★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Delhi Garden

Delhi Garden

Menu Prices — October 26, 2026

Delhi Garden menu with prices in United States, updated October 2019: 125 items across 18 categories, prices from $1.25 to $12.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Delhi Garden Menu with Prices (United States)

Delhi Garden menu with prices in United States, updated October 2019: 125 items across 18 categories, prices from $1.25 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

Menu categories: Shuruaat (Appetizers) · Shorbe (Soup) · Shakahari · Kebabs (Made In Clay Oven) · Chicken Main Course · Lamb · South Indian Specialities · Dosa · Uttapam · South Indian Rice Specialties · Seafood · Biryani · Breads · Indian Style Chinese · Desserts · Drinks · Kathi Rolls · New York Style

Shuruaat (Appetizers)

ITEM	PRICE
Veg Samosa (2 Pieces) Pommes de terre épicées et pois enveloppés dans une pâte délicatement dorée à la friture.	**$2.50**
Veg Pakodas Un mélange de légumes enrobés d'une pâte légère à la farine de pois chiches et frits jusqu'à obtention d'un croustillant...	**$4.99**
Aloo Papdi Chaat Profitez d'une alliance savoureuse de pommes de terre tranchées et de pois chiches, le tout rehaussé par un mélange vibr...	**$4.99**
Paneer Pakora Morceaux de fromage paneer enrobés de pâte de farine de pois chiches, dorés à la perfection, accompagnés de chutneys de...	**$4.99**
Aloo Tikki Chole (2 Pieces) Potato patties fried with bread crumbs filled with mashed potato & green peas served with chick pea sauce.	**$4.99**
Delhi Samosa Chaat Une pâte fourrée aux pois et pommes de terre, nappée d'épices indiennes et agrémentée de sauces savoureuses.	**$4.99**
Cut Mirchi Bhajias (Chilli Pakoras) Des piments verts farcis d'un mélange savoureux de pommes de terre et d'épices, enrobés d'une pâte légère et frits jusqu...	**$4.99**
Mushroom Pakora Champignons frais enrobés de pâte de pois chiches, délicatement frits, accompagnés de chutneys de menthe et de tamarin.	**$4.99**
Dahi Wada Beignets de lentilles dorés, baignés dans un yaourt crémeux.	**$5.99**
Bhel Puri Un mélange croustillant de riz soufflé et de légumes, rehaussé d'une sauce tamarin bien acidulée.	**$4.99**
Pani Puri Un puri rond et creux, croustillant après friture, rempli d'un mélange d'eau parfumée à la fois épicée et douce.	**$4.99**
Pav Bhaji Chick peas cooked with ginger and spices, served with bread cooked in butter.	**$8.99**
Punjabi Chole Bature Pois chiches mijotés avec du gingembre et des épices, accompagnés de pain frit doré.	**$7.99**
Chicken Samosa (2 Pieces) Poulet haché assaisonné enveloppé dans une pâte fine et croustillante, délicatement frit.	**$4.99**
Chicken Pakoras / Chicken Fingers Chicken pieces cooked in batter and deep fried.	**$6.99**
Malai Mushroom Tikka Champignons marinés dans une sauce à la crème aigre, parfumés d'épices indiennes et de feuilles de coriandre, rôtis dans...	**$9.99**
Pudina Paneer Tikka Morceaux de paneer parfumés à la menthe, grillés à la perfection, offrant une option savoureuse pour les amateurs de cui...	**$9.99**

Shorbe (Soup)

ITEM	PRICE

Chicken Soup **$3.50**
Bouillon de poulet infusé de douces épices et agrémenté d'herbes fraîches.

Mulligatawamy Soup **$3.00**
A delicious lentil soup garnished with lemon.

Tomato Soup **$3.00**
Une soupe onctueuse de tomates agrémentée de coriandre fraîche et rehaussée d'une touche de crème.

Hot & Sour **$3.00**

Sweet Corn Soup **$3.00**
Un généreux mélange de maïs tendre mijoté doucement avec des épices subtiles pour accentuer sa douceur naturelle. Velout...

