

DELHI STREET



STREET FAVORITE

GOL GAPPE (PANI POORI)

โกลกัปป (ปานิปูรี)

FRIED PUFFED CRISP DOUGH BALLS, FILLED WITH CHICKPEAS,

CUBED POTATOES & TANGY, SWEET & SOUR CHUTNEY.

แป้งพองทอดกรอบ ใส่ถั่วชิกพี มันฝรั่งหั่นเต๋า และซอสนี้ยรสเปรี้ยวหวานเผ็ด

THB 99

STEAMED MOMOS

โมโมนึ่ง

(VEG / CHICKEN)

SOFT DUMPLINGS FILLED WITH FLAVORFUL VEGETABLE OR CHICKEN STUFFING.

โมโมนึ่ง เนื้อนุ่ม ใส่ปรุงรสกลมกล่อม

THB 150 (6 PIECES)

FRIED MOMOS

โมโมทอด

(VEG / CHICKEN)

CRISPY DUMPLINGS FILLED WITH FLAVORFUL VEGETABLE OR CHICKEN STUFFING.

โมโมทอด กรอบนอก นุ่มใน ใส่เข้มข้น

THB 195 (6 PIECES)

DAHI PAPDI CHAAT

ดahi ปาปดีชาต

SOFT BALLS OF DEEP-FRIED LENTIL BATTER, SOAKED IN

CREAMY YOGURT, TOPPED WITH SWEET & SPICY CHUTNEYS.

แป้งปาปดีทอดกรอบ ราดโยเกิร์ตและซอสนี้ยรสหวานเผ็ด เปรี้ยวกลมกล่อม

THB 145

VEG. SAMOSA

ซาโมซ่าไส้ผัก

DEEP-FRIED TRIANGULAR SNACK

FILLED WITH SPICY POTATOES.

พิพทอดรูปสามเหลี่ยม ใส่มันฝรั่ง

ปรุงรสเผ็ดหอม

THB 99 (2 PIECES)

MIX VEG PAKORA

ผักทอดปาโคร่า

CRISPY SPICED VEGETABLE FRITTERS

SERVED WITH TANGY CHUTNEY.

ผักทอดกรอบปรุงรสจัดจ้านเสิร์ฟพร้อม

ซอสซึกนีย์

THB 120

CHOLE BHATURE

โชเลภาทูเร

TRADITIONAL CHICKPEAS

SERVED WITH DEEP-FRIED

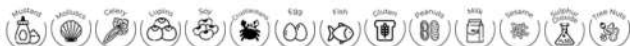
PUFFED BREAD.

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

BUTTER CHICKEN (๕) (๖)

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.)

ไก่บาร์บีคิวโรกระดุก ประจุในซอสมะเขือเทศครีมและเนย (เมนูต้นตำรับจากเดลี ถือเป็นงานเอกลักษณ์ของอาหารอินเดียเหนือ)

CHICKEN TIKKA MASALA (๕) (๖)

ชิกเกนติกกามาซาลา

THB 250

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

ไก่บาร์บีคิวโรกระดุก เคี่ยวในซอสมาซาลามะเขือเทศและหัวหอมชั้น

PANEER MAKHANI (๕) (๖) (๗)

ปานีร์มาคานี

THB 260

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

ชีสปานีร์หั่นเต๋า ประจุในซอสมะเขือเทศและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ครีม

DAL TADKA (๕) (๖) (๗) (๘)

ดัลทิดกา

THB 180

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

ถั่วเหลืองดุน ประจุด้วยยี่หร่า กระเทียม และพริกแดงในเนยใสร้อน ๆ

DAL MAKHANI (๕) (๖) (๗)

ดัลมาคานี

THB 235

SLOW-COOKED BLACK LENTILS FINISHED WITH CREAM AND BUTTER.

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

ถั่วดำดุนช้า ๆ ปิดท้ายด้วยครีมและเนย (เมนูถั่วชื่อดังจากเดลี ทานคู่กับนานหรือข้าวอร่อยที่สุด)

CHANA MASALA (๕) (๖) (๗) (๘)

ชานามาซาลา

THB 200

SPICY CHICKPEAS IN A TANGY ONION AND TOMATO GRAVY.

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

ถั่วชิกพีเผ็ดร้อนในซอสมาซาลามะเขือเทศและหัวหอมรสเปรี้ยว (เข้ากันได้ดีกับภาทูร์หรือข้าว สำหรับรสชาติแบบต้นตำรับ)

ALOO GOBI (๗) (๘)

อลูโกบี

THB 200

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

มันฝรั่งและดอกกะหล่ำ ผัดในซอสเครื่องเทศกึ่งแห้ง

MUTTON ROGAN JOSH (๕) (๖)

