

WELCOME



NEW DELHI

INDIAN RESTAURANT

165, RUE MUHLENWEG
L-2155 GASPERICH LUXEMBOURG
TEL:26897511 FAX:26897517
www.newdelhi.lu info@newdelhi.lu

{ SHURUWAT }



STARTERS

ENTREES

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | VEGETABLE PAKODAS
Ground lentils with mix vegetable & deep fried.
Beignets de lentil's frits fourrés aux légumes. | 4.50€ |
| 2 | VEGETABLE SAMOSA
Crispy pastry turnover filled with potatoes, peas & herbs.
Pâté fourré de pommes de terre, de petits pois et de fines herbes. | 4.50€ |
| 3 | PANEER PAKODA
Ground lentils with home made cheese & deep fried.
Beignets de lentilles frits accompagnés d'un délicieux fromage de la maison. | 4.50€ |
| 4 | DAL SOUP
Lentil prepared according to the north Indian style.
Soupe de lentilles, préparée style nord Indian. | 4.25€ |
| 5 | CHICKEN SOUP
Soup prepared with lentils and chicken cubes.
Soupe de lentilles et de poulet. | 4.50€ |
| 6 | MEAT SAMOSA
Crispy pastry turnover filled special minced lamb & spices.
Pâté fourré de viandes d'agneaux émincés aux épices. | 5.00€ |
| 7 | SHEEK KEBAB
Minced lamb with onions, ginger, garlic & spices. Roasted in tandoori.
Hachés d'agneaux préparés avec des oignons, des gingembres et de l'ail au tandoor. | 5.25€ |
| 8 | NEW DELHI CHICKEN
Chicken wings marinated in New Delhi style and deep fried.
Ailes de poulets frits marinées, à la style New delhi. | 5.00€ |
| 9 | TALA JHINGA
Scampi marinated in special spices & deep fried.
Scampis frits marinés aux épices très speciaux. | 5.95€ |

{ SHURUWAT }



STARTERS

ENTREES

- | | |
|---|---------------|
| S-1 . ONION BHAZEE | 4,50€ |
| Ground lentils mix with onions and fry.
Les lentilles de sol mélangent avec les oignons et frisent. | |
| S-2 . TALI MACHALI | 6,00€ |
| Pieces of fish mix with herbs and fry.
Les morceaux de mélange de poisson avec les herbes et frit. | |
| S-3 . RAITA | 4,50€ |
| Yogurt with cucumber and cumin
Le yaourt avec le concombre et le cumin | |
| S-4 . MIXED SALAD | 5,00€ |
| Green salad carrots cucumber beetroot and tomatoes
La beeterave de concombre de carottes de salade verts et les tomates | |
| S-5. CHICKEN SALAD | 6,00€ |
| Mix salads with chicken pieces
Mélanger des salades avec les morceaux de poulet | |
| S-6. CHICKEN PAKODAS | 6,00€ |
| Boneless chicken breast deep fried in chick pea batter.
Le blanc de poulet sans os a frit profondément dans la pâte de pois de pousin. | |
| S-7. VEG FAMILY PLATER (4 PER) | 20,00€ |
| Verities of veg starter
Les vérités de démarreur de veg | |
| S-8. MIX FAMILY PLATER (4 PER) | 24,00€ |
| Verities of mixed starter VEG & NONV
Les vérités de VEG de démarreur mélangé & NONVEG | |

{SABGIYAN BAGON KI}



VEGETARIAN

LEGUMES

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 10 | DAL MEHARANI
Mixed lentils cooked with Indian spices.
Assortissement de lentilles cuites aux épices indiens. | 10.00€ |
| 11 | ALOO SAAG
Spinach and potatoes prepared with taste fully spices.
Mélange d'épinards et de pommes de terre, préparés aux saveurs d' épices. | 11.25€ |
| 12 | MIX VEGETABLE CURRY
Freshly mixed vegetables cooked with spicy flavored sauce.
Mélange de légumes cuits avec une délicieuse sauce épicée. | 12.25€ |
| 13 | NAVRATAN KORMA
Vegetables cooked with cream and almond & sweet spices.
Légumes cuits à la crème, avec des amandes et des épices. | 12.50€ |
| 14 | PANEER SAAG
Home made cheese and spinach prepared with North Indian style.
Mélange d'épinards et de fromages fait à la maison préparés au style north Indian. | 12.50€ |
| 15 | PANEER JHAAL FREZEE
Home made cheese, onions, capicum, tomatoes prepared with Chef style.
Mélange de fromages fait à la maison , oignons, poivrons et tomates, préparés au style chef. | 12.95€ |
| 16 | MALAI KOFTA
Deep fried balls of vegetable & cheese, cooked in creamy gravy.
Les bullets de legumes & fromages fries et cuits dans une sauce crémeuse | 12.75€ |

