

DELHI STREET



STREET FAVORITE



1. GOL GAPPE (PANI POORI)

โกลกัปปเป (ปानीปური)

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)



3. FRIED MOMOS

โมโม่ทอด

(VEG / CHICKEN)

CRISPY DUMPLINGS FILLED WITH
FLAVORFUL VEGETABLE OR

CHICKEN STUFFING.

โมโม่ทอด กรอบนอก นุ่มใน ใส่เข้มข้น

THB 195 (6 PIECES)



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



5. VEG. SAMOSA

ซาโมซ่าไส้ผัก

DEEP-FRIED TRIANGULAR SNACK

FILLED WITH SPICY POTATOES.

พิพทอดรูปสามเหลี่ยม ใส่มันฝรั่ง

ปรุงรสเผ็ดหอม

THB 99 (2 PIECES)



6. MIX VEG PAKORA

ผักทอดปาโคร่า

CRISPY SPICED VEGETABLE FRITTERS

SERVED WITH TANGY CHUTNEY.

ผักทอดกรอบปรุงรสจัดจ้านเสิร์ฟพร้อม

ซอสซึกนีย์

THB 120



7. CHOLE BHATURE

โชเลภาทอเร

TRADITIONAL CHICKPEAS

SERVED WITH DEEP-FRIED

PUFFED BREAD.

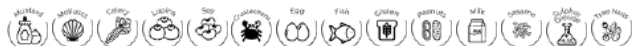
ถั่วชิกพีปรุงรสแบบดั้งเดิม

เสิร์ฟพร้อมแป้งทอดพองกรอบ

THB 175



อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

CLASSIC MAIN

SERVED WITH RICE OR NAAN

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.)

ไก่บาร์บีคิวไร้กระดูก ปรุงในซอสมะเขือเทศครีมและเนย (เมนูต้นตำรับจากเดลี ถือเป็นงานเอกลักษณ์ของอาหารอินเดียเหนือ)

9. CHICKEN TIKKA MASALA 
ชิกเกนติกกามาซาลา

THB 250

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

ไก่บาร์บีคิวไร้กระดูก เคี่ยวในซอสมาซาลามะเขือเทศและหัวหอมชั้น

10. PANEER MAKHANI 
ปานีร์มาคานี

THB 260

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

ชีสปานีร์หั่นเต๋า ปรุงในซอสมะเขือเทศและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ครีมมี

11. DAL TADKA 
ดัลทัดกา

THB 180

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

ถั่วเหลืองดุน ปรุงด้วยยี่หร่า กระเทียม และพริกแดงในเนยใสร้อน ๆ

12. DAL MAKHANI 
ดัลมาคานี

THB 235

SLOW-COOKED BLACK LENTILS FINISHED WITH CREAM AND BUTTER.

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

ถั่วดำดุนช้า ๆ ปรุงด้วยครีมและเนย (เมนูถั่วชื่อดังจากเดลี ทานคู่กับนานหรือข้าวออร์อยที่ดีที่สุด)

13. CHANA MASALA 
ชานามาซาลา

THB 200

SPICY CHICKPEAS IN A TANGY ONION AND TOMATO GRAVY.

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

ถั่วชิกพีเผ็ดร้อนในซอสมาซาลามะเขือเทศและหัวหอมรสเปรี้ยว (เข้ากันได้ดีกับภาทูร์หรือข้าว สำหรับรสชาติแบบต้นตำรับ)

14. ALOO GOBI 
อลูโกบี

THB 200

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

มันฝรั่งและดอกกะหล่ำ ปรุงในซอสเครื่องเทศกึ่งแห้ง

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.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

TANDOORI TANDOORI TANDOORI TANDOORI TANDOORI



TANDOORI CHICKEN ทันดูรีชิกเกน

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

16. HALF / ครึ่งตัว - THB 200
17. FULL / เต็มตัว - THB 370



18. CHICKEN TIKKA ชิกเกนติกกา

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

THB 200






19. PANEER TIKKA ปานีร์ติกกา

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

 CHEF RECOMMEND  VEGETARIAN  SPICY | ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

COMBO / THALI VEGETARIAN

20. SET 1

THB 199

- > PANEER MAKHANI (๒) (๒) (๒) (๒) (๒) (๒)
ปานีร์มาคานี
- > RICE OR NAAN
ข้าว หรือ แป้งนาน
- > PAPADUM (๒) (๒)
ปาปาดั้ม แป้งบางกรอบสไลต์อินเดีย
- > SALAD (๒)
สลัดสดเสิร์ฟคู่มืออาหาร

