



Delhi Garden

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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 False	\$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 Bouillon de poulet infusé de douces épices et agrémenté d'herbes fraîches.	\$3.50
Mulligatawamy Soup A delicious lentil soup garnished with lemon.	\$3.00
Tomato Soup Une soupe onctueuse de tomates agrémentée de coriandre fraîche et rehaussée d'une touche de crème.	\$3.00

ITEM	PRICE
Hot & Sour false	\$3.00
Sweet Corn Soup Un généreux mélange de maïs tendre mijoté doucement avec des épices subtiles pour accentuer sa douceur naturelle. Velout...	\$3.00
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 Kadal 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
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
Pepper Chicken Poulet enrobé de poivre noir, soigneusement assaisonné.	\$9.99
Chicken Dhaniya Boneless chicken cooked with coriander and fresh Indian herbs.	\$8.99

ITEM	PRICE
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 Crêpe garnie de pommes de terre et d'oignons subtilement épicés, parfait pour ceux qui apprécient une touche de piquant.	\$7.99

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 False	\$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 false	\$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-Piazza False	\$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 false	\$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