



New Delhi Restaurant

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Popular Items

ITEM	PRICE
Lucknowi Pullao Saffron flavored basmati rice.	\$4.00
Chicken Tikka Masala Cooked in tomato cream sauce flavored with fenugreek.	\$12.00
Chicken Vindaloo Poulet Vindaloo épicé mijoté avec des pommes de terre.	\$10.00
Tandoori Chicken Poulet tandoori: Poulet imbibé dans un mélange de yogourt, de gingembre, d'ail, d'oignons et d'épices parfumées, cuit à...	\$10.00

Appetizers, Soups & Salads

ITEM	PRICE
Samosa (2 Pcs) Pâte croustillante enfermant une garniture de pommes de terre assaisonnées de façon subtile avec des pois verts.	\$7.00
Samosa Petits chaussons croustillants garnis de pommes de terre subtilement épicées et de pois verts.	\$4.00
Alu Tikki (5 Pcs) Galettes de pommes de terre croustillantes et épicées.	\$7.00
Bari Pakoras Mixed vegetable lentil fritters.	\$4.00
Chili Cheese Pakora Fritters de lentilles avec piment vert et paneer épicé.	\$4.00
Papadums Galettes croustillantes aux lentilles parsemées de cumin et de poivre.	\$2.00
Assorted Vegetable Platter Un trio savoureux composé de samosa crouillant, de bari pakora épicé, et de chili cheese pakora, accompagné de papadum...	\$9.00
Assorted Tandoori Platter Combination of chicken tikka, seekh kebab and tandoori prawn.	\$12.00
New Delhi Dal Soup Un mélange savoureux préparé avec des lentilles jaunes mijotées, agrémenté d'épices aromatiques. Une spécialité maison à...	\$6.00
Taj Kebab House specialty. A house specialty of flavorful chicken tenders.	\$8.00
Paneer Pakora (5 Pcs) Morceaux de paneer enrobés de pâte et garnis de chutney épicé, frits à la perfection crouillante.	\$8.00
Alu Chat Croustade (6 Pcs) Mélange de pommes de terre et pois chiches savoureusement épicé, enrobé d'une sauce tamarin acidulée, présenté dans des...	\$9.00
Spicy Paneer Bites (7 Pcs) Morceaux de paneer épicés accompagnés de tomates anciennes.	\$9.00
Harra Kebab Faux filet crouillant de légumes verts, subtilement parfumé au cumin et aux graines d'ajwain.	\$8.00
Bay Special House specialty. House specialty shrimp chowder.	\$8.00
Green Salad Un mélange croquant de tomates, carottes, concombres, laitue et oignons, agrémenté d'une touche vive de citron.	\$7.00

ITEM	PRICE
Indian Chef Salad Fines lanières de poulet tandoori, roulés d'agneau et morceaux de paneer avec tomates juteuses et poivrons croquants sur...	\$15.00
House Specialties	
ITEM	PRICE
Kerelan Pepper Chicken Creamy coconut chicken in onion gravy with black pepper, curry leaves and whole mustard.	\$18.00
Bengali Kosha Mangsho Ranjan's favorite lamb curry delicacy from Kolkata cooked in mustard oil with potatoes.	\$18.00
Kofta Shah Jahani Kofta de Shah Jahani, une spécialité d'agneau tendre inspirée des goûts de Shah Jahan, le célèbre empereur moghol. Chaqu...	\$18.00
Murg Akbari Faux filet de poulet mijoté à la perfection, marié à des noix de cajou croquantes, des raisins secs sucrés et du paneer...	\$18.00
Coconut Cilantro Goan Kofta De tendres boulettes végétariennes composées de champignons et de morceaux de soja, baignées dans une sauce onctueuse à...	\$16.00
Chennai Express Un plat végétarien épicé de Chennai avec des boulettes et des haricots verts dans une sauce tomate relevée de moutarde.	\$16.00
Benarasi Mattar Ghugni A vegetarian specialty from the 3000 year old ancient city of Benaras. Spicy garlic green peas with potatoes.	\$16.00
Curries	
ITEM	PRICE
Chicken Curry Poulet mijoté avec des oignons, du gingembre, de l'ail et du curcuma, agrémenté d'un savoureux mélange d'épices indienne...	\$10.00
Chicken Masala Des morceaux de poulet mijotés avec un mélange parfumé d'oignons, de gingembre, d'ail et de curcuma, révélant des saveur...	\$16.00
Prawn Curry Prawn cooked with onion, ginger, garlic, turmeric and other Indian spices	\$14.00
Chicken Madras Morceaux de poulet mijotés dans une sauce épicée typique du sud de l'Inde.	\$16.00
Fish Curry Poisson mijoté avec des oignons, gingembre, ail, curcuma et une sélection d'épices indiennes.	\$12.00
Lamb Curry Lamb cooked with onion, ginger, garlic, turmeric and other Indian spices	\$10.00
Vegetable Biryani Basmati indien au safran, enrichi d'herbes fraîches et de légumes de saison, mijoté lentement. Accompagné de raïta, un m...	\$9.00
Chicken Tikka Masala (Curries) Poulet Tikka Masala préparé dans une sauce onctueuse à base de tomates et de crème, délicatement relevée par la saveur c...	\$12.00
Butter Chicken Punjabi style tandoori chicken in a tomato butter-cream sauce.	\$12.00
Prawn Masala Crevettes mijotées dans une sauce légère et parfumée, délicatement épicées pour rehausser leur douceur naturelle.	\$20.00
Lamb Korma Cooked in coconut milk and very mildly spiced.	\$10.00
Fish Masala Du saumon mijoté dans une sauce épicée aux saveurs équilibrées.	\$18.00