Shakahari

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala Morceaux de paneer faits maison cuits dans une sauce riche à base de beurre et de tomates, un incontournable des spécial...	**$9.99**
Saag Paneer Épinards frais mijotés avec du paneer maison, agrémentés d'épices indiennes subtiles et d'herbes aromatiques.	**$8.99**
Navrattan Korma Un harmonieux assortiment de neuf légumes mijotés dans une sauce riche et aromatique.	**$8.99**
Baingan Bharta Aubergines grillées lentement, mélangées avec des tomates juteuses, oignons sautés et gingembre légèrement piquant.	**$8.99**
Bhindi Masala Une généreuse portion de gombos frais sautés, mêlés à des oignons croquants et des tomates juteuses, parfumés aux épices...	**$8.99**
Aloo Gobi Chou-fleur et pommes de terre cuisinés avec soin, rehaussés d'un mélange subtil de fines épices.	**$8.99**
Chana Amritsari Pois chiches mijotés avec un savoureux mélange de garam masala et d’herbes fraîches, agrémentés de tomates juteuses et d...	**$8.99**
Vegetable Kadai Un assortiment de légumes frais mijotés dans une sauce savoureuse à base d'oignons et de tomates.	**$8.99**
Vegetable Kolhapuri Un mélange vibrant de légumes frais cuits doucement dans une sauce épicée à base de tamarin et noix de coco.	**$8.99**
Methi Malai Mutter Un mélange savoureux de pois verts et de fenugrec, mijoté dans une sauce crémeuse et parfumée.	**$8.99**
Dal Makhani Lentilles mijotées lentement pendant la nuit, infusées de riches saveurs, rehaussées de beurre fondant et couronnées d'u...	**$8.99**
Dal Tarka Lentilles jaunes mijotées agrémentées de gingembre, ail et graines de cumin.	**$8.99**
Kadhi Pakora De moelleux beignets de légumes plongent dans une sauce au yogourt agrémentée de gingembre et de feuilles de curry.	**$8.99**
Mirchi Ka Salan Piments forts mijotés dans une purée d'oignons, alliés à du yaourt et une sélection variée d'épices.	**$8.99**
Kadai Paneer Fresh home made cottage cheese cooked with onions, tomatoes, bell pepper & spices.	**$8.99**
Jeera Aloo Pommes de terre sautées avec du cumin et des épices maison, créant un plat sec et aromatique.	**$8.99**
Paneer Burji Morceaux de paneer doucement sautés avec un mélange coloré de légumes.	**$9.99**

ITEM	PRICE
Chana Saag Épinards frais mijotés avec pois chiches, relevés de savoureuses épices.	**$8.99**
Shahi Paneer Morceaux de paneer onctueux cuits dans une sauce veloutée à base de tomates mûres, d'oignons caramélisés et de noix de c...	**$8.99**

Kebabs (Made In Clay Oven)

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Morceaux de poulet sans os marinés dans un mélange de yogourt et coriandre, cuits avec un savant mélange d'épices et d'h...	**$10.99**
Hariyali Chicken Morceaux de poulet sans os marinés dans une purée de menthe et coriandre, puis cuits délicatement pour rehausser chaque...	**$9.99**
Mal Mal Kebab Morceaux de poulet savoureux, rôtis dans un four tandoor traditionnel.	**$9.99**
Sheekh Kebab Morceaux de poulet haché savamment épicés, grillés en brochettes pour une expérience savoureuse.	**$9.99**
Amritsari Fried Fish Morceaux de filet de poisson assaisonné aux herbes, croustillamment dorés à la friture.	**$9.99**
Bihari Kebab Chicken marinated with sour cream, yogurt, mint & coriander cooked to perfection.	**$9.99**
Chicken Lassoni Morceaux de poulet marinés dans du yaourt avec une touche d'ail frais, cuits jusqu'à atteindre une tendreté parfaite.	**$9.99**
Chicken Tangdi Kebab (5 Pieces) Cinq pilons de poulet plongés dans un mélange onctueux de yaourt et d'épices savamment choisies, avant de passer par les...	**$9.99**
Tandoori Chicken Poulet mariné dans un mélange de yaourt et d'épices, puis grillé à la perfection.	**$8.99**

Chicken Main Course

ITEM	PRICE
Chicken Curry Morceaux de poulet tendre mijotés dans une sauce curry parfumée aux épices indiennes classiques.	**$8.99**
Murg Vindaloo Morceaux de poulet marinés dans le vinaigre et les épices, mijotés avec des pommes de terre. Parfait pour les amateurs d...	**$9.99**
Murg Do Piyaza Morceaux de poulet mijotés avec des oignons en abondance, du gingembre et un mélange de fines épices.	**$8.99**
Murg Saagwala Épinards frais émincés mijotés avec des morceaux de poulet désossés.	**$8.99**
Chicken Makhani Tender boneless pieces of dark meat chicken cooked in tandoor & finished in authentic rich tomato based gravy, flavored...	**$11.99**
Chicken Tikka Masala Morceaux tendres de poulet désossé, délicatement cuits au tandoor, enveloppés dans une sauce tomate riche, infusée d'her...	**$12.99**
Chicken Shahi Korma Morceaux de poulet désossés mijotés dans une onctueuse sauce aux amandes, agrémentés d’herbes indiennes rafraîchissantes...	**$10.99**
Chicken 65 Un mélange parfumé de poulet frit épicé, préparé avec un assortiment exclusif d'épices maison.	**$10.99**
Chicken Kali Mirch Korma Morceaux de poulet désossés mijotés avec du yaourt, du gingembre, de l'ail et du poivre noir fraîchement moulu.	**$9.99**

