



Delhi Darbar Indiai Étterem

www.delhidarbaretterem.hu





A Darbar szó iráni kifejezés, jelentése: a Shah nemes udvara. Később Indiában és Nepálban a szó az uralkodó udvarát vagy feudális fogadását jelentette. Utóbbit törvénybe iktatták és lejegyezték a perzsák és a perzsa- türkman uralkodók.

A Darbar szó jelölhet feudális állam gyűlést, melyen a fejedelmi államok ügyeit intézték, vagy csupán ünnepi összegyűlést, mint a britek indiai uralkodása idején.

Előbbi jelentésében, a Mughal származású uralkodók és a gyarmati India, néhány szomszédos hindu ill. muzulmán monarchia, mint pl az Amir vagy Afganistan, látogatókat fogadott meghallgatás, kitüntetés, üzletkötés céljából a Durbar-ban.

A Durbar az állam minisztertanácsát is jelenthette. A Durbar-t többféle résztvevők látogatták: az ünnepségeken az udvari előkelőségek (királyi dinasztia, wasir, különféle méltóságok, fő jagirdar-ok voltak jelen. Az állam valódi politikai és közigazgatási ügyeit azonban leginkább egy a herceg körül csoportosuló belső kör intézte, melynek tagjai részben azonosak voltak az előbbi csoport tagjával, gyakran diwan-nak is nevezték (ez eredetileg egy másik szó a meghallgatási és tanácskozási teremre, de Indiában inkább a Titkos Tanács és kancellária kifejezésére használták).

Utóbbi jelentésében nagyszabású ünnepélyes gyűléseket jelölt, melyet a Brit Raj időszakában Delhiben, és másutt Delhi Durbar hívtak. A Korona iránti hűséggel kapcsolatban tartottak bemutatókat, mely szintén létfontosságú volt különféle háborúkban, melyekben Britannia részt vett.

Ez a gyakorlat Lord Lytton nyilatkozattétel Durbar-ával kezdődött 1877-ben, Victoria királynő India első Fejedelemszónyává való kinevezésének ünnepén. Durbar-okat az ezt követő években is tartottak, az előbbieknél még nagyobb színpompával, ragyogással. Például 1903-ban zajlott a Koronázási Durbar eseménye Delhiben. Ekkor VII. Edward brit trónra lépését valamint India Fejedelme cím elnyerését ünnepelték. Ezen eseményt India alkirálya, Lord Durzon vezette.



A Durbar gyakorlatának tetőfoka azon Delhi Durbar –on teljesedett ki, melyet 1911 decemberében tartottak, V. George és felesége, Mary királyné India Fejedelme és Fejedelemszónyává való hivatalos koronázása alkalmából. A király és a királyné személyesen jelentek meg a Durbar-on, koronázási palástjukat viselve. Ez példátlan esemény mind India mind a Birodalom történetében, melyet rendkívüli pompával, ragyogással kísérték. Az egyetlen brit uralkodócsalád, mely a brit uralkodás idején Indiába látogatott. Gyakorlatilag minden törvénykező fejedelme, nemes, említésre méltó személy jelen volt e ünnepségeken, hogy személyesen fejezhessék ki hódolatukat legfelsőbb uralkodójuknak.

Ezek talán a Föld legnagyobb hivatalos bemutatói voltak, pompás parádéval, elefántokkal, az indirekt uralkodás sikeres brit kolóniális mintájának káprázatos ábrázolásaként. A Raj nagyrészt függött legtöbb fejedelemség vezetőjének hűségétől, legfőbb uralkodójukhoz való feudális elkötelezettségük révén a Brit Korona elfoglalt a Mughal dinasztia helyett egy pozíciót,

Amikor az első Durbar-t felszentelték, szimbólikusan kifejezve a Hind Kaiser-ének (India Uralkodója) új stílusát.

(különösen attól kezdve, hogy formálisan átvette a HEIC-től). Számos emlékmű emlékeztet Indiában a Király és a Királyné látogatására, legemléltetésreméltóbb a Mumbai-i India Kapubejárata (Gateway of India) nevet viseli.





Durbar is an Iranian term meaning the Shah's noble court. It was later used in India and Nepal for a ruler's court or feudal levee as the latter came to be ruled and later administered by Persians and Perso-Turcomen rulers. A durbar may be either a feudal state council for administering the affairs of a princely state, or a purely ceremonial gathering, as in the time of the British Empire in India.

State Council

In the former sense, the native rulers of Mughal and colonial India and some neighbouring Hindu or Muslim monarchies, like the amir of Afghanistan, received visitors in audience, conferred honours and conducted business in durbar.

A durbar could also be the executive council of a native state. Its membership was dual: at the ceremonies shone the court's grandees (dynasty, wasir, various dignitaries, major jagirdars (vassals)), but the real political and administrative affairs of state rather rested with an inner circle around the prince, partially overlapping, often known as diwan (originally another word for audience room and council, but in India rather a privy council and chancery).



British Empire

In the latter sense, the word has come to be applied to great ceremonial gatherings called the Delhi Durbar in Delhi and elsewhere during the period of the British Raj, held as demonstrations of the loyalty to the crown which also proved vital in various wars in which Britain engaged.

The practice was started with Lord Lytton's Proclamation Durbar of 1877 celebrating the proclamation of Queen Victoria as the first Empress of India. Durbars continued to be held in later years, with increased ceremony and grandeur than their predecessors. In 1903, for instance, the Coronation Durbar was held in Delhi to celebrate the accession of Edward VII to the British throne and title of Emperor of India. This ceremony was presided over by the Viceroy of India, Lord Curzon.

The practice of the durbar culminated in the magnificent spectacle that was the Delhi Durbar, which was held in December of 1911 to officially crown the newly-enthroned George V and his wife Queen Mary as Emperor and Empress of India. The King and Queen attended the Durbar in person and wore their Coronation robes, an unprecedented event in both Indian and Imperial history held with unprecedented pomp and glamour. They were the only British monarchs to visit India during the period of British rule. Practically every ruling prince, nobleman and person of note, attended the ceremonies to pay obeisance to their sovereign in person.

