



Menu

Delhi Kabab

6185 Boulevard Taschereau, Brossard, QC J4Z 1A6, Canada | (450) 678-6535

Most Ordered



Poulet au beurre maison / Homemade Butter Chicken

CA\$19.95

Poitrine de poulet avec épices cuite avec du beurre. / Spicy chicken breast cooked with butter.



Riz / Rice

CA\$6.95

Rice with choices of peas, mixed vegetables, or mushrooms.



Poulet tandoori / Tandoori Chicken

CA\$23.95

Viande marinée avec yaourt, ail, gingembre et épices, cuite sur charbon de bois dans le four tandoori, servie avec petit riz aux légumes et salade. / Marinated meat with yogurt, garlic, ginger, and spices, cooked on wood charcoal in tandoori oven, served with vegetable rice and salad.

Samosa aux légumes / Vegetable Samosa

CA\$7.95

2 beignets aux légumes. / 2 vegetable doughnuts.

Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$5.95

Leavened Indian bread, infused with fresh garlic, baked in a traditional tandoor oven.

Bhaji à l'oignon / Onion Bhaji

CA\$7.95

Friture à l'oignon, 6 morceaux. / Fried onions, 6 pieces.

Combo AA pour 2 personnes / Combo AA for 2 people

CA\$57.95

samosa (2), bhaji à l'oignon(2), salade, poulet au beurre, bhoona à l'agneau, cari aux légumes, riz pilau, naan (1) et dessert. / samosa(2), onion bhaji(2), salad, butter chicken, lamb bhoona, vegetable curry, pilau rice, naan (1), and dessert.

Menu Delhi Kabab

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$19.95

Poulet en cubes cuit dans le tandoor avec la crème fraîche et garni d'amandes. / Chicken cubes cooked in the tandoor with cream and topped with almonds.

Samosa à la viande / Meat Samosa

CA\$7.95

2 beignets à la viande. / 2 meat doughnuts.

Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$21.95

Plat à base de riz fait avec épices, garnis de fruits séchés et oignons frits, servi avec un peu de sauce de cari aux légumes. / Rice dish with spices, garnished with dried fruits and fried onions, served with vegetable curry sauce.

Entrées / Starters

Bhaji à l'oignon / Onion Bhaji

CA\$7.95

Friture à l'oignon, 6 morceaux. / Fried onions, 6 pieces.

Samosa aux légumes / Vegetable Samosa

CA\$7.95

2 beignets aux légumes. / 2 vegetable doughnuts.

Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$11.95

Morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt et épices. / Marinated chicken pieces in a mixture of yogurt and spices.

Samosa à la viande / Meat Samosa

CA\$7.95

2 beignets à la viande. / 2 meat doughnuts.

Salade à l'oignon / Onion Salad

CA\$7.95

Mélange d'oignons, coriandre et jus de citron vert. / Mix of onions, coriander, and lime juice.

Menu Delhi Kabab

Soupe au dahl / Dahl Soup

CA\$5.95

Soupe aux lentilles fraîches. / Fresh lentil soup.

Salade / Salad

CA\$8.95

Mélange de salade verte, concombre et tomates. / Mix of green salad, cucumber, and tomatoes.

Salade aux concombre / Cucumber Salad

CA\$7.95

Mélange de concombre, tomates, oignons et coriandre. / Mix of cucumber, tomatoes, onions, and coriander.

Plateau d'entrées mixtes / Mixed Appetizers Tray

CA\$13.95

1 morceau samosa, 2 morceaux pakoras aux légumes et 2 morceaux tikka au poulet. / 1 samosa piece, 2 vegetable pakoras pieces, and 2 chicken tikka pieces.

Pakoras aux légumes / Vegetable Pakoras

CA\$7.95

6 morceaux. / 6 pieces.

Soupe mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$6.95

Soupe de poulet bouilli avec légumes, riz, lentilles et épices. / Boiled chicken soup with vegetables, rice, lentils, and spices.

Pains naan / Naan Breads

Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$5.95

Leavened Indian bread, infused with fresh garlic, baked in a traditional tandoor oven.



Naan tandoori

CA\$2.95

Soft and fluffy tandoori naan with a slightly charred exterior, brushed with a hint of butter.

Menu Delhi Kabab

Naan au kulcha / Kulcha Naan

CA\$5.95

Leavened bread traditionally filled with a blend of spices, offering a savory taste. Baked in a tandoor for a distinct flavor.

