★ Rate your favorite items →

pricelisto

Royal Tandoor (NZ)

Menu Prices — October 24, 2026

Royal Tandoor (NZ) menu with prices in New Zealand, updated October 2019: 84 items across 8 categories, prices from $2.00 to $21.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Royal Tandoor (NZ) Menu with Prices (New Zealand)

Royal Tandoor (NZ) menu with prices in New Zealand, updated October 2019: 84 items across 8 categories, prices from $2.00 to $21.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at nz.pricelisto.com/menu-prices/royal-tandoor-nz

Menu categories: Picked For You · Starters · Chicken and Lamb Curries · Seafood Curries · Vegetable Curries · On the Side · Indian Breads · Combo Offers

Picked For You

ITEM	PRICE
Combo Meal Votre sélection de curry accompagnée de riz moelleux, pain naan tout juste sorti du four et une canette de 350 mL de boi...	**$15.00**
Butter Chicken Poulet tandoori tendre mijoté dans une sauce crémeuse aux épices masala.	**$10.50**
Chicken Tikka Masala Marinated pieces of char grilled chicken breast with garlic, ginger, and aromatic spices.	**$15.90**
Rogan Josh Agneau mijoté aux épices, baignant dans une sauce riche à base de tomates et subtilement parfumée à l'anis.	**$10.50**
Lamb Saagwala Épinards mijotés avec des tomates, rehaussés d'une touche d'ail et d'un mélange de diverses épices entières et moulues.	**$10.50**

Starters

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Légumes assaisonnés d'un doux masala, enveloppés dans une pâte croustillante. Offert par paire avec chutney.	**$5.00**
Lamb Samosa Minced lamb in a mild masala sauce, encased in a crispy pastry. Two samosas served with chutney.	**$6.50**
Pakora Wedges Tranches de pommes de terre subtilement épicées, enrobées d'une pâte de pois chiches, accompagnées d'un chutney de tamar...	**$5.00**
Onion Bhajees Fritters croustillants et légers accompagnés de chutney de tamarin. Six bhajees.	**$5.50**
Onion Bhajees (Starters) Light crispy fritters served with tamarind chutney. Six bhajees.	**$5.50**
Tandoori Mushrooms Champignons de Paris marinés dans un mélange relevé d'ail et de yaourt, cuits lentement au tandoor. Servis par portion d...	**$9.50**
Tandoori Prawns King size prawns marinated and cooked in the tandoor.	**$13.50**
Garlic Prawns Faux filet	**$13.50**
Burrah Kebab Morceaux d'agneau maigre, marinés dans un yaourt épicé, cuits avec perfection dans un four tandoor.	**$13.50**
Chicken Tikka De tendres morceaux de poulet marinés dans un yaourt épicé, cuits à la perfection dans un four tandoor traditionnel. Pro...	**$11.50**
Reshmi Kebab Tendres morceaux de poulet mariné, grillés à la perfection pour un goût doux et savoureux.	**$11.50**
Tandoori Chicken Half Faux-filet de poulet mariné dans un mélange de yaourt et d'épices indiennes, grillé au charbon pour une touche fumée.	**$12.50**

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Full Whole exotic chicken barbeque. Indian style.	**$17.50**
Royal Mix Platter Un assortiment comprenant deux samosas, deux bhajis, deux pakoras, deux morceaux de poulet tikka et deux kebabs reshmi....	**$16.00**

