DELHI
STREET

STREET FAVORITE

GOL GAPPE (PANI POORI)
โกลกัปเป้ (ปานีปูรี)
FRIED PUFFED CRISP DOUGH BALLS, FILLED WITH CHICKPEAS, CUBED POTATOES & TANGY, SWEET & SOUR CHUTNEY.
แป้งพองทอดกรอบ ไส้ถั่วชิกพี มันฝรั่งหั่นเต๋า และชัทนีย์รสเปรี้ยวหวานเผ็ด
THB 99

STEAMED MOMOS
โมโมนึ่ง
(VEG / CHICKEN)
SOFT DUMPLINGS FILLED WITH FLAVORFUL VEGETABLE OR CHICKEN STUFFING.
โมโมนึ่ง เนื้อนุ่ม ไส้ปรุงรสกลมกล่อม
THB 150 (6 PIECES)

FRIED MOMOS
โมโมทอด
(VEG / CHICKEN)
CRISPY DUMPLINGS FILLED WITH FLAVORFUL VEGETABLE OR CHICKEN STUFFING.
โมโมทอด กรอบนอก นุ่มใน ไส้เข้มข้น
THB 195 (6 PIECES)

DAHI PAPDI CHAAT
ดาฮีปาปดิ้ชาต
SOFT BALLS OF DEEP-FRIED LENTIL BATTER, SOAKED IN CREAMY YOGURT, TOPPED WITH SWEET & SPICY CHUTNEYS.
แป้งปาปดิ้ทอดกรอบ ราดโยเกิร์ตและชัทนีย์ รสหวานเผ็ด เปรี้ยวกลมกล่อม
THB 145

VEG. SAMOSA
ซาโมซาไส้ผัก
DEEP-FRIED TRIANGULAR SNACK FILLED WITH SPICY POTATOES.
พัฟทอดรูปสามเหลี่ยม ไส้มันฝรั่ง ปรุงรสเผ็ดหอม
THB 99 (2 PIECES)

MIX VEG PAKORA
ผักทอดปาโกร่า
CRISPY SPICED VEGETABLE FRITTERS SERVED WITH TANGY CHUTNEY.
ผักทอดกรอบปรุงรสจัดจ้านเสิร์ฟพร้อมซอสชัทนีย์
THB 120

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

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Alergens

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 — THB 235
บัตเตอร์ชิกเกน

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 ถือเป็นจานเอกลักษณ์ของอาหารอินเดียเหนือ)

CHICKEN TIKKA MASALA — THB 250
ชิกเกนติกกามาซาลา

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

PANEER MAKHANI — THB 260
ปานีร์มาคานี

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

DAL TADKA — THB 180
ดาลทัดกา

YELLOW LENTILS TEMPERED WITH CUMIN, GARLIC, AND RED CHILIES IN HOT GHEE.
ถั่วเหลืองตุ๋น ปรุงด้วยยี่หร่า กระเทียม และพริกแดงในเนยใสร้อน ๆ

DAL MAKHANI — THB 235
ดาลมาคานี

SLOW-COOKED BLACK LENTILS FINISHED WITH CREAM AND BUTTER.
(ICONIC DELHI LENTIL DISH, BEST SERVED WITH NAAN OR RICE.)
ถั่วดำตุ๋นช้า ๆ ปิดท้ายด้วยครีมและเนย (เมนูถั่วชื่อดังจากเดลี ทานคู่กับนานหรือข้าวอร่อยที่สุด)

CHANA MASALA — THB 200
ชานามาซาลา

SPICY CHICKPEAS IN A TANGY ONION AND TOMATO GRAVY.
(GREAT WITH BHATURE OR RICE FOR AN AUTHENTIC TOUCH.)
ถั่วชิกพีเผ็ดร้อนในซอสมาซาล่ามะเขือเทศและหัวหอมรสเปรี้ยว (เข้ากันได้ดีกับภาทูเร่หรือข้าว สำหรับรสชาติแบบต้นตำรับ)

ALOO GOBI — THB 200
อลูโกบี

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

MUTTON ROGAN JOSH — THB 550
โรแกน จอช แพะ

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

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Alergens

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 CHICKEN
ทันดูรีชิกเกน

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

HALF / ครึ่งตัว - THB 200
FULL / เต็มตัว - THB 370

CHICKEN TIKKA
ชิกเกนติกกา

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

THB 200

PANEER TIKKA
ปานีร์ติกกา

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

THB 220

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Alergens

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**
  ปานีร์มาคานี่
- **RICE OR NAAN**
  ข้าว หรือ แป้งนาน
- **PAPADUM**
  ปาปาดัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- **SALAD**
  สลัดสดเสิร์ฟคู่มื้ออาหาร

