



## Bwyd o'r Tandoor ac o'r

### Cig i Gychwyn

#### **Tikka Tsili Garleg / Garlic Chilli Tikka £6.50**

Darnau o frest cyw iâr mewn sbeisys ysgafn, wedi'u marinadu mewn digonedd o bast tsili gwyrdd a garleg (Fel prif gwrs - £12.50)

#### **Kozhi Ada £4.75**

Crwst euraidd â siâp hanner lleuad, wedi'i lenwi â briwrig cyw iâr a sbigoglys mân

#### **Tikka o'r Gridyll / Grilled Tikka £5.50**

Darnau suddlon o gyw iâr, cig oen neu gig eidion ar sgiwer, wedi'u trwytho yn Sbeis Cyfrinachol y Cogydd (Fel prif gwrs - £12.50)

#### **Cebab Sheek / Sheek kebab £5.50**

Cig oen mâl â chrwst o nionod coch a phupur melys, wedi'i ridyllu mewn tandoor (Fel prif gwrs - £11.50)

#### **Golwythion Cig Oen wedi'u Fflamio / Flamed Lamb Chops £6.50**

Golwythion tyner, suddlon o gig oen wedi'u marinadu mewn sbeisys a pherlysiau a'u fflamio'n berffaith (Fel prif gwrs - £12.50)

### Prif Gwrs / Main Course

#### **Shaslick y Duchess / Duchess Shaslick £14.50**

Darnau suddlon o gyw iâr a chig oen ar sgiwer, wedi'u marinadu mewn cyfuniad o sbeisys, gyda phupurau cymysg a phlanhigyn wy

#### **Llund Plât o'r Gridyll Nawab / Nawabs Grand Grill Platter £15.50**

Gwledd o tikka corgimychiaid mawr, cyw iâr a chig oen, cebab sheek a golwythion cig oen

### Tameidiau Llysieuol i Gychwyn / Vegetarian Starters

#### **Channa Chaat £5.50**

Bwyd stryd o blith y ffefrynnau - ffacbys mewn sbeis ysgafn wedi'u coginio mewn braster gyda chaat masala, nionod a tsili coch

#### **Pakora Nionod / Onion Pakora £4.50**

Byrbryd stryd nodweddiadol wedi'i wneud o nionod a brawd gram, dail cyri a sbeisys

**Paneer Zafrani Tandwri / Paneer Zafrani £5.00** Caws colfran Indiaidd mewn marinad ysgafn o saffron ac iogwrt, wedi'i ridyllu'n berffaith mewn tandoor

#### **Daagna Khumb £5.00**

Madarch wedi'u marinadu yn ein cyfuniad personol o sbeisys a'u pobi mewn tandoor, wedi'u gorchuddio â saws tsili melys

### Bwyd Môr i Gychwyn / Seafood Starters

#### **Machli Bhajia £6.50**

Talpiau o bysgodyn cleddyf wedi'u ffrïo'n ddwfn mewn cytw sbeislyd a'u gweini gyda siynti tsilis gwyrdd

#### **Calamari'r Duchess / Duchess Calamari £6.50**

Cylchoedd tyner o fôr lawes mewn briwsion garw a chreisionllyd a sbeisys ysgafn, wedi'u ffrïo'n gyflym a'u gorchuddio'n ysgafn â saws y Duchess a'u gweini gyda siynti tamarind cartref

#### **Corgimychiaid o'r Tandoor / Tandoori Prawn £8.00**

Corgimychiaid teigr wedi'u marinadu mewn sbeisys arbennig a'u gridyllu mewn tandoor

#### **Cregyn Bylchog mewn Lemon a Garleg / Scallop Lemon & Garlic £7.00**

Cregyn Bylchog wedi'u casglu â llaw a'u mudferwi mewn saws cnau coco â gwawr o groen lemon

#### **c Creisionllyd / Crunchy Crab £8.00**

Cranc â chragen feddal wedi'i farinadu mewn sbeis Indiaidd, ei ffrïo nes ei fod yn greisionllyd a'i weini gyda salad afocado

#### **Octopw Bach / Baby Octopus £6.50**

Pryd amheuthun o octopws bach wedi'i farinadu mewn sbeisys amrywiol a'i bobi ar ffrimpan tafa