These were perhaps the greatest official shows on earth, parading with great pomp, including elephants, as a dazzling demonstration of the successful British colonial formula of indirect rule: the Raj could largely depend on the loyalty of most princely state rulers because of their feudal allegiance to the paramount ruler, a position the British crown (especially since it formally took over from the HEIC) occupied in stead of the toppled Mughal dynasty, as the first durbar consecrated symbolically expressed in the new style of Kaiser of Hind (Emperor of India). Several monuments in India serve as memorials of the King and Queen's visit, most notably the Gateway of India in Mumbai.





Levesek / Soups / Shorba

- 1. Lencseleves / Dal Shorba..... 510 Ft**
– Feles borsóból és lencséből készült leves
– Split peas and lentils
- 2. Paradicsom leves / Tomato Soup..... 510 Ft**
– Friss paradicsomból készült leves zöldbúszerekkel
– A stew of freshly squeezed tomatoes garnished with herbs and spices
- 3. Csirkeleves / Chicken Soup..... 650 Ft**
– Indiai tradicionális csirkeleves
– A traditional Indian soup made with chicken

Előételek / Starters

- 4. Sült pappadam – Ropogós lencselepeny / Roasted pappadam 350 Ft**
– Ropogós lencséből készült lepenyek feketeborssal,
római köménnyel ízesítve agyagkemencében
– Crispy lentil based pancake with a taste of black pepper
and cumin roasted in clay oven
- 5A. Szamósa – Zöldségekkel töltött tészta / Samosa – Pyramid of India 560 Ft**
– Olajban sült, burgonyával és zöldborsóval töltött
háromszög alakú tésztácskák
– Deep fried triangular pastry filled with potatoes and green peas
- 5B. Szamósa – Csirkeleves töltött tészta / Samosa – Pyramid of India 630 Ft**
– Olajban sült, csirkével és burgonyával töltött
háromszög alakú tésztácskák
– Deep fried triangular pastry filled with weak chicken and potatoes
- 6. Hagyma Bhajia / Onion Bhajia..... 580 Ft**
– Ropogós fűszeres, csicseriborsóliszttel panírozott
rántott hagymakarikák
– Onion fritters mixed with spices and chick flour, deep fried until crispy
- 7. Veg pakora..... 830 Ft**
– Vegyes zöldségek fűszeres csicseriborsóliszttel panírozva, kirántva
– Selection of mix vegetables deep fried in a spicy chick pea butter



8. Paneer Pakora..... 920 Ft

- Ropogós, fűszeres, csicseriborsóliszttel panírozott, rántott háziszajt szeletek Chat Masala fűszerkeverékkel meghintve
- Slices of paneer deep fried in green paste, chick peas butter fried untill crispy and sprinkled with chat masala

9. Hal Kolivada – Chiliszósszal ízesített hal / Fish Kolivada..... 1090 Ft

- Kashmiri, csiliszósszal, őrölt indiai fűszerekkel ízesített, olajban kisütött hal
- Kashmir Chilly paste flavoured with grand indian spices deep fried

10. Csirkehús Pakora – Panírozott csirkehús / Chicken Pakora..... 1190 Ft

- Csirkehús apróra vágott vöröshagymás, gyömbéres csicseriborsóliszttel panírozva, kirántva
- Julian Chicken with chopped onion garlic ginger mix with chick peas butter

11. Garnélarák Pakora – Panírozott Garnélarák / Prawn Pakora..... 1290 Ft

- Enyhén fűszeresen panírozott, olajban kisütött garnélarák
- Deep fried prawns with mildly spiced batter

12. Veg Darbari Tál – Előételekből álló kombináció / Veg Darbari Platter..... 1860 Ft

- Ínycsiklandó, vegyes előételekből álló kombináció – samosa, hagyma bhajia, veg pakora, papad, paneer pakora Chef speciális chutney-val
- A great combination of mix appetiser including samosa, onion bhajia, veg pakora, papad, paneer pakora with chef special chutney

Tandoori ételek / Tandoori Kababs

„Minden Kebab ételt csatni kíséretében, salátával díszítve tálalunk,
„All kebabs are accompanied by chutney and garnishing of salad,,

13. Tandoori csirkeszárnyak / Tandoori wings 1320 Ft

- Csirkeszárnyak fűszerekkel, joghurtban pácolva, nyárson sütvé
- Grilled spicy chicken wings marinated with spices, herbs and yoghurt

14. Csirke Tikka / Chicken Tikka 1990 Ft

- Csirkehús darabok joghurttal, sárfánnyal, indiai fűszerekkel ízesítve
- Boneless chicken pieces marinated in spices overnight cooked in tandoori oven

15. Paneer Tikka 1990 Ft

- Grillezett háziszajt kockák joghurtban
- Grilled cottage cheese chunks in a yoghurt marinade

16. Malai Kabab..... 2090 Ft

- Sajtban és tejszínben pácolt csirkemell darabok, nyárson sütvé
- Chicken fillet marinated in cheese and cream, skewered and grilled



17. Bhannu Kabab 2090 Ft

- Pácolt csirkemell darabok nyárson sütvé, tojással, tandoorban, indiai fűszerekkel ízesítve
- Chicken cube pieces marinated is spices with egg in tandoori oven spices indian style

18. Tangadi Wazitali..... 2170 Ft

- Csirkecomb tejszínben és kesudió szószban pácolva
- Upper leg pieces marinated is spices lemon, cashew nut with cream flavour

19. Spenótos csirke / Hara Kabab 2090 Ft

- Csont nélküli csirkedarabok spenótban pácolva, tandoori kemencében grillezve
- Succulent pieces of boneless chicken, marinated in spinach grilled in tandoor

20. Afgán csirke / Afghani chicken 2170 Ft

- Csirke sajttal, feketeborssal, tejszínben pácolva tandoorban sütvé, kebab masalával megszórva
- Chicken is marinated with cheese, black pepper, cream and cooked in tandoor with sprinkled kebab masala