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 CHICKEN

ก้นดูริชิกเกน

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

ไก่โร้กระดุกหมักโยเกิร์ตเตเครื่องเทศ อย่างไฟจนหอมกรุ่น

HALF / ครึ่งตัว - THB 200

FULL / เต็มตัว - THB 370



CHICKEN TIKKA

ชิกเกนติกกา

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

ไก่โร้กระดุกหมักโยเกิร์ตเตเครื่องเทศ อย่างไฟจนหอมกรุ่น

THB 200



PANEER TIKKA

พานีร์ติกกา

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

ชีสพานีร์หมักโยเกิร์ตเตเครื่องเทศ 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

VEG COMBO SET 1

THB 199

- › PANEER MAKHANI (๕) (๕) (๕) (๕) (๕)
พานีร์มาคานี
- › RICE OR NAAN
ข้าว หรือ แป้งนาน
- › PAPADUM (๕) (๕)
ปาปาดั้ม แป้งบางกรอบสไลด์อินเดีย
- › SALAD (๕)
สลัดสดเสิร์ฟคู่มืออาหาร

VEG COMBO SET 2

THB 280

- › DAL TADKA (๕) (๕) (๕)
ดาลทัดก้า
- › PANEER TIKKA MASALA (๕) (๕) (๕)
พานีร์ติกก้ามาซาล่า
- › RICE OR NAAN (๕) (๕)
ข้าว หรือ แป้งนาน
- › GULAB JAMUN (๕)
กุหลาบจามุน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน
- › PAPADUM (๕) (๕)
ปาปาดั้ม แป้งบางกรอบสไลด์อินเดีย
- › SALAD (๕)
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 (๕)
กุหลาบจามูน

2 PIECES OF PANEER TIKKA (๕) (๕)
ปาเนียร์ติกกะ 2 ชิ้น

PAPADUM (๕)
แป้งปาปาดัม

PANEER MAKHANI (๕) (๕)
ปาเนียร์มาคานี
OR CHANA MASALA (๕) (๕) (๕)
หรือ ชาน่ามาซาล่า

DAL MAKHANI (๕) (๕)
ดาลมาคานี

NAAN (๕) (๕)
แป้งนาน

VEG COMBO SET 3 🍳
THB 359

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ / 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

NON-VEG SET 1

THB 250

- > CHICKEN TIKKA MASALA (🍗) (🌶️) (🥵)
ชิกเก้นติ๊กกัมาซาล่า
- > RICE OR NAAN (🍚) (🍞)
ข้าว หรือ แป้งนาน
- > PAPADUM (🍲) (🍞)
ปาปาตัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > SALAD (🥗)
สลัดสดเสิร์ฟคู่กับอาหาร

NON-VEG SET 2

THB 320

- > ALOO GOBI (🍋)
อูคูบี
- > BUTTER CHICKEN (🍗)
บัตเตอร์ชิกเก้น
- > RICE & NAAN (🍚) (🍞)
ข้าว และ แป้งนาน
- > GULAB JAMUN (🍷) (🍷) (🍷)
กุหลาบจามุน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน
- > PAPADUM (🍲) (🍞)
ปาปาตัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > SALAD (🥗)
สลัดสดเสิร์ฟคู่กับอาหาร



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

NON- VEG SET 3

THB 459

RICE
ข้าว

2 PIECES OF CHICKEN TIKKA  
ชิกเก้นติกกะ 2 ชิ้น

PAPADUM 
แป้งปาปาดัม

BUTTER CHICKEN  
บัตเตอร์ชิกเก้น

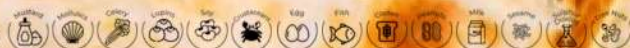
OR CHICKEN TIKKA MASALA  
หรือ ชิกเก้นติกก้ามะลาล่า

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

SET VEGAN 1 เซ็ทอาหารวีแกน 1

THB 150

- > DAL TADKA 
ดาลทิดก้า
- > RICE OR NAAN 
ข้าว หรือ แบริ่งนาน
- > PAPADUM 
ปาปาดั้ม
- > SALAD
สลัดผัก

SET VEGAN 2 เซ็ทอาหารวีแกน 2

THB 250

- > ALOO MUTTER 
แกงมันฝรั่งใส่ถั่วลันเตา
- > MIXED VEGETABLE MASALA 
มาซาล่าผักรวม
- > RICE OR NAAN 
ข้าว หรือ แบริ่งนาน
- > PAPADUM 
ปาปาดั้ม
- > SALAD
สลัดผัก

SET VEGAN 3 เซ็ทอาหารวีแกน 3

THB 699

- > ALOO GOBI 
แกงมันฝรั่งใส่หัวปลีเตา
- > MIXED DAL
ดาลผักรวม
- > CHANA MASALA 
ชานามาซาล่า
- > VEGETABLE PAKORA 
ผักทอดปาโกรา
- > RICE AND NAAN 
ข้าว หรือ แบริ่งนาน
- > PAPADUM 
ปาปาดั้ม
- > ARABIC SALAD
สลัดผักอาราบิก



FRESH FROM OUR OWN FARM - HANDPICKED BY OUR CHEF.

