

DELHI STREET



SPECIAL OPENING

DISCOUNT

STARTING FROM
THB 99++/ITEM
THB 199++/COMBO

ENJOY UP TO
10% OFF*

ON ALL SELECTIONS

TILL 15 MARCH 2025

*DINING AT RESTAURANT ONLY

@IBIS CHIANG MAI NIMMAN JOURNEYHUB

STREET FAVORITE



1. GOL GAPPE (PANI POORI) 
 โกลกัปปเป (ปานีปูรี)
**FRIED PUFFED CRISP DOUGH BALLS, FILLED WITH CHICKPEAS,
 CUBED POTATOES & TANGY, SWEET & SOUR CHUTNEY.**
 แป้งพองทอดกรอบ ใส่ถั่วชิกพี มันฝรั่งหั่นเต๋า และซอสนี้ยรสเปรี้ยวหวานเผ็ด
THB 99

2. STEAMED MOMOS 
 โมโม่หนึ่ง
 (VEG / CHICKEN)
**SOFT DUMPLINGS FILLED WITH
 FLAVORFUL VEGETABLE OR
 CHICKEN STUFFING.**
 โมโม่หนึ่ง เนื้อนุ่ม ใส่ปรุงรสกลมกล่อม
THB 150 (6 PIECES)




5. VEG. SAMOSA 
 ซาโมซ่าไส้ผัก
**DEEP-FRIED TRIANGULAR SNACK
 FILLED WITH SPICY POTATOES.
 พัพทอดรูปสามเหลี่ยม ไส้มันฝรั่ง
 ปรุงรสเผ็ดหอม**
THB 99 (2 PIECES)



3. FRIED MOMOS 
 โมโม่ทอด
 (VEG / CHICKEN)
**CRISPY DUMPLINGS FILLED WITH
 FLAVORFUL VEGETABLE OR
 CHICKEN STUFFING.**
 โมโม่ทอด กรอบนอก นุ่มใน ใส่ซอสข้น
THB 195 (6 PIECES)



6. PAV BHAJI 
 พัพบาจี
**SPICED VEGETABLE MASH SERVED
 WITH BUTTERY BREAD ROLLS.
 ผักนวดปรุงรสเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อม
 ขนมปังเนยนุ่ม**
THB 145



4. DAHI PAPDI CHAAT 
 ดาฮีปาปดีชาต
**SOFT BALLS OF DEEP-FRIED
 LENTIL BATTER, SOAKED IN
 CREAMY YOGURT, TOPPED WITH
 SWEET & SPICY CHUTNEYS.**
 แป้งปาปดีทอดกรอบ ราดโยเกิร์ตและซอสนี้ยรสหวานเผ็ด เปรี้ยวกลมกล่อม
THB 145



7. CHOLE BHATURE 
 โชเลกาทูเร
**TRADITIONAL CHICKPEAS
 SERVED WITH DEEP-FRIED
 PUFFED BREAD.**
 ถั่วชิกพีปรุงรสแบบดั้งเดิม
 เสิร์ฟพร้อมแป้งทอดพองกรอบ
THB 175



CLASSIC MAIN

8. BUTTER CHICKEN

บัตเตอร์ชิกเกน

THB 235

BONELESS BARBECUED CHICKEN COOKED IN A CREAMY TOMATO AND BUTTER GRAVY.

(A DELHI ORIGINATED CLASSIC, OFTEN CONSIDERED THE FACE OF NORTH INDIAN CUISINE.)

ไก่บาร์บีคิวโร้กระดุก ประุงในซอสมะเขือเทศครีมและเนย (เมนูต้นตำรับจากเดลี ถือเป็นจานเอกลักษณ์ของอาหารอินเดียเหนือ)

9. CHICKEN TIKKA MASALA

ชิกเกนติกกามาซาลา

THB 250

BONELESS BARBECUED CHICKEN SIMMERED IN A THICK ONION AND TOMATO MASALA.

ไก่บาร์บีคิวโร้กระดุก เคี่ยวในซอสมาซาล่ามะเขือเทศและหัวหอมขุ่น

10. PANEER MAKHANI

ปานีร์มาคานี

THB 260

COTTAGE CHEESE CUBES COOKED IN A CREAMY TOMATO AND CASHEW GRAVY.

ชีสปานีร์หั่นเต๋า ประุงในซอสมะเขือเทศและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ครีมมี่

11. DAL TADKA

ดालทิดกา

THB 180

YELLOW LENTILS TEMPERED WITH CUMIN, GARLIC, AND RED CHILIES IN HOT GHEE.

ถั่วเหลืองดุ่น ประุงด้วยยี่หระ กระเทียม และพริกแดงในเนยใสร้อน ๆ

12. DAL MAKHANI

ดาลมาคานี

THB 235

SLOW-COOKED BLACK LENTILS FINISHED WITH CREAM AND BUTTER.