ITEM	PRICE
Pepper Chicken Poulet enrobé de poivre noir, soigneusement assaisonné.	**$9.99**
Chicken Dhaniya Boneless chicken cooked with coriander and fresh Indian herbs.	**$8.99**
Methi Chicken Curry Poulet au curry préparé avec des feuilles de fenugrec et relevé d'un mélange d'épices classiques indiennes.	**$8.99**
Dhaba Chicken Curry Du poulet curry mijoté dans le style des dhabas, infusé d'épices parfumées, cuit avec soin sur l'os pour une saveur prof...	**$9.99**
Dum Ka Keema Un hachis de poulet mijoté lentement avec des herbes fraîches et des épices parfumées.	**$9.99**
Egg Curry Œufs durs mijotés dans une sauce riche à base de tomates et d'oignons, agrémentée de savoureuses épices.	**$9.99**

Lamb

ITEM	PRICE
Lamb Rogan Josh Morceaux d'agneau sans os mijotés dans un mélange classique de masala kashmiri, rehaussé de safran et adouci par du yogo...	**$10.99**
Lamb Vindaloo Des morceaux d'agneau tendres marinés dans du vinaigre et des épices indiennes, mijotés avec des pommes de terre.	**$10.99**
Lamb Kadai Morceaux d'agneau savoureux mijotés dans une poêle traditionnelle avec des herbes fraîches et un mélange d'épices parfum...	**$11.99**
Lamb Korma Morceaux tendres d'agneau mijotés dans une sauce royale onctueuse.	**$10.99**
Lamb Saagwala Morceaux d'agneau délicatement cuits dans une sauce onctueuse de jeunes épinards hachés.	**$10.99**
Lamb Bhuna Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce riche à base de tomates, oignons et poivrons, enrichie de coriandre fraîche et...	**$10.99**
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau savoureux mijotés dans une sauce à base de tomates, rehaussés d'herbes indiennes parfumées.	**$10.99**
Goat Curry Masala De tendres morceaux de chèvre mijotés à la maison dans un curry indien authentique.	**$10.99**
Goat Saagwala Épinards finement hachés mijotés avec de tendres morceaux de chèvre.	**$10.99**
Kadai Goat Morceaux de chèvre tendres mijotés avec des poivrons, tomates et oignons à la manière peshawari.	**$11.99**

South Indian Specialities

ITEM	PRICE
Rasam or Sambar Un bouillon au goût piquant mélangeant lentilles et tomates, typique de l'Inde du Sud.	**$2.99**
Idli or Meduwada Petits gâteaux de riz cuits à la vapeur accompagnés de chutney et de sambar. Beignets de lentilles servis avec chutney e...	**$4.99**

Dosa

ITEM	PRICE

Mysore Dosa — **$7.99**
Crêpe garnie de pommes de terre et d'oignons subtilement épicés, parfait pour ceux qui apprécient une touche de piquant.

Uttapam

ITEM	PRICE
Plain Uttapam Crêpe épaisse légèrement dorée, préparée à base de pâte de riz fermentée, offrant une texture moelleuse et légèrement cr...	**$6.99**
Onion & Pepper Uttapam Une crêpe épaisse de lentilles et de riz garnie d'oignons savoureux et de piments verts piquants.	**$7.99**
Mixed Vegetable Uttapam Une base de crêpe épaisse garnie d’oignons, carottes, pois verts et tomates, cuite à la perfection.	**$7.99**

South Indian Rice Specialties

ITEM	PRICE
Tamarind Rice	**$6.99**
Yogurt Rice Un mélange rafraîchissant de riz cuit à la vapeur, adouci par le yaourt crémeux. Des graines de moutarde croustillantes...	**$6.99**
Tomato Rice	**$6.99**
Lemon Rice Un mélange de riz basmati parfumé, rehaussé de graines de moutarde craquantes et de curcuma doré. Les cacahuètes crousti...	**$6.99**

Seafood

ITEM	PRICE
Machi (Fish) Curry Une symphonie de saveurs avec des morceaux tendres de poisson marinés doucement dans un mélange vibrant d'épices indienn...	**$9.99**
Shrimp Do-Piaza	**$10.99**
Fish Malabar Curry Poisson mijoté dans une sauce au lait de coco, rehaussée de fines herbes et épices, parfait pour ceux qui aiment les sav...	**$9.99**
Garlic Shrimp Crevettes marinées dans une sauce parfumée à l'ail et aux épices.	**$10.99**