ผักสดจากฟาร์มที่เราดูแลเอง...สู่จานอันดีที่เชฟเลือกให้คุณ

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

VEG. BIRYANI 🌱

เบอร์ยาคีนิผัก

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

ข้าวบาสมาตีหอมกรุ่น หุงช้าๆ
พร้อมผักและเครื่องเทศบิรียานี
สุดเข้มข้น

THB 240



CHICKEN BIRYANI

เบอร์ยาคีนิไก่

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

ข้าวบาสมาตีเนื้อนุ่มเรียงชั้นกับไก่
หมักเครื่องเทศบิรียานีแบบดั้งเดิม

THB 300

TANDOORI ROTI 🍳

โรตีสันดูร์

WHOLE WHEAT FLATBREAD BAKED FOR A SMOKY FINISH

แป้งโฮลวีตอบร้อนในเตาทันดูร์ มีความหอมกรอบอันเป็นเอกลักษณ์

THB 60

TANDOORI NAAN 🍳

นานกันดูร์

SOFT, FLUFFY WHITE FLOUR BAKED IN A TANDOOR
แป้งนุ่มฟูอบในเตาทันดูร์

THB 60

BUTTER NAAN 🍳

แป้งนานกับเนย

FLUFFY NAAN COAT IN MELTED BUTTER

แป้งนานอบหอมกรุ่น เพิ่มความหอมมันด้วยเนยใส

THB 75

BUTTER TANDOORI ROTI 🍳

โรตีสันดูร์กับเนย

CRISPY ROTI COAT IN MELTED BUTTER

แป้งโรตีสอบกรอบ ราดด้วยเนยจืดๆ เพิ่มความหอมมัน

THB 75

GARLIC BUTTER NAAN 🍳

แป้งนานราดเนยกระเทียม

FLUFFY NAAN BRUSH WITH GARLIC & BUTTER

แป้งนานอบหอมกรุ่น เพิ่มความเข้มข้น

ด้วยเนยและกระเทียม

THB 75

LACHA PARATHA 🍳

ลาชา พาราทา

LAYERED, FLAKY FLATBREAD PAN-COOKED

แป้งพาราทาแบบชั้น ผิวนอกกรอบนุ่มใน ย่างบนกระทะ

THB 75



DESSERT

GULAB JAMUN 🍷

กุลาบจามุน

DEEP-FRIED BALLS OF REDUCED MILK,

SOAKED IN SUGAR SYRUP.

ขนมลูกกลมทอดจากนมข้น จุ่มในน้ำเชื่อมหวาน

THB 120

GAJAR KA HALWA 🍷

ขนมพุดดิ้งแครอท

SWEET CARROT PUDDING SIMMERED WITH MILK,

SUGAR, GHEE, CARDAMOM, AND NUTS

พุดดิ้งแครอทเคี่ยวกับนม น้ำตาล เนย กระวาน และถั่ว

THB 120



DRINKS

LASSI (SWEET / SALT) 🍷

ลัสซี รสหวาน หรือ เค็ม

TRADITIONAL INDIAN YOGURT-BASED DRINK

AVAILABLE IN SWEET OR SALTED FLAVORS.

เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นแบบอินเดีย หอมสดชื่น

เลือกได้ทั้งรสหวานหรือเค็ม

THB 80

MANGO LASSI 🍷

ลัสซีมะม่วง

CREAMY YOGURT DRINK WITH RIPE MANGO.

เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นเข้มข้น ผสมมะม่วง

THB 150

JALJEERA

จาลจีรา

TAMARIND WATER AND HERBAL SPICES.

น้ำมะขามและเครื่องเทศสมุนไพร

THB 75

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

A royal feast featuring a selection of authentic Indian dishes

**DELHI
STREET**

MAHARAJA SET

महाराजा सेट 899++

MUTTON ROGAN JOSH

Kashmir-style rich & flavorful Mutton Curry



DAL MAKHANI

Slowed-cooked black lentils with butter & cream



CHICKEN TIKKA

Juicy, Smoky and Spice to perfection



BUTTER CHICKEN

Classic creamy tomato based Chicken Curry



JEERA RICE

Fragrance cumin flavored Basmati Rice



SALAD & PAPADUM

Fresh crunch & Crispy side



RAITA

Cool & Refreshing yoghurt side

LASSI DRINKS X2

Sweet or Salted creamy yoghurt drinks



NAAN X2

Fresh crunch & Crispy side
Soft Indian bread (Plain, Butter, Garlic)



Remark: The images are for illustration purposes only.
**Prices are exclusive of 7% tax and 10% of service charge



MUTTON SPECIAL



MUTTON BIRYANI

Fragrant basmati rice cooked with tender mutton, aromatic spices, and herbs.

MUTTON CURRY WITH RICE

Classic slow-cooked mutton curry served with steamed rice.



MUTTON VINDALOO

Spicy Goan-style mutton curry with bold vinegar and chili flavours.

THB 450++ /Item

Remark: The images are for illustration purposes only.
**Prices are exclusive of 7% tax and 10% of service charge