

Menu



Delhi Darbar  TM **دلهي داربار** ^{مطعم}
RESTAURANT

The Legacy Goes on...

*'Welcome to Delhi Darbar...
a tradition of more than 50 years'*

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

When the first Delhi Darbar opened in Indian city of Bombay several decades ago, all the food preparations were ceremoniously undertaken and mixed as were the original recipes 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 Mumbai city.

Today, we have an opportunity to serve you the sacred recipes and our tantalizing delicacies ranging from the mouth watering kebabs to the soothing Bombay Biryani. Thank you for choosing us...

Enjoy the Delhi Darbar experience!

The MANSURIS

Delhi Darbar Group of Restaurants

وتستمر الاسطورة

مرحباً بكم

الى دلهي دربار التقليد الذي استمر اكثر من ٥٠ سنة

ليس من الصعب ان نرى لماذا يتمتع المطبخ الهندي بالتربع على المرتبة الاولى عالمياً لدى العديد من الذواق العالميين. فعلى مر العديد من القرون كان العديد من المهنيين من قريبا ومن بعيد من الثقافات جعلوا من الهند موطناً لهم، وكل منهم يضيف من ثقافته وذوقه تقليداً محلياً شمل الطعام والشراب والعادات ومن حيث الطعام فقد جعلوا من كل نوع من التوابل المتوفرة بوفرة وسيلة لامتناع كل الاذواق.

عندما افتتح اول دلهي دربار في مدينة مومباي الهندية منذ عدة عقود مضت كانت معظم الاطباق التي قدمت من تركيبات اصلية منذ قرون مضت. واليوم فإننا نواصل تقديم هذه التقاليد المقدسة للمحافظة على الروح الاساسية والاساليب التي بنى عليها الاوائل في اعداد طعامنا وهذا هو الذي جعل دلهي دربار الاكثر طلباً بعد الموغلاي للعشاء في مدينة مومباي.

واليوم لدينا الفرصة لخدمتكم باشهي الوصفات المقدسة التي يسيل لها الفم من اطباق الكباب الى برياني مومباي وشكراً لكم لاختيازكم دلهي دربار.

استمتع خبرة دلهي دربار

مجموعة دلهي دربار المطاعم

المنصوري

كتاب الطهي المنصوري

The Mansuris Cook Book

Thursdays

Kadi Khichdi with Papad (Lunch)	31.00
Bhoona Gosht (Evening)	29.00
Chicken Angaara	29.00
Mutton Shahi Ribs	43.00
Chicken Bihari Kabab	31.00
Nihari (Evening)	26.00

أيام الخميس

كداي كيشدي مع المنفوش (بعد الظهر)
لحم بهونا (مساء)
دجاج انجارا (جديد)
ريش لحم ملكي (جديد)
كباب الدجاج البيهاري
نهارى (في الليل)

Fridays

Khichda	31.00
Mutton Shahi Ribs	43.00
Chicken Bihari Kebab	31.00
Nihari (Evening)	26.00

أيام الجمعة

كيشدا
ريش لحم ملكي
طاوق بالبهارات
نهارى (في الليل)

Saturdays

Khichda	31.00
Alu Gosht	31.00

أيام السبت

كيشدا
لحم بالبباطس

Sundays

Mutton Kashmiri	31.00
-----------------	-------

أيام الاحد

لحم كشميري (جديد)

Mondays

Chicken Mughlai	30.00
-----------------	-------

أيام الاثنين

دجاج دابا (جديد)

Tuesdays

Mutton Rogan Josh	31.00
-------------------	-------

أيام الثلاثاء

لحم روجان جوش (جديد)

Wednesdays

Khichda	31.00
Chicken Bihari Kebab	31.00
Mutton Shahi Ribs	43.00

أيام الأربعاء

كيشدا
كباب الدجاج البيهاري
ريش لحم ملكي (جديد)

Spice Chest

Late 19 Century Copper Spice Container,
Commonly used in medieval India to store
weekly quotas of spices and condiments
used in Mughlai home cooking.

