



Delhi Garden Indian Restaurant

Delhi Garden Indian Restaurant

Menu Prices — August 22, 2026

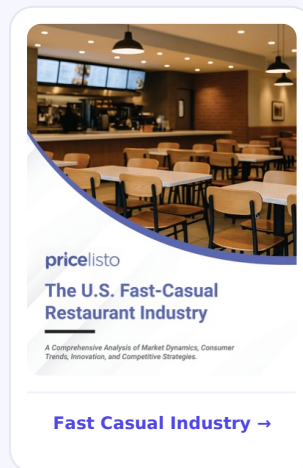
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Top Menu Items	
ITEM	PRICE
Vegetable Samosa false	\$2.50
Chicken Tikka Masala Poulet juteux doucement mariné dans des épices aromatiques, rôti au tandoor et mijoté dans une sauce crémeuse de tomates...	\$9.99
Chicken Makhani Tendres morceaux de poulet marinés grillés, mijotés dans une sauce tomate veloutée infusée de beurre et de crème. Subtil...	\$9.99
Chicken Dum Biryani	\$9.99
Chicken and Rice false	\$7.99
Tandoori Chicken Poulet mariné à base de yogourt enrichi de diverses épices.	\$8.99
Paneer Tikka Masala Cubes de paneer faits maison mijotés dans une sauce crémeuse aux tomates. Accompagné de riz basmati.	\$9.99
Saag Paneer Épinards tendres mijotés avec du paneer fait maison, agrémentés d'herbes et épices indiennes, présentés avec du riz basm...	\$8.99
Naan Soft white flour bread. Cooked in our clay oven.	\$1.50
Garlic Naan Notre pain naan moelleux, préparé à partir de farine blanche, est généreusement relevé d'ail parfumé avant d'être cuit l...	\$2.50

Drinks	
ITEM	PRICE
Mango Lassi Une boisson rafraîchissante à base de yogourt, le mangue lassi combine la douceur de la mangue mûre avec la texture crémeuse...	\$3.00
Sweet Lassi Un mélange doux et crémeux, le lassi à la mangue associe le yaourt frais au sucre délicat, parfumé d'une pointe de cardamome...	\$3.00
Salted Lassi Un mélange rafraîchissant de yaourt onctueux, légèrement salé, et agrémenté d'une touche de cumin rôti. Sa texture veloutée...	\$3.00
water bottle	\$1.00
soda can coke/Pepsi(anything available) false	\$1.00

Shuruaat (Appetizers)	
ITEM	PRICE
Paneer Pakora Tranches de paneer maison plongées dans une pâte de farine de pois chiche croustillante, accompagnées de chutneys de menthe...	\$4.99
Vegetable Samosa (Shuruaat (Appetizers)) Deux pièces. Pommes de terre épicées et pois enveloppés dans une pâte croustillante légèrement frite.	\$2.50
Vegetable Pakoras Un mélange de légumes croquants enrobés dans une pâte de farine de pois chiche, puis délicatement frits. Accompagnés d'un chutney...	\$4.99
Aloo Papdi Chat A combination of mint chutney, yogurt and tamarind chutney with potatoes sliced and chickpeas.	\$4.99

ITEM	PRICE
Aloo Tikki with Chole Pommes de terre nappées et croustillantes, ces galettes de pommes de terre sont dorées et renferment une purée douce de...	\$5.99
Pudina Paneer Tikka Morceaux de paneer marinés dans une sauce à la menthe parfumée, grillés à la perfection. Un plat savoureux pour les amat...	\$9.99
Delhi ki Samosa Chat Feuilleté de pommes de terre et pois, garni d'épices indiennes et de sauces savoureuses.	\$5.99
Cut Mirchi Bhajias Faux demis-poivrons verts farcis de pâte de pois chiches, frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.	\$5.99
Mushroom Pakoras Fresh mushroom fried in gram flour batter served with mint and tamarind chutney.	\$4.95
Meat Samosa Bouchées croustillantes de pâte fine, garnies de poulet épicé et frites jusqu'à dorure parfaite. Servies par deux.	\$4.95
Chicken Pakoras Bouchées croustillantes de poulet mariné dans un mélange de farine de pois chiches et épices indiennes, frites à la perf...	\$6.99