Rôti Tandoori

CA\$2.95

Whole wheat flatbread traditionally cooked in a tandoor oven, typically without leavening.

Naan au fromage / Cheese Naan

CA\$6.95

Leavened flatbread filled with cheese, baked in a tandoor oven.

À la carte

Korma (Doux et Crémeux/Sweet & Creamy)

CA\$18.95

Cari doux et crémeux préparé avec oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins. / Sweet and creamy curry prepared with glazed onions, almonds, coconut, and grapes.

Dhansak (Aigre Doux et Piquant/Sweet, Sour & Hot)

CA\$19.95

Cari peu piquant et aigre-doux, préparé avec lentilles, herbes et épices. / Sweet and sour lightly spiced curry, prepared with lentils, herbs, and spices.



Bhoona

CA\$18.95

Cari peu piquant préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices. / Lightly spiced curry prepared with onions, tomatoes, green peppers, and spices.



Cari

CA\$18.95

Sauce au cari avec tomates, gingembre, ail et épices. / Curry sauce with tomatoes, ginger, garlic, and spices.

Saag

CA\$19.95

Cari peu piquant préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épinards frais, parfumé avec de la coriandre. / Lightly spiced curry prepared with onions, tomatoes, green peppers, and fresh spinach, flavored with coriander.

Menu Delhi Kabab

Dopiyaza

CA\$19.95

Cari peu piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec oignons frits. / Lightly spiced curry prepared with tomatoes, green peppers, and spices, garnished with fried onions.

Rogan

CA\$19.95

Cari peu piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec tomates frites. / Lightly spiced curry prepared with tomatoes, green peppers, and spices, garnished with fried tomatoes.



Madras (Moyen Piquant/Medium Spicy)

CA\$19.95

Cari assez piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts. / Quiet spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger, and hot peppers.

Vindaloo (Trés Piquant/Very Very Spicy)

CA\$19.95

Cari assez piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts. / Quite spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger, and hot peppers.

Choix du chef / Chef's Choice



Poulet au beurre maison / Homemade Butter Chicken

CA\$19.95

Poitrine de poulet avec épices cuite avec du beurre. / Spicy chicken breast cooked with butter.

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$19.95

Poulet en cubes cuit dans le tandoor avec la crème fraîche et garni d'amandes. / Chicken cubes cooked in the tandoor with cream and topped with almonds.

Poulet karai / Chicken Karai

CA\$19.95

Morceaux de poulet sautés avec oignons, ail, tomates et épices, garnis de poivrons verts et oignons. / Sautéed chicken pieces with onions, garlic, tomatoes, and spices, garnished with green peppers and onions.

Poulet kashmiri / Chicken Kashmiri

CA\$19.95

Cari préparé avec litchis, amandes, noix de coco, ananas et raisins. / Curry prepared with lychees, almonds, coconut, pineapple, and grapes.

Menu Delhi Kabab

Poulet au chili et ail / Garlic Chili Chicken

CA\$19.95

Poitrines de poulet sautées, assaisonnées avec de l'ail et piment. / Sautéed chicken breasts with garlic and pepper.

Bouf methi / Methi Beef

CA\$19.95

Cari au bouf avec fenugrec. / Beef curry with fenugreek.

Bouf kashmir / Beef Kashmiri

CA\$19.95

Tender beef cooked in a creamy sauce with nuts, fruits, and traditional Kashmiri spices, typically garnished with dried fruits.

Bouf achar / Beef Achar

CA\$19.95

Beef achar typically includes tender pieces of beef cooked with a blend of pickling spices, creating a tangy and slightly spicy flavor profile.

Bouf chana / Beef Chana

CA\$19.95

Pois chiches indiens avec épices. / Indian chickpeas with spices.

Bouf karai / Beef karai

CA\$19.95

Beef cubes stir-fried with onions, tomatoes, and a mix of Indian spices, typically includes green peppers, garnished with fresh coriander.

Agneau karai / Lamb Karai

CA\$21.95

Morceaux d'agneau sautés avec oignons, ail, tomates et épices, garnis avec poivrons verts et oignons. / Lamb pieces with tomatoes, green peppers and onions.

Agneau kashmiri / Lamb Kashmiri

CA\$21.95

Tender lamb cooked in a creamy sauce, typically includes dried fruits and nuts, garnished with coriander.

Agneau pasanda / Lamb Pasanda

CA\$21.95

Agneau cuit avec gingembre, fromage, ail, noix de coco, crème et fines herbes. / Lamb cooked with ginger, cheese, garlic, coconut, cream, and herbs.