حاوية بهارات

نحاسية من اواخر القرن ١٩ تستعمل
بصورة شائعة بوسط الهند للاحتفاظ بالكميات
الاسبوعية من البهارات والتوابل المستعملة في
مطابخ الموغلاي

SALADS/CONDIMENTS

Fresh Garden Salad	6.00
Boondi Raita	9.00
Cucumber Raita	9.00
Pineapple Raita	9.00
Kashmiri Raita	10.00
Dahi Kachumber	7.00
Curd	7.00
Papad (Roasted / Fried)	2.50
Masala Papad	4.00

السلطات وتوابعها

سلطة البستان طازجة
بوندي رايثا
خيار رايثا
اناناس رايثا
رايثا كاشميري
خيار دهلي
لبن
باباد (محمّر/مقلي)
ماسالا باباد

Mughlai موغلاي

STARTERS

Mutton Cream Tikka	9.00
Mutton Cutlets (2 Pcs)	9.00
Mutton Shami Kebab (3 Pcs)	10.00
Mutton Samosa (2 pcs)	6.00
Vegetable Samosa (2 pcs)	8.00
Hare Bhare Kebab (6 pcs)	14.00
Vegetable Cutlets(4 pcs)	14.00
Mutton Plain Fry with French Fries	25.00
Chicken Plain Fry with French Fries	23.00
Chicken Farcha with French Fries	22.00
French Fries	10.00

مأكولات لفتح الشهية

تكة لحم كريمي
كتليت اللحم (قطعتان)
كباب لحم الشامي (3 قطعة)
سمبوسة لحم (قطعتان)
سمبوسة الخضار (قطعتان)
هاري باري كباب (1 قطعة) (جديد)
كتليت الخضار (4 قطعة)
لحم سادة مقلي مع بطاطس مقلي
دجاج مقلي (سادة) بطاطس مقلي
دجاج مقلي فارشا بطاطس مقلي
بطاطس مقلي

TANDOOR TEMPTINGS

Mix Grilled Platter	42.00
Chicken Tandoori (F/H)	47/30
Chicken Tandoori Arabic (F/H)	47/30
Tangdi Kebab	26.00
Chicken Tikka	31.00
Chicken Seekh Kebab	28.00
Mutton Seekh Kebab	29.00
Mutton Chops	32.00
Mutton Bihari Kebab	34.00
Malai Kebab	31.00
Paneer Tikka	31.00
Fish Tandoori	41.00
Arabic Fish Tandoori	41.00
Machli Sikandari	45.00
Fish Fry	38.00
Nawabi Jhinga	35.00
Kalimirch Tikka	31.00

اللذيذة من التنور

طبق كبير مشكل مشوي
دجاج من الفرن (كامل/انصاف)
دجاج من الفرن عربي (كامل/انصاف)
كباب تاجدي
تكة الدجاج
كباب سيخ الدجاج
كباب سيخ اللحم
قطع اللحم
كباب بيهاري لحم
كباب مالاي
تكة بانير
سمك من الفرن
سمك من الفرن العربي
سمك سكندري
سمك مقلي
الريبان الملكي جدد
تكا الفلفل الاسود

TAWA

Tawa Gosht	26.00
Tawa Murg	22.00
Tawa Bheja	23.00
Tawa Keema	24.00

CHICKEN SPECIALITIES

Butter Chicken (F/H)	46/30
Arabic Butter Chicken (F/H)	46/30
Chicken Tikka Masala	33.00
White Chicken	30.00
Chicken Korma	26.00
Chicken Kadai	25.00
Chicken Masala	27.00
Arabic Chicken Masala	27.00
Palak Chicken	26.00

MUTTON DELIGHTS

Darbar Special	34.00
Mutton Tikka Masala	34.00
Mutton Kadai	25.00
Dabba Gosht	32.00
Mutton Kheema	20.00
Green Mutton	30.00
Paya	23.00
Mutton Korma	28.00
Dal Gosht (Afternoon)	29.00
Mutton Roast Pathani	33.00
Mutton (Plain Fry)	23.00
Mutton Roast Pathani (Plain Fry)	31.00
Mutton Masala Fry	31.00
Arabic Mutton Masala	31.00
Mutton Vindaloo	31.00
Palak Gosht	28.00
Gobi Gosht	28.00
Bhindi Gosht	28.00
Bheja Egg Fry	25.00
Bheja Masala	26.00

غوش طاوه

مورغ طاوه
بهاجي طاوه
كيمة طاوه
قطع اللحم

خاص الدجاج

الدجاج بالزبدة (كامل/نصف)
دجاج بالزبدة عربي (كامل/نصف)
تكة الدجاج ماسالا
دجاج أبيض
قورمه الدجاج
دجاج كدائي
دجاج بالماسالا
دجاج بالماسالا عربي
دجاج بالسبانخ

اللحم اللذيذ

دربار الخاص
تكة لحم ماسالا
لحم كدائي
لحم دبا
لحم مفروم
لحم أخضر
بايا
قورمه لحم
لحم بالعدس (بعد الظهر)
لحم مشوي باناني
لحم (ساده مقلي)
لحم مشوي باناني (ساده مقلي)
لحم ماسالا مقلي
لحم بالتوابل العربية
لحم فيندالو
لحم بالسبانخ
لحم بالقرنبيط
لحم بالساميا
مخ مقلي مع البيض
المخ بالتوابل

FISH & PRAWNS

Fish Fry	38.00
Fish Masala	39.00
Prawns Masala	36.00
Fish Biryani	46.00
Prawns Biryani	36.00
Shahi Prawns Masala New!	45.00
Shahi Prawns Biryani New!	48.00

VEGETABLES

Vegetable Kadai	22.00
Navratan Korma	22.00
Dal Makhani	19.00
Dal Fry	16.00
Tadka Dal	18.00
Paneer Tikka Masala	31.00
Paneer Mutter	22.00
Paneer Palak	22.00
Paneer Chole	22.00
Paneer Bhurji	21.00
Paneer Kadai	24.00
Paneer Masala	24.00
Methi Paneer Malai	22.00
Methi Mutter Malai	22.00
Paneer Makhanwala	24.00
Alu Mutter	19.00
Alu Palak	19.00
Alu Chole	19.00
Alu Gobi	19.00
Palak	19.00
Baigon Masala	21.00
Malai Kofta	22.00
Vegetable Kofta	21.00
Dum Alu	22.00
Chana Palak	20.00
Chana Masala	20.00
Bhindi Masala	21.00

Sarotha

Hinged spice slicer, normally made from iron or copper and decorated with floral or other motifs.

سمك والروبيان

سمك مقلي
سمك ماسالا
الريبان بالتوابل
برياني سمك
الريبان برياني
شاهي الريبان ماسالا جديد
شاهي الريبان برياني جديد

الخضروات

كداي الخضار
قورمه ناوراتن
عدس ماخاني
عدس مقلي
عدس تاركا
تكة بنير بالتوابل
بانير بالبازلاء
بانير بالسباغ
بانير بالنخي
بورجي البانير
كداي البانير
بانير ماسالا
بانير بالحلبة مالاي
بازلاء بالحلبة مالاي
بانير ماخانوالا
بطاطس بالبازلاء
بطاطس بالسباغ
بطاطس والنخي
بطاطس والقرنبيط
السباغ
بادجان بالتوابل
كوفته مالاي
كوفته الخضار
بطاطس دهم
نخي بالسباغ
نخي بالتوابل
باميا بالتوابل

ساروتا

قاطعة للتوابل والبهارات تصنع بالعادة من الحديد او النحاس وتزين بالازهار او غير ذلك من وسائل التجميل.

RICE PREPARATIONS

Mutton Biryani	28.00
Arabic Mutton Biryani	31.00
Keema Biryani	24.00
Chicken Biryani	26.00
Arabic Chicken Biryani	29.00
Chicken Tikka Biryani	28.00
Egg Biryani	23.00
Paneer Tikka Biryani	28.00
Prawns Biryani	36.00
Vegetable Biryani	25.00
Vegetable Pulao	22.00
Mutter Pulao	14.00
Biryani Rice	12.00
Plain Rice	10.00
Zeera Rice	14.00

INDIAN BREADS

Reshami Paratha	5.00
Roomali Roti	4.50
Chapati	2.00
Tandoori Roti	2.50
Tandoori Paratha	5.50
Tawa Paratha	4.50
Butter Nan	5.50
Tandoori Nan	4.50
Garlic Nan	7.00
Butter Roti	3.50
Roti Basket	17.00

Aftaba

18th century royal copper samoovar used to serve hot spiced tea. Iranian influenced design decorated with turquoise stones.

الأرز المطهو

برياني باللحم
برياني العربي باللحم
برياني كيمة
برياني الدجاج
برياني العربي بالدجاج
برياني تكة الدجاج
برياني تكة بانير
برياني بالربيان
برياني سمك
برياني بالخضار
بولاو بالبازلاء
متر بولو
ارز البرياني
ارز ساده
أرز بالكمون

الخبز الهندي

فطيره ريشمي
خبز رومالي
شباباتي
خبز الفرن
فطيره الفرن
قطيره توا
نان بالزبدة
نان من الفرن
نان بالثوم
خبز بالزبدة
سلة الخبز

افتابا

قدر من النحاس الملكي من القرن 18 يستعمل لتقديم الشاي المبهج الحار التصميم الايراني مزين باحجار من التركواز



الحلويات والمشروبات

Desserts & Beverages

MITHAAS / DESSERTS

Dudhi Halwa	14.00
Gajar Halwa	14.00
Shahi Tukda	15.00
Ras Malai	15.00
Gulab Jamun	12.00
Pheerney	12.00
Caramel Custard	12.00
Angoori Rabdee	15.00

ميتهاس / حلويات

حلاوة دودهي
حلاوة جزر
قطعة الملكي
راس مالاي
جولاب جامون
فيرني
كرامل كاسترد
انجور ربري

FRUIT SALAD

Fruit Salad	14.00
Fruit Salad with Ice Cream	16.00

سلطة الفاكهة

سلطة الفاكهة
سلطة الفاكهة مع أيسكريم

KULFIS & ICE CREAMS

Malai Kulfi	13.00
Kesar Pista Kulfi	13.00
Falooda with Ice cream	17.00
Falooda with Kulfi	20.00
Pralines 'n' Cream	15.00
Chocolate Chips	15.00
Mango, Vanilla, Chocolate, Strawberry	12.00

كولفي و أيسكريم

كولفي المالاي
قيصر بيسته كولفي
فالوده مع الأيسكريم
فالوده مع كولفي
بر الينس و كريم
شبس شكولاته
مانجو فانيليا، شكولاته، فراوله

COLD BEVERAGES

Lassi (Sweet / Salted)	13.00
Mango Lassi / Strawberry Lassi	15.00
Fresh Seasonal Juices	14.00
Milk Shakes (Chocolate, Strawberry, Mango)	13.00
Mineral Water (S / L)	2.00/4.00
Perrier Water	10.00
Iced Tea	9.00
Fresh Lime Soda (Sweet / Salted)	12.00
Fresh Lime Water (Sweet / Salted)	11.00
Soft Drinks	4.00

HOT BEVERAGES

Masala Tea	6.00
Nescafe	6.00
Black Coffee	6.00

مشروبات باردة

لاسي (حلو / مالح)
لاسي بالمانجو / الفراولة
عصير طازج الموسمي
ميلك شيك (شكولاته، فراوله، مانجا)
مياه معدنية (صغيرة - كبيرة)
ماء بيرير
شاي مثلج
ليمون صودا طازج (حلو/مالح)
ماء الليمون الطازج (حلو/مالح)
مشروبات غازية

مشروب ساخن

شاي ماسالا
نسكافيه
قهوه أسود

Grain Measures

Nested turned wooden rice-measuring bowls with decorative embossed exterior embellishments

معايير الحبوب

اوعية خشبية لمعايرة الارز ومزينة بمحفورات خارجية جميلة



قائمة شيزوان الصينية Chinese Schezwan Menu

SOUPS

Cream of Chicken Soup	14.00
Tomato Soup	14.00
Chicken Corn Soup	16.00
Chicken Clear Soup	14.00
Sweet Egg Corn Soup	15.00
Chicken Noodle Soup	16.00
Chicken Man chow Soup	16.00
Chicken Lung Fung Soup	16.00
Chicken Hot & Sour Soup	16.00
Lemon Coriander Soup (Vag/Chi)	16.00
Vegetable Hot & Sour Soup	15.00
Vegetable Corn Soup	15.00
Sweet Corn Soup	15.00
Vegetable Noodle Soup	16.00
Vegetable Man chow Soup	15.00
Tom Yum Soup (Veg/Chicken)	15.00
Seafood Soup	17.00

STARTERS

Dynamite Prawns	26.00
Butter Garlic Prawns	26.00
Sizzled Chilly Prawns	28.00
Golden Fried Prawns	32.00
Kung Pao Sauce (Chi/Potato)	28.00
Red Chilly Pepper Sauce (Chi/Prawns)	28.00
Black Pepper Sauce (Chi/Prawns)	28.00
Chilly Black Bean Sauce (Chi/Prawns)	28.00

شوربة

شوربة كريمة الدجاج
شوربة الطماطم
شوربة الذرة بالدجاج
شوربة دجاج نقية
شوربة الذرة الحلو والبيض
شوربة الدجاج بالنودلز
شوربة الدجاج مانشو
شوربة الدجاج لونغ فونغ
شوربة الدجاج حار وحامض
شوربة كزبرة والليمون (خضراوات/ فلفل)
شوربة الخضار حار وحامض
شوربة الذرة والخضار
شوربة الذرة الحلو
شوربة النودلز والخضروات
شوربة مانشو الخضار
شوربة توم يوم (نباتي/دجاج)
شوربة ماكولات البحرية

ماكولات فتح الشهية

القريدس الدايناميت جديد
قريدس بالزبدة و الثوم جديد
الروبيان سيزلد
الروبيان الذهبي المقلي
صوص كونغ باو (فلفل / بطاطس)
الفلفل الاحمر البارد (فلفل / روبيان)
صوص الفلفل الاسود (فلفل / روبيان)
صوص الحار (فلفل / روبيان)

Salt & Pepper Chicken	26.00	دجاج بالبهار والملح
Chicken - 65	25.00	دجاج ٦٥
Chicken Spring Roll	27.00	لفائف الدجاج
Crispy Chicken /with Spinach	26.00/28.00	دجاج مقرمشة
Chicken Lollypop	26.00	دجاج لوليبوب
Taison Chicken	26.00	دجاج تايسون
Corn on Toast	24.00	ذره الحمص
Potatoes on Toast	24.00	بطاطس الحمص
Prawns on Toast	27.00	روبيان الحمص
Vegetable Spring Roll	26.00	لفائف الخضار
Vegetable Schezwan Finger	26.00	اصابع الشيزوان بالخضار
Baby Corn and Mushroom Schezwan	24.00	الفطر والذرة الصغيرة الشيزوان
Crispy Vegetable	25.00	خضار مقرمشة

CHICKEN

Chicken Schezwan Style	27.00	دجاج على الطريقة الشيزوانية
Chicken Manchurian	27.00	دجاج مانشوريان
Chicken Chilly Fried	27.00	دجاج مقلي بالفلفل
Chicken Chilly Diced	27.00	مكعب الدجاج بالفلفل
Chicken Hong Kong	27.00	دجاج هونغ كونغ على طريقة هاكا
Chicken Chilly Hakka Style	28.00	دجاج بالفلفل على طريقة هاكا
Chicken Garlic	28.00	دجاج بالثوم
Chicken Sweet & Sour	27.00	دجاج حلو وحامض
Ginger Chicken	27.00	دجاج بالزنجبيل
Chicken Cashew nut	26.00	دجاج بالفستق
Chicken Meat Ball	26.00	دجاج على شكل كروية
Chicken in Black Bean Sauce	27.00	دجاج في صلصة لوبياء اسود
Chicken Cantonese Style	27.00	دجاج على الطريقة الكانتونيز
Chicken in Hunan Sauce	27.00	دجاج في صلصة هونان
Chicken Singapore Style	27.00	دجاج على الطريقة سنغافورة
Burnt Chilly Sauce	28.00	الدجاج المالح البارد (فلفل / روبيان)

الدجاج

RICE & NOODLES

Burnt Chilly Rice (Veg/Chi)	32.00	دجاج الفلفل (خضراوات/ فلفل)
Pot Rice (Veg/Chi)	32.00	رز القدر (خضراوات / فلفل)
Green Garlic Rice (Veg/Chi)	32.00	رز الثوم الاخضر (فلفل / خضراوات)
Chicken Hakka Chow Mein	27.00	دجاج هاكا شومين
Chicken Chow Mein	26.00	دجاج شومين
Vegetable Hakka Chowmein	27.00	هاكا شومين بالخضروات
Vegetable Chowmein	25.00	شومين الخضروات
Prawns Chowmein	31.00	شومين بالروبيان
Mix Chow Mein	28.00	شومين مشكل
Darbar Special Chow Mein	29.00	شومين دربار خاص
Chicken American Chopsuey	29.00	دجاج شوبيسي أمريكي
Chicken Chinese Chopsuey	29.00	دجاج شوبيسي صيني
Veg American Chopsuey	27.00	خضروات شوبيسي امريكي
Vegetable Fried Rice	26.00	أرز مقلي بالخضار
Egg Fried Rice	26.00	أرز مقلي بالبيض
Chicken Fried Rice	27.00	أرز مقلي بالدجاج
Mixed Fried Rice	28.00	أرز مقلي مشكل
Darbar Special Fried Rice	28.00	أرز مقلي دربار خاص
Prawns Fried Rice	29.00	أرز مقلي بالروبيان
Schezwan Noodles (Veg / Chicken)	28.00	معكرونه شيزوان (نباتي/دجاج)
Schezwan Fried Rice (Veg /Chicken)	28.00	أرز مقلي شيزوان (نباتي/دجاج)
Triple Schezwan (Veg / Non Veg)	32.00	شيزوان الثلاثي (نباتي/دجاج)

الأرز والمعكرونه

Hamaam Dastaar

The traditonal pestle and mortar is used to pound a variety of Indian spices. It is made of solid brass and still popular in many households around India.

همام دستار

المدقة التقليدية والهاون المستعملة في سحق البهارات الهندية وهي مصنوعة من النحاس الاصفر ومازالت موجودة في العدد من المنازل الهندية.



FISH

Fish Finger	33.00	اصابع السمك
Fish Manchurian	33.00	سمك مانشوريان
Fish Chilly	33.00	سمك ماندرين
Fish Mandarin	33.00	سمك الحلو والحامض
Fish Sweet & Sour	33.00	رز القدر (خضراوات / فلفل)
Fish Schezwan Style	33.00	رز الثوم الاخضر (فلفل /خضراوات)

PRAWNS

Prawns Manchurian	32.00	الروبيان مانشوريان
Prawns Chilly Fried	32.00	الروبيان المقلي بالفلفل
Garlic Prawns	33.00	الروبيان بالثوم
Prawns Schezwan Style	33.00	الروبيان على الطريقة الشيزوانية
Prawns Sweet & Sour	32.00	الروبيان حلو وحامض

VEGETABLES

Paneer in Schezwan Style	26.00	بانير على الطريقة الشيزوانية
Paneer Manchurian	26.00	بانير مانشوريان
Paneer Chilly	26.00	بانير بالفلفل
Paneer in Hot Garlic Sauce	26.00	بانير في صلصة الثوم الحاره
Gobi Manchurian	26.00	قرنبيط مانشوريان
Vegetable Schezwan Style	26.00	خضار على الطريقة الشيزوانية
Vegetable Cashew nut	26.00	خضار بالمصنق
Vegetable Manchurian	26.00	خضار مانشوريان
Vegetable Sweet & Sour	26.00	خضار حلو وحامض
Diced Veg. In Choice of Sauce	27.00	مكعبات الخضار في صلصة المرغوية
Baby Corn Mushroom Paneer (in Ginger Garlic Sauce)	29.00	بانير وفطر الذرة الحلو (في صلصة الرخييل والثوم)

*Prices are subject to change

خدمات التوصيل إلى المنازل
خدمات التموين الخارجية
خدمات الحفلات / طلبات المؤسسات / توصيل علب
المأكولات

Free Home delivery Services
Outdoor Catering Services / Theme Parties
Lunch Packs / Corporate Orders

Branches / Outlets

Karama	04 334 7171
JLT	04 427 7708
Naif Road, Deira	04 235 6161
Satwa	04 329 1212
Sharjah	06 563 6088
Centralized Production Unit, Al Ghusais	04 258 2727
Party Services & Outdoor Catering	04 334 7171



Delhi Darbar
Group of Restaurants

www.delhi-darbar.com