{SABGIYAN BAGON KI}

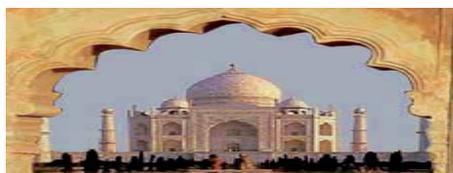


VEGETARIAN

LEGUMES

- | | | |
|--------------|--|---------------|
| V-10. | ALOO GOBHI
Potatoes mix with cauliflower.
Les pommes de terre mélangent avec le chou-fleur. | 11,75€ |
| V-11. | ALOO BAIGAN
Potatoes with aubergines.
Les pommes de terre avec les aubergines. | 11,75€ |
| V-12. | ALOO CHOLLE
Potatoes cooked in a spicy sauce with chick peas.
Les pommes de terre ont cuisiné dans une sauce épicée avec les pois de poussin. | 11,75€ |
| V-13. | SAHI PANEER
Deep fried soft cottage cheese with a cashew nuts in a mild creamy sauce.
Le fromage blanc doux profondément frit avec un écrou de noix de cajou dans une Sauce creameus. | 12,75€ |
| V-14. | BUTTER PANEER MASALA
Deep fried soft cottage cheese with peas in a medium sauce.
Le fromage blanc doux profondément frit avec les pois dans une sauce moyenne. | 12,75€ |
| V-15. | SHABANAM MATER
Peas ,mushrooms, & cheese mixed with spicy curry sauce.
Les pois, les champignons, & le fromage a mélangé avec la sauce de curry épicée. | 12,75€ |
| V-16. | DAL MAKHANI
Black lentils, cooked in mild thick masala sauce with butter.
Les lentilles noires, cuites dans la sauce masala, épaisse et douce avec le beurre. | 11,25€ |

{BHED KA SHIKAR}

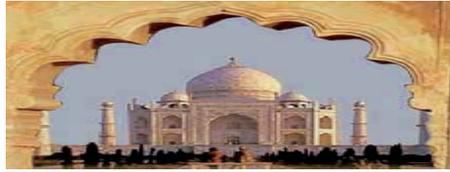


LAMB

AGNEAU

- | | | |
|----|---|--------|
| 17 | LAMB CURRY
Lamb cooked in freshly ground spices.
Morceaux d'agneaux cuits aux épices. | 13.75€ |
| 18 | LAMB MADRAS
Lamb cooked in medium hot curry sauce South Indian style.
Morceaux d'agneaux cuits à la sauce légèrement piquante, style sud indien. | 14.25€ |
| 19 | LAMB SAAG
Lamb prepared with spinach and mild spices.
Morceaux d'agneaux préparés avec des épinards et des épices douces. | 14.50€ |
| 20 | LAMB SINGOLI
Pieces of lamb with lentils and special spices.
Morceaux d'agneaux servis avec des lentilles et des épices. | 14.50€ |
| 21 | LAMB PASANDA
Sautéed lamb cooked in cream and mix cashew nuts & mild spices.
Morceaux d'agneaux cuits dans une savoureuse crème de noix aux cajoux. | 14.50€ |
| 22 | LAMB DO PIAZA
Lamb cooked in tomato sauce with onions and herbs.
Morceaux d'agneaux cuits à la sauce tomate, oignons et de fines herbes. | 14.50€ |
| 23 | LAMB SAHI KORMA
Lamb cooked with Almond and creamy korma sauce.
Morceaux d'agneaux cuits avec amandes et sauce korma. | 14.50€ |
| 24 | LAMB JHAAL FREZEE
Pieces of lamb, onions capsicum fresh tomatoes cooked in Chef Style.
Morceaux d'agneaux cuits style chef accompagnés d'oignons, poivrons et tomates. | 15.25€ |

