★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Delhi Garden Indian Restaurant

Delhi Garden Indian Restaurant

Menu Prices — October 24, 2026

Delhi Garden Indian Restaurant menu with prices in United States, updated November 2019: 130 items across 18 categories, prices from $1.00 to $12.99.

Restaurant & Food Industry Reports

Fast Food Industry →

Pizza Industry →

Fast Casual Industry →

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Delhi Garden Indian Restaurant Menu with Prices (United States)

Delhi Garden Indian Restaurant menu with prices in United States, updated November 2019: 130 items across 18 categories, prices from $1.00 to $12.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/delhi-garden-indian-restaurant

Menu categories: Top Menu Items · Drinks · Shuruaat (Appetizers) · Shorbe (Soups) · Chicken · South Indian Rice Specialties · Seafood · Biryani · Indian Style Chinese · Specials · Lamb · Kebabs · South Indian Specialties · Shakahari (Vegetarian) · Kathi Rolls · Breads · Desserts · extras

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa	**$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	**$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 crém...	**$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 carda...	**$3.00**
Salted Lassi Un mélange rafraîchissant de yaourt onctueux, légèrement salé, et agrémenté d'une touche de cumin rôti. Sa texture velou...	**$3.00**
water bottle	**$1.00**
soda can coke/Pepsi(anything available)	**$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 men...	**$4.99**
Vegetable Samosa (Shuruaat (Appetizers)) Deux pièces. Pommes de terre épicées et pois enveloppés dans une pâte croustillante légèrement frite.	**$2.50**

ITEM	PRICE
Vegetable Pakoras Un mélange de légumes croquants enrobés dans une pâte de farine de pois chiche, puis délicatement frits. Accompagnés d'u...	**$4.99**
Aloo Papdi Chat A combination of mint chutney, yogurt and tamarind chutney with potatoes sliced and chickpeas.	**$4.99**
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**

ITEM	PRICE
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**
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	**$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-Piaza 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**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
Kadai Goat Des morceaux fondants de chèvre mijotent avec des poivrons, des tomates et des oignons dans le style peshawari. Accompag...	**$12.99**

Kebabs

ITEM	PRICE
Seekh Kabab De tendres rouleaux de poulet haché, grillés sur brochette.	**$9.99**
Tandoori Chicken (Kebabs) Poulet mariné dans un mélange de yaourt et d'épices.	**$8.99**
Chicken Tikka Boneless chicken marinated with yogurt, coriander and cooked to perfection spices and herbs.	**$9.99**
Hariyaki Chicken Morceaux de poulet désossé imprégnés de menthe et coriandre, puis cuits avec soin.	**$9.99**
Mal Mal Kabab Morceaux de poulet juteux grillés dans un four traditionnel en terre cuite.	**$9.99**
Amritsari Fried Fish Morceaux de poisson enrobés d'épices traditionnelles puis dorés à la perfection dans l'huile.	**$9.99**
Bihari Kabab Faux filet de poulet délicatement imprégné de crème sure, yaourt, menthe fraîche et coriandre, grillé jusqu'au point opt...	**$9.99**
Chicken Lassoni Chicken pieces marinated with yogurt, fresh garlic and cooked to perfection.	**$9.99**
Chicken Tangiri Kabab Morceaux de pilons de poulet marinés dans un mélange onctueux de yaourt et d'épices traditionnelles, lentement grillés d...	**$9.99**

South Indian Specialties

ITEM	PRICE
Idli Douces galettes de riz cuites à la vapeur, accompagnées de chutney et sambar.	**$4.99**
Rasam A traditional south Indian spicy lent and tomato essence soup.	**$3.00**
Sambar Une soupe indienne classique préparée avec des lentilles et des légumes variés.	**$3.00**
Medu Wada Boules de lentilles, croustillantes et légères, servies avec un chutney vibrant et un sambar épicé.	**$4.99**

Shakahari (Vegetarian)

ITEM	PRICE
Malai Kofta Soft and creamy home made cottage cheese dumpling filled with vegetables finished in a mild gravy. Served with basmati r...	**$9.99**
Paneer Tikka Masala (Shakahari (Vegetarian)) Morceaux de paneer maison cuits dans une sauce onctueuse au beurre et tomates. Accompagné de riz basmati parfumé.	**$9.99**

ITEM	PRICE
Saag Paneer (Shakahari (Vegetarian)) Épinards frais mijotés avec du paneer maison, relevés de fines herbes indiennes et d'épices parfumées. Accompagné de riz...	**$8.99**
Mutter Faux filet de champignons ou cubes de paneer mijotés avec des petits pois, rehaussés de fines herbes et épices savoureus...	**$8.99**
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) — **$1.50**
Pain de farine blanche cuit à la perfection dans notre four tandoor, offrant une texture moelleuse et légère.

Roti — **$1.50**
An unleavened whole wheat bread. Cooked in our clay oven.

Tawa Roti — **$1.25**
Fine galette de blé entier sans levain, cuite sur tawa pour un goût traditionnel.

Lacha Parantha — **$2.00**
Feuilleté de blé entier délicatement cuit dans notre authentique four en argile.

Pudina Parantha — **$2.00**
Pain plat à base de blé complet, infusé aux feuilles de menthe fraîches, cuit à la perfection dans notre four traditionn...

Aloo Parantha — **$2.50**
Pain plat farci de pommes de terre épicées, cuit à la perfection dans notre four en terre cuite.

Paneer Kulcha — **$2.50**
Pain indien farci au fromage cottage maison, cuit dans notre four en terre cuite.

Garlic Naan (Breads) — **$2.50**
A bread made of white flour topped with fresh garlic. Cooked in our clay oven.

Chicken Kulcha — **$3.50**
Pain moelleux fourré de poulet haché, cuit à la perfection dans notre four en terre cuite.

Keema Naan — **$3.50**
Un pain doux et moelleux à base de farine raffinée, généreusement garni de viande savoureuse, puis doré à la perfection...

Onion Kulcha — **$2.50**
Superfine flour bread stuffed with onions. Cooked in our clay oven.

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	**$1.00**
large rice	**$2.00**