Biryani

ITEM	PRICE
Pulao Rice Un mélange de légumes cuits à la vapeur sautés et mélangés avec du riz basmati parfumé.	**$4.99**
Veg Dum Biryani Les légumes frais du jardin s'unissent harmonieusement avec du riz basmati de première qualité, soigneusement cuits pour...	**$10.99**
Lamb Biryani Tendres morceaux d'agneau mijotés lentement avec des épices aromatiques, intercalés de riz basmati parfumé. Chaque bouch...	**$10.99**
Goat Biryani De tendres morceaux de chèvre marinés avec des épices à la hyderabadi, mijotés délicatement pour révéler des saveurs ric...	**$11.99**
Chicken Dum Biryani Chicken marinated with hyderabad style spices & cooked to perfection.	**$10.99**
Egg Biryani Œufs durs accompagnent ce biryani parfumé, offrant un mariage entre riz basmati épicé et touches de safran.	**$8.99**

ITEM	PRICE
Shrimp Biryani Crevettes juteuses marinées dans un mélange aromatique d'épices, sautées avant d'être mêlées à du riz basmati moelleux,...	**$9.99**

Breads

ITEM	PRICE
Naan Pain plat à base de farine blanche, cuit jusqu'à obtenir une texture moelleuse.	**$2.00**
Roti Pain plat préparé avec de la farine de blé entier, cuit sans levain.	**$3.00**
Tawa Roti An unleavened whole wheat thin bread.	**$1.25**
Lacha Paratha Pain traditionnel de blé complet aux multiples couches.	**$2.00**
Pudina Paratha Pain plat indien en blé entier infusé de menthe fraîche.	**$2.00**
Garlic Naan Pain plat à base de farine blanche, délicatement parsemé d'ail frais.	**$2.99**
Onion Kulcha Pain plat traditionnel, le kulcha est garni d'un généreux mélange d'oignons finement hachés et cuit à la perfection.	**$2.50**
Chicken Kulcha Pain moelleux garni de poulet haché, cuit au four à la perfection.	**$2.99**
Keema Naan Pain plat généreusement garni de viande hachée, le tout cuit au four jusqu'à obtenir une texture croustillante et moelle...	**$3.50**

Indian Style Chinese

ITEM	PRICE
Chilli Paneer Morceaux de fromage cottage sautés avec des oignons et poivrons croquants, enrobés d'une sauce piquante à l'ail.	**$9.99**
Chilli Gobi Chou-fleur sauté avec oignon et poivron, nappé d'une sauce piquante à l'ail.	**$9.99**
Veg Manchurian Boulettes de légumes variés, saisies à la perfection, nappées d'une sauce soja spéciale, offrant une touche indo-chinois...	**$9.99**
Veg Hakka Noodles Nouilles chinoises à la manière hakka, préparées avec des légumes de saison.	**$8.99**
Veg Fried Rice Riz frit à la manière indo-chinoise, rempli de légumes croquants.	**$8.99**
Chicken Hakka Noodles Nouilles Hakka au poulet préparées avec des morceaux de poulet tendre, sautées avec des légumes croquants et un mélange...	**$8.99**
Chilli Chicken Morceaux de poulet sautés avec des oignons et des poivrons, nappés d'une sauce piquante à l'ail.	**$9.99**
Chicken Fried Rice Riz frit aux influences indo-chinoises avec morceaux de poulet.	**$8.99**

Desserts

ITEM	PRICE

Gulab Jamun	**$4.00**
Gajar Ka Halwa	**$4.00**
Ras Malai De tendres morceaux de fromage cottage pochés flottent dans une crème au lait infusée de cardamome. Chaque bouchée fond...	**$4.00**
Kheer Un riz au lait indien crémeux, lentement mijoté pour une texture onctueuse, délicatement parfumé de cardamome. Rehaussé...	**$4.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Mango Lassi Douceur veloutée de mangue mûre, mixée avec du yaourt crémeux et un soupçon de sucre. L'onctuosité se mêle à la fraîcheu...	**$3.00**
Sweet Lassi	**$3.00**
Salted Lassi Une boisson rafraîchissante pour apaiser votre soif: du yogourt crémeux mélangé avec une pincée de sel, un peu de cumin...	**$3.00**

Kathi Rolls

ITEM	PRICE
Aloo or Paneer Kathi Roll Un roulé délicatement grillé abrite une généreuse portion de pommes de terre épicées ou de paneer, sautés jusqu'à tendre...	**$5.99**
Chicken Kebab Roll Morceaux de poulet marinés à la perfection, grillés sur charbon pour une douce saveur fumée, enroulés dans un pain parat...	**$5.99**
Chicken Kathi Roll Morceaux de poulet marinés dans des épices traditionnelles, saisis à la poêle pour garder toute leur tendresse. Enroulés...	**$5.99**

New York Style

ITEM	PRICE
Chicken Platter Un généreux assortiment de poulet accompagné de sauces rouges et blanches.	**$7.99**
Paneer Platter Served with red and white sauce.	**$7.99**