Shorbe (Soups)

ITEM	PRICE
Tomato Soup Un velouté de tomates relevé, agrémenté de coriandre fraîche et d'une touche de crème.	\$3.00
Vegetarian Hot and Sour Soup Un mélange piquant de légumes variés et de tomates fraîches, réchauffé par une touche épicée.	\$3.00
Non-Vegetarian Hot and Sour Soup An exotic soup of diced chicken and vegetables.	\$3.50
Vegetarian Sweet Corn Soup Un bouillon végétarien parfumé, enrichi de grains de maïs tendre.	\$3.00
Non-Vegetarian Sweet Corn Soup Un mélange de poulet en dés plongé dans un bouillon de poulet avec du maïs doux.	\$3.50
Mulligatawny Soup Une soupe de lentilles réconfortante, agrémentée de zeste de citron et de riz bouilli.	\$3.00

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala (Chicken) Morceaux de poulet désossés et tendres, cuits au tandoor, plongés dans une sauce tomate richement parfumée d'épices indi...	\$9.99
Chicken Curry A traditional Indian style chicken curry. Served with basmati rice.	\$8.99
Murg Vindaloo Morceaux de poulet marinés dans du vinaigre et des épices, cuits avec des pommes de terre jusqu'à obtenir une tendreté p...	\$8.99
Murg Do Piyaza Morceaux de poulet mijotés avec un mélange d'oignons et de gingembre, rehaussés d'épices indiennes authentiques. Accompa...	\$8.99
Murg Saag Wala Morceaux de poulet sans os mijotés avec des épinards hachés. Accompagné de riz basmati.	\$8.99
Chicken Makhani (Chicken) Morceaux juteux de poulet sans os, cuisinés dans un four tandoor et mijotés dans une sauce aux tomates onctueuse, infusé...	\$9.99
Chicken Shahi Korma Boneless chicken piece cooked in rich almond sauce and fresh Indian herbs. Served with basmati rice.	\$9.99

ITEM	PRICE
Chicken 65 Morceaux de poulet épicés et frits, rehaussés d'un mélange unique d'épices maison. Accompagné de riz basmati.	\$10.99
Chicken Kali Mirch Korma Morceaux de poulet désossé mijotés avec du yaourt, du gingembre, de l'ail et une pincée de poivre noir fraîchement moulu...	\$9.99
Methi Chicken Curry Poulet mijoté à l'indienne, parfumé de fenugreek et d'épices authentiques, accompagné de riz basmati.	\$8.99
Dhaba Chicken Curry Un curry de poulet cuit sur os dans un mélange d'épices savoureuses, accompagné d'un riz basmati parfumé.	\$8.99
Dum Ka Keema Minced chicken cooked and simmered with fresh herbs and spices. Served with basmati rice.	\$8.99
South Indian Rice Specialties	

ITEM	PRICE
Tamarind Rice Riz infusé au tamarin, préparé avec du riz basmati délicatement cuit à la vapeur et mélangé à une pâte maison de tamarin...	\$6.99
Yogurt Rice Rice cuit à la perfection, mélangé à du yaourt onctueux et agrémenté de graines de moutarde et de feuilles de curry infu...	\$6.99
Tomato Rice false	\$6.99
Lemon Rice Les grains de riz basmati sont doucement infusés avec du jus de citron frais, apportant une note acidulée et légère à ch...	\$6.99

Seafood	
ITEM	PRICE
Shrimp Do-Piazza Served with basmati rice.	\$10.99
Garlic Shrimp Crevettes marinées à l'ail et mélangées à un savant mélange d'épices. Accompagnées de riz basmati parfumé.	\$10.99
Fish Malabar Curry Filet de poisson mijoté dans une onctueuse sauce à la noix de coco, rehaussé de fines herbes et d'épices aromatiques. Ac...	\$9.99