Samosas Nodweddiadol y Duchess / Duchess Signature Samosas

#### **Samosas Nodweddiadol y Duchess / Duchess Signature Somosas £7.50**

Crwst cartref wedi'i lenwi â ch dewis o friwrig oen, briwrig cyw iâr, sag panir neu gaws a nionod, mewn sbeisys ysgafn, gyda digon o goriander. Rhowch dro arnynt! "Byddwch yn siŵr o sôn wrth eraill amdanynt"

### Triawdau'r Duchess / Duchess Trios

#### **Triawd Cig / Meat Trio £7.00**

Cyfuniad o murch tikka, samosa cyw iâr a cebab sheek

#### **Triawd Llysieuol / Veggie Trio £6.00**

Cyfuniad llysieuol o wely calan, pakora nionod a pan-  
eer o'r tandoor

#### **Triawd Bwyd Môr / Seafood Trio £8.00**

Cyfuniad o gorgimwch o'r tandoor, cregyn bylchog a chranc creisionllyd

Croeso i'r Duchess of Delhi. Crëwyd ein bwydlen i ddiwallu amrywiaeth eang o chwaethoedd ac anghenion dietegol! Rydym yn falch o allu cynnig sawl pryd heb glwten a phrydau fegan, ac eitemau addas i fynd gyda nhw.

Ychwanegwyd ein dewis helaeth o brydau llysieuol yn ddiweddar, gan i ni weld ein cwsmeriaid yn gofyn am fwy o opsiynau. Mae bwyd môr hefyd yn agos at galon ein cogydd, felly rhwch dro ar yr arlwy sydd gennym! Caiff pob pryd ei goginio'n unigol wedi i chi ei archebu gyda'n staff, felly cofiwch roi'r amser a'r cyfle i'n cogyddion berffeithio'ch pryd, a hynny i safon uchel. Mae ein bwydlen yn cynnig seigiau rhanbarthol De Asia ac India, ac mae blas pob pryd yn driw i'w darddiad.

Ers agor ei ddrysau, mae'r Duchess of Delhi wedi mynd o nerth i nerth wrth i gwsmeriaid ddychwelyd a'n hargymell i'w ffrindiau, aelodau o'r teulu a chyd-weithwyr, am ein bod yn darparu bwyd a gwasanaeth o ansawdd uchel. Hoffem ddiolch i'n holl gwsmeriaid, yn rhai hen a newydd, am eu cefnogaeth, gan obeithio y parhewch i ymweld â ni ac i archwilio'n bwydlen!

## Prydau Arbenigol o Dde Asia / South Asian

### Cyri Pysgod Singapore / Singapore Fish Curry

**£11.50** Pysgodyn cleddyf wedi'i goginio gyda phlanhigyn wy, oca, tamarind a sbeisys, gyda thamaid o laeth cnau i'w berffeithio

### Chow Mein Hong Kong / Hong Kong Style - Chow Mein

**£14.50** Pryd Asiaidd clasurol, hynod o flasus. Fersiwn creisionllyd o chow mein wedi'i goginio gyda nwdls wy, pupurau cymysg, egin ffa, nionod hau, seleri, saws soy a chynhwysion eraill. Cewch ddewis cyw iâr, berdys neu lysiau

### Bengal - Jhall Eidion / Bengal - Beef Jhall

**£14.50** Ffiled cig eidion wedi'i rhostio mewn sbeisys gwyrdd ffres, poeth, gyda thopin o tsili gwyrdd, nionod, pupurau cymysg a thomato poeth a sbeislyd o'r ffrimpan. Gweinir gyda reis saffron

### Bengal - Naga Jhaal Jhol / Bengal - Naga Jhaal Jhol

**£11.50** Y saig boethaf ar y fwydlen! Rydym yn coginio naga Bengal, sef un o'r tsilis poethaf yn y byd, gyda sialôts a phast garlleg ac amrywiol sbeisys. Cewch ddewis cyw iâr, cig oen, corgimychiaid neu bysgod

### Myanmar - Cyri Chet Tha / Myanmar - Chet Tha

**Curry £11.50** Cyri cyw iâr traddodiadol o Burma, wedi'i goginio mewn past tsili, garlleg a nionod gyda llaeth cnau coco a sbeisys eraill. Cewch ddewis cyw iâr, cig oen, corgimychiaid neu bysgod