{BHED KA SHIKAR}



LAMB

AGNEAU

- L-17. LAMB ROGHAN JOSH** **14,95€**
Tender piece of lamb cooked in yogurt based sauce with herbs and light spices
Pièces tendres d'agneau cuisinées dans le yaourt sauce basée avec les herbes et les épices légères
- L-18. LAMB DAHI WALA** **14,95€**
Pieces of lamb cooked with yoghurt and Indian cheese.
Les morceaux d'agneau ont été cuisinés avec le yaourt et le fromage indien.
- L-19. LAMB TIKKA MASALA** **14,95€**
Grilled pieces of lamb prepared in chef special sauce.
Les morceaux grillés d'agneau ont été préparés dans le chef de cuisine sauce spéciale.
- L-20. LAMB SABZEE WALA** **14,95€**
Pieces of lamb cooked with fresh vegetable and herbs.
Les morceaux d'agneau ont été cuisinés avec le légume et les herbes fraîches.
- L-21. LAMB COCONUT** **14,95€**
Pieces of lamb prepared in chef style with coconut milk.
Les morceaux d'agneau ont été préparés dans le style de chef de cuisine avec le lait de coco.
- L-22. LAMB ACHARI** **14,95€**
Pieces of lamb prepared with pickle, ginger garlic paste and lemon juice.
Les morceaux d'agneau ont été préparés avec le cornichon, la pâte d'ail au gingembre et le jus de citron.

{MURGA JANGAL KA}



CHICKEN

POULET

- | | | |
|----|---|--------|
| 25 | CHICKEN CURRY
Boneless chicken cooked in mild sauces.
Poulets désossés, cuit avec une sauce légère. | 12.95€ |
| 26 | CHICKEN MADRAS
Chicken cooked in medium hot curry sauce, South Indian style.
Morceaux de poulets cuits avec une sauce légèrement piquante. | 13.25€ |
| 27 | CHICKEN SAHI KORMA
Chicken cooked with almond and creamy korma sauce.
Morceaux de poulets cuits avec des amandes et avec une sauce de noix aux cajoux. | 13.75€ |
| 28 | MURG SINGOLI
Grill chicken cooked in fresh cream & mix Cashew nuts & Tomato sauce.
Morceaux grilles de poulet cuits dans une crème fraîche et une délicieuse sauce de noix aux cajoux au tomate. | 13.75€ |
| 29 | CHICKEN DO PIAZA
Chicken cooked in tomato sauce with onions and herbs.
Morceaux de poulets cuits à la sauce tomates avec des oignons et fines herbes. | 13.75€ |
| 30 | CHICKEN TIKKA MASALA
Grilled chicken prepared in very special sauce.
Morceaux de poulets grillés préparés avec une sauce très spéciale. | 14.25€ |
| 31 | CHICKEN JHAAL FREZEE
Grilled chicken, onions, capsicum & fresh tomatoes cooked in Chef style.
Morceaux de poulets grillés style chef, préparés avec des oignons, poivrons et tomates. | 14.25€ |
| 32 | CHILLI CHICKEN
Fried pieces of chicken, onions capsicum prepared in New Delhi style.
Morceaux de poulets frits avec des oignons, poivrons style à la New Delhi | 14.25€ |

{MURGA JANGAL KA}



CHICKEN

POULET

- C-25. CHICKEN SAAG** **13,50€**
Boneless chicken cooked with spinach in a medium spicy sauce.
Le poulet sans os a cuisiné avec les épinards dans une sauce épicée moyenne.
- C-26. CHICKEN SABZEE WALA** **14,25€**
Boneless chicken cooked with fresh vegetable and herbs.
Le poulet sans os a cuisiné avec le légume et les herbes fraîches.
- C-27. CHICKEN SHALIMAR** **14,25€**
Pieces of chicken cooked with almond cream and garlic spicy sauce.
Les morceaux de poulet ont cuisiné avec la crème d'amande et l'ail sauce épicée.
- C-28. CHICKEN COCONUT** **14,25€**
Pieces of chicken prepared in chef style with coconut milk.
Les morceaux de poulet ont préparé dans le style de chef de cuisine avec le lait
De coco.
- C-29. CHICKEN DAHI KA** **14,25€**
Pieces of chicken cooked with yoghurt and Indian cheese.
Les morceaux de poulet ont cuisiné avec le yaourt et le fromage indien.
- C-30. CHICKEN ACHARI** **14,25€**
Pieces of chicken prepared with pickle, ginger garlic paste and lemon juice.
Les morceaux de poulet ont préparé avec le cornichon, la pâte d'ail au gingembre
et le jus de citron.