ITEM	PRICE
Chicken Korma Du poulet Korma mijoté dans un lait de coco crémeux, délicatement assaisonné avec des épices subtiles.	\$10.00
Fish Goa Curry Saumon cuisiné à la mode de Goa, mijoté dans du lait de coco accompagné d'un mélange d'épices savoureuses.	\$17.00
Rogan Josh A flavorful lamb curry cooked in North Indian spices and herbs.	\$10.00
Lamb Vindaloo Curry d'agneau relevé avec des pommes de terre.	\$10.00
Chicken Vindaloo (Curries) Un curry de poulet épicé mijoté avec des pommes de terre.	\$10.00
Dal Chicken Du poulet mijoté avec des lentilles jaunes, parfumé de graines de cumin royal.	\$14.00
Lamb Biryani Un mélange de riz basmati parfumé à l'indienne, infusé de safran et d'herbes aromatiques, accompagné de raïta fraîche.	\$14.00
Dal Gosht Black lentils simmered with pieces of lean lamb and garam masala.	\$16.00
Chicken Biryani Riz basmati indien parfumé au safran, joliment mélangé avec des herbes, accompagné de raïta crémeuse.	\$14.00
Sag Gosht Tender lamb cooked with finely chopped spinach, seasoned with garlic.	\$16.00
Egg Curry Œufs mijotés avec des pommes de terre dans une sauce curry délicatement parfumée.	\$12.00

Vegetable Side Dishes

ITEM	PRICE
Alu Gobi Potatoes cooked with onion and mustard	\$8.00
Spiced Vegetables Curry Variation de chou-fleur, haricots, carottes, poivrons, tomates et pommes de terre mijotés dans une sauce épicée.	\$8.00
Palak Kofta Kashmiri House specialty. Spinach stuffed with saffron rubbed panner, chopped dried fruits, nuts and prepared Kashmiri style.	\$13.00
Kali Dal New Delhi Un mariage de lentilles noires, tomates et gingembre, cuits lentement pendant la nuit pour obtenir une saveur riche et p...	\$5.00
Yellow Dal Tarka Lentilles jaunes parfumées à l'ail, au cumin et à la coriandre.	\$5.00
Sag Paneer Un mélange de feuilles d'épinards tendres mariées à notre fromage maison moelleux, relevé d'une touche d'ail parfumé.	\$8.00
Vegetable Korma Cooked in coconut milk and very mildly spiced.	\$9.00
Dhingri Alu Mushrooms and potatoes in a spicy onion-tomato curry flavored with fresh cilantro.	\$13.00
Malai Kofta Croquettes of home-made soft cheese cooked in a creamy sauce with cardamom, cinnamon, cloves and mildly spiced.	\$8.00
Sabzi Malabar Légumes variés mijotés dans une sauce au curry de yaourt et noix de coco.	\$13.00
Navrattan Curry Une sélection de neuf légumes et fruits mijotés dans une sauce crémeuse aux épices douces, une recette riche d'histoire.	\$10.00