21. SET 2

THB 280

- > DAL TADKA (๒) (๒) (๒)
ดาลทัดก้า
- > PANEER TIKKA MASALA (๒) (๒) (๒)
ปานีร์ติกก้ามาซาล่า
- > RICE OR NAAN (๒) (๒)
ข้าว หรือ แป้งนาน
- > GULAB JAMUN (๒)
กุหลาบจามุน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน
- > PAPADUM (๒) (๒)
ปาปาดั้ม แป้งบางกรอบสไลต์อินเดีย
- > SALAD (๒)
สลัดสดเสิร์ฟคู่มืออาหาร



อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

SERVED WITH SALAD

เสิร์ฟพร้อมสลัด

RICE
ข้าว

GULAB JAMUN 🍛
กุหลาบจามูน

2 PIECES OF PANEER TIKKA 🍛
ปาเนียร์ติกกะ 2 ชิ้น

PAPADUM 🍛
แป้งปาปาดัม

PANEER MAKHANI 🍛 🍛
ปาเนียร์มาคานี
OR CHANA MASALA 🍛 🍛
หรือ ชาน่ามาซาล่า

DAL MAKHANI 🍛 🍛
ดาลมาคานี

NAAN 🍛 🍛
แป้งนาน

22.SET 3 🍷

THB 359

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.

CHEF RECOMMEND VEGETARIAN SPICY | ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

COMBO / THALI NON-VEGETARIAN

23. SET 1

THB 250

- > CHICKEN TIKKA MASALA (GF, DF, LF, Spicy)
ชิกเก้นติกก้ามาซาล่า
- > RICE OR NAAN (GF, DF)
ข้าว หรือ แป้งนาน
- > PAPADUM (GF, DF)
ปาปาตัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > SALAD (GF)
สลัดสดเสิร์ฟคู่มี้อาหาร

24. SET 2

THB 320

- > ALOO GOBI (V)
อลูโกบี
- > BUTTER CHICKEN (GF, DF)
บัตเตอร์ชิกเก้น
- > RICE & NAAN (GF, DF)
ข้าว และ แป้งนาน
- > GULAB JAMUN (GF, DF, LF)
กุหลาบจามุน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน
- > PAPADUM (GF, DF)
ปาปาตัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > SALAD (GF)
สลัดสดเสิร์ฟคู่มี้อาหาร



อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens

PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

25.SET 3 🍷
THB 459

RICE
ข้าว

2 PIECES OF CHICKEN TIKKA 🍷 🍷
ชิกเก้นติกก้า 2 ชิ้น

PAPADUM 🍷
แป้งปาปาดัม

BUTTER CHICKEN 🍷 🍷
บัตเตอร์ชิกเก้น

OR CHICKEN TIKKA MASALA 🍷 🍷
หรือ ชิกเก้นติกก้ามาซาล่า

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.

CHEF RECOMMEND VEGETARIAN SPICY | ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

VEGAN MENU





26. SET VEGAN 1 เซ็ตอาหารวีแกน 1

THB 150

- > DAL TADKA 
ดาลทัดกะ
- > RICE OR NAAN 
ข้าว หรือ แป้งนาน
- > PAPADUM 
ปาปาตัม
- > SALAD
สลัดผัก

27. SET VEGAN 2 เซ็ตอาหารวีแกน 2

THB 250

- > ALOO MUTTER 
แกงมันฝรั่งใส่ถั่วลันเตา
- > MIXED VEGETABLE MASALA 
มาซาลาผักรวม
- > RICE OR NAAN 
ข้าว หรือ แป้งนาน
- > PAPADUM 
ปาปาตัม
- > SALAD
สลัดผัก

28. SET VEGAN SPECIAL เซ็ตอาหารวีแกนสเปเชียล

THB 699

- > ALOO GOBI 
แกงมันฝรั่งใส่ถั่วลันเตา
- > MIXED DAL
ดาลผักรวม
- > CHANA MASALA 
ชานามาซาลา
- > VEGETABLE PAKORA 
ผักทอดปาโกรา
- > RICE AND NAAN 
ข้าว หรือ แป้งนาน
- > PAPADUM 
ปาปาตัม
- > ARABIC SALAD
สลัดผักอาราบิก

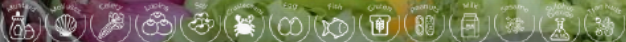


FRESH FROM OUR OWN FARM - HANDPICKED BY OUR CHEF.
ผักสดจากฟาร์มที่เราดูแลเอง...สู่จานอันดีเยี่ยมที่เชฟเลือกให้คุณ

Our vegan dishes are made with organic vegetables, free from chemicals, and full of Indian soul. Served proudly under the sustainable spirit of Ibis Chiang Mai and the Green Key Hotel program.