{ TANDOORI KHZANA }



GRILLS

GRILLADES

- | | | |
|----|---|--------|
| 33 | TANDOORI CHICKEN
Chicken leg pieces marinated in tandoori spices & grill in Tandoor.
Cuisses de poulet mariné dans les épices tandoori & le gril dans Tandoor. | 14.50€ |
| 34 | CHICKEN TIKKA
Chicken marinated in light spices & grill in Tandoor.
Morceaux de poulets marinés aux épices douces et grillés au four. | 15.25€ |
| 35 | BOTI KEBAB
Lamb marinated in special spices & grill in Tandoor
Morceaux d'agneaux grillés au four aux épices spéciaux. | 16.00€ |
| 36 | TANDOORI SCAMPI
Scampi marinated in tandoori spices & grill in Tandoor.
Scampis marinés aux épices spéciales et grillés au four. | 16.25€ |
| 37 | SHEEK KEBAB
Minced lamb with onions garlic ginger spices marinated & grilled.
Hachés d'agneaux, marinés et grillés avec des oignons, de l'ail, et des épices. | 15.50€ |
| 38 | SPECIAL NEW DELHI GRILL
All in one. Chicken Tikka, lamb Tikka, scampi, & sheek kebab.
Tous dans l'un. Tikka de poulet, Tikka d'agneau, les scampi, & le kebab. | 19.50€ |

ALL GRILLS DISHES ARE SERVED WITH SALAD RICE AND SAUCE

TOUS LES PLATS DE GRILS SONT SERVIS AVEC LE RIZ DE SALADE ET LA SAUCE CURRY

{ TANDOORI KHZANA }



GRILLS

GRILLADES

- T-33. KASHMIRI MALAI** **15,95€**
Boneless chicken marinated in yoghurt cream ginger garlic and saffron with mild spices
Grill in tan door Indian oven.
Le poulet sans os a mariné dans la crème de yaourt ail et le safran au gingembre
avec les épices douces Grillent dans la porte brune clair four indien.
- T-34. HARIYALI TIKKA** **15,95€**
Boneless chicken marinated in mint coriander ginger garlic and yoghurt sauce
Grill in tan door Indian oven.
Le poulet sans os a mariné dans la coriandre de monnaie ail au gingembre et Gril de
sauce de yaourt dans la porte brune clair four indien.
- T-35. FISH TIKKA** **16,25€**
Fish marinated with spices, garlic ginger and lemon juice.
Le poisson a mariné avec les épices, le gingembre d'ail et le jus de citron.
- T-36. PANEER SHASHLIK** **13,95€**
Indian cottage cheese prepared with onions capsicum and mild herbs
Le fromage blanc indien a préparé avec le poivron d'oignons et les herbes douces

ALL GRILLS DISHES ARE SERVED WITH SALAD RICE AND SAUCE

**TOUS LES PLATS DE GRILS SONT SERVIS AVEC LE RIZ DE SALADE ET
LA SAUCE CURRY**

{ JAL KI RANI }



FISH

POISSONS

- | | | |
|----|--|--------|
| 39 | FISH CURRY
Small pieces of fish cooked in special curry sauce.
Petits morceaux de poissons cuits à la sauce curry spéciale. | 15.50€ |
| 40 | SCAMPI CURRY
Scampi cooked with cream Almonds and sweet spices.
Scampis cuits à la crème d'amandes et aux épices douces. | 16.25€ |
| 41 | SCAMPI MALAI
Scampi cooked in coconut sauce GOA STYLE.
Scampis cuits à la sauce coco. | 16.50€ |

