

Delhi Darbar

Chicken / Pollo

CHICKEN CURRY10.95

Boneless chicken in a medium spiced gravey // Pollo deshuesado en salsa medianamente picante

CHICKEN MADRAS10.95

An Indian specialty - a hot dish, but can be ordered mild, medium, or hot // Una especialidad india: un plato picante, pero se puede pedir suave, medio o picante.

CHICKEN VINDALOO10.95

This dish is effectively a hotter version of the madras//Pollo cocinado en una salsa muy picante.

CHICKEN PHAL10.95

This dish is by far the spiciest on the Indian menu. Cooked with extra hot chillies // Este plato es una versión mas picante del vindaloo.

CHICKEN DOPIAZA10.95

A medium strength dish speciality being the two forms of onions used with other spices // Pollo no muy picante servido junta a una salsa con cebollas y especias.

CHICKEN ROGAN JOSH10.95

Kashmiri dish cooked with chicken, rich tomato, onions and yogurt // Pollo cocinado con tomates frescos, pimienta, ajo, yogur y Cebolla.

CHICKEN DHANSAK10.95

Chicken cooked with lentils with a hint of sweetness // Pollo en una salsa con lentejas.

CHICKEN SAAG10.95

This dish combines chicken and spinach cooked in a special mix of spices // Pollo con espinacas cocinados en una mezcla especial de especias.

CHICKEN BHUNA10.95

*Boneless pieces of chicken cooked with fresh tomato, onion, green pepper and spices
// Pollo cocinado con frescos tomates, cebolla, pimientos verdes y especias.*

GARLIC CHILLI CHICKEN10.95

*Barbecued chicken cooked with onions, peppers and a special mix of spices // Pollo
a la barbacoa cocinado con cebolla, pimientos y especias.*

CHICKEN BALTI10.95

*Medium strength dish cooked with boneless chicken, spring onions, ginger and
garlic // Pollo deshuesados con cebolla fritas, jengibre, ajo y cilantro fresco.*

CHICKEN PASANDA10.95

*Chicken cubes cooked with almond sauce and selected spices and herbs // Pollo sin
hueso cocinado ensalsa de almendras y especias.*

CHICKEN PATIA10.95

*Chicken with mango chutney, onion, tomato and spices with a sweet and sour sauce
// Pollo con chutney de mango, cebolla, tomate y especias con salsa agri dulce*

Mutton / Cordero

MUTTON PHAL12.95

*This dish is by far the spiciest on the Indian menu. Cooked with extra hot chillies
// Este plato es una versión mas picante del vindaloo.*

MUTTON DOPIAZA12.95

*A medium strength dish speciality being the two forms of onions used with other
spices // Cordero no muy picante servido junto a una salsa con cebollas y especias.*

MUTTON BALTI12.95

*Medium strength dish cooked with boneless mutton, spring onions, ginger, garlic
and coriander //Cordero deshuesados con cebolla fritas, jengibre, ajo y cilantro
fresco.*

MUTTON DHANSAK12.95

Mutton cooked with lentils with a hint of sweetness // Cordero en una salsa con lentejas.

Prawns/Gambas

PRAWN CURRY12.95

Prawns cooked in a medium spiced gravy // Gambas cocinado en una salsa no muy picante.

PRAWN MADRAS12.95

An Indian speciality - hot dish but can be ordered mild, medium or hot // Plato de gambas típico del sur de India servida segun el nivel de picante Deseado.

PRAWN VINDALOO12.95

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

PRAWN PHAL12.95

This dish is by far the spiciest on the Indian menu. Cooked with extra hot chillies // Este plato es una versión mas picante del vindaloo.

PRAWN KONKANI12.95

Prawns cooked in a creamy coconut sauce // Gambas servidas junto a una salsa cremosa de coco.

PRAWN SAAG12.95

This dish combines prawns and spinach cooked in a special mix of spices // Gambas con espinacas cocinadas en una mezcla especial de especias.

Delhi Darbar

Plaza Del Castillo 1 , Benahavis 29679

Phone: 952605513 WhatsApp : 677862095