ITEM	PRICE
Alu New Delhi Pommes de terre raffinées, mijotées dans une sauce tomate-crème onctueuse, relevées de fines herbes aromatiques et d'épi...	\$11.00
Paneer Tikka Masala Paneer cooked in tomato cream sauce flavored with crushed fenugreek leaves.	\$10.00
Dum Maro Dum Alu Pommes de terre tendres mijotées doucement avec des graines de pavot violettes et un mélange d'épices parfumées appelé p...	\$12.00
Channa Masala A Punjabi garbanzo preparation with onion, cilantro, ginger and garam masala.	\$8.00
Mattar Paneer Fromage maison et pois verts mijotés dans un mélange subtil d'épices.	\$11.00
Raitha Yaourt maison agrémenté de flocons de concombre, parsemé de cumin rôti.	\$5.00
Baigan Masala Aubergines mijotées avec des oignons, du gingembre et des tomates, agrémentées d'épices douces.	\$13.00
Achari Baigan Aubergines rehaussées de panchranga, infusées à l'huile de moutarde, mijotent avec oignons, tomates et coriandre pour un...	\$13.00
Gujrathi Bund Gobi Chana Chou tendre et pois chiches parfumés par le kalonji, rehaussés d'une touche fraîche de coriandre.	\$13.00

Tandoori Specialities

ITEM	PRICE
Chicken Kofta Kebab Des galettes de poulet épicé grillées à la flamme.	\$16.00
Tandoori Chicken (Tandoori Specialities) Poulet Tandoori: Poulet mariné dans du yaourt enrichi de gingembre, d'ail, d'oignons et d'épices parfumées.	\$10.00
Teengri Kebab Faux filet de poulet mariné dans un mélange crémeux de yogourt et épices punjabi, grillé au barbecue pour une saveur fum...	\$16.00
Tandoori Prawn Char-grilled prawn flavored with Indian herbs and spices.	\$14.00
Achari Boti Kebab Lean boneless pieces of lamb marinated overnight in a spicy combination of Indian pickle spices and barbecued in the tan...	\$18.00
Seekh Kebab Spiced lamb rolls prepared over a charcoal fire.	\$10.00
Hariyali Murg Tikka Morceaux de poulet grillés à la perfection, marinés dans une sauce vibrante de menthe et coriandre, mettant en valeur de...	\$18.00
Chicken Tikka Morceaux de poulet sans os, imprégnés de moutarde, cumin, curcuma, et garam masala, relevés d'un trait de jus de citron,...	\$10.00
Tandoori Mix Grill Un assortiment grillé au tandoor avec du poulet tandoori, des crevettes tandoori, des morceaux de poulet tikka, du poiss...	\$12.00
Fish Tikka Morceaux de saumon délicatement épicés et grillés au four tandoor.	\$18.00
Paneer Tikka Morceaux de paneer grillé, délicatement marinés avec du chat masala.	\$14.00
Vegetable Shaslik Brochette de légumes grillés avec soin, combinant poivrons, oignons, pommes de terre, champignons et tomates, tous délic...	\$16.00