Menu Delhi Kabab



Crevettes sorisha / Shrimp Sorisha

CA\$22.95

Tender shrimp cooked in a rich, spiced tomato-based sauce with onions, bell peppers, and fresh cilantro.

Crevettes kashmiri / Shrimp Kashmiri

CA\$22.95

Cari préparé avec litchis, noix de coco, ananas et raisins. / Curry prepared with lychees, coconut milk, pineapple and raisins.

Poisson mirchi masala / Fish Mirchi Masala

CA\$20.95

Fish cooked with a spicy blend of mirchi (chili) masala, typically including tomatoes, onions, and a variety of Indian spices.

Poisson au cari / Curry Fish

CA\$20.95

Dans sauce des tomates, gingembre, ail et épices. / Fish in a sauce with tomatoes, ginger and spices.

Agneau samber / Lamb Samber

CA\$21.95

Un mélange d'épices, de cari et d'huile épicée. / A blend of spices, curry and spicy oil.

Crevettes tandoori masala / Shrimp Tandoori Masala

CA\$22.95

Cuites dans le tandoor avec crème, des raisins, noix de coco. / Cooked in the tandoor with cream, raisins, coconut cream.

Plats combinés / Combo Platters

Combo pour 4 personnes / Combo for 4 People

CA\$114.95

Samosa(4,) bhaji à l'oignon(4), salade, poulet tandoori, poulet au beurre, bhoona au boeuf, chana agneau, bhoona aux légumes, riz pilau, naan(2) et dessert. / somosa(4) onion bhaji(4), salad, chicken tandoori, butter chicken, Beef Bhoona, Lamb Chana, vegetable bhoona, pilau rice, naan(2), and dessert.

Combo CC pour 2 personnes / Combo CC for 2 people

CA\$58.95

soupe, poulet tikka masala, bhoona aux crevettes, bhaji aux légumes(2), riz pilau, naan(1) et dessert. / soup, chicken tikka masala, shrimp bhoona, vegetable bhaji(2), pilau rice, naan(1), and dessert.

Menu Delhi Kabab

Combo DD pour 2 personnes / Combo DD for 2 People

CA\$48.95

pakoras(2), samosa(2), salade, bhoona aux légumes, saag paneer, tarkha dahl, riz aux pois, naan(1) et dessert. / Pakoras(2), samosa(2), salad, vegetable bhoona, saag paneer, tarkha dahl, rice with vegetable, naan(1), and dessert.

Combo AA pour 2 personnes / Combo AA for 2 people

CA\$57.95

samosa (2), bhaji à l'oignon(2), salade, poulet au beurre, bhoona à l'agneau, cari aux légumes, riz pilau, naan (1) et dessert. / samosa(2), onion bhaji(2), salad, butter chicken, lamb bhoona, vegetable curry, pilau rice, naan (1), and dessert.



Combo BB pour 2 personnes / Combo BB for 2 people

CA\$57.95

pakoras(2), seekh kabab(2), salade, poulet tandoori, bhoona au bouf, chana masala, riz pilau, naan(1) et dessert. / Pakoras(2), seekh kabab(2), salad, chicken tandoori, beef bhoona, chana masala, pilau rice, naan(1), and dessert.

Spécialités tandoori / Tandoori Specialties



Poulet tandoori / Tandoori Chicken

CA\$23.95

Viande marinée avec yaourt, ail, gingembre et épices, cuite sur charbon de bois dans le four tandoori, servie avec petit riz aux légumes et salade. / Marinated meat with yogurt, garlic, ginger, and spices, cooked on wood charcoal in tandoori oven, served with vegetable rice and salad.



Poulet tandoori / Chicken Tikka

CA\$24.95

Viande marinée avec yaourt, ail, gingembre et épices, cuite sur charbon de bois dans le four tandoori, servie avec petit riz aux légumes et salade. / Marinated meat with yogurt, garlic, ginger, and spices, cooked on wood charcoal in tandoori oven, served with vegetable rice and salad.

Seekh kabab poulet / Chicken Seekh Kabab (3 Pcs)

CA\$14.95

Poulet haché, lentilles, oignons hachés, coriandre et piments verts. Viande marinée avec yaourt, ail, gingembre et épices, cuite sur charbon de bois dans le four tandoori, servie avec petit riz aux légumes et salade. / Ground chicken, lentils, chopped onions, coriander, and green peppers. Marinated meat with yogurt, garlic, ginger, and spices, cooked on wood charcoal in tandoori oven, served with vegetable rice and salad.