{ BIRYANI HYDERABADI }



RICE

RIZ

- | | | |
|----|---|--------|
| 42 | VEGETABLE BIRYANI
Fresh seasonal mix vegetable sautéed with herbs & Rice.
Légumes sautés aux fines herbes avec du riz. | 12.50€ |
| 43 | CHICKEN BIRYANI
Chicken cooked with basmati Rice, muglai style.
Riz basmati aux poulets spéciaux style muglai . | 13.00€ |
| 44 | LAMB BIRYANI
Lamb cooked with basmati Rice and spices, Hyderabad style.
Viandes d'agneaux cuits avec du riz basmati et des épices. | 13.50€ |

ALL BIRYANI SERVED WITH CURRY SAUCE OR RAITA.
TOUS LES BIRYANI SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE CURRY OU RAITA

{ JAL KI RANI }



FISH

POISSONS

- F-39. FISH FRY MASALA** 16,25€
Fish cooked with fresh tomatoes and oriental spices with touch of cream.
Le poisson a cuisiné avec les tomates fraîches et les épices orientales avec la touche de crème.
- F-40. FISH VINDALOO** 16,25€
Fish cooked in hot and spicy sauce with ginger garlic.
Le poisson a cuisiné dans la sauce chaude et épicée avec l'ail au gingembre.
- F-41. FISH COCONUT** 16,50€
Fish cooked in light spicy coconut sauce.
Le poisson a cuisiné dans la sauce à la noix de coco, épicée et légère
- F-42. SCAMPI TIKKA MASALA** 16,50€
Grill Scampi prepared chef style.
scampi de gril ont préparé le style de chef de cuisine.

{ BIRYANI HYDERABADI }



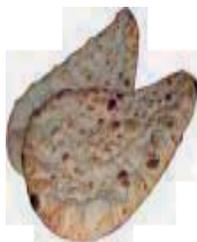
RICE

RIZ

- R-43. SCAMPI BIRYANI** 16,00€
Aromatic Basmati Rice cooked with pieces of scampi, herbs and spices topped with nuts.
Le Riz Basmati aromatique a cuisiné avec les morceaux de scampi, les herbes et les épices ont dépassé avec les écrous.
- R-44. CHEF SPECIAL BIRYANI** 16,95€
Aromatic Basmati Rice cooked with tender pieces of chicken, lamb, scampi and assorted seasonal vegetable and spices topped with nuts.
Le Riz Basmati aromatique a cuisiné avec les morceaux tendres de poulet, l'agneau, la scampi et le légume et les épices saisonnier varié a dépassé avec les écrous.

**ALL BIRYANI SERVED WITH CURRY SAUCE OR RAITA.
TOUS LES BIRYANI SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE CURRY OU RAITA**

{ ROTTYAN }

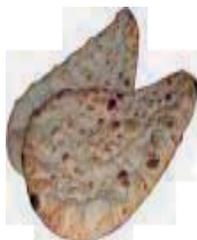


INDIAN BREAD

PAINS INDIEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 45- | ROTI
Traditional Indian style bread.
Pain traditionnel indien,(farine noire) | 2.00€ |
| 46- | PARATHA
Layered whole wheat bread Backed in tandoor.
Pain traditionnel au beurre,(farine noire) | 2.75€ |
| 47- | NAAN
Leavened bread made with refined flour Backed in tandoor.
Pain cuit au four indien.(farine blanch) | 2.50€ |
| 48- | BUTTER NAAN
Leavened bread made with refined flour & butter, backed in tandoor.
Pain au beurre,cuit au four indien.(farine blanch) | 3.00€ |
| 49- | GARLIC NAAN
Naan with a touch of garlic.
Naan aux saveurs ailes. | 3.50€ |
| 50- | SINGOLI NAAN
Sweet flavoured bread with coconut, Almonds,& Cheese.
Naan gout sucre de noix de coco et d amandes & fromages. | 4.00€ |
| 51- | CHILLI NAAN
Chilli flavour naan
Naan de Piment. | 3.50€ |