### Indonesia - Massaman

**£12.50** Rydym yn coginio'r saig draddodiadol hon o gig coch a thatws, sy'n llawn blas, mewn past a baratowyd yn arbennig gydag amrywiol sbeisys fel tsili coch, lemonwellt, sialôts a nytmeg, i enwi ond ychydig

**Sri Lanka - Pol Sambola £11.50** Paratown ein Pol Sambola gyda chyw iâr, nionod a phast tsili coch gyda thamaid o lemon. Fel arfer caiff ei fwyta gyda reis neu roti ac mae iddo flas poeth a thanllyd

### Sri Lanka - Cyri Cranc Colombo / Sri Lanka

**-Colombo Crab Curry £14.50** Dyma bryd hynod o flasus o Sri Lanka sy'n defnyddio cig cranc wedi'i gymysgu gyda nionod, sinsir, garlleg a sbeisys a llaeth cnau coco. Caiff ei fwyta fel arfer gyda reis plaen neu fara naan

### Sri Lanka - Môr Lawes wedi'i Stwffio o Jaffna / Sri Lanka

**-Jaffna Stuffed Squid £15.50** Dyma un o seigiau traddodiadol Jaffna. Caiff y môr lawes ei stwffio gyda chorgimychiaid, tatws, sbeisys a chynhwysion eraill. Daw'r pryd gyda chylchoedd nionod wedi'u ffrïo a reis bwyd môr

### Gwlad Thai - Cyri Gwyrdd neu Goch / Thailand -

**Green or Red Curry £11.50** Saws cyri Thai cartref, gwyrdd neu goch, gyda llysiau iachus. Paratown y cyri hwn yn yr un ffordd ag y maent yn ei baratoi yng Ngwlad Thai. Mae'n gyri Thai per-sawrus ac yn bryd hyfryd i'w weini

### Nepal - Bhutua Cyw Iâr (Cyw Iâr wedi'i Ffrïo o Nepal)

**/ Nepal - Chicken Bhutua (Stir Fried Nepali Chicken) £15.50** Pryd traddodiadol poblogaidd o Nepal, sy'n cael ei fwyta yn y rhan fwyaf o gartrefi. Stribedi o gyw iâr ffres gyda nionod a phupurau cymysg, wedi'u paratoi gydag olew mwstard, tsili gwyrdd a ffenigrig, gyda sinamon i ychwanegu blas. Gweinir gyda reis wedi'i stemio a bara tsapati

### Nepal - Cig Oen Gorkha / Nepal - Gorkha Lamb

**£12.50** Mae cig oen cyfoethog a thyner yn un o'r cigoedd mwyaf cyffredin yn seigiau Nepal. I wneud y cyri, rhaid coginio'r cig oen yn araf ac ychwanegu talpiau o datws, a nionod wedi'u torri'n fras a phast tsili gwyrdd i roi mwy o flas a gwres tanllyd

# Prif Brydau Indiaidd / Indian Main

## Cyw Iâr Mewn Menyn o Punjabi / Punjabi Butter

**Chicken £11.50** Daw'r pryd hwn o Punjabi yn wreiddiol, ac ma'e'n bryd poblogaidd ac adnabyddus iawn ledled India. Ychwanegir garlleg a sinsir, tamaid o tsili coch a sbeisys eraill i roi blas. Caiff ei goginio gyda menyng a ffenigrig mewn saws tomato a'i orffen gyda choriander a hufen ffres.

**Teekha Cig Oen / Lamb Teekha £12.50** Pryd o dde India, sy'n gofyn am goginio'r cig oen yn araf mewn braster nes ei fod yn flasus o dyner, gyda sbeisys persawrus, pupur du, dail cyri a llaeth cnau coco i orffen

## 'Ruby Murray' Cyw Iâr / Chicken Ruby Murray £14.50

Enw'r cocnis ar gyri a ddefnyddiwyd yn helaeth yn nwyrain Llundain, ar ôl canwr poblogaidd o'r 1940au a'r 50au. Caiff y cyw iâr ei goginio'n gymedrol o boeth, ac ychwanegir blas gyda saws tomato ac amrywiol sbeisys. Gweinir gyda reis wedi'i stemio a tsapatis

**Banjari Gosht £15.50** Archwiliwch flas cynhenid pryd cig oen nomadig o anialwch Rajasthan. Mae ynddo ddarnau suddlon o gig oen wedi'u trwytho mewn sbeisys a'u paratoi mewn saws o geuled, cwmin, coriander a tsilis coch wedi'u rhostio a'u malu, gyda chyfoeth o arlleg a digon o wres a sbeisys. Gweinir gyda reis wedi'i stemio a tsapatis. Seren eich bwrdd swper!