(ICONIC DELHI LENTIL DISH, BEST SERVED WITH NAAN OR RICE.)

ถั่วดำดุ่นซา ๆ ปิดท้ายด้วยครีมและเนย (เมนูถั่วชื่อดังจากเดลี ทานคู่กับนานหรือข้าวออร์อยที่สุด)

13. CHANA MASALA

ชานามาซาลา

THB 200

SPICY CHICKPEAS IN A TANGY ONION AND TOMATO GRAVY.

(GREAT WITH BHATURE OR RICE FOR AN AUTHENTIC TOUCH.)

ถั่วชิกพีเผ็ดร้อนในซอสมาซาล่ามะเขือเทศและหัวหอมรสเปรี้ยว (เข้ากันได้ดีกับภาทูร์หรือข้าว สำหรับรสชาติแบบต้นตำรับ)

14. ALOO GOBI

อลูโกบี

THB 200

POTATOES AND CAULIFLOWER COOKED IN A SEMI-DRY SPICED GRAVY.

มันฝรั่งและดอกกะหล่ำ ผัดในซอสเครื่องเทศกึ่งแห้ง

15. MUTTON ROGAN JOSH

โรแกน จอช แพะ

THB 550

TENDER MUTTON COOKED IN A RICH KASHMIRI-STYLE RED GRAVY.

เนื้อแพะนุ่มๆ เคี่ยวในซอสแดงเข้มข้นสไตล์แคชเมียร์

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.
ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

TANDOORI CHICKEN



TANDOORI CHICKEN

ถนดูรี่ชีกเคน

MARINATED HALF CHICKEN, SLOW-COOKED IN A CLAY TANDOOR FOR A SMOKY FLAVOR.

ไก่โร้กระดุกหมักโยเกิร์ตเครื่องเทศ อย่างไฟจนหอมกรุ่น

16.HALF / ครึ่งตัว - THB 200

17.FULL / เต็มตัว - THB 370



18.CHICKEN TIKKA

ชีกเคนติกกา

BONELESS CHICKEN PIECES MARINATED IN SPICED YOGURT AND CHAR-GRILLED.

ไก่โร้กระดุกหมักโยเกิร์ตเครื่องเทศ อย่างไฟจนหอมกรุ่น

THB 200



19.PANEER TIKKA

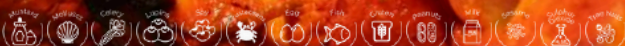
ปานีร์ติกกา

COTTAGE CHEESE MARINATED WITH SPICED YOGURT, GRILLED WITH CAPSICUM AND ONIONS.

ชีสปานีร์หมักโยเกิร์ตเครื่องเทศ อย่างพร้อมพริกหวานและหัวหอม

THB 220

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS. ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

COMBO / THALI VEGETARIAN

20. SET 1

THB 199

- > MIXED VEGETABLE SABJI
ผัดผักรวมปรุงรสเครื่องเทศแบบอินเดีย
- > PANEER MAKHANI OR DAL MAKHANI (๕) (๖) (๗)
พานีร์มาคานี หรือ ดาลมาคานี (เลือกได้หนึ่งเมนู)
- > RICE OR NAAN (๘) (๙)
ข้าว หรือ แป้งนาน (เลือกได้หนึ่งเมนู)
- > PAPADUM (๑๐)
ปาปาตัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > SALAD
สลัดสดเสิร์ฟคู่มี้อาหาร

21. SET 2

THB 250

- > ALOO GOBHI OR DAL TADKA (๕) (๖)
อูโกบี หรือ ดาลทัดก้า (เลือกได้หนึ่งเมนู)
- > PANEER MAKHANI OR CHANA MASALA (๖) (๗)
พานีร์มาคานี หรือ ชาน่ามาซาล่า (เลือกได้หนึ่งเมนู)
- > RICE & NAAN (๘) (๙)
ข้าว และ แป้งนาน
- > GULAB JAMUN (๑๐)
กุหลาบจามุน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน
- > PAPADUM (๑๑)
ปาปาตัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > SALAD
สลัดสดเสิร์ฟคู่มี้อาหาร



อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.
ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

SERVED WITH SALAD

เสิร์ฟพร้อมสลัด

RICE
ข้าว

GULAB JAMUN (VEG)
กุหลาบจามูน

2 PIECES OF PANEER TIKKA (VEG)
พานีร์ติกกะ 2 ชิ้น

PAPADUM (VEG)
แป้งปาปาดัม

PANEER MAKHANI (VEG) (GLU)
พานีร์มาคานี
OR CHANA MASALA (VEG) (GLU)
หรือ ชาน่ามาซาล่า

DAL MAKHANI (VEG) (GLU)
ดาลมาคานี

NAAN (VEG) (GLU)
แป้งนาน

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.
ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE






22.SET 3

THB 359

COMBO / THALI NON-VEGETARIAN









23. SET 1

THB 250

- › MIXED VEGETABLE SABJI
ผัดผักรวมปรุงรสเครื่องเทศแบบอินเดีย
- › BUTTER CHICKEN OR CHICKEN TIKKA MASALA  
บัตเตอร์ชิกเก้น หรือ ชิกเก้นติกก้ามาซาล่า (เลือกได้หนึ่งเมนู)
- › RICE OR NAAN  
ข้าว หรือ แป้งนาน (เลือกได้หนึ่งเมนู)
- › PAPADUM 
ปาปาตัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- › SALAD
สลัดสดเสิร์ฟคู่มี้อาหาร

24. SET 2

THB 299

- › ALOO GOBHI OR DAL TADKA  
อลูโกบิ หรือ ดาลทัดก้า (เลือกได้หนึ่งเมนู)
- › BUTTER CHICKEN OR CHICKEN TIKKA MASALA  
บัตเตอร์ชิกเก้น หรือ ชิกเก้นติกก้ามาซาล่า (เลือกได้หนึ่งเมนู)
- › RICE & NAAN  
ข้าว และ แป้งนาน
- › GULAB JAMUN 
กุหลาบจามุน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน
- › PAPADUM 
ปาปาตัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- › SALAD
สลัดสดเสิร์ฟคู่มี้อาหาร



อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens

PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.
ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

25.SET 3 THB 399

RICE
ข้าว

GULAB JAMUN
กุหลาบจามุน

2 PIECES OF CHICKEN TIKKA
ชิกเก้นติก้า 2 ชิ้น

PAPADUM
แป้งปาปาตัม

BUTTER CHICKEN
บัตเตอร์ชิกเก้น

OR CHICKEN TIKKA MASALA
หรือ ชิกเก้นติก้ามาซาล่า

NAAN
แป้งนาน

DAL MAKHANI
ดาลมาคานี

SERVED
WITH
SALAD
เสิร์ฟพร้อมสลัด

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.
ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

RICE & BREAD



26. VEG. BIRYANI (V)

เบอร์ยากินีผัก

FRAGRANT BASMATI RICE SLOW-COOKED WITH VEGETABLES AND AROMATIC BIRYANI MASALA.

ข้าวบาสมาตีหอมกรุ่น หุงช้าๆ พร้อมผักและเครื่องเทศบิรียานีสุดเข้มข้น
THB 240



27. CHICKEN BIRYANI (C)

เบอร์ยากินีไก่

FLUFFY BASMATI RICE LAYERED WITH TENDER CHICKEN, SLOW-COOKED WITH TRADITIONAL BIRYANI SPICES.

ข้าวบาสมาตีเนื้อนุ่มเรียงชั้นกับไก่ หมักเครื่องเทศบิรียานีแบบดั้งเดิม
THB 300



28. ASSORTED BREADS (V) (GF)

แป้ง

CHOOSE FROM NAAN, LACHHA PARATHA, BUTTER NAAN, OR GARLIC NAAN.

เลือกได้จาก นาน, ลัชชาปาราทา, บัตเตอร์นาน หรือ การ์ลิกนาน
THB 70

DESSERT

29. GULAB JAMUN (V)

กุหลาบจามุน

DEEP-FRIED BALLS OF REDUCED MILK, SOAKED IN SUGAR SYRUP.

ขนมลูกกลมทอดจากนมข้น จุ่มในน้ำเชื่อมหวาน
THB 120

30. MANGO KULFI

มะม่วงคูลฟี

TRADITIONAL INDIAN ICE CREAM MADE WITH MANGO, MILK, AND CARDAMOM.

ไอศกรีมอินเดียดั้งเดิมทำจากมะม่วง นม และการ์ดามอม
THB 120

DRINKS

31. LASSI (SWEET / SALT) (V)

ลัสซี รสหวาน หรือ เค็ม

TRADITIONAL INDIAN YOGURT-BASED DRINK AVAILABLE IN SWEET OR SALTED FLAVORS.

เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นแบบอินเดีย หอมสดชื่น
เลือกได้ทั้งรสหวานหรือเค็ม

THB 80

32. MANGO LASSI (V)

ลัสซีมะม่วง

CREAMY YOGURT DRINK WITH RIPE MANGO.

เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นเข้มข้น ผสมมะม่วง

THB 150

33. JALJEERA

จัลจีรา

TAMARIND WATER AND HERBAL SPICES.

น้ำมะขามและเครื่องเทศสมุนไพร

THB 75

34. HOT TEA (V)

ชาร้อน

MASALA, GINGER, CARDAMOM

มาซาลา, ขิง, การ์ดามอม

THB 50

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.
ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