{ ROTTYAN }



INDIAN BREAD

PAINS INDIEN

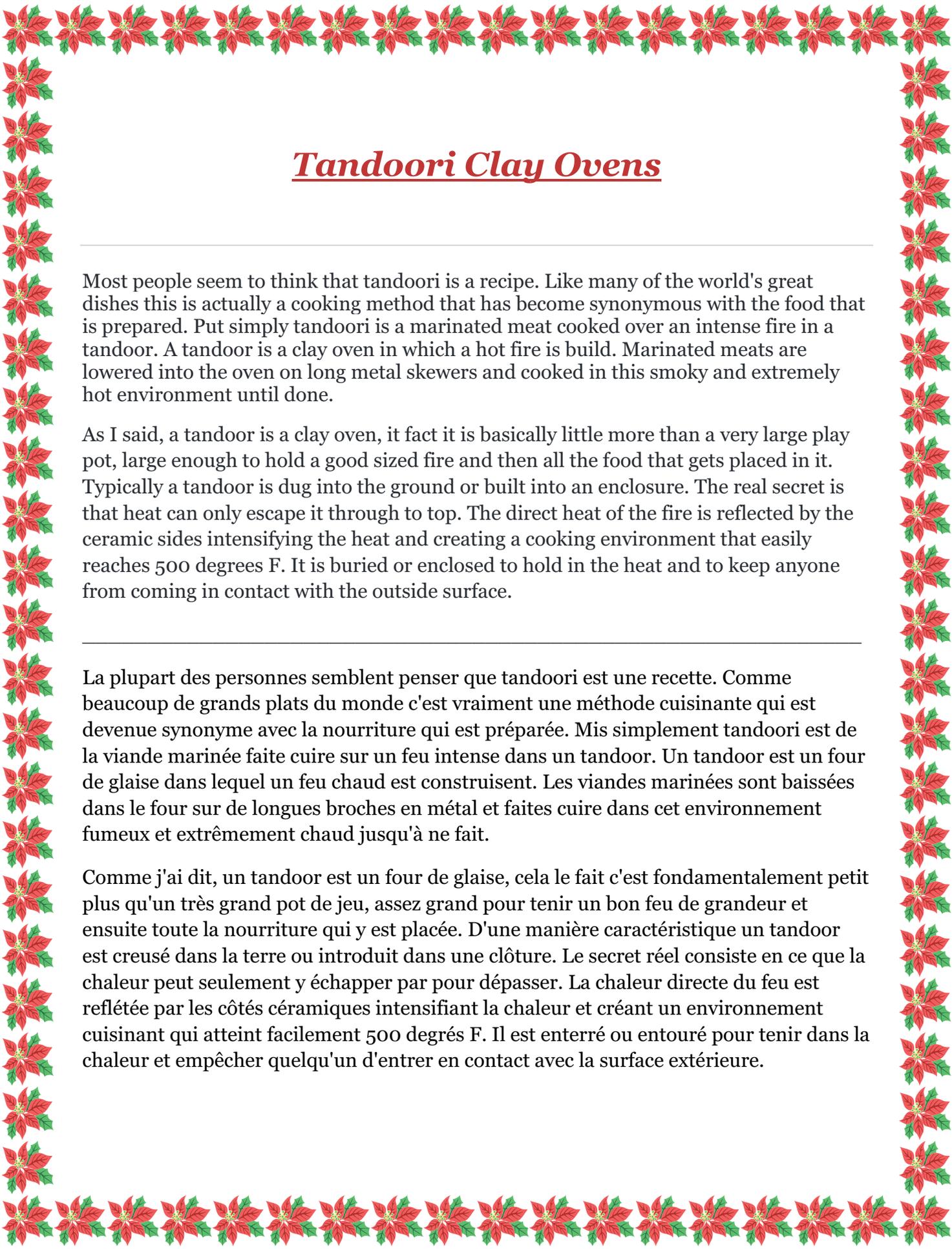
- | | | |
|--------------|---|--------------|
| B-45 | CHAPATTI
Thin whole wheat bread baked on griddle.
Diluer du pain complet cuit sur la tôle. | 2,00€ |
| B-46. | ALOO KULCHA
Naan stuffed with lightly spiced mashed-potatoes.
Naan a bourré avec légèrement la purée de pommes de terre de spiced. | 3,50€ |
| B-47. | CHEESE NAAN
Naan stuffed with shredded homemade Indian soft cheese.
Naan a bourré avec le fromage doux, indien, fait maison et déchiqueté. | 3,75€ |
| B-48. | PESHWARI NAAN
Naan stuffed with cashews nuts and raisins.
Naan a bourré avec les écrous de noix de cajou et les raisins secs. | 3,75€ |
| B-49. | ONION NAAN
Naan sprinkled with fresh onions and light spices.
Naan a aspergé avec les oignons frais et les épices légères. | 3,50€ |
| B-50. | KEEMA NAAN
Naan stuffed with minced lamb and light spices.
Naan a bourré avec l'agneau haché et les épices légères. | 4,25€ |