Biryani	
ITEM	PRICE
Chicken Dum Biryani (Biryani) Poulet mariné aux épices de style Hyderabad, cuit lentement pour révéler des saveurs riches et profondes. Accompagné d'u...	\$9.99
Vegetable Dum Biryani Un mélange de légumes frais et basmati de première qualité, cuit lentement pour un plat aromatique. Accompagné de raita...	\$8.99
Lamb Biryani Basmati rice cooked with Indian herbs and spices. Served with raita.	\$10.99
Goat Dum Biryani Morceaux de chèvre tendres, marinés aux épices de Hyderabad, cuits doucement et parfumés. Accompagné de raita.	\$11.99
Pulao Rice Un délicieux riz basmati cuit à la perfection, offert avec un accompagnement rafraîchissant de raita.	\$4.95

Indian Style Chinese	
ITEM	PRICE
Chicken Hakka Noodle Nouilles Hakka sautées avec du poulet tendre, cuisinées dans un style authentique qui capture les saveurs locales.	\$8.99
Vegetable Hakka Noodles Nouilles Hakka aux légumes, préparées à la façon traditionnelle, sautées ensemble avec des légumes croquants, offrant un...	\$8.99
Chili Paneer Cubes of cottage cheese cooked with onions, bell pepper in a chili garlic sauce.	\$9.99
Chili Ghobi Fleurons de chou-fleur sautés avec des oignons et des poivrons, enrobés d'une sauce à l'ail et pimentée.	\$9.99
Vegetable Manchurian Boulettes de légumes variés, délicatement frites, puis mijotées dans une sauce soja unique, façon indo-chinoise.	\$9.99
Vegetable Fried Rice Riz frit à l'indienne, préparé avec des légumes frais.	\$8.99
Chili Chicken Morceaux de poulet sautés avec des oignons et poivrons, nappés d'une sauce piment-ail.	\$9.99
Chicken Fried Rice Indo-Chinese style fried rice cooked with chicken.	\$8.99
Specials	

ITEM	PRICE
Punjabi Chole Bhature Pois chiches mijotés avec du gingembre et des épices aromatiques, accompagnés de pain frit croustillant.	\$7.99
Chicken and Rice (Specials) Faux-filets de poulet grillés accompagnés de riz parfumé, avec un duo de sauces blanches et rouges pour rehausser chaque...	\$7.99

Lamb	
ITEM	PRICE
Lamb Rogan Josh Tendres morceaux d'agneau mijotés dans un masala authentique du Cachemire, rehaussé de safran et de yaourt onctueux. Acc...	\$10.99
Lamb Vindaloo Agneau tendre mariné dans du vinaigre et un mélange d'épices indiennes, mijoté lentement avec des pommes de terre. Accom...	\$10.99
Lamb Kadai Tender pieces of lamb roasted with fresh herbs and spices cooked in kadai. Served with basmati rice.	\$10.99
Lamb Korma Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce royale aromatique. Accompagné de riz basmati.	\$10.99
Lamb Saag Wala Épinards finement hachés mijotés avec de tendres morceaux d'agneau. Accompagnés de riz basmati.	\$10.99
Lamb Bhuna Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une riche sauce à base de tomates, oignons et poivrons, agrémentée de coriandre f...	\$11.99
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau cuits à la perfection dans une sauce tomate riche en saveurs, infusée d'herbes indiennes fraîches. Acc...	\$10.99
Goat Curry Masala Tender pieces of goat cooked home style in an authentic Indian curry. Served with basmati rice.	\$12.99
Goat Saag Wala Épinards hachés finement mijotés avec des morceaux de chèvre tendres. Accompagné de riz basmati parfumé.	\$12.99