Seekh kabab bouf / Beef Seekh Kabab (3 Pcs)

CA\$14.95

Bouf haché, lentilles, oignons hachés, coriandre et piments verts. Viande marinée avec yaourt, ail, gingembre et épices, cuite sur charbon de bois dans le four tandoori, servie avec petit riz aux légumes et salade. / Ground beef, lentils, chopped onions, coriander, and green peppers. Marinated meat with yogurt, garlic, ginger, and spices, cooked on wood charcoal in tandoori oven, served with vegetable rice and salad.



Mélange kabab / Kabab Mix (4 Pcs)

CA\$17.95

Assiette de seekh kabab au bouf et poulet. Viande marinée avec yaourt, ail, gingembre et épices, cuite sur charbon de bois dans le four tandoori, servie avec petit riz aux légumes et salade. / Beef chicken seekh kabab platter. Marinated meat with yogurt, garlic, ginger, and spices, cooked on wood charcoal in tandoori oven, served with vegetable rice and salad.

Menu Delhi Kabab

Crevettes tandoori / Tandoori Shrimp

CA\$26.95

Viande marinée avec yaourt, ail, gingembre et épices, cuite sur charbon de bois dans le four tandoori, servie avec petit riz aux légumes et salade. / Marinated meat with yogurt, garlic, ginger, and spices, cooked on wood charcoal in tandoori oven, served with vegetable rice and salad.

Saumon tandoori / Tandoori Salmon

CA\$26.95

Viande marinée avec yaourt, ail, gingembre et épices, cuite sur charbon de bois dans le four tandoori, servie avec petit riz aux légumes et salade. / Marinated meat with yogurt, garlic, ginger, and spices, cooked on wood charcoal in tandoori oven, served with vegetable rice and salad.

Biryanis

Biryani à l'agneau / Lamb Biryani

CA\$24.95

Plat à base de riz fait avec épices, garnis de fruits séchés et oignons frits, servi avec un peu de sauce de cari aux légumes. / Rice dish with spices, garnished with dried fruits and fried onions, served with vegetable curry sauce.

Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$21.95

Plat à base de riz fait avec épices, garnis de fruits séchés et oignons frits, servi avec un peu de sauce de cari aux légumes. / Rice dish with spices, garnished with dried fruits and fried onions, served with vegetable curry sauce.

Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

CA\$25.95

Plat à base de riz fait avec épices, garnis de fruits séchés et oignons frits, servi avec un peu de sauce de cari aux légumes. / Rice dish with spices, garnished with dried fruits and fried onions, served with vegetable curry sauce.

Biryani au boeuf / Beef Biryani

CA\$22.95

Plat à base de riz fait avec épices, garnis de fruits séchés et oignons frits, servi avec un peu de sauce de cari aux légumes. / Rice dish with spices, garnished with dried fruits and fried onions, served with vegetable curry sauce.



Biryani aux légumes / Vegetable Biryani

CA\$16.95

Plat à base de riz fait avec épices, garnis de fruits séchés et oignons frits, servi avec un peu de sauce de cari aux légumes. / Rice dish with spices, garnished with dried fruits and fried onions, served with vegetable curry sauce.

Spécialités indiennes / Indian Specialties

Shahi paneer (Sweet & Creamy)

CA\$16.95

Fromage dans une sauce épaisse composée de crème, tomates et épices. / Cheese in a thick sauce made with cream, tomatoes, and spices.

Menu Delhi Kabab

Saag paneer

CA\$15.95

Épinards au fromage. / Cheesy spinach.



Dansak aux légumes / Vegetable Dansak

CA\$15.95

Mélange de lentilles, légumes et épices aigre douces dans une sauce écrémée. / Mix of lentils, vegetables, and sweet sour spices in a creamy sauce.

Matar paneer

CA\$15.95

Petits pois et fromage cuits ensemble dans une délicieuse sauce. / Peas and cheese cooked in a delicious sauce.

Malai kofta (Sweet & Creamy)

CA\$15.95

Plat indien composé de boulettes de légume et épices dans une sauce crémeuse. / Indian dish of cheese balls and spices in a creamy sauce.

Aloo gobi

CA\$14.95

Cari indien sec aux patates et chou-fleur. / Dry Indian curry with potatoes and cauliflower.