MIRCH / MASALA

{ HOT & SPICY FOOD }

- | | | |
|----|--|---------|
| 52 | CHAT PATTI VEGETABLE CURRY
Fresh mixed vegetable cooked in hot & spicy sauce.
Mélange de légumes cuits avec une sauce épicée. | 13,25 € |
| 53 | CHICKEN VINDALOO
Chicken cooked in hot & spicy sauce.
Morceaux de poulets cuits à la sauce piquante. | 13,95 € |
| 54 | LAMB VINDALOO
Lamb cooked in hot & spicy sauce.
Morceaux d'agneaux cuits à la sauce piquante. | 14,50 € |
| 55 | SCAMPI MASALENDAR
Scampi cooked in hot & spicy curry sauce.
Scampi cuits à la sauce piquante. | 16,95 € |
| 56 | BHINDI MASALA
Okra cooked with Onions and mix spices.
Gombo avec 1 Oignons cuits avec mélange épices. | 13,00 € |
| 57 | TANDOORI MIRCHI WALA
Boneless Chicken marinated in hot spices & grill in oven.
Morceaux de poulet marinés aux épices piquante et cuits au four. | 15,25 € |



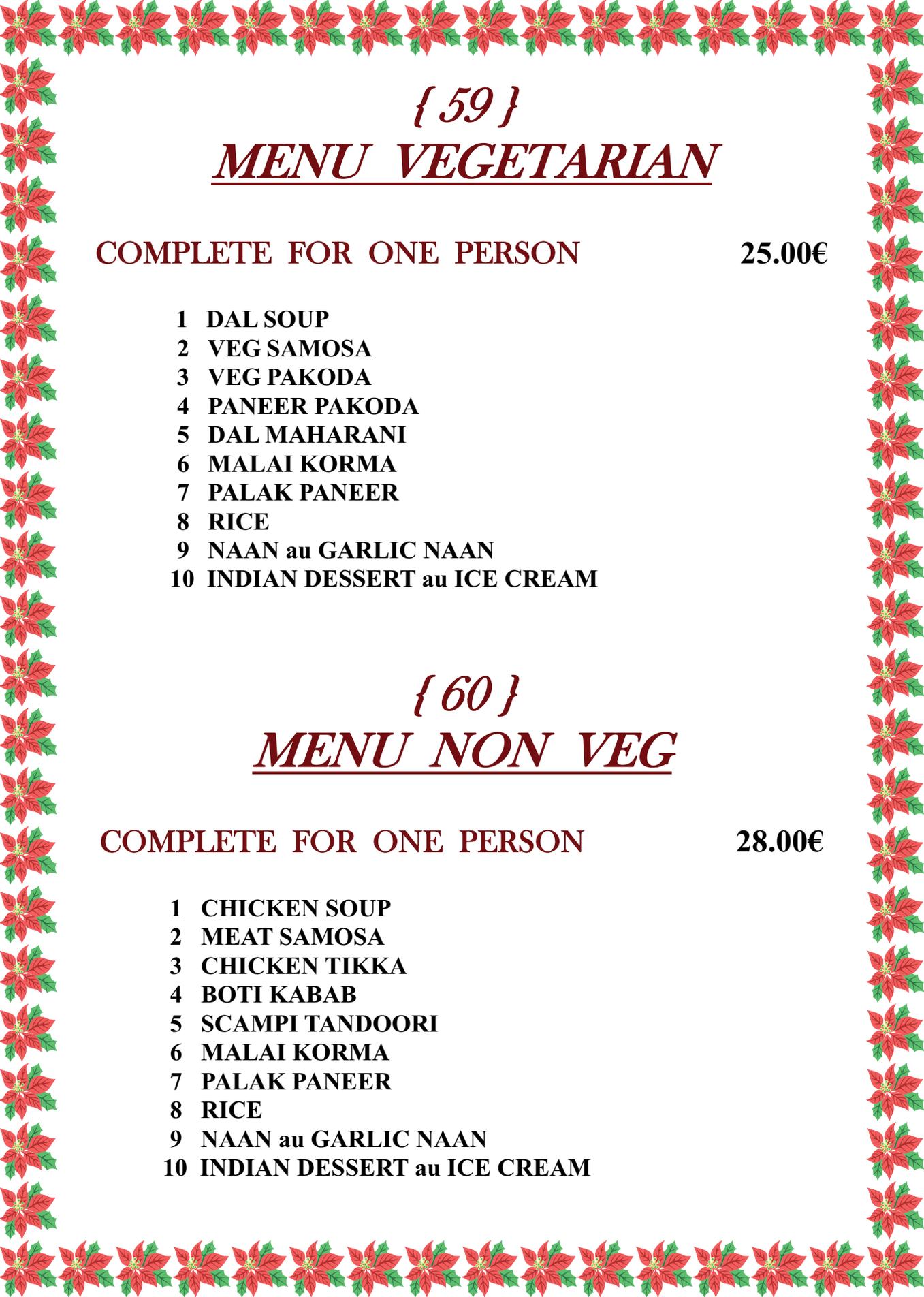
Tandoori Clay Ovens

Most people seem to think that tandoori is a recipe. Like many of the world's great dishes this is actually a cooking method that has become synonymous with the food that is prepared. Put simply tandoori is a marinated meat cooked over an intense fire in a tandoor. A tandoor is a clay oven in which a hot fire is built. Marinated meats are lowered into the oven on long metal skewers and cooked in this smoky and extremely hot environment until done.

As I said, a tandoor is a clay oven, in fact it is basically little more than a very large clay pot, large enough to hold a good sized fire and then all the food that gets placed in it. Typically a tandoor is dug into the ground or built into an enclosure. The real secret is that heat can only escape it through the top. The direct heat of the fire is reflected by the ceramic sides intensifying the heat and creating a cooking environment that easily reaches 500 degrees F. It is buried or enclosed to hold in the heat and to keep anyone from coming in contact with the outside surface.

La plupart des personnes semblent penser que tandoori est une recette. Comme beaucoup de grands plats du monde c'est vraiment une méthode cuisinière qui est devenue synonyme avec la nourriture qui est préparée. Mis simplement tandoori est de la viande marinée faite cuire sur un feu intense dans un tandoor. Un tandoor est un four de glaise dans lequel un feu chaud est construit. Les viandes marinées sont baissées dans le four sur de longues broches en métal et faites cuire dans cet environnement fumeux et extrêmement chaud jusqu'à ne fait.

Comme j'ai dit, un tandoor est un four de glaise, cela le fait c'est fondamentalement petit plus qu'un très grand pot de feu, assez grand pour tenir un bon feu de grandeur et ensuite toute la nourriture qui y est placée. D'une manière caractéristique un tandoor est creusé dans la terre ou introduit dans une clôture. Le secret réel consiste en ce que la chaleur peut seulement y échapper par le haut. La chaleur directe du feu est reflétée par les côtés céramiques intensifiant la chaleur et créant un environnement cuisinant qui atteint facilement 500 degrés F. Il est enterré ou entouré pour tenir dans la chaleur et empêcher quelqu'un d'entrer en contact avec la surface extérieure.

A decorative border of red poinsettias with green leaves surrounds the entire page.

{ 59 }

MENU VEGETARIAN

COMPLETE FOR ONE PERSON

25.00€

- 1 DAL SOUP
- 2 VEG SAMOSA
- 3 VEG PAKODA
- 4 PANEER PAKODA
- 5 DAL MAHARANI
- 6 MALAI KORMA
- 7 PALAK PANEER
- 8 RICE
- 9 NAAN au GARLIC NAAN
- 10 INDIAN DESSERT au ICE CREAM

{ 60 }

MENU NON VEG

COMPLETE FOR ONE PERSON

28.00€

- 1 CHICKEN SOUP
- 2 MEAT SAMOSA
- 3 CHICKEN TIKKA
- 4 BOTI KABAB
- 5 SCAMPI TANDOORI
- 6 MALAI KORMA
- 7 PALAK PANEER
- 8 RICE
- 9 NAAN au GARLIC NAAN
- 10 INDIAN DESSERT au ICE CREAM