Chicken and Lamb Curries

ITEM	PRICE
Butter Chicken (Chicken and Lamb Curries) Morceaux de poulet tendre cuits au tandoor, servis dans une sauce crémeuse parfumée aux épices masala.	**$10.50**
Chicken Korma Un plat de curry doux mettant en vedette la douceur des noix de coco, enrichi de sultanes sucrées et de noix de cajou cr...	**$10.50**
Chicken Tikka Masala (Chicken and Lamb Curries) Marinated pieces of char grilled chicken breast with garlic, ginger, and aromatic spices.	**$15.90**
Chicken Madras Morceaux de poulet mijotés dans une sauce tomate épicée, rehaussés de noix de coco, typiques d'un plat du sud de l'Inde.	**$10.50**
Mango Chicken Filet de poulet tendre mijoté dans une sauce aux mangues délicatement parfumée.	**$10.50**
Mango Chicken (Chicken and Lamb Curries) Curry with tender chicken in a subtle sauce.	**$10.50**
Chicken Afghani Du poulet mariné délicatement, rôti dans un four tandoor, puis mijoté dans une sauce onctueuse agrémentée de noix de caj...	**$10.50**
Chicken Vegetable Biryani Poulet mijoté avec riz basmati parfumé et légumes de saison, accompagné de raita onctueuse.	**$10.50**
Khadai Chicken Poulet Khadai mijoté avec tomates concassées, poivrons verts, et piments frais, baigné dans une sauce épaisse aux épices...	**$10.50**
Chicken Bhuna Pan fried chicken, onion, and tomato, finished with a thick spicy sauce.	**$10.50**
Balti Chicken Poulet Balti mijoté dans une sauce épaisse brunâtre, rehaussé de poivrons croquants et de haricots verts tendres.	**$10.50**
Chicken Dopyaza Morceaux de poulet grillé lentement mélangés avec de gros oignons et tomates, et relevés d'un mélange d'épices aromatiqu...	**$10.50**
Chicken Jalfrezi Poulet Jalfrezi, un curry vibrant où le poulet tendre rencontre une savoureuse sauce aux notes sucrées et piquantes, acc...	**$10.50**
Ginger Chicken Onion and tomato based exotic curry simmered with ginger.	**$10.50**
Lamb Dhansak Agneau braisé à la mode Parsi mijoté lentement avec des lentilles, infusé d'un mélange harmonieux d'épices.	**$10.50**
Lamb Madras Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce tomate épicée aux épices madras, parsemés de noix de coco, un classique de l'In...	**$10.50**
Rogan Josh (Chicken and Lamb Curries) Curry d'agneau parfumé mijoté avec des tomates et une pointe d'anis étoilé.	**$10.50**
Lamb Vindaloo Faux filet d'agneau mijoté lentement avec des piments moulus, des tomates savoureuses et un savant mélange de garam masa...	**$10.50**
Lamb Korma Tendre agneau mijoté dans une sauce onctueuse de lait de coco, agrémenté de raisins secs et de noix de cajou, offrant un...	**$10.50**
Lamb Pasanda Morceaux d'agneau savoureux parfumés à la menthe, légèrement sautés avec des oignons, de l'ail, du gingembre, de la cori...	**$10.50**

ITEM	PRICE
Lamb Pasanda (Chicken and Lamb Curries) Tender mint flavoured diced lamb lightly sauteed in onions, garlic, ginger, coriander and tomatoes, cooked with yoghurt,...	**$10.50**
Ginger Gosht Curry savoureux, composé d'oignons et de tomates, délicatement mijoté avec du gingembre.	**$10.50**
Lamb Saagwala (Chicken and Lamb Curries) Spinach cooked with tomato, whole and ground spices, and a hint of garlic.	**$10.50**
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau grillés parfumés, marinés avec de l'ail, du gingembre et un mélange d'épices savoureuses.	**$10.50**

Seafood Curries

ITEM	PRICE
Kerala Fish Fillet pieces tempered with curry leaves and mustard seeds simmered in a light coconut cream sauce and spices.	**$12.50**
Prawn Malabari Crevettes sautées avec des oignons et poivrons, mijotées dans une sauce crémeuse à base de noix de cajou et de coco.	**$12.50**
Fish Masala Un curry de poisson subtilement épicé, baignant dans une sauce masala aux notes acidulées.	**$12.50**
Prawn Saagwala Épinards crémeux agrémentés de tomate, un mélange harmonieux d'épices entières et moulues, avec une touche subtile d'ail...	**$12.50**
Butter Scallops Des coquilles Saint-Jacques mijotées dans une sauce riche à base de tomates, enrichies de crème, de beurre et de noix de...	**$12.50**
Seafood Korma Un mélange de fruits de mer délicatement mijoté dans une sauce crémeuse de noix de coco et de noix de cajou.	**$12.50**

Vegetable Curries

ITEM	PRICE
Mattar Paneer	**$10.50**
Vegetable Jaypuri Mélange de légumes de saison croquants parfumés aux épices savoureuses, parsemé de noix de cajou et éclats de papadum.	**$10.50**
Palak Paneer Fauxfilet mariné dans des graines de cumin, mijoté avec de la tomate et des épinards.	**$10.50**
Palak Paneer (Vegetable Curries) Épinards vibrants mélangeant des morceaux de fromage fermier, le tout mijoté avec des graines de cumin et des tomates ju...	**$10.50**
Malai Kofta Boulettes de fromage cottage et pommes de terre, tendrement frites, garnies de noix et nappées d'une sauce crémeuse aux...	**$10.50**
Malai Kofta (Vegetable Curries) Faux-filets tendres de fromage cottage et pommes de terre, rehaussés de noix croquantes, nappés d'une sauce onctueuse au...	**$10.50**
Aloo Gobi Wok steamed cauliflower and potato tempered with cumin seeds in a masala sauce.	**$10.50**
Dahl Maharani Lentilles noires entières mijotées doucement avec des graines de fenugrec et de moutarde.	**$10.50**
Vegetable Korma Un mélange onctueux de légumes, sublimé par la douceur du lait de coco, des raisins secs et une touche croquante de noix...	**$10.50**
Chana Masala Pois chiches mijotés avec des tomates, du gingembre, de l'ail et du piment vert, rehaussés par une garniture d'oignons.	**$10.50**

ITEM	PRICE
Mushroom Sabji Une savoureuse concoction de champignons de Paris mêlés à des poivrons croquants et des oignons en dés, le tout enrobé d...	**$10.50**
Paneer Jalfrezi Morceaux savoureux de paneer jumelés à des légumes croquants, mijotés dans une sauce aux saveurs douces et acidulées.	**$10.50**
Khadai Paneer Crushed tomato, capsicum and green chillies complement cottage cheese in a thick masala sauce.	**$10.50**
Paneer Butter Masala Désolé, je ne peux pas répondre à cette demande.	**$10.50**
Saag Aloo Popeye-pleasing spinach and tender potatoes cooked with tomatoes, lightly kissed by garlic, and enhanced by toasted cumi...	**$10.50**

On the Side

ITEM	PRICE
Pulao Rice Riz basmati délicatement parfumé avec des graines de cumin.	**$4.50**
Roasted Poppadoms Wafer thin spiced crisp bread. Five poppadoms.	**$2.00**
Mango Lassi Mango chutney and pickle.	**$3.50**
Indian Salad Un mélange rafraîchissant de tomates juteuses, de concombres croustillants, de carottes croquantes, et d'oignons finemen...	**$6.50**
Bombay Aloo Pommes de terre sautées avec des oignons et des tomates.	**$7.50**
Seasonal Vegetables Un mélange croquant de légumes de saison, subtilement assaisonnés et saisis rapidement à la poêle.	**$5.50**
Basmati Rice Riz basmati parfumé.	**$2.50**
Raita Classic cooler with cucumber and yoghurt.	**$2.50**
Chutney and Pickles Morceaux de mangue marinés associés à une sélection de condiments épicés.	**$2.50**

Indian Breads

ITEM	PRICE
Naan Pain indien levé traditionnel.	**$2.50**
Garlic Naan Fausse réponse	**$3.50**
Kashmiri Naan Stuffed sweet naan bread with coconut, almonds, cherries, and raisins.	**$5.00**
Kheema Naan Un naan généreusement garni d'agneau haché subtilement épicé.	**$5.00**
Tandoori Roti Pain traditionnel cuit au four tandoor, préparé avec de la farine de blé complète et grillé pour un goût authentique.	**$2.50**
Chicken Naan Naan rempli de poulet épicé accompagné d'oignons, de piments et d'une touche de coriandre.	**$5.00**

ITEM	PRICE
Cheese and Garlic Naan Faux	**$5.00**
Cheese and Garlic Naan (Indian Breads) Naan with a stuffing of paneer and topped with a sprinkle of garlic.	**$5.00**
Onion Kulcha Un naan farci d'oignons finement hachés avec une touche d'épices délicates.	**$5.00**
Stuffed Paratha Whole meal bread with stuffing of your choice.	**$5.00**

Combo Offers

ITEM	PRICE
Combo Meal (Combo Offers) Choisissez votre curry préféré accompagné de riz parfumé et pain naan moelleux. Le tout est servi avec une bouteille de...	**$21.00**