เมนูวีแกนของเราปรุงจากผักออร์แกนิกปลอดสาร เคียงรสแท้อินเดียในทุกคำ เสิร์ฟอย่างภาคภูมิใจ ภายใต้มาตรฐานความยั่งยืนของไอบิสเชียงใหม่ และ Green Key Hotel

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

RICE & BREAD

29. VEG. BIRYANI 🌱

เบอร์ยากีนิผัก

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

ข้าวบาสมาตีหอมกรุ่น หุงช้าๆ พร้อมผักและเครื่องเทศบิรียานีสุดเข้มข้น

THB 240



30. CHICKEN BIRYANI

เบอร์ยากีนิไก่

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

ข้าวบาสมาตีเนื้อนุ่มเรียงชั้นกับไก่หมักเครื่องเทศบิรียานีสแบบดั้งเดิม

THB 300

31. TANDOORI ROTI 🍞

โรตีสันดูร์

WHOLE WHEAT FLATBREAD BAKED FOR A SMOKY FINISH แป้งโฮลวีตอบร้อนในเตาทันดูร์ มีความหอมกรอบอันเป็นเอกลักษณ์

THB 60

32. TANDOORI NAAN 🍞

นานันดูร์

SOFT, FLUFFY WHITE FLOUR BAKED IN A TANDOOR แป้งนุ่มฟูอบในเตาทันดูร์

THB 60



33. BUTTER NAAN 🍞

แป้งนานกับเนย

FLUFFY NAAN COAT IN MELTED BUTTER แป้งนานอบหอมกรุ่น เพิ่มความหอมมันด้วยเนยใส

THB 75

34. BUTTER TANDOORI ROTI 🍞

โรตีสันดูร์กับเนย

CRISPY ROTI COAT IN MELTED BUTTER แป้งโรตีสอบกรอบ ราดด้วยเนยจืดๆ เพิ่มความหอมมัน

THB 75

35. GARLIC BUTTER NAAN 🍞

แป้งนานราดเนยกระเทียม

FLUFFY NAAN BRUSH WITH GARLIC & BUTTER แป้งนานอบหอมกรุ่น เพิ่มความเข้มข้นด้วยเนยและกระเทียม

THB 75

36. LACHA PARATHA 🍞

ลาชา พาราธา

LAYERED, FLAKY FLATBREAD PAN-COOKED แป้งพาราธาแบบชั้น ผีวกรอบนอกนุ่มใน ย่างบนกระทะ

THB 75

DESSERT

37. GULAB JAMUN 🍩

กุลาบจามุน

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

ขนมลูกกลมทอดจากนมข้น จุ่มในน้ำเชื่อมหวาน

THB 120

38. GAJAR KA HALWA 🍩

ขนมพุดดิ้งแครอท

SWEET CARROT PUDDING SIMMERED WITH MILK, SUGAR, GHEE, CARDAMOM, AND NUTS

พุดดิ้งแครอทเคี้ยวกับนม น้ำตาล เนย กระวาน และถั่ว

THB 120



DRINKS

39. LASSI (SWEET / SALT) 🥤

ลัสซี รสหวาน หรือ เค็ม

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

เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นแบบอินเดีย หอมสดชื่น เลือกได้ทั้งรสหวานหรือเค็ม

THB 80

40. MANGO LASSI 🥤

ลัสซีมะม่วง

CREAMY YOGURT DRINK WITH RIPE MANGO.

เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นเข้มข้น ผสมมะม่วง

THB 150

41. JALJEERA 🥤

จาลจีรา

TAMARIND WATER AND HERBAL SPICES. น้ำมะขามและเครื่องเทศสมุนไพร

THB 75

42. HOT TEA 🥤

ชาร้อน

MASALA, GINGER, CARDAMOM มาซาล่า, 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.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