21. Hal Tikka – Pácolt vajhal / Fish Tikka 2190 Ft

- Pácolt vajhal, tandoorba sütvé
- Marinated butterfish grilled in tandoor

22. Seekh Kabab..... 2240 Ft

- Darált bányahús tekercsek gyömbérré, zöld chillivel, korianderrel, mentával és garam masalával ízesítve, nyárson grillezve
- Tender rolls of succulent lamb mince mixed with ginger, green chillies, coriander, mint, spiced garam masala and grilled

23. Bányahús Tikka / Lamb Tikka..... 2520 Ft

- Csont nélküli bányahús darabok indiai fűszerekkel pácolva, tandoorban elkészítve
- Lamb boneless pieces marinated in spices with cream flavour over night cooked in tandoori oven

24. Csirke Tandoori / Chicken Tandoori

.....fél: 2030 Ft
.....egész: 3460Ft

- Fűszerekkel ízesített tandoori kemencében sült puha csirkehús
- Tender Chicken on the bone marinated with Indian herbs and spices skewered and cooked in tandoori oven

25. Delhi Darbar válogatott kebab tál / Delhi Darbari assorted kabab plater.....4020 Ft

- Különböféle húskételekből összeállított tál Chef speciális csatni-val, salátával tálalva
- Varieties of Non Veg kabab combination served with chef special chutneys





Főételek / Main Dishes

Paneer: (házisajt, indiai szó) a legismertebb perzsa és dél ázsiai sajt. Sok indiai étel alapanyaga. Nem olvadó tulajdonságú, melyet úgy készítenek, hogy forrásban lévő tejhez citromlevet, vagy étkezi savat adnak. Ez a folyamat hasonló a gueso blanco-hoz azzal a különbséggel, hogy a paneer-hoz nem adunk sót.

- 26. Paneer Palak** 1490 Ft
– Paneer kockák krémes spenóttal főzve
– Paneer cubes cooked in Cream base spinach
- 27. Paneer Mattar** 1490 Ft
– Paneer és zöldborsó párolt vöröshagyma mártással
– Paneer and green peas cooked in onion gravy
- 28. Paneer Shahi**..... 1590 Ft
– Paneer kockák sűrű kesudiós paradicsomos mártásban, sáfránnyal ízesítve
– Paneer cubes cooked in rich cashew tomato sauce with saffron flavour
- 29. Paneer Bhurji**..... 1750 Ft
– (Száras étel) Morzsolt paneer apróra vágott vöröshagyma mártással, zöldborsóval és főtt burgonyával
– (Dry) Crumbled paneer cooked with chopped onions and green peas and boiled potatoes
- 30. Paneer Kadhai**..... 1750 Ft
– Paneer kockák pirított korianderrel és római köménnyel, vöröshagymával, borssal ízesített sűrű mártásban
– Paneer cubes cooked with roasted coriander and cumin, with onion and pepper with thick sauce
- 31. Chilli Paneer** 1790 Ft
– Pikáns sajt-kockák paprikával, hagymával
– Paneer fingers with chilli, capsicum, and onion
- 32. Paneer Tikka Masala** 1890 Ft
– Roston sült házisajt, vöröshagymával, paradicsommal és kaliforniai paprikával
– Roasted cottage cheese with onion tomato and capsicum in gravy





Tojás ételek / Eggs Dishes

- 33. Egg Masala..... 1550 Ft**
– Főtt tojás hagymával, paradicsommal, garam masala ízesítéssel
– Boiled egg cooked in rich brown onion, tomato, gravy and mix of garam masala
- 34. Egg Bhurji..... 1790 Ft**
– (Száras étel) Morzsolt házisajt tojással, hagymával, paradicsommal és korianderrel
– (Dry) Onion, tomato chopped coriander with eggs and indian spices

Burgonya ételek / Aloo Dishes

*Aloo: Hindi szó, jelentése “burgonya”
Aloo : Hindi version – potato*

- 35. Aloo zeera dry..... 1020 Ft**
– Burgonya római köménnyel, sáfránnyal és citromlével ízesítve
– Potato tossed with cumin, saffron and lemon juice
- 36. Aloo ghobhi dry..... 1190 Ft**
– Burgonya és karfiol fokhagymával, gyömbérrel, vöröshagymával és paradicsommal
– Potato and cauliflower tossed with garlic ginger onion tomato
- 37. Aloo Capsicum 1190 Ft**
– Burgonya és paprika sűrű, vöröshagymás mártásban
– Potato and capsicum cooked in thick onion sauce

Dal/Lencseételek/Lentil

- 38. Dal Tadka 1070 Ft**
– Vörös és sárga lencse fűszerekkel, római köménnyel, mustármaggal, curry levéllel és sült vöröshagymával
– Red and yellow lentil cooked together with spices in pan with cumin and mustard seeds flavoured with curry leaves and sauteed onion
- 39. Dal Sultani..... 1190 Ft**
– Sárgalencse, mazsolával, finomra főzve, curry ízesítéssel
– Yellow lentil cooked together with spices in pan with mustard seeds, peas flavoured with curry leaves





- 40. Dal Palak..... 1290 Ft**
 – Lencse és spenót fokhagymával, indiai fűszerekkel ízesítve
 – Boiled lentil mixed with spinach flavoured with garlic and Indian spices
- 41. Dal Maharani..... 1490 Ft**
 – Lencse és vörös bab fűszeres, tejszínes mártásban
 – Black lentils and kidney bean cooked in spices with creamy sauce
- 42. Punjabi Chole..... 1490 Ft**
 – Csicseriborsó sűrű vöröshagymás, paradicsomos szószban
 – Chick peas and potatoes in thick onion and tomato gravy
- 43. Balti Chana 1490 Ft**
 – Csicseriborsó sűrű vöröshagymás, tamarindos szószban, friss vöröshagyma karikákkal tálalva
 – Boiled grams cooked in thick onion and tomato sauce served with fresh onion rings

