



ਦੇਹੀ ਦਰਬਾਰ

BENAHAVIS



ਪਿਛਾੜੇ ਫਿਰਾਕੇ ਪੜ੍ਹ ਕੇ ਰਵਾਇਤ
ਭਾਂਦੇ ਚੀਰੇ ਪੜ੍ਹ ਰਨ



delhidarbarbenahavis



delhidarbarbenahavis



Delhi Darbar Benahavis

Thank you

Delhi Darbar

BENAHAVIS

It was more than 60 years ago, a one-time passion to serve the best Indian food has created Delhi Darbar as a world class and internationally renowned Indian restaurant brand.

It is not difficult to see why Indian cuisine has internationally always remained the first choice of many discerning gourmets. Over many centuries of occupation and intermingling, distant peoples and cultures have made India their home, each adding his own twist to local traditions, food and customs. Culinary, they unknowingly created a tantalizing match of available spices, both mixed with a large dose, of the urge to please the palate.

When the first Delhi Darbar opened in Bombay (Mumbai) several decades ago, all the food preparations were ceremoniously undertaken and mixed as were the original recipes from centuries ago.

Today we continue to keep these traditions sacred, to maintain the essential spirit and methodology which goes into the preparation of our food. And that is what has made Delhi Darbar the most sought after Mughlai dining experience in the world.



Starters

VEGETABLE SAMOSA - 5,95 / MEAT SAMOSA – 6,95

Golden, crispy pastry pockets stuffed with a flavorful mix

Bolsitas doradas y crujientes rellenas con una mezcla sabrosa

ONION BHAJI – 5,95

Onion rings mixed with spices, deep fried until crispy

Aros de cebolla mezclados con especias, fritos hasta que estén crujientes

CHICKEN PAKORA – 5,95

Boneless pieces of chicken fried in chickpea batter

Trozos de pollo deshuesados fritos en masa de garbanzos

GOBI MANCHURIAN – 7,95

An Indian Chinese fried cauliflower food item popular in India

Un alimento chino indio de coliflor frita popular en la India

HYDERABADI CHICKEN TIKKA – 7,95

Juicy chicken pieces marinated in a unique blend of Hyderabadi spices, yogurt, and a hint of mint

Jugosos trozos de pollo marinados en una mezcla única de especias de Hyderabadi, yogur y un toque de menta

TANDOORI CHICKEN – 7,95

Tender chicken on the bone, marinated overnight and cooked in a clay oven with herbs *Pollo tierno con hueso,*

marinado durante la noche y cocido en horno de barro con hierbas

CHICKEN SHASLIK – 12,95

Tandoori boned chicken, peppers and onions in a special sweet sauce and served on a sizzling platter

Brocheta de pollo al tandoori con pimienta roja y verde

LAMB TIKKA – 11,95

Succulent chicken pieces marinated in a unique blend of yogurt, fresh herbs, and aromatic spices

Suculentos trozos de pollo marinados en una mezcla única de yogur, hierbas frescas y especias aromáticas

PRAWN PURI – 9,95

Dry prawn curry served on a special deep fried Indian bread

Curry de gambas secas servido sobre pan indio especial frito

CHICKEN RESHMI SEEKH KEBAB – 8,95

Minced chicken blended with creamy yogurt, cheese, and subtle spices, then shaped onto skewers

Pollo picado mezclado con yogur cremoso, queso y especias sutiles y luego en forma de brochetas

LAMB SEEKH KEBAB – 9,95

Minced lamb with herbs and spices formed on a skewer and cooked in a clay oven

Cordero picado con hierbas y especias formado en una brocheta y cocido en horno de barro

LUCKNOW TIKKA – 11,95

Tender chicken pieces marinated in a delicate blend of yogurt, cream and mild Lucknowi spices, then grilled and served with a cheesy sauce