Ranjan's Specials

ITEM	PRICE
Spicy Madras Tamarind Chicken Cooked in tamarind with a delicious sweet and tangy hint of spicy coconut. Goes well with white merlot.	\$18.00
Eggplant Tamarind (Veg) Des tranches d'aubergine mijotées dans une sauce au tamarin, rehaussées d'une touche épicée de noix de coco douce et aci...	\$16.00
Bombay Saffron Bhuna Lamb L'agneau bhuna mijote doucement dans ses propres jus parfumés, infusé de safran et de cumin.	\$18.00
Bombay Bhindi Bhuna (Okra, Veg) Le gombo est doucement mijoté dans ses jus parfumés et rehaussé de safran et de cumin pour une touche épicée et corsée.	\$16.00
Lemon Mustard Fish Curry Flavorful lemon mustard cooked with onions and jalapenos. Nice and spicy. Goes well with riesling.	\$19.00
Mustard Gobi (Cauliflower, Veg) Flavorful lemon mustard cooked with onions and jalapenos. Nice and spicy. Goes well with riesling.	\$16.00
New Delhi BBQ Chicken Ferzi Poulet BBQ Ferzi de New Delhi, mijoté dans une sauce légère agrémentée d'ail, de poivrons et de tomates. Parfait avec un...	\$18.00
Paneer Ferezi Morceaux de paneer cuisinés avec une sauce légère, où l'ail, les poivrons et les tomates se rencontrent pour une harmoni...	\$16.00
Balti Style Mango Prawn Faux filet de crevettes cuit à la poêle à l'indienne avec de la pulpe de mangue alphonso importée et des fruits tropicau...	\$21.00
Mango Mushrooms (Veg) Savoureuses champignons sautés à la mode indienne, enrichis de pulpe de mangue alphonso importée et de fruits tropicaux....	\$16.00
Kashmiri Lamb Kofta Succulent Kashmiri style koftas cooked in a delicious mild yogurt-cream sauce. Goes well with merlot.	\$18.00
Vegetable Kofta (Veg) Tendres koftas végétariens à la kashmirie mijotés dans une sauce onctueuse à base de yaourt et de crème. Parfaitement ac...	\$16.00

Rice and Breads

ITEM	PRICE
Lucknowi Pullao (Rice and Breads) Riz basmati infusé de safran.	\$4.00
Vegetable Pullao Riz parfumé au safran agrémenté de légumes de saison.	\$6.00
Kashmiri Pullao Saffron flavored rice cooked with pears, peaches, papaya and pineapple.	\$6.00
Pullao Raja Saffron flavored rice with nuts and raisins.	\$6.00
Indian Fried Rice Riz frit indien préparé avec un assortiment de légumes croquants et œufs battus.	\$6.00
Nan Pain doux et moelleux préparé avec une pâte de farine et cuit au four tandoor.	\$2.00
Garlic Nan Pain plat indien nappé d'ail parfumé et parsemé de coriandre fraîche.	\$2.00
Onion Kulcha Kulcha fourré d'oignons hachés, de poivrons verts et de coriandre.	\$2.00

ITEM	PRICE
Cheese Nan Nan stuffed with paneer cheese.	\$3.00
Kabuli Nan Pain naan garni de fruits et de noix.	\$3.00
Keema Kulcha Pain moelleux garni d'agneau haché parfumé aux épices.	\$3.00
Tandoori Roti Roti traditionnel cuit au four tandoor, fabriqué à partir de farine de blé complet pour une texture rustique et authenti...	\$2.00
Paratha Whole wheat layered bread.	\$3.00
Exotic House Drinks	

ITEM	PRICE
Kashmiri Delight Our specialty of pimms no. 1 served chilled and garnished with lime.	\$7.00
Coconut Water with Pineapple Mix of coconut water and pineapple juice that will sweep you away in a refreshingly tropical blend	\$5.00
Lassi Une boisson rafraîchissante à base de yogourt maison, proposée en version sucrée ou salée.	\$3.00
Chai Chaleur réconfortante du thé au lait infusé d'épices indiennes.	\$3.00
Firestone Walker Pivo Pilsner 6-Pack faux	\$18.00
Nimbu Pani Une boisson rafraîchissante à base de limonade pétillante indienne, agrémentée de citron, citron vert et une touche subt...	\$3.00
21st Amendment El Sully 6-Pack false	\$18.00
Mango Martini Un mélange harmonieux de purée de mangue Alphonso et de sirop de grenade, secoué à la perfection.	\$10.00
Stone IPA (India Pale Ale) 6-Pack false	\$18.00
Delhi Wala House specialty. Lemon drop with rose essence and an Indian attitude.	\$8.00
Golden Road Mango Cart 6- Pack California- Fruit Beer- 4.0% ABV. A light, refreshing Wheat Ale with lots of fresh mango and a pleasant, slightly tart f...	\$18.00
Taj Mahal 6 -Pack India- American-Style Lager- This is pale yellow in color with subtle malt aromas. The spicy hops are much more evident...	\$18.00
Mango Lassi Yogourt fait maison mélangé à une purée de mangues Alphonso indiennes, offrant une boisson authentique et fruitée.	\$3.00