Vegyes zöldség ételek / Mix Vegetables



- 44. Aloo Palak 1190 Ft**
 – Burgonya krémes spenótmártásban
 – Potato cooked in cream base spinach sauce
- 45. Palak Mattar..... 1190 Ft**
 – Zöldborsó – spenót curry
 – Green peas with combination of spinach curry
- 46. Veg Kadhai..... 1290 Ft**
 – Friss zöldségek paprikával és vöröshagymával, indiai fűszerekkel ízesítve
 – Garden fresh vegetables cooked with capsicum onion flavoured with Indian spices
- 47. Veg Jalfareezi 1380 Ft**
 – Kockára vágott zöldségek paprikával csípős paradicsomos mártásban
 – Cubes of vegetables, assorted capsicum with tangy tomato base gravy
- 48. Bengan Bhartha..... 1380 Ft**
 – Tandoori kemencében sült padlizsán könnyű joghurt mártásban, apróra vágott vöröshagymával és paradicsommal
 – Tandoori baked brinjal cooked in a mild yoghurt sauce with chopped onions and tomatoes





49. *Veg Makhani* 1410 Ft
– Friss zöldségek vajjas, paradicsomos mártásban
– Garden fresh vegetables cooked in butter sauce with tomato and cashu nuts
50. *Dhingri Kaju Mattar* 1410 Ft
– Gombaszeletek, zöldborsó és kesudió barna vöröshagymás mártásban
– Slices of mushroom, green peas and cashew nut cooked with brown onion gravy
51. *Panjabi sarson ka saag* 1490 Ft
– Spenótszerű zöldség, csilivel, fokhagymával, gyömbérrel, pándzsábi hagyomány szerint
– Like a spinach Punjab's traditional dish with a lot of green chillis, garlic and ginger
52. *Bhindi/Lady fingers*..... 1640 Ft
– Indiában honos hüvelyes zöldség sok hagymával és paradicsommal serpenyőben elkészítve
– Lady fingers stirs–fried with spices and a lot of onions

Húsételek / Non veg Dishes



53. *Csirke curry / Chicken Curry* 1940 Ft
– Csirkemell darabok barna paradicsomos, hagymás mártásban, indiai fűszerekkel elkészítve
– Chicken cubes cooked in rich brown onion, tomato gravy and mixed with garam masala
54. *Csirke Saagwala / Chicken Saagwala*..... 2050 Ft
– Csirkemell és spenót különleges fűszerekkel ízesítve
– Boneless chicken and spinach cooked in a special mix of spices
55. *Darbari vajjas csirke / Darbari Butter Chicken*..... 2090 Ft
– Roston sült csont nélküli csirkehús sűrű paradicsomos vajjas szószban (ínycsiklandó ízű étel)
– Barbequed boneless chicken cooked with rich tomato and butter gravy. (A dish tempting with flavours)
56. *Achari csirke / Chicken Achari* 2090 Ft
– Csirkehús kockák tradicionális indiai pickle – fűszeres savanyúsággal – enyhén fűszerezve
– Chicken cubes cooked in a traditional Indian pickles with little spicy flavour
57. *Dahi csirke / Dahi Chicken* 2130 Ft
– Csirkemell joghurtban, enyhén fűszerezve
– Boneless chicken marinated in natural yoghurt overnight and cooked with mild spices





- 58. Kadhai csirke / Kadhai Chicken..... 2270 Ft**
– Csirkemell darabok sűrű szószban, friss idény zöldségekkel
– Boneless pieces of chicken cooked with thick gravy, capsicum, onion, and tomato
- 59. Tikka Masala csirke / Chicken Tikka Masala..... 2270 Ft**
– Roston sült csirke fűszeresen, kaliforniai paprikával elkészítve.
Rendkívül kedvelt étel.
– Pieces of roasted boneless chicken marinated in spices with capsicum
- 60. Korma csirke / Chicken Korma 2390 Ft**
– Puha csirkemell tejszínes, kesudiós szószban (Sokak kedvence ez a könnyű étel)
– Tender boneless chicken prepared in cream and cashew nut gravy
(A favourite mild dish)
- 61. Madrasz csirke / Chicken Madras..... 2390 Ft**
– Dél-Indiai fűszeres csirkehúsos curry étel kókusszal elkészítve
– A spicy South Indian style chicken curry prepared with coconut cream and grated coconut
- 62. Mangó csirke / Chicken mango..... 2390 Ft**
– Csirkemellfilé, krémes mangó, paradicsomszószban elkészítve
– Tender boneless chicken prepared in tomato cooked and mango cream
gravy a favourite mild dish
- 63. Mughlai csirke / Chicken Mughlai 2410 Ft**
– Csirkemellfilé, hagymával, paradicsommal, főtt tojással,
hagyományos indiai fűszerekkel
– Chicken boneless cooked with onion, tomato gravy
in traditional indian spices with eggs
- 64. Badam Pasanda csirke / Chicken Badam Pasanda..... 2410 Ft**
– Kockára vágott csirkehús vöröshagymával, fokhagymával, gyömbérrel
és paradicsommal pirítva, fűszeres krémes manduladarabokkal megszórva
– Diced chicken sautéed in onion, garlic, ginger and tomato cooked
with spices, cream and almond pieces
- 65. Kolha Puri csirke / Chicken Kolha Puri..... 2410 Ft**
– Kedvelt étel a Nyugat-Indiai Maharashtra állam ízvilágából
tradicionálisan fűszeres, de biztosan elvarázsolja az ízlelőbimbókat
– From the state of Maharashtra in western India, this popular dish
is traditionally spicy but you can adjust the heat to your tastebuds