VEG COMBO SET 2 — THB 280

- **DAL TADKA**
  ดาลทัดก้า
- **PANEER TIKKA MASALA**
  ปาเนียร์ติกก้ามาซาล่า
- **RICE OR NAAN**
  ข้าว หรือ แป้งนาน
- **GULAB JAMUN**
  กุหลาบจามุน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน
- **PAPADUM**
  ปาปาดัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- **SALAD**
  สลัดสดเสิร์ฟคู่มื้ออาหาร

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Alergens

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

VEG COMBO SET 3
THB 359

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Alergens

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**
  ชิกเก้นติกก้ามาซาล่า
- **RICE OR NAAN**
  ข้าว หรือ แป้งนาน
- **PAPADUM**
  ปาปาดัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- **SALAD**
  สลัดสดเสิร์ฟคู่มื้ออาหาร

NON-VEG SET 2 — THB 320

- **ALOO GOBI**
  อลูโกบี
- **BUTTER CHICKEN**
  บัตเตอร์ชิกเก้น
- **RICE & NAAN**
  ข้าว และ แป้งนาน
- **GULAB JAMUN**
  กุหลาบจามุน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน
- **PAPADUM**
  ปาปาดัม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- **SALAD**
  สลัดสดเสิร์ฟคู่มื้ออาหาร

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Alergens

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

GULAB JAMUN
กุหลาบจามุน

2 PIECES OF CHICKEN TIKKA
ชิกเก้นติกก้า 2 ชิ้น

PAPADUM
แป้งปาปาดัม

BUTTER CHICKEN
บัตเตอร์ชิกเก้น

OR **CHICKEN TIKKA MASALA**
หรือ ชิกเก้นติกก้ามาซาล่า

NAAN
แป้งนาน

DAL MAKHANI
ดาลมาคานี่

SERVED WITH SALAD
เสิร์ฟพร้อมสลัด

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Alergens

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 — THB 150
เซ็ตอาหารวีแกน 1

- **DAL TADKA**
  ดาลทัดก้า
- **RICE OR NAAN**
  ข้าว หรือ แป้งนาน
- **PAPADUM**
  ปาปาดัม
- **SALAD**
  สลัดผัก

SET VEGAN 2 — THB 250
เซ็ตอาหารวีแกน 2

- **ALOO MUTTER**
  แกงมันฝรั่งใส่ถั่วลันเตา
- **MIXED VEGETABLE MASALA**
  มาซาล่าผักรวม
- **RICE OR NAAN**
  ข้าว หรือ แป้งนาน
- **PAPADUM**
  ปาปาดัม
- **SALAD**
  สลัดผัก

SET VEGAN 3 — THB 699
เซ็ตอาหารวีแกน 3

- **ALOO GOBI**
  แกงมันฝรั่งใส่ถั่วลันเตา
- **MIXED DAL**
  ดาลผักรวม
- **CHANA MASALA**
  ชานามาซาล่า
- **VEGETABLE PAKORA**
  ผักทอดปาโกร่า
- **RICE AND NAAN**
  ข้าว หรือ แป้งนาน
- **PAPADUM**
  ปาปาดัม
- **ARABIC SALAD**
  สลัดผักอาราบิก

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

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 Alergens

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
เบอร์ยาห์นีผัก
FRAGRANT BASMATI RICE SLOW-COOKED WITH VEGETABLES AND AROMATIC BIRYANI MASALA.
ข้าวบาสมาติหอมกรุ่น หุงช้าๆ พร้อมผักและเครื่องเทศบิริยานีสุดเข้มข้น
THB 240

CHICKEN BIRYANI
เบอร์ยาห์นีไก่
FLUFFY BASMATI RICE LAYERED WITH TENDER CHICKEN, SLOW-COOKED WITH TRADITIONAL BIRYANI SPICES.
ข้าวบาสมาติเนื้อนุ่มเรียงชั้นกับไก่หมักเครื่องเทศบิริยานีแบบดั้งเดิม
THB 300

TANDOORI ROTI
โรตีร์ทันดูร์
WHOLE WHEAT FLATBREAD BAKED FOR A SMOKY FINISH
แป้งโฮลวีตอบร้อนในเตาทันดูร์ มีความหอมกรอบอันเป็นเอกลักษณ์
THB 60

TANDOORI NAAN
นานทันดูร์
SOFT, FLUFFY WHITE FLOUR BAKED IN A TANDOOR
แป้งนุ่มฟูอบในเตาทันดูร์
THB 60