**Pysgodyn y Dydd / Catch of the Day £15.50** Gan ddibynnu ar y math o bysgodyn, gallai ddod o'r gridyll neu'r ffwrn, neu gallai fod mewn cyri, ond gellir ei goginio yn ôl eich dymuniad hefyd. Gweinir gyda saws a reis addas (Gofynnwch i'n staff pa fath/au o bysgod sydd ar gael)

**Biriyani Cyw Iâr Hyderabad / Hyderabad Chicken Biryani £14.50** Saig enwog o India, sy'n haenau destlus o sbeisys, reis a chyw iâr. Cyfuniad persawrus, anodd ei wrthod. Pryd hyfryd, yn llawn blas, y mae pobl leol a thwristiaid yn ei fwynhau yn Hyderabad

**Cyri Cyw Iâr Hyderabad / Hyderabad Chicken Curry £11.50** Saig cyw iâr foethus o Hyderabad, wedi'i choginio'n gymedrol o boeth mewn iogwrt, tsili coch, past garlleg a sinsir, tomatos ffres, sbeisys cymysg a phupur du. Pryd sy'n llawn blas, o'r dechrau i'r diwedd

**Cyri Pysgod Goa / Goan Fish Curry £11.50** Pryd pysgod clasurol o Goa mewn saws sylfaenol o damarind, cnau coco a tsili coch, gydag ychwaneg o hadau mwstard a dail cyri i ychwanegu at y blas. Ar gael gyda chorgimychiaid hefyd

**Coes Cig Oen / Lamb Shank £14.50** Cig oen tyner iawn, wedi'i goginio'n araf a'i farinadu mewn sbeisys, a'i orffen mewn tandoor. Gweinir gyda biryani keema mewn saws trwchus â blas dwys

**Theen-Piazza £14.50** Fersiwn y Duchess o'r saig Du-Piazza glasurol, sy'n defnyddio tri math gwahanol o nionod wedi'u paratoi a ffledi tenau o frest cyw iâr wedi'u marinadu mewn amrywiol sbeisys, wedi'u pobi ar ffrimpan tafa. Gweinir gyda reis pilaw saffron a saws cyri sawrus

**Kashmiri Rogan Josh £11.50** Saig glasurol o Kashmir. Cig oen wedi'i goginio'n araf mewn grefi nionod a thomato cyfoethog

## Draenogyn Môr o'r Ffrimpan / Pan Sea Bass

**£14.50** Draenogyn Môr wedi'i serio yn y ffrimpan, a'i weini gyda reis bwyd môr wedi'i drwytho â dail cyri a chyri pysgod cartref

## Cyri Cyw Iâr Kerala / Kerala Chicken Curry £9.75

Cyri cyw iâr hynod o flasus fel y maent yn ei goginio yn Kerala, gyda chnau coco rhost, tomatos a sbeisys

**Tava Gusht £14.50** Enw arall ar y saig hon yw korai gusht, sef talpiau o gig oen wedi'u pobi a thalpiauo o lysiau wedi'u mudferwi gyda phast tsili a saws o ddail cyri. Gweinir gyda reis saffron

## Cyw Iâr Chettinadu / Chicken Chettinadu £10.50

Yn y saig hon, ma'e'r dail cyri, y pupur du mâl a'r tsilis a'r sbeisys yn rhoi blas tanllyd, bendigedig ar dde India

**Vin D'algo Cig Oen / Lamb Vin D'algo £11.50** Ein teyrnged i ddylanwad Portiwgal ar fwyd Goa, 'Vin D'algo', neu 'gwin a garlleg' ym Mhortiwgaleg. Cig oen wedi'i goginio gyda tsilis coch a sbeisys mân, gyda blas dwys garlleg a finegr gwin.