Saag bhaji

CA\$13.95

Cari indien sec aromatisé avec épinards, épices, ail et piments. / Dry Indian curry flavored with spinach, spices, garlic, and peppers.

Bhaji aux champignons / Mushrooms Bhaji

CA\$13.95

Cari indien sec aromatisé avec champignons, épices, ail et piments. / Dry indian curry flavored with mushrooms, spices, garlic, and peppers.

Dahl tarka

CA\$12.95

un copieux ragoût de lentilles trempées avec des épices indiennes. / A hearty stew of soaked lentils with indian spices.

Korma aux légumes / Vegetable Korma (Sweet & Creamy)

CA\$15.95

Mélange de légumes cuits dans une sauce écrémée à base de noix de coco, amandes et raisins. / Mix of vegetables cooked in a creamy sauce made with coconut, almonds, and grapes.

Menu Delhi Kabab

Saag aloo

CA\$14.95

Patates avec épinards. / Potatoes with spinach.

Saag chana

CA\$14.95

Épinards aux pois chiches. / Spinach with chickpeas.

Mumbai aloo

CA\$13.95

Délice indien fait à partir de pommes de terre. / Indian delicacy made with potatoes.

Gobi bhaji

CA\$14.95

Cari indien sec aromatisé avec chou-fleur, épices, ail et piments. / Dry indian curry flavored with cauliflower, spices, garlic, and peppers.

Bhindi bhaji

CA\$13.95

Cari indien sec aromatisé avec okra, épices, ail et piments. / Dry indian curry flavored with okra, spices, garlic, and peppers.

Chana masala

CA\$13.95

Plat sec et épicé, composé principalement de pois chiches. / Dry and spicy dish, composed mainly of chickpeas.

Baigan bhaji

CA\$14.95

Cari indien sec aromatisé avec aubergine, épices, ail et piments. / Dry indian curry flavored with eggplant, spices, garlic, and peppers.



Cari aux légumes / Vegetable Curry

CA\$11.95

Dans une sauce tomates, gingembre, ail et épices. / In a tomato sauce, ginger, garlic, and spices.

Sandwiches / Sandwichs

Sandwich au poulet tikka / Chicken Tikka Sandwich

CA\$11.95

Chicken tikka with onions, tomatoes, lettuce, and a blend of Indian spices, served in a sandwich.

Condiments

Marinade au mangue / Mango Pickle

CA\$2.95

Spicy / épicé

Sauce épicé / Spicy Sauce (3 Oz)

CA\$3.25

(3oz)

Sauce épicé / Spicy Sauce (1.5 Oz)

CA\$1.95

(2oz)

Chutney au Mangue / Mango Chutney

CA\$2.95

Sucré / Sweet

Raita aux concombres / Cucumber Raita

CA\$6.95

Whipped yogurt combined with grated cucumber and a blend of mild Indian spices.

Riz / Rice



Riz / Rice

CA\$6.95

Rice with choices of peas, mixed vegetables, or mushrooms.

Riz frit spécial / Special Fried Rice

CA\$8.95

Basmati rice stir-fried with eggs, green peas, and onions, typically includes a blend of herbs and spices.

Menu Delhi Kabab

Riz kashmiri / Kashmiri Rice

CA\$8.95

Basmati rice cooked with a medley of dried fruits, nuts, and saffron, offering a sweet and aromatic flavor profile.

Brevages / Beverages



Diet Cola

CA\$1.95

A refreshing, low-calorie cola beverage with a crisp and clean taste.

Jus de pomme / Apple Juice

CA\$2.95

Pressed from fresh apples, this juice offers a naturally sweet and refreshing taste.

Jus d'orange / Orange Juice

CA\$2.95

Freshly squeezed from ripe oranges, offering a vibrant and natural citrus refreshment.

Eau gazeuse / Sparkling Water

CA\$2.95

Sparkling water, available in large or small sizes.

Bouteille d'eau / Water Bottle

CA\$1.95

Water bottle available in large or small sizes.

Lassi (Mangue / Mango)

CA\$5.95

Boisson au yaourt et mangue. / Yogurt drink with mango.

Cola

CA\$1.95

Desserts

Payesh

pudding au riz. / Rice pudding.

CA\$4.95

Ras malai

Boulettes à base de fromage blanc imbibe de lait sucre. / White cheese balls in sweet milk.

CA\$5.95

Gulab jamun

Boulettes faites avec poudre de lait dans un sirop. / Milk powder dumplings in a syrup.

CA\$4.95