Tiernos trozos de pollo marinados en una delicada mezcla de yogur, crema y especias suaves de Lucknowi y luego asados y servido con salsa de queso

ASSORTED PLATTER – 16,95

A plate filled with seekh kebab, chicken tikka, veg & meat samosas, onion bhaji and chicken pakora

Plato servido con sheekh kebab, pollo tikka, samosas, cebolla bhaji y pollo pakora

Soups

VEG SOUP – 5,50

A comforting blend of seasonal vegetables simmered with herbs and spices

Una reconfortante mezcla de verduras de temporada cocinadas a fuego lento con hierbas y especias

MUSHROOM MANCHOW SOUP – 6,00

A spicy and savory delight, this rich soup features mushrooms, crisp vegetables, and bold Asian spice

Una delicia picante y sabrosa, esta rica sopa incluye champiñones salteados, verduras crujientes y atrevidas especias asiáticas

CHICKEN MANCHOW SOUP – 7,00

A hearty and flavorful soup made with tender chicken, vibrant vegetables, eggs and a perfect blend of spices

Una sopa abundante y sabrosa hecha con pollo tierno, verduras vibrantes y una combinación perfecta de especias

CHICKEN AND SPINACH SOUP / PALAK – 7,50

A nourishing blend of tender chicken and fresh spinach simmered in a savory broth, accented with herbs and spices

Una nutritiva mezcla de pollo tierno y espinacas frescas cocidas a fuego lento en un sabroso caldo, acentuado con hierbas y especias

LAMB TROTTER SOUP – 9,50

A rich and indulgent broth infused with roasted lamb trotter, offering a velvety texture and deep flavor, garnished with fresh herb

Un caldo rico e indulgente con médula ósea tostada, que ofrece una textura aterciopelada y un sabor profundo, aderezado con hierbas frescas

Chef Especial

CHICKEN BLACK MAMBA – 10,95

Spicy, bold chicken dish marinated in a fiery blend of black pepper, chili and garlic

Plato de pollo picante y atrevido marinado en una ardiente mezcla de pimienta negra, chile y ajo

CHEESE STUFFED KEBAB – 10,95

Deliciously spiced minced meat with creamy cheese, shaped into kebabs and grilled

Carne picada o verduras deliciosamente condimentadas, rellenas de queso cremoso, en forma de brochetas y asadas

BUTTER CHICKEN – 11,95

Tender, marinated chicken simmered in a rich, creamy tomato-based gravy with a blend of aromatic spices, butter, and a touch of fenugreek

Pollo tierno marinado cocido a fuego lento una salsa rica y cremosa a base de tomate con una mezcla de especias aromáticas, mantequilla y un toque de fenogreco

MUTTON KADHAI – 12,95

A flavourful dish of tender pieces of mutton cooked with an aromatic blend of spices and vegetables in a thick gravy

Un plato sabroso de tiernos trozos de cordero cocinados con una aromática mezcla de especias y verduras en una salsa espesa

FISH TAWA MASALA – 12,95

Fresh fish fillets marinated in a blend of bold spices and cooked on a hot tawa for a crispy, flavorful crust

Filetes de pescado fresco marinados en una mezcla de especias fuertes y cocinados en tawa caliente para obtener una corteza crujiente y sabrosa

INDO CHILLI CHICKEN – 11,95

Tender chicken pieces stir-fried with colorful bell peppers and onions, tossed in a spicy and tangy sauce, delivering a bold and flavorful dish

Tiernos trozos de pollo salteados con coloridos pimientos y cebollas, bañados en una salsa picante y picante, lo que brinda un plato atrevido y sabroso

METHI MATAR MALAI – 9,95

A rich and creamy curry featuring fresh fenugreek leaves, cottage cheese and green peas, cooked in a luscious blend of spices and cream

Un curry rico y cremoso con hojas frescas de fenogreco y guisantes, cocinados en una deliciosa mezcla de especias y crema

Vegetarian

DAL BUKHARA – 7,95

Rich, flavourful lentil recipe made with black gram, tomatoes, cream

Receta rica y sabrosa de lentejas hecha con gramo negro, tomates y crema

DAL TADKAWALI – 7,95

Split lentils, plenty of aromatic spices and herbs

Lentejas partidas, muchas especias y hierbas aromáticas

ALOO BHAIGAN KI SABZI – 7,50

A deliciously spiced curry featuring tender eggplant cooked to perfection with potatoes, tomatoes, and a blend of aromatic spices

Un curry deliciosamente especiado con tiernas berenjenas cocinadas a la perfección con cebollas, tomates y una mezcla de especias aromáticas

BHINDI MASALA – 7,50

A delightful stir-fry of fresh okra sautéed with onions, tomatoes, and a blend of traditional spices, creating a savory and slightly tangy dish

Un delicioso salteado de okra fresca salteada con cebollas, tomates y una mezcla de especias tradicionales, creando un plato sabroso y ligeramente picante

MUSHROOM MASALA – 7,50

A rich and aromatic dish featuring succulent mushrooms simmered in a creamy tomato-based gravy, infused with a medley of spices and herbs

Un plato rico y aromático con succulentos champiñones cocidos a fuego lento en una salsa cremosa a base de tomate, infusionado con una mezcla de especias y hierbas

TAWA MIX VEGETABLE – 8,00

A colourful mix of seasonal vegetables in a mildly spiced, creamy sauce. Fresh, aromatic, and perfect for a hearty vegetarian meal

Una colorida mezcla de vegetales de temporada en una salsa cremosa ligeramente especuada. Fresco, aromático y perfecto para una abundante comida vegetariana

SAAG BHAJI – 7,95

Aloo, paneer and mushrooms

Aloo, paneer y champiñones

PANEER MAKHANWALA – 8,00

A rich and creamy dish with pieces of paneer tossed in a tomato and cashew based curry

Un plato rico y cremoso con trozos de paneer mezclados con curry a base de tomate y anacardos

PANEER TIKKA MASALA – 9,50

Cubes of paneer, onions and peppers marinated with yogurt and spices, grilled and then tossed in a creamy tomato based curry

Cubos de paneer, cebollas y pimientos marinados con yogur y especias, asados a la parrilla y luego bañados en un curry cremoso a base de tomate

Chicken

CHICKEN KADHAIWALA – 10,95

Tender pieces of chicken cooked in mild spices with a mix of onion, tomato and capsicum gravy finished with chopped with coriander

Tiernos trozos de pollo cocidos en especias suaves con una mezcla de cebolla, tomate y salsa de pimienta, terminados con cilantro picado

CHICKEN MATKA – 10,95

Juicy chicken pieces slow-cooked in a clay pot (matka) with a blend of rich spices, yogurt, and herbs

Jugosos trozos de pollo cocidos a fuego lento en una olla de barro (matka) con una rica mezcla de especias, yogur y hierbas

CHICKEN MAKHANWALA – 10,95

Tender chicken cooked in a luscious, buttery tomato gravy, seasoned with a blend of mild spices and a touch of cream for a silky finish

Pollo tierno cocinado en una deliciosa salsa de tomate mantecosa, sazonado con una mezcla de especias suaves y un toque de crema para un acabado sedoso

CHICKEN TIKKA MASALA –11,95

Barbecued chicken marinated in spices and yoghurt, cooked in a creamy cashew sauce

Pollo asado marinado en especias y yogur, cocinado en una salsa cremosa de anacardos

CHICKEN HANDI LAZEEZ – 10,95

Succulent pieces of chicken breast slow-cooked in a clay pot with a rich, creamy cashew-based yellow gravy, infused with traditional spices, yogurt and a hint of butter

Suculentos trozos de pechuga de pollo cocinados a fuego lento en una olla de barro con una rica y cremosa salsa a base de tomate, infusionada con especias tradicionales, yogur y un toque de mantequilla

CHICKEN TAWA TAKATAK – 11,95

A lively, street-style dish of succulent chicken pieces cooked on a hot tawa with a vibrant mix of spices, tomatoes, and peppers

Un plato animado y estilo callejero de succulentos trozos de pollo cocinados en tawa caliente con una vibrante mezcla de especias, tomates y pimientos

CHICKEN JALFREZI – 10,95

A rich and aromatic white curry flavoured with cashews, yoghurt and poppy seeds

Un curry blanco rico y aromático aromatizado con anacardos, yogur y semillas de amapola

CHICKEN KORMA – 11,95

Tender chicken simmered in a creamy, mildly spiced gravy made with yogurt, cashews, and aromatic spices

Pollo tierno cocido a fuego lento en una salsa cremosa ligeramente especiada hecha con yogur, anacardos y especias aromáticas



BHUNA MUTTON – 12,95

Tender mutton slow-cooked in a rich, spiced gravy, capturing bold, smoky flavors
Cordero tierno cocinado a fuego lento en una salsa rica y especiada, que captura sabores intensos y ahumados

KASHMIRI MUTTON ROGHAN JOSH – 12,95

Slow cooked lamb curry with ginger, chilli, yoghurt and saffron
Cordero al curry a fuego lento con jengibre, guindilla, yogur y azafrán

MUTTON LABABDAR – 12,95

Tender pieces of mutton simmered in a rich, creamy tomato-based gravy, infused with a blend of traditional spices, cashews, and a hint of butter
Tiernos trozos de cordero cocidos a fuego lento en una rica y cremosa salsa a base de tomate, infundada con una mezcla de especias tradicionales, anacardos y un toque de mantequilla

MUTTON REZALA – 12,95

A yogurt based stew with chunks of mutton, subtly spiced with whole spices and kewra
Un guiso a base de yogur con trozos de cordero, sutilmente condimentado con especias enteras y kewra

MUTTAR KEEMA MASALA – 12,95

A rich and flavourful dish of finely minced lamb slow-cooked in a blend of aromatic spices, onions, tomatoes and green chilies
Un plato rico y sabroso de cordero finamente picado cocido a fuego lento en una mezcla de especias aromáticas, cebollas, tomates y chiles verdes

MUTTON CURRY – 12,95

Lamb cooked in a medium spiced gravy
Cordero cocinado en una salsa media picante

MUTTON MADRAS – 12,95

A south Indian speciality lamb dish - can be ordered mild, medium or hot
Plato de cordero típico del sur de India servida según el nivel de picante deseado

MUTTON VINDALOO – 12,95

This dish is effectively a hotter version of the Madras
Cordero cocinado en una salsa muy picante

MUTTON SAAG – 12,95

This dish combines lamb and spinach cooked in a special mix of spices
Cordero con espinacas cocinados en una mezcla especial de especias

Shafirood

GOAN FISH CURRY – 12,95

Marinated garlic tomato & coconut milk yellow gravy

Salsa amarilla de tomate con ajo marinado y leche de coco

PRAWN CHATPATA MASALA – 12,95

Juicy prawns cooked in a tangy, spicy masala with a blend of bold Indian spices, tomatoes, and green chilies

Jugosos langostinos cocinados en un masala picante y picante con una mezcla de atrevidas especias indias, tomates y chiles verdes

PRAWN KHADAI – 12,95

Succulent prawns cooked in a traditional kadhai with a robust blend of spices, bell peppers, onions, and tomatoes

Gambas succulentas cocinadas en un kadhai tradicional con una sólida mezcla de especias, pimientos, cebollas y tomates

PRAWN KONKANI – 12,95

Prawns cooked in a creamy coconut sauce

Gambas servidas junto a una salsa cremosa de coco

MACCHI KA SALAN – 12,95

Flavorful fish curry cooked in a tangy, spiced gravy with tamarind, coconut and aromatic spices

Sabroso curry de pescado cocinado en una salsa picante y especiada con tamarindo, coco y especias aromáticas

MACCHI TIKKA – 15,95

Succulent fish chunks marinated in a tangy blend of yogurt, spices, and a hint of lemon, then grilled to smoky perfection

Suculentos trozos de pescado marinados en una mezcla picante de yogur, especias y un toque de limón, luego asados a la parrilla hasta obtener un ahumado perfecto

LUCKNOW FRIED FISH – 15,95

Delicate fish fillets marinated in a subtle blend of Lucknowi spices, then shallow-fried to a golden, crispy finish

Delicados filetes de pescado marinados en una sutil mezcla de especias de Lucknowi y luego fritos hasta obtener un acabado dorado y crujiente

Biryani

VEG BIRYANI – 9,50

Fragrant basmati rice layered with a medley of seasoned vegetables, aromatic spices, and herbs, slow-cooked to perfection | *Aromático arroz basmati con capas de verduras sazonadas, especias aromáticas y hierbas, cocinado a fuego lento hasta alcanzar la perfección*

CHICKEN BIRYANI – 12,50

Succulent pieces of marinated chicken layered with fragrant basmati rice, cooked with aromatic spices and herbs | *Suculentos trozos de pollo marinado cubiertos con fragante arroz basmati, cocinados con especias y hierbas aromáticas*

MUTTON BIRYANI – 13,50

Tender mutton pieces slow-cooked with fragrant basmati rice, infused with a blend of aromatic spices and herbs | *Tiernos trozos de cordero cocinados a fuego lento con fragante arroz basmati, infundidos con una mezcla de especias y hierbas aromáticas*

PRAWN BIRYANI – 16,50

Juicy prawns cooked to perfection with fragrant basmati rice, infused with aromatic spices and herbs | *Jugosos langostinos cocinados a la perfección con fragante arroz basmati, infundido con especias y hierbas aromáticas*

Sides

MINT CHUTNEY – 0,50

A vibrant and refreshing blend of fresh mint leaves, cilantro, green chilies, and spices
Una mezcla vibrante y refrescante de hojas de menta fresca, cilantro, chiles verdes y especias

MANGO CHUTNEY – 0,50

A sweet and tangy condiment made from ripe mangoes, sugar, and a blend of spices
Un condimento dulce y picante elaborado con mangos maduros, azúcar y una mezcla de especias

ONION SALAD – 0,50

Freshly sliced onions tossed with a sprinkle of salt and a dash of tomato
Cebollas recién cortadas con una pizca de sal y una pizca de tomate

PAPAD – 1,00

Crispy, thin lentil wafers seasoned with spices
Obleas de lentejas finas y crujientes sazonadas con especias

CUCUMBER RAITA – 2,50

A refreshing side dish made with cool yogurt, finely chopped cucumbers, and a hint of spices
Una guarnición refrescante hecha con yogur fresco, pepinos finamente picados y un toque de especias

Bread

- NAN – 2,50
- BUTTER NAN – 2,95
- GARLIC NAN – 3,95
- CHEESE NAN – 4,50
- TANDOORI WHEAT ROTI – 2,00
- LACCHA PARTHA – 3,50
- STUFFED KUCLHA – 2,95

Rice

- BOILED RICE – 3,25
- PILAV RICE – 3,95
- JEERA RICE – 3,95
- PESHWARI RICE – 4,45
- FRIED RICE – 4,95
- VEGETABLE RICE – 4,95

Kid's Menu

- CHICKEN & CHIPS – 6,00
- EGG & CHIPS – 6,00
- FISH FINGER & CHIPS – 6,00
- NUGGETS & CHIPS – 6,00

Desserts

- MANGO KULFI– 5,00
- PISTACHIO KULFI – 5,00
- GULAB JAMUN – 5,00

