Zealand, updated January 2020:
110 items across 8 categories, prices from $3.00 to $36.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Little India (NZ) Menu with Prices (New Zealand)

Little India (NZ) menu with prices in New Zealand, updated January 2020: 110 items across 8 categories, prices from $3.00 to $36.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at nz.pricelisto.com/menu-prices/little-india-nz

Menu categories: Picked for you · Starters · Mains · Mains Vegetarian · Sides · Rice · Bread · Beverages

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**

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

Mains

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

ITEM	PRICE
Lamb Dhansak (GF) Diced lean lamb cooked with lentils and vegetables, in a sauce tempered with coriander seeds, ginger, garlic and cooked...	**$26.50**
Lamb Vindaloo (GF) Des morceaux d'agneau mijotés avec du vinaigre, des épices entières et des morceaux de poivron, offrant une chaleur réco...	**$25.00**
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) An abundance of spinach, cooked with tomatoes, ginger, garlic and spices. Served with one portion of basmati rice.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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 A sweet but sauce.	**$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	**$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**

ITEM	PRICE
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	**$4.50**
Ginger Beer	**$5.00**
Lemon Lime and Bitters	**$5.00**