Báránhús ételek / Lamb Dishes

66. **Bárány saag / Lamb Saag**..... 2280 Ft
– Báránhús spenótmártásban
– Lamb cooked in spinach gravy
67. **Bárány Achari / Lamb Achari**..... 2390 Ft
– Báránhús kockák tradicionális indiai savanyúsággal és kevés fűszerrel ízesítve
– Lamb cubes cooked in a traditional Indian pickles with little spicy flavour
68. **Bárány Handi / Lamb Handi**..... 2530 Ft
– Báránhús kockák pirított vöröshagymás szószban friss zöldségekkel, tradicionális indiai módon tálalva
– Lamb cubes cooked in rich onion gravy with fresh vegetables served in traditional Indian Dish
69. **Dal Ghost**..... 2530 Ft
– Báránhús, lencsével, gyömbérrel és római köménnyel curry ízesítéssel
– Lentils cooked together with spices, cumin and ginger, garlic flavoured with curry leaves
70. **Sali Bati** 2640 Ft
– Csont nélküli báránhús darabok paradicsommal, hagymával, sült burgonyával, indiai fűszerekkel
– Lamb boneless cooked with chopped onion and tomato jolijan fried potato, flavoured with indian spices
71. **Bhuna Gosht** 2640 Ft
– Csont nélküli báránhús darabok enyhén fűszerezve
– Boneless lamb pieces cooked in mild spices
72. **Bárány Do Payaza / Lamb Do Payaza** 2640 Ft
– Báránhús kockák kétféle hagymával elkészítve, sűrű hagymás mártásban, friss korianderzölddel meghintve
– Lamb cubes cooked in two varieties of onion with a mix of thick onion gravy and sprinkle of green fresh coriander
73. **Bárány Rogan Josh / Lamb Rogan Josh** 2760 Ft
– Csont nélküli báránhús darabok fűszeres szószban elkészítve
– Boneless lamb pieces cooked in spicy gravy
74. **Bárány Masala / Lamb Masala** 2760 Ft
– Báránhús kockák sűrű pirított vöröshagymás, garam masala fűszerkeverékkel ízesített szószban
– Lamb cubes cooked in rich brown onion and mix of garam masala

75. **Bárány Balti / Lamb Balti**..... 2760 Ft
 – Bárányhús darabok fűszeresen, paprikával, vöröshagymával elkészítve
 – Lamb pieces cooked with spices, capsicum, onions and tomato
76. **Bárány Hyderabadi / Lamb Hyderabadi**..... 2760 Ft
 – Bárányhús friss korianderzölddel és mentával,
 örölt indiai fűszerekkel ízesítve
 – Lamb cooked with paste of mint
 with flavour of grind Indian spices
77. **Mutten Mughlai**..... 2880 Ft
 – Csont nélküli bárányhús hagymával, paradicsommal,
 főtt tojással, indiai fűszerekkel
 – Mutten boneless cooked with onion, brown gravy raw egg and indian spices

Borjú ételek / Calf Dishes

78. **Borjú Masala-Calf Masala** 1980 Ft
 Borjúhús kockák sűrű pirított vöröshagymás, garam masala fűszerkeverékkel
 Calf cubes cooked in rich brown onion and mix of garam masala
79. **Borjú curry-Calf curry**..... 1980 Ft
 Borjúhús kockák hagymával ,paradicsommal curry szósszal
 Calf cubes cooked with onion and tomato and curry sauce
80. **Borjú Dopiazza-Calf Dopiazza** 2100 Ft
 Borjú kockák kétféle hagymával elkészítve, sűrű hagymás mártásban
 Calf cubes cooked in two varieties of onion with a mix of thick onion gravy
81. **Kadhái borjú-Calf khadi**..... 2100 Ft
 Borjúhús kockák sűrű szószban kaliforniai paprikával, hagymával,
 paradicsommal, koriander ízesítéssel. / Calf cubes cooked with thick gravy
 capsicum onion and tomato dry coriander flavour
82. **Korma borjú-Calf korma** 2300 Ft
 Borjúhús kockák tejszín és kesudió szószban elkészítve. Sokak kedvence!
 Calf cubes prepared with cream and ceshunut sauce. Favorite mild dish!
83. **Borjú Rogan Josh-Calf Rogan Josh** 2000 Ft
 Borjúhús kockák fűszeres szószban elkészítve / Beef cubes cooked in spicy gravy
84. **Borjú Handi-Calf Handi** 2000 Ft
 Borjúhús kockák hagymamártásban idényzöldségekkel
 Calf cubes cooked in rich onion gravy with seasonable vegetables

85. **Sali Bati borjú-Sali Bati calf**..... 2300 Ft
 Borjúhús kockák paradicsommal, hagymával és burgonyával elkészítve.
 Kedvelt étel Lucknow cityben. Calf cubes cooked with chopped onion and
 tomato mixed with potatoes.Favorite dish of Lucknow city in India.
86. **Bhuna Gosht borjú-Calf Bhuna Gosht**..... 2300Ft
 Borjúhús kockák sűrű hagymás,gyömbér és paradicsom keveréke egy
 szárazabb ételnek Calfcubes with a mixture of ginger onion and tomato
 (thick gravy)
87. **Spenótos borjú-Calf Saag(spinach)**..... 2200 Ft
 Borjúhús kockák paradicsomos, hagymás spenótmártásban. Kedvelt étel
 Hyderebadban! Calf cubes cooked in onion and tomato with a creamy
 spinach sauce.Favorite dish of Hyderebad!
88. **Borjú vindaloo-Calf vindaloo**..... 2400 Ft
 Tűzvörös curry szósz borjúfalatokkal. Goan stílusban. A fiery red curry
 sauce with calf cubes.Goan style.

Goai speciális ételek / Goan Special dishes

„Az indiai Goa állam népének ételei. Ez az állam erős portugál hatást mutat, miután 451 évig
 Portugál megszállás alatt állt. Akkoriban az Ertado da India része volt. Lusitanius család-
 nevek gyakoriak a keresztények körében, néhány Goa-i lakos portugál őse tekint vissza,,

89. **Vindaloo**
Csirkehússal / Chicken 2520 Ft
Bárányhússal / Lamb 2880 Ft
 – (Választhatóan – csirke, vagy bárányhússal) Tradicionális Goa-i recept
 alapján készült étel gazdagon fűszerezve, ecettel ízesítve
 – (With choice of meat – chicken, lamb) Tradtional Goan recipie
 with strong spice and vinegar flavour
90. **Goai hal curry / Goan Fish Curry**..... 2890 Ft
91. **Goai garnélarák curry / Goan Prawn Curry**..... 2940 Ft
 – Marinált hal filék kurkumával, kis sóval, citromlével, őrölt piros chili
 paprikával tradicionális Goa-i stílusban elkészítve
 – Marinated fish fillets with lemon juice.
 Ginger garlic paste. Cooked in traditional Goan style

Biryani ételek / Biryani Dishes

92. **Zöldséges Biryani / Vegetable Biryani**..... 1490 Ft
 – Basmati rizs zöldségekkel, enyhén fűszerezve
 – Basmati rice cooked with vegetables and with mild spices

93. Biryani

<i>Bárány / Calf</i>	2640 Ft
<i>Csirke / Chicken</i>	2360 Ft
<i>Bárány / Lamb</i>	2640 Ft
<i>Garnélakrák / Prawn</i>	2880 Ft

- Tradicionális indiai enyhén fűszerezett, gyümölcsökkel és mogyorófélékkel, rizzsel készített húsétel lassú tűzön főzve, mely által pompás ízt varázsol az ételnek. Generációk óta népszerű étel.
- A traditional Indian way of cooking meat in mild spices, fruit and nuts, together with rice on a slow fire which creates a very sumptuous flavour. A popular Indian dish for many generations.

94. A konyha főnök speciális biryani ajánlata..... 2990 Ft

- Chef special biryani

Tandoori kenyerek / Tandoori Breads

95. Roti..... 310 Ft

- Teljes kiörlésű lisztből készült, tandoorban sült kovásztalan kenyér
- Unleavened wholemeal flour bread baked in the tandoor

96. Csapáti / Tava Chapati..... 310 Ft

- Házi készítésű indiai lepény
- Homemade fresh Indian bread

97. Sima Nann / Plain Naan..... 320 Ft

- Finomlisztből készült, tandoorban sült kenyér
- Bread made of refined flour, baked in the tandoor

98. Vajas Nann / Butter Naan..... 390 Ft

- Finomlisztből készített, tandoorban sült, vajjal megkent kenyér
- Bread made of refined flour baked in the tandoor and smeared with butter

99. Fokhagymás Naan / Garlic Naan 410 Ft

- Fokhagymával ízesített lepénykenyér
- Bread baked in the tandoor with garlic

100. Fokhagymás Paratha / Garlic Paratha..... 410 Ft

- Teljes kiörlésű lisztből készült kenyér fokhagymával ízesítve
- Flakey whole meal bread flavoured with garlic

101. Hagyma Kulcha / Onion Kulcha..... 530 Ft

- Apróra vágott vöröshagymával, korianderrel, fűszerekkel töltött Tandoorban sült Kulcha
- Stuffed with onion and baked in the tandoor



102. Latcha Paratha..... 510 Ft
– Teljes kiőrlésű lisztből készült, vajjal meglocsolt leveles kenyér
– Flakey wholemeal bread finished with butter

103. Chilli Naan..... 510 Ft
– Chillis kenyér tandoori kemencében sütve
– Chilli naan made in the tandoor

104. Burgonya Paratha / Aloo Paratha..... 490 Ft
– Burgonyával töltött, vajjal meglocsolt Paratha
– Paratha stuffed with potatoes and finished with butter

105. Paneer Naan..... 550 Ft
– Házi túróval töltött, tandoorban sült Naan
– Stuffed with cottage cheese and baked in the tandoor

106. Keema Naan..... 690 Ft
– Frissen sült puha vajas lepény tandoorban sütve, csirke darálthússal töltve
– Famous fluffy bread baked in tandoor filled with chicken minced meat

107. Peshawari Naan..... 690 Ft
– Apróra vágott aszalt gyümölcsökkel és kesudióval töltött tandoorban sült Naan
– Naan stuffed with chopped dried fruits and nuts baked in the tandoor.

108. Zöldséges Paratha / Vegetable Paratha..... 710 Ft
– Teljes kiőrlésű lisztből készült zöldségekkel töltött leveles kenyér
– Flakey wholemeal bread stuffed with vegetables

109. Kenyérkosár / Bread Basket 1990 Ft
– Válogatott kenyérfélék (sima roti, Latcha Paratha, fokhagymás naan, Peshawari naan, és paneer naan)
– A selection of breads (plain roti, Latcha Paratha, garlic naan, Peshawari naan and paneer naan)

Rizsételek / Rice



110. Jázmin rizs / Jasmin Rice 610 Ft

111. Baszmati rizs / Basmati Rice..... 660 Ft

112. Római köménnyel ízesített rizs / Jeera Rice 710 Ft





113. *Sárga rizs / Yellow rice with peas*..... 910 Ft
114. *Sáfrányos, köményes rizs / Safran rice with cumin seeds*..... 950 Ft
115. *Zöldséges / Veg Pulao* 1310 Ft
 – Rizs friss zöldségekkel elkészítve
 – Rice cooked with fresh vegetables
116. *Navrattan Pulao* 1410 Ft
 – Kockával és aszalt gyümölcsökkel készített rizs sáfránnyal ízesítve
 – Rice mix of cocktail and dry fruits tossed with saffron.

Saláták / Salads



117. *Kusumber saláta / Kushumber Salad* 590 Ft
 – Friss uborka, vöröshagyma karikák, paradicsom, fejjessaláta őrölt borssal, Chat Masala-val fűszerezve
 – Garden fresh cucumber, onion slices, tomatoes, cabbage tossed with crash pepper and chat masala
118. *Friss vegyes saláta / Fresh veg Salad*..... 590 Ft
 – Friss vegyes zöldségsaláta
 – Fresh mixed vegetable salad
119. *Fűszeres burgonya saláta / Spicy potato salad* 610 Ft
 – Főtt burgonya indiai fűszerekkel
 – Boiled potato tossed in Indian spices

Raiták / Raitas



120. *Natur joghurt / Natural yoghurt* 490 Ft
121. *Vegyes Veg Raita / Mix Veg Raita* 690 Ft
 – Uborka, paradicsom, vöröshagyma, joghurttal és piritott római köménnyel ízesítve
 – Combination of cucumber, tomatoes, onion mixed with yoghurt and roasted cumin flavour





122. Uborka raita / Cucumber raita 690 Ft
 – Uborka szeletek joghurtban
 – Cucumber in yoghurt

123. Aloo Raita 690 Ft
 – Főtt burgonya joghurttal, korianderzölddel, borssal ízesítve
 – Boiled potato mix with yoghurt, coriander and crash pepper

124. Boondi Raita..... 690 Ft
 – Olajban kisütött csicseriborsó gömbök joghurtban
 – Chicked pea butter drops deep fried in oil and tossed in yoghurt

Csatnik / Chutnys



125. Mangó csatni / Mango chutny..... 200 Ft

126. Aachar (pickles)..... 200 Ft

Desszertek / Desserts



127. Gulab Jamun..... 590 Ft
 – Tejből készült gombócok cukorszirupban tálalva
 – Creamed milk dumpling served in sugar syrup.

128. Mango Kulfi..... 610 Ft
 – Tejből készült fagylalt különlegesség mangóval
 – Milk ice cream with very delicious taste of mango

129. Pisztáciás Kulfi / Pista Kulfi..... 610 Ft
 – Indiai házi készítésű tejes fagylalt pisztáciával
 – A homemade Indian icecream made from milk, flavoured with pistachios

130. Rasgulla..... 590 Ft
 – Puha házitúróból készült gombócok rózsavízzel ízesített cukorszirupban
 – Soft cottage cheese dumplings with rose water flavoured sugar syrup





Italok / Drinks

INDIAI ITALOK / INDIAN DRINK'S

<i>Sharbat</i>	390 Ft
– Nyári ital rózsaszirupból	
– Summer drink of rose syrup	
<i>Mangó Juice</i>	450 Ft
<i>Lichee juice</i>	450 Ft
<i>Gránátalma juice / Pomegranate juice</i>	450 Ft
<i>Lassi (édes, sós / sweet, salty)</i>	320 Ft / 2dl
.....	450 Ft / 3dl
– Punjabi hagyományos joghurtos ital	
– Punjab traditional drink	
<i>Mangó lassi / mango Lassi</i>	390 Ft / 2dl
.....	590 Ft / 3dl
– Mangó joghurtos ital	
– Mango joghurt drink	
<i>Epres lassi / Strawberry lassi</i>	390 Ft / 2dl
.....	620 Ft / 3dl
– Epres joghurt ital	
– Strawberry joghurt drink	

KÁVÉK–TEÁK / COFFEE–TEA

<i>Espresso</i>	360 Ft
<i>Cappucino</i>	390 Ft
<i>Hosszú kávé / Long coffee</i>	390 Ft
<i>Koffeinmentes kávé / Coffee without coffein</i>	300 Ft
<i>Masala Tea (indiai tejes fűszeres tea / Indian tea with milk and spices)</i>	390 Ft
<i>Fekete tea / Black tea</i>	300 Ft
<i>Zöld tea / Green tea</i>	300 Ft



ÁSVÁNY VIZEK / MINERAL WATERS

<i>Natúr Aqua (szénsavmentes / still)</i>	190 Ft
<i>Natúr Aqua (szénsavas / carbonated)</i>	190 Ft

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK / SOFT DRINK (0,2 L)

<i>Coca-cola</i>	350 Ft
<i>Coca-cola light</i>	350 Ft
<i>Sprite</i>	350 Ft
<i>Kinley ginger</i>	350 Ft



<i>Kinley tonic</i>	<i>350 Ft</i>
<i>Fanta (narancs / orange)</i>	<i>350 Ft</i>
<i>Fanta (citrom / lemon)</i>	<i>350 Ft</i>
<i>Ice tea (citromos / lemon)</i>	<i>350 Ft</i>
<i>Ice tea (őszibarackos / peach)</i>	<i>350 Ft</i>
<i>Almalé / Apple juice</i>	<i>350 Ft</i>
<i>Narancs juice / Orange juice (100%)</i>	<i>350 Ft</i>
<i>Ananászlé / Pineapple juice</i>	<i>350 Ft</i>
<i>Őszibaracklé / Peach juice</i>	<i>350 Ft</i>

SÖRÖK / BEER

Indiai sör / Indian beer

<i>Cobra 0,33L</i>	<i>750 Ft</i>
<i>King fisher 0,33L</i>	<i>750 Ft</i>
<i>Gyömbér sör alkoholmentes 0,33L</i>	<i>450 Ft</i>

Üveges sörök

<i>Dreher 0,33L</i>	<i>450 Ft</i>
<i>Gösser 0,33L</i>	<i>450 Ft</i>
<i>Heineken 0,33L</i>	<i>450 Ft</i>

PEZSGŐK/CHAMPAGNE

<i>BB Pezsgő édes 0,75L</i>	<i>2600 Ft</i>
<i>Törley Gála 0,75L</i>	<i>2800 Ft</i>
<i>Hungária extra dry 0,75L</i>	<i>3600 Ft</i>
<i>Asti Cinzano 0,75L</i>	<i>4400 Ft</i>

BOROK/WINES

Fehérborok/White Wine

<i>Buday Chardonay 0,75L</i>	<i>2600 Ft</i>
<i>Mátrai Sárgamuskotály félédes 0,75L</i>	<i>2600 Ft</i>
<i>Szeremley Rizling 0,75L</i>	<i>3100 Ft</i>





Rosé borok/Rose Wine

Villányi Rosé 0,75L 3100 Ft

Vörösborok/Redwine

Mátrai Kékfrankos félédes 0,75L 2500 Ft

Villányi Portugieser 0,75L 3100 Ft

Villányi Ördög 0,75L 3700 Ft

Villányi Cabernet Sauvignon 0,75L 4600 Ft

Házi borok/Hause Wine

Szekszárdi Rajnai Rizling 280 Ft / 1dl

Tolnai Rosé 310 Ft / 1dl

Tolnai Kékfrankos 310 Ft / 1dl

PÁLINKÁK / HUNGARIAN BRANDY (0,4DL)

Vilmos körte / Vilmos pear 620 Ft

Fütyülős mézes pálinka / Fütyülős honey brandy 620 Ft

Ó-barack pálinka 760 Ft

Ó-szilvapálinka 760 Ft

Ó-cseresznye pálinka 760 Ft

Ágyas körte pálinka 760 Ft

Magony Mézes Meggy 760 Ft

RÖVID ITALOK / SHORT DRINKS

Whiskey (0,4dl)

Ballantines 760 Ft

Johnnie Walker Red 760 Ft



Johnnie Walker Black 1290 Ft

Jack Daniels 1090 Ft

Konyakok / Cognac / Brandy (0,4dl)

Henessy 1200 Ft





Vodka (0,4dl)

<i>Finlandia</i>	720 Ft
<i>Absolute</i>	800 Ft

Likörök / Liquer (0,4dl)

<i>Campari</i>	400 Ft
<i>Martini Bianco</i>	300 Ft
<i>Unicum</i>	500 Ft
<i>Jagermeister</i>	500 Ft
<i>Bailey's</i>	700 Ft

Rum (0,4dl)

<i>Bacardi superior white</i>	560 Ft
<i>Bacardi superior black</i>	720 Ft

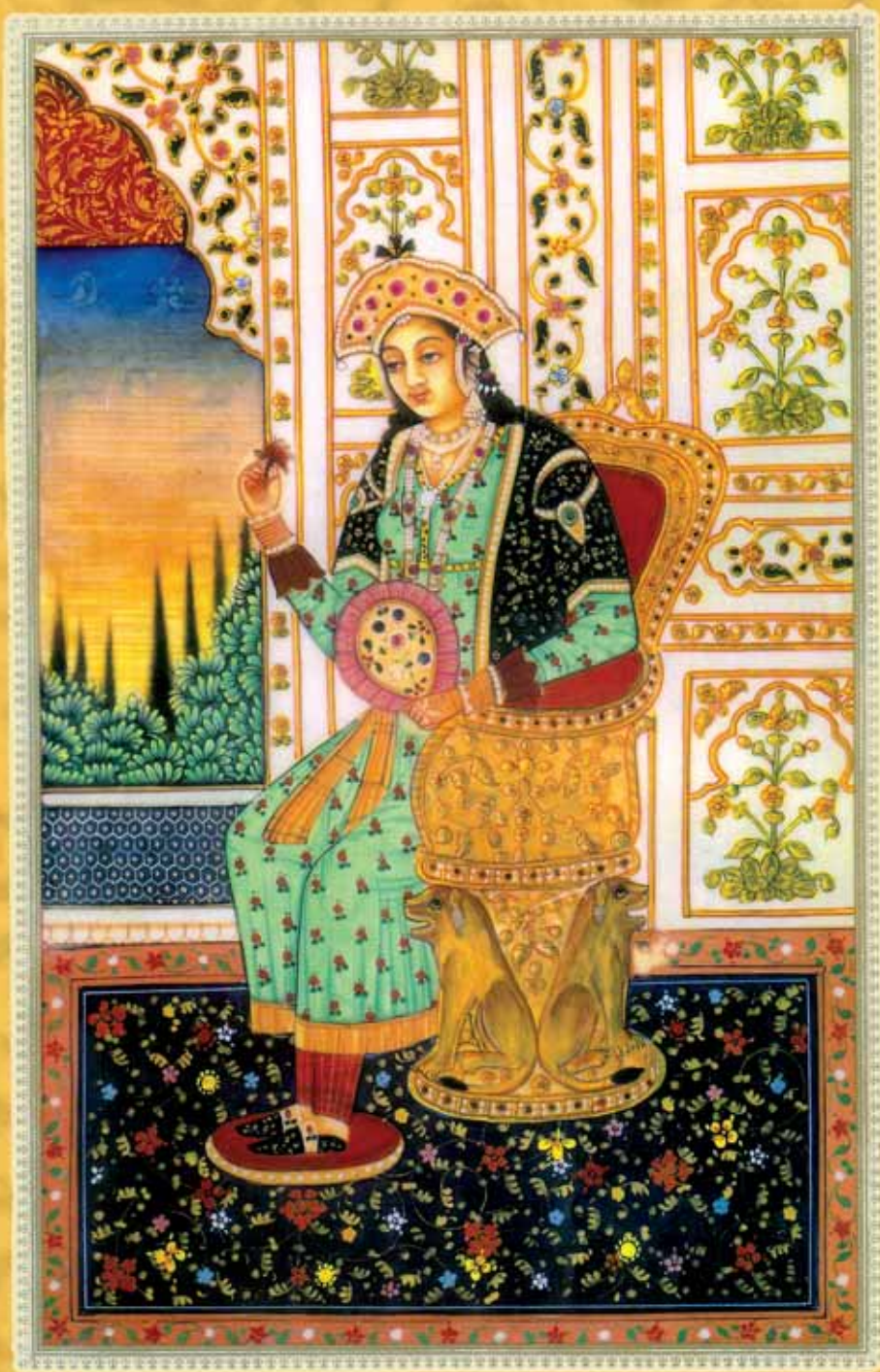
Tequilla (0,4dl)

<i>Sierra tequila</i>	720 Ft
-----------------------------	--------

Gin (0,4dl)

<i>Gordon's gin</i>	720 Ft
---------------------------	--------





Delhi Darbar Indiai Étterem

1074 Budapest, Dohány u. 54.

Nyitva minden nap: 11⁰⁰–tól 23⁰⁰–ig

Open every day: 11⁰⁰ to 23⁰⁰

Telefon / Phone: (+36-1) 786-98-53; 321-80-92

www.delhidarbaretterem.hu