ITEM	PRICE
Navrattan Korma Un assortiment de neuf légumes mijotés dans une sauce délicatement épicée. Accompagné de riz basmati.	\$8.99
Baingan Bharta Roasted eggplant finished in pan with tomatoes, onion and ginger. Served with basmati rice.	\$8.99
Bagare Baigan Aubergines mijotées dans une sauce tamarin-coco. Accompagnées de riz basmati.	\$8.99
Bhindi Masala Fresh garden okra tossed with onions, tomatoes and Indian spices. Served with basmati rice.	\$8.99
Aloo Gobhi Chou-fleur et pommes de terre mijotés avec épices parfumées, accompagnés de riz basmati.	\$8.99
Chana Amritsari Pois chiches mijotés dans un mélange vibrant de masala vert et fines herbes. Accompagnés de riz basmati.	\$8.99
Vegetable Kolhapuri Légumes du jardin mijotés dans une sauce piquante au tamarin et à la noix de coco. Accompagné de riz basmati.	\$8.99
Methi Malai Mutter Un mariage savoureux de pois verts et de fenugrec, accompagné de riz basmati.	\$8.99
Dal Makhani Lentilles mijotées lentement durant toute la nuit, enrichies de beurre et d'une touche de crème. Agrémenté de fines herb...	\$8.99
Dal Tadka Lentilles jaunes mijotées, relevées de gingembre, ail et graines de cumin, accompagnées de riz basmati.	\$8.99
Kadhi Pakora Des boulettes de légumes plongent dans une sauce au yogourt parfumée au gingembre et feuille de curry. Accompagné de riz...	\$8.99
Kadai Paneer Morceaux de fromage cottage préparés maison, mijotés avec des oignons, des tomates et des poivrons, infusés d'un mélange...	\$8.99
Jeera Aloo Pommes de terre délicatement sautées avec du cumin aromatique et un mélange spécial d'épices maison. Accompagné de riz b...	\$8.99
Chana Saag Pois chiches mijotés avec des épinards dans des épices aromatiques, accompagnés d'un lit de riz basmati parfumé.	\$8.99

Kathi Rolls

ITEM	PRICE
Aloo Roll Roti croustillant, farci d'un mélange savoureux de pommes de terre.	\$4.99
Paneer Roll Faux	\$5.99
Chicken Kebab Roll Fines rotis dorées garnies de savoureux morceaux de poulet kebab.	\$5.99
Chicken Kathi Roll Des morceaux de poulet tendres enveloppés dans une roti croustillante.	\$5.99

Breads

ITEM	PRICE
Naan (Breads) Pain de farine blanche cuit à la perfection dans notre four tandoor, offrant une texture moelleuse et légère.	\$1.50
Roti An unleavened whole wheat bread. Cooked in our clay oven.	\$1.50

ITEM	PRICE
Tawa Roti Fine galette de blé entier sans levain, cuite sur tawa pour un goût traditionnel.	\$1.25
Lacha Parantha Feuilleté de blé entier délicatement cuit dans notre authentique four en argile.	\$2.00
Pudina Parantha Pain plat à base de blé complet, infusé aux feuilles de menthe fraîches, cuit à la perfection dans notre four traditionnn...	\$2.00
Aloo Parantha Pain plat farci de pommes de terre épicées, cuit à la perfection dans notre four en terre cuite.	\$2.50
Paneer Kulcha Pain indien farci au fromage cottage maison, cuit dans notre four en terre cuite.	\$2.50
Garlic Naan (Breads) A bread made of white flour topped with fresh garlic. Cooked in our clay oven.	\$2.50
Chicken Kulcha Pain moelleux fourré de poulet haché, cuit à la perfection dans notre four en terre cuite.	\$3.50
Keema Naan Un pain doux et moelleux à base de farine raffinée, généreusement garni de viande savoureuse, puis doré à la perfection...	\$3.50
Onion Kulcha Superfine flour bread stuffed with onions. Cooked in our clay oven.	\$2.50

Desserts

ITEM	PRICE
Ras Malai Douceurs de fromage submergées dans un lait épaissi et sucré, délicatement infusé et joliment décoré.	\$4.00
Gulab Jamun	\$4.00
Gajar Halwa Carottes râpées doucement mijotées dans du lait jusqu'à obtenir une texture soyeuse, rehaussées de cardamome parfumée. D...	\$4.00
Kheer Riz délicatement cuit dans un sirop lacté, agrémenté d'une touche de finesse pour sublimer chaque bouchée.	\$4.00

extras

ITEM	PRICE
raita small Yogourt frais mélangé à des dés de concombre croquants et une pincée de cumin rôti. Menthe et coriandre ajoutent une tou...	\$1.95
raita large 16 oz	\$2.95
small rice false	\$1.00
large rice false	\$2.00