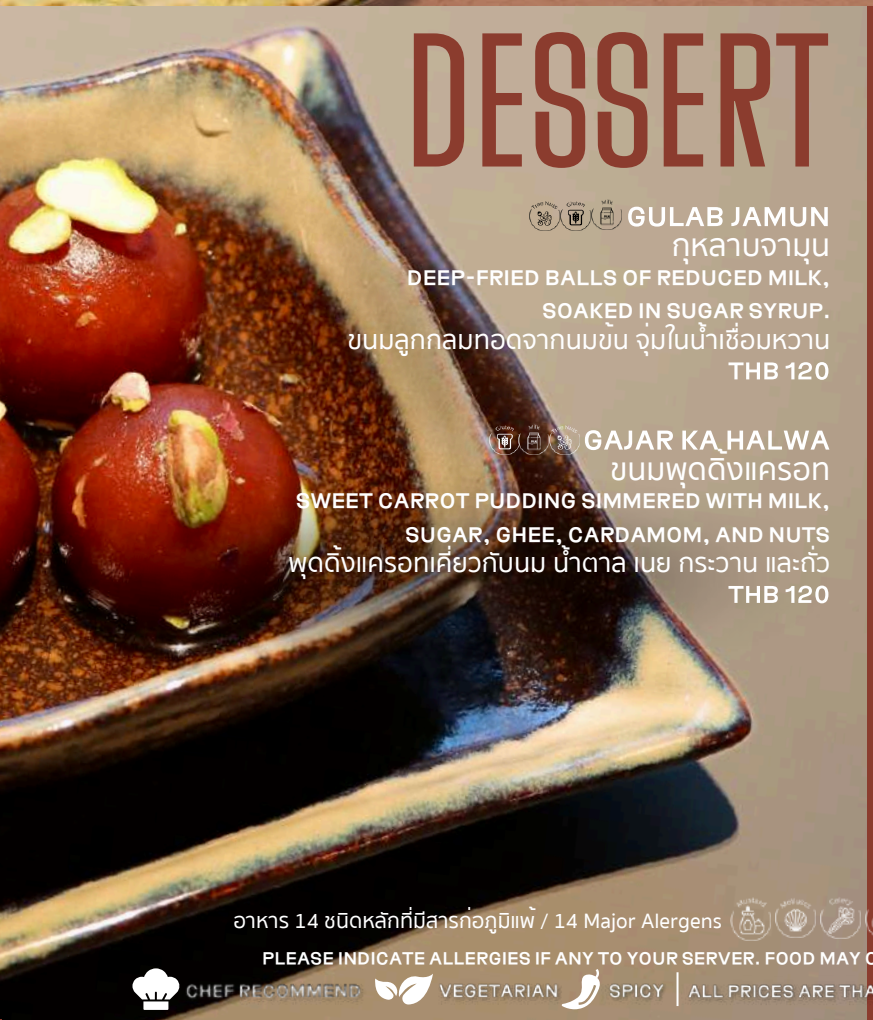
BUTTER NAAN
แป้งนานกับเนย
FLUFFY NAAN COAT IN MELTED BUTTER
แป้งนานอบหอมกรุ่น เพิ่มความหอมมันด้วยเนยใส
THB 75

BUTTER TANDOORI ROTI
โรตีทันดูร์กับเนย
CRISPY ROTI COAT IN MELTED BUTTER
แป้งโรตีอบกรอบ ราดด้วยเนยฉ่ำๆ เพิ่มความหอมมัน
THB 75

GARLIC BUTTER NAAN
แป้งนานราดเนยกระเทียม
FLUFFY NAAN BRUSH WITH GARLIC & BUTTER
แป้งนานอบหอมกรุ่น เพิ่มความเข้มข้นด้วยเนยและกระเทียม
THB 75

LACHA PARATHA
ลาชา พาราธา
LAYERED, FLAKY FLATBREAD PAN-COOKED
แป้งพาราธาแบบชั้น ผิวกรอบนอกนุ่มใน ย่างบนกระทะ
THB 75

DESSERT



GULAB JAMUN
กุหลาบจามุน
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) — THB 80
ลัสซี รสหวาน หรือ เค็ม
TRADITIONAL INDIAN YOGURT-BASED DRINK AVAILABLE IN SWEET OR SALTED FLAVORS.
เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นแบบอินเดีย หอมสดชื่น เลือกได้ทั้งรสหวานหรือเค็ม

MANGO LASSI — THB 150
ลัสซี่มะม่วง
CREAMY YOGURT DRINK WITH RIPE MANGO.
เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นเข้มข้น ผสมมะม่วง

JALJEERA — THB 75
จัลจีร่า
TAMARIND WATER AND HERBAL SPICES.
น้ำมะขามและเครื่องเทศสมุนไพร

HOT TEA — THB 50
ชาร้อน
MASALA, GINGER, CARDAMOM
มาซาล่า, ขิง, การ์ดามอม

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Alergens

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