**Cyri Mango / Mango Curry £11.50** Corgimychiaid wedi'u mudferwi mewn ffenigl, sinsir a saws cnau coco a mango amrwd. Cewch ddewis cyw iâr, corgimychiaid neu bysgod

**Batakh Malai £14.50** Brest hwyaden wedi'i marinadu a'i choginio mewn sbeisys ysgafn, gyda saws hufennog o almonau mâl, cnau coco a saffron gyda reis pilaw saffron

**Nawabi Gusht Malai £15.50** Y saig passanda wreiddiol, a saig Mogwl, gyda ffled denau o gig oen wedi'i brwysio mewn marinad o iogwrt, cardamom ffres wedi'i falu, pupur du, tsilis gwyrdd, almonau a hufen, gyda reis saffron ar yr ochr

## Jhinga Samarkand o'r Tandoor / Tandoori Jhinga

**Samarkand £16.50** Corgimychiaid mawr o'r gridyll gyda gwawr o bomgranad mâl, a sbeisys a saws tsili Thai melys drostynt. Gweinir gyda reis bwyd môr a saws cyri pysgod

## Prydau i Lysfwytawyr / Rasoi ke Vegetarian

**Dhall Makhni £9.75** Yn syth o gegin Punjab, mae "corbys mewn menyn" yn bryd poblogaidd o ranbarth Punjab yn India. Y prif gynhwysion yw corbys du cyfain (wrad), ffa Ffrengig coch (rajma), menyn a hufen, Gram Masala a tsilis coch

**Khatta Meetha Bringal £8.75** Yn Hindi, ystyr khatta yw sur ac ystyr meetha yw melys. Ceir cyfuniad hyfryd o flasau melys, sur a phoeth yn y pryd bendigedig hwn o lysiau a phlanhigion wy â'i darddiad yng ngogledd India. Ychwanegir dail cyri a hadau mwstard i roi blas

**Chana Masala £8.75** Ffacbys wedi'u coginio'n gymedrol o boeth, mewn greff gyda ffenigrig, nionod, tsilis coch, coriander a sbeisys cymysg

**Chettinad Madarch / Mushroom Chettinad £8.75** Rysait tanllyd o'r De sy'n llawn sbeis a blasau cryf. Caiff y madarch eu gorchuddio â rhinflas tamarind, cnau coco, tomatos, garlleg a tsili

**Shahi Aloo aur Sem £8.75** Tatws a ffa Ffrengig wedi'u trochi mewn greff cyfoethog o domatos, hufen, past cnau cashiw a shahi garam masala wedi'i falu'n ffres

**Masala Menyn Paneer / Paneer Butter Masala £9.50** Caws colfran wedi'i drwytho mewn greff â blas tomato piwrî cryf, gyda dail ffenigrig a sbeisys Indiaidd, ac ychwaneg o hufen i orffen

### Y Ffefrynnau / All Time Favourites

**Tikka Masala £9.75** Ffefryn ers meitin, wedi'i baratoi i'n rysait unigryw. Cyfoethog, sbeislyd a llawn blas

**Jal-Fraizi £9.75** Cyw iâr wedi'i goginio mewn sbeisys wedi'u malu'n ffres a pherlysiâu gwyrdd, poeth gyda chapsicwm a thomatos. Saig weddol boeth

**Korma £8.75** Saws hufennog o gnau coco, sbeisys Indiaidd ysgafn a choriander ffres

**Sagwala £12.50** Cig oen wedi'i frwysio'n araf a sbigoglys, gyda garlleg, cwmin a dail ffenigrig rhost

**Bringal aur Aloo tamatar £8.75** aig o dde India. Planhigion wy a thatws mewn saws tomato sbeislyd gyda mwstard a dail cyri

**Dhal Thadka £8.75** Corbys cartref fel y maent yn cael eu coginio yn India, gyda tsilis coch a garlleg

**Saag Paneer £8.75** Caws colfran o India a sbigoglys gyda garlleg, cwmin a dail ffenigrig rhost

**Bhindi Masala £8.75** Ocra gyda nionod, tomato, sinsir a sbeisys Indiaidd

**Aloo Jeera Bychain / Baby Aloo Jeera £8.75** Tatws bychain mewn cwmin, nionod, tomato a choriander ffres

**Saag Khumb £8.75** Madarch a sbigoglys wedi'u coginio mewn menyn gyda tsilis a garlleg

**Mirