

Indian Delights

तफेररररर

- ① ■ **Papadum Nature** Un pain plat fin et croustillant à base de farine de lentilles. 0,90€
- ② ■ **Papadum Épicé** Papadum aromatisé au poivre noir & aux épices. 1,20€
- ③ ■ **Délices Masala Papadum** Papadum garni de maïs, concombres, coriandre, oignon, tomates et épices. 2,50€
- ④ ■ **Sauces indiennes de Cornichons ou de Piment** Menthe / Oignon / Mangue / Épicé 0,95€

सररररर

- ⑤ ■ **Salade Verte** Laitue, Concombre, Oignons, Tomates. 3,95€
- ⑥ ■ **Délices Salade** Salade Verte garnie de Fines Herbes, de Menthe Fraîche, de Fromage Cottage. 6,95€
- ⑦ ■ **Délices Salade de Poulet** Morceaux de Poulet Tikka chaud coupés en dés avec des légumes verts, servis avec une vinaigrette aux herbes et au citron. 7,95€
- ⑧ ■ **Yaourt Raita** Une vinaigrette au yaourt à la grecque infusée de coriandre, de concombre, d'oignon, de tomate, d'épices et de citron vert. 3,95€
- ⑨ ■ **Oignon Pachadi** Oignon long tranché selon le style du sud mélangé à du yaourt et de la coriandre. 3,95€
- ⑩ ■ **Salade Oignons** Laitue, oignons, coriandre garnie de chaat masala. 2,95€

देररररर ररररर ररररर

(Collations de style street food)

- ⑪ ■ **Aloo Chaat** Sev (une collation croquante aux pois chiches) avec de la sauce à la menthe, Chaat masala, des oignons, arachides, pommes de terre, sauce au tamarin et yaourt. 4,95€
- ⑫ ■ **Samosa Chaat** Samosa (pâtisserie frite salée) avec Sev, Chaat masala, poudre de coriandre, sauce à la menthe, sauce au tamarin et yaourt. 5,95€
- ⑬ ■ **Aloo Paneer Chaat** Paneer (fromage frais à l'indienne) avec Chaat masala, Sev, coriandre, sauce à la menthe, oignons, pomme de terre, sauce au tamarin et yaourt 6,95€
- ⑭ ■ **Papadi Chaat** "Puris" croquants (collations à la farine) garnis de Chaat masala, de poudre de coriandre, de sauce à la menthe, d'oignons, de pommes de terre, de sauce au tamarin et de yaourt. 5,95€

सररररर

- ⑮ ■ **Soupe à la tomate** Base de tomate avec Chaat Masala (épices mélangées) et crème fraîche. 4,95€
- ⑯ ■ **Soupe de Légumes Variés** Haricots, carottes, oignons, petits pois, pommes de terre et assaisonnement. 4,95€
- ⑰ ■ **Soupe au poulet** Poulet avec maïs, œuf et assaisonnement. 5,95€

entrées végétariennes

- ⑱ ■ **Samosas** (2 pièces) Pâtisseries salées et frites fourrées aux oignons, petits pois et pommes de terre, aromatisées aux épices indiennes. 3,95€
- ⑲ ■ **Oignon Bhaji** Collations frites de pois chiches fourrées avec des oignons et aromatisées à la coriandre et aux épices indiennes. 3,95€
- ⑳ ■ **Pakora aux Légumes** Beignets de pois chiches épicés fourrés de légumes variés, aromatisés à la coriandre et aux épices indiennes. 3,50€
- ㉑ ■ **Paneer Pakora** Fromage frais de style indien avec farine de pois chiches et épices indiennes. 5,95€
- ㉒ ■ **Pakora au Piment** Piments verts frais trempés dans de la farine de pois chiches et frits. 4,95€
- ㉓ ■ **Champignons Pakora** Champignons marinés aux épices indiennes, enrobés de farine de pois chiches et frits. 4,95€
- ㉔ ■ **Gobi 65** Chou-fleur frais enrobé de farine et d'épices indiennes. 6,95€
- ㉕ ■ **Aloo Tikki** (2 pièces) Pomme de terre écrasée avec des feuilles de coriandre, des épices indiennes et de la chapelure croustillante. 4,95€
- ㉖ ■ **Hara Bara Kebab** Épinards, pommes de terre, épices indiennes. 6,95€

entrées non végétariennes

- ㉗ ■ **Samosas de Poulet** Poulet haché avec des petits pois, de la coriandre, des épices indiennes et de l'oignon. 4,95€
- ㉘ ■ **Samosas de Agneau** Agneau haché avec des petits pois, de la coriandre, des épices indiennes et de l'oignon. 6,95€
- ㉙ ■ **Pakora de Poulet** Tranches de poulet enrobées de farine et d'épices indiennes et frites. 4,25€
- ㉚ ■ **Pakora de Poisson** Poisson mariné aux épices indiennes, enrobé de farine de pois chiches et frit. 6,95€
- ㉛ ■ **Pakora de Crevettes Royales** Crevettes mariné aux épices indiennes, enrobé de farine de pois chiches et frit. 6,95€
- ㉜ ■ **Crevettes Tawa** (Spécial Délices) Crevettes marinées dans des épices indiennes et passées à la friteuse type 'Tawa'. 8,95€
- ㉝ ■ **Shami Kebab** (2 pièces) Bœuf Haché mariné au gingembre, à l'ail, à l'oignon, épices indiennes enrobées de blanc d'œuf et frit à la poêle dans un peu d'huile. 8,50€
- ㉞ ■ **Ailes de Poulet** Ailes de poulet marinées dans des épices indiennes et frites. 4,95€
- ㉟ ■ **Sucettes de Poulet** Pilon de poulet enrobé d'épices et de farine indiennes et frit. 5,99€
- ㊱ ■ **Poulet Sud de l'Inde 65** PDés de poulet mariné avec des épices indiennes et frits jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. 6,95€
- ㊲ ■ **Pakora aux œufs** Œuf bouilli, enrobé de farine de pois chiches et frit. 4,99€
- ㊳ ■ **Poulet Puri** Poulet Masala cuit dans des épices indiennes et servi sur du Puri (pain sans levain frit). 6,95€
- ㊴ ■ **Crevettes Puri** Crevettes Masala cuites dans des épices indiennes et servies sur du Puri (pain sans levain frit). 7,95€
- ㊵ ■ **Agneau Keema Puri** Agneau haché, coriandre, oignon et épices indiennes. Servi sur du Puri. 7,95€
- ㊶ ■ **Poisson Koliwada** Poisson bien mariné avec des épices indiennes et enrobé d'une pâte épaisse et frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant (servi avec une sauce à la menthe). 10,95€

Plats tandoori

Tous les plats Tandoori sont fabriqués authentiquement dans un pot en argile indien original et sont livrés avec une sauce curry. Changez pour une sauce de votre choix pour 2,95€.

- 42 ■ **Poulet Tandoori/Poulet tandoori F.P** Pilon de poulet mariné dans du yaourt, du gingembre, de l'ail et des épices indiennes. 7,45€ / 12,50€
- 43 ■ **Poulet Tikka** Poulet désossé mariné dans du yaourt, du gingembre, de l'ail et des épices indiennes. 9,50€
- 44 ■ **Poulet à l'Ail Tikka** Poulet désossé mariné dans du yaourt, de l'ail et des épices indiennes. 9,95€
- 45 ■ **Poulet Haryali Tikka** Poulet désossé mariné dans de la menthe, de la coriandre et du yaourt. 9,95€
- 46 ■ **Agneau Tikka** Des morceaux tendres d'agneau marinés dans du yaourt, du gingembre, de l'ail et des épices indiennes. 12,50€
- 47 ■ **Kebab d'Agneau Sheek/ Kebab d'Agneau Sheek F.P** Agneau haché et mariné avec des épices indiennes et roulé sur des brochettes. 7,95€ / 11,95€
- 48 ■ **Kebab de Poulet Shashlik (Delight's Signature)** Poulet mariné préparé dans un tandoor avec des oignons et des poivrons, servi grésillant. 11,95€
- 49 ■ **Agneau Shashlik** Agneau mariné préparé dans un tandoor avec des oignons et des poivrons, servi grésillant. 12,95€
- 50 ■ **Paneer Tikka** Fromage blanc indien, mariné avec une sauce Tikka épicée crémeuse et servi grésillant sur un plat. 10,50€
- 51 ■ **Paneer Haryali Tikka** Fromage blanc indien, mariné dans une sauce de yaourt, menthe et coriandre, servi grésillant sur un plat. 10,50€
- 52 ■ **Crevettes Royales Tandoori** Crevettes Royales marinées et préparées dans un four à argile et servies grésillantes dans un plat. 13,50€
- 53 ■ **Poisson Tandoori** Poisson mariné avec de l'ail au gingembre et des épices indiennes et préparé à la fumée de charbon de bois, servi grésillant sur un plat. 12,95€
- 54 ■ **Champignon tandoor** Champignons frais marinés dans du yaourt et des épices indiennes. Cuisinés dans un tandoor. 9,95€
- 55 ■ **Délices Plateau Spécial Tandoori** Assortiment de 2 pièces chacun: poulet mariné tikka, agneau tikka, kebab sheek, poulet tandoori, poulet Haryali Tikka et crevettes royales. Préparé avec des ingrédients secrets dans un four en argile et servi grésillant sur un plat. 21,95€
- 56 ■ **Délices Plateau Spécial de Légumes** Assortiment de 2 pièces chacun: paneer tikka mariné, kebab hara bhara, aloo tikki, champignon croustillant, samosa de légumes, mélange de légumes pakora. Préparé avec des ingrédients secrets. 17,95€

Plats de légumes

- 57 ■ **Malai Kofta** Délicieuses boules végétariennes en sauce. Une alternative végétarienne aux boulettes de viande. 8,50€
- 58 ■ **Curry de Légumes Variés** Légumes frais de saison dans une authentique sauce au curry. 7,50€
- 59 ■ **Kofta Curry** Boule de légumes variés à la sauce au curry. 7,95€
- 60 ■ **Tadka Dal** Lentilles jaunes cuites avec des fines herbes et assaisonnées de tomates fraîches, oignons et épices indiennes. 7,50€
- 61 ■ **Palak Paneer** Cubes de fromage indien fait maison et d'épinards, à base de sauce crémeuse aux épices. 9,50€
- 62 ■ **Saag Dal** Épinards et lentilles jaunes. 7,95€
- 63 ■ **Saag Bhaji** Épinards cuits dans des oignons frais et des épices. 7,95€
- 64 ■ **Saag Aloo** Épinards cuits avec des cubes frais de pommes de terre, de fines herbes et d'épices. 7,95€
- 65 ■ **Bombay Aloo** Pommes de terre avec des oignons, des tomates et des herbes fraîches, cuites dans une sauce au curry. 7,25€
- 66 ■ **Aloo Mutter** Pommes de terre et petits pois et épices indiennes. 7,50€
- 67 ■ **Aloo Mutter Paneer** Pommes de terre, petits pois et fromage indien fait maison. 9,50€
- 68 ■ **Veg Korma** Légumes frais, noix de coco et amandes, préparés dans une sauce crémeuse 7,95€
- 69 ■ **Paneer Kaddai** Poivrons rouges et verts, fromage cottage, épices indiennes. 9,50€
- 70 ■ **Aloo Gobi** Chou-fleur et pommes de terre, sautés avec du garam masala et de la coriandre fraîche. 7,95€
- 71 ■ **Gobi Bhaji** Chou-fleur frais sauté avec des épices indiennes et de la coriandre fraîche. 8,50€
- 72 ■ **Chole Masala** Pois chiches, oignons frais et tomates, aux épices indiennes et préparés dans une sauce épaisse. Très traditionnel. 7,95€
- 73 ■ **Beurre Paneer** Fromage cottage frais fait maison, beurre, sauce tomate, amande et épices indiennes. 9,50€
- 74 ■ **Dal Makani** Lentilles noires cuites dans de la crème, de la sauce tomate et du beurre. 7,95€
- 75 ■ **Champignon Baji** Champignon cuit avec des herbes et une authentique sauce au curry. 7,95€
- 76 ■ **Bhindi Masala** Gombo frais préparé avec des épices indiennes exotiques. 8,50€
- 77 ■ **Shahi Paneer** Cubes de fromage indien doux fait maison dans une sauce crémeuse et onctueuse aux épices. 8,95€

ਫਿਲਟ ਪ੍ਰਿੰਸਿਪਲ ਨਾਨ ਵੇਗੇਟਰੀਏਨ

Choisissez votre curry:

- | | | | |
|----------|--------|---------------------|--------|
| ■ Poulet | 9,50€ | ■ Crevettes | 11,45€ |
| ■ Agneau | 11,50€ | ■ Crevettes Royales | 12,95€ |
| ■ Bœuf | 11,50€ | ■ Poissons | 12,50€ |

Choisissez votre sauce:

- 78 ■ **Tikka Masala** Viande rôtie dans un tandoor et cuite avec de la crème, des épices indiennes, de la sauce à l'oignon, du coco et des amandes.
- 79 ■ **Jalfrezi** Cuisson avec des oignons frits, des poivrons, de la sauce à l'oignon, du yaourt, du fenugrec et des épices indiennes.
- 80 ■ **Balti** Cuisson avec des poivrons et des oignons frits dans une sauce à l'ail au gingembre, avec des feuilles de coriandre, du fenugrec et des épices indiennes.
- 81 ■ **Pasanda** Cuisson avec une combinaison spéciale de pistache, sauce au vin, crème et pistache.
- 82 ■ **Korma** Cuisson avec de la crème, des épices indiennes, des amandes et de la noix de coco.
- 83 ■ **Vindaloo** Cuisson à l'oignon, aux pommes de terre, au fenugrec et au masala épicé indien.
- 84 ■ **Dopaiza** Cuisson avec des cubes d'oignon spéciaux et des épices indiennes.
- 85 ■ **Pathia** Citron frais, fenugrec, sauce à l'oignon et épices indiennes.
- 86 ■ **Chasni** Cuisson dans une sauce aigre-douce spéciale faites d'épices indiennes.
- 87 ■ **Madras** Noix de coco fraîche frite, jus de citron, sauce à l'oignon frais et épices indiennes.
- 88 ■ **Bhuna** Cuisson avec des tomates et des oignons hachés dans une sauce semi-sèche, avec du gingembre frais et des épices indiennes.
- 89 ■ **Dhansak** Cuisson avec des lentilles jaunes dans une sauce moyennement sucrée, avec du jus de citron, du sucre et des épices indiennes.
- 90 ■ **Rogan Josh** Cuisson avec du beurre, des tomates fraîches, des épices indiennes et de la sauce Rogan spéciale.
- 91 ■ **Karahi** Cuisson avec des tomates, poivrons, feuilles de coriandre, sauce au gingembre et à l'ail et épices indiennes.
- 92 ■ **Saag** Cuisson avec des épinards, des tomates et des épices indiennes.

ਬਿਰੀਯਾਨੀ

Tous les Biryani sont préparés avec un long riz basmati, un arôme d'épices indiennes, de la menthe fraîche et des feuilles de coriandre.
Servi de manière traditionnelle - très authentique.

- 93 ■ **Biryani aux légumes** 8,95€
- 94 ■ **Biryani au Poulet** 10,95€
- 95 ■ **Biryani à l'agneau** 12,50€
- 96 ■ **Biryani aux Crevettes** 11,50€
- 97 ■ **Biryani aux Crevettes Royales** 13,50€
- 98 ■ **Biryani au Bœuf** 12,50€
- 99 ■ **Biryani au Poisson** 12,95€
- 100 ■ **Biryani Délices Spécial** Mélange de poulet, d'agneau et de crevettes, aromatisé au safran et garni d'un œuf, rôti. 16,95€

ਨਾਨ

- 114 ■ **Naan Nature** 1,95€
- 115 ■ **Naan à l'ail** 2,95€
- 116 ■ **Naan au Fromage et à l'Ail** 3,50€
- 117 ■ **Naan au Fromage et au Piment** 3,50€
- 118 ■ **Naan au Fromage et aux Oignons** 3,50€
- 119 ■ **Peshwari** Farci de noix de coco, raisins secs, pistaches, amandes. 3,95€
- 120 ■ **Naan au Fromage** 3,75€
- 121 ■ **Keema Naan** Farci à la viande hachée d'agneau. 4,50€
- 122 ■ **Naan au Piment** 2,95€
- 123 ■ **Naan de Poulet Tikka** 3,75€
- 124 ■ **Naan d'Oignons** 2,95€
- 125 ■ **Naan Aloo farci** 3,95€
- 126 ■ **Naan au Beurre** 2,99€
- 127 ■ **Kulcha** 3,00€
- 128 ■ **Tandoori Roti** Pain de blé entier grillé au four tandoori 1,95€
- 129 ■ **Chapati** Pain de blé entier grillé. 1,95€
- 130 ■ **Puri Nature** Pain frit indien. 2,95€

ਟਾਘਟ ਪਾਰਾਠਾ

Tous les parathas sont fabriqués avec de la farine de blé.

- 131 ■ **Paratha Nature** Farine de blé, épices indiennes et frit dans une tawa. 3,95€
- 132 ■ **Aloo Paratha** Farci de pommes de terre, de coriandre, d'épices indiennes et frit dans une tawa. 4,95€
- 133 ■ **Lacha Paratha** Couches feuilletées et croustillantes - douces. 4,50€
- 134 ■ **Paneer Paratha** Fromage cottage, épices indiennes et frit dans une tawa. 5,25€

ਰਿਜ਼

- 135 ■ **Riz ordinaire** 2,50€
- 136 ■ **Riz Pilaf** 3,50€
- 137 ■ **Riz aux Légumes** 4,95€
- 138 ■ **Riz frit Paneer** 4,50€
- 139 ■ **Riz frit Veg Paneer** 4,50€
- 140 ■ **Riz à l'Ail Brûlé** 4,50€
- 141 ■ **Riz au Citron** 4,95€
- 142 ■ **Riz Cachemire** Noix de coco, raisins secs, pistaches, amandes. 4,95€
- 143 ■ **Riz à la Coriandre** 3,95€
- 144 ■ **Riz frit aux œufs** 4,50€
- 145 ■ **Riz Délices Indiens** Poulet Tikka, crevettes, petits pois, œuf, épices indiennes. 6,95€
- 146 ■ **Riz Pilaf aux Champignons** 4,50€
- 147 ■ **Riz Keema** Avec hachis d'agneau. 5,25€
- 148 ■ **Riz Jeera** Graines de cumin. 3,95€
- 149 ■ **Riz aux Pois Verts** 4,50€

menu enfants

- 150 ■ **Frites** 3,95€
- 151 ■ **Poulet Tikka et frites** 4,95€
- 152 ■ **Nuggets de Poulet et Frites** 4,50€
- 153 ■ **Poulet Korma avec du Riz** 6,95€
- 154 ■ **Poulet au beurre avec riz ou naan** 6,95€
- 155 ■ **Doigts de Poisson et Frites** 5,95€
- 156 ■ **Saucisses, haricots et frites** 4,95€
- 157 ■ **Omelette aux œufs et frites** 5,50€

pizzas

- 158 ■ **Margarita** Fromage, tomate et origan. 7,95€
- 159 ■ **Deluxe Veggie** Poivrons rouges et verts, fromage cottage et champignons. 9,95€
- 160 ■ **Paneer Tikka Pizza** Fromage cottage préparé dans un tandoor avec de la sauce Tikka, du fromage et de l'origan. 9,95€
- 162 ■ **Poulet barbecue** Sauce barbecue, poulet tikka, fromage et origan. 9,95€
- 163 ■ **Pizza au Poulet Tikka** Morceaux de Poulet Tikka, fromage et origan. 9,95€
- 164 ■ **Pizza au Poulet Doré** Mélange de Poulet Tikka, Ail Tikka. 12,95€
- 165 ■ **Jambon & Fromage** Fromage, tomate et jambon. 8,50€
- 166 ■ **Hawaïen** Fromage, tomate, jambon et ananas. 9,95€
- 167 ■ **Pepperoni** Tranches de fromage, tomates et pepperoni. 9,95€
- 168 ■ **Thon** Fromage, tomate et thon. 9,95€

spécialités délices indiens

Choisissez votre curry:

- **Poulet** 11,95€
- **Agneau** 12,50€
- **Bœuf** 12,50€
- **Crevettes** 11,95€
- **Crevettes Royales** 13,95€
- **Poissons** 13,50€

- 101 ■ **Mughlai** Oeuf, pistaches, raisins secs, crème, oignons, sauce et épices indiennes.
- 102 ■ **Methi** (fenugrec) Viande cuite avec des clous de girofle, de la cardamome, de fines herbes fraîches et des épices indiennes.
- 103 ■ **Achari** Curry chaud préparé avec une sauce de cornichons marinée traditionnelle indienne, une sauce à l'oignon et une sauce tomate.
- 104 ■ **Curry à la Mangue** Sauce crémeuse à la mangue douce bien cuite, sauce à l'oignon, épices indiennes, amande et noix de coco.
- 105 ■ **Handi** Ail au gingembre, poivrons, gingembre frais, sauce à l'oignon, sauce tomate, fines herbes et épices indiennes.
- 106 ■ **Pepper Fry** Oignons frais, ail au gingembre, poivre noir frais écrasé et beurre.
- 107 ■ **Hydrabadi** Feuille de menthe fraîche, gingembre, fenugrec, oignon frit, tomate, fines herbes et épices indiennes.
- 108 ■ **Piment à l'ail** Curry épicé à base d'ail frais et de piment frais épicé, de sauce à l'oignon, d'épices indiennes et de fines herbes fraîches.
- 109 ■ **Œuf Masala** Morceaux de Poulet tikka désossés cuits dans du beurre, des amandes, du Kastoori Methi et de la sauce tomate.
- 110 ■ **Egg Masala** Huevo cocido, salsa asada y de cebolla, hierbas y especias indias. 9,95€
- 111 ■ **Phal** Curry très épicé - à base de piment, de sauce à l'oignon et d'épices indiennes.  +1€
- 112 ■ **Côtelettes d'agneau** Côtes d'agneau marinées dans des épices indiennes et frites dans une poêle peu profonde. 16,95€
- 113 ■ **Curry d'agneau Keema** Agneau haché, oignons, petits pois et épices indiennes. 13,95€

desserts

Tous les desserts sont faits maison et servis de manière traditionnelle.

- 168 ■ **Gulab Jamun** Pâte à lait moulée en boules, frite et trempée dans du sirop de sucre. 6,95€
- 169 ■ **Ragula** Ajouter avec une cerise sur le dessus 6,95€
- **Mango Mastani** Milkshake crémeux à base de glace pistaches, noix de cajou, aumônes et cerise sur le dessus. 7,95€
- 170 ■ **Pistache Kulfi** Crème glacée indienne, à base de pistache, de safran et de lait frais. Douce et délicieuse. 5,95€
- 171 ■ **Mango Kulfi** Crème glacée indienne à base de mangue et de safran, lait frais. Douce et délicieuse. 5,95€
- 172 ■ **Falooda** Un dessert froid avec gelée, graines de chia vermicelles, sirop de rose, lait sucré, glace et garni de noix. 9,95€
- 173 ■ **Brownie au chocolat** Servi chaud ou froid avec de la glace et un café classique pour arrondir le goût. 6,95€

avertissement concernant les allergies

Les plats indiens sont un mélange complexe de nombreux ingrédients. Il sera impossible de mentionner tous les ingrédients pour chaque plat. Nos plats peuvent contenir du gluten, des crustacés, des mollusques, des œufs, du poisson, des arachides, des noix, du soja, du lait, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, du lupin et du dioxyde de soufre. Si vous êtes allergique à certains ingrédients, vous devriez absolument en informer notre personnel au moment de passer la commande. Nous serons ravis de vous conseiller

Indian Delights

Livraison à domicile ou Réservation

WhatsApp: +34 686 010 125

Taxi

Taxi de Playa Blanca: +34 928 524 222

Emplacement

Av. de Papagayo, 15, 35580 Playa Blanca, Las Palmas

Horaires d'ouverture

Lundi - Dimanche

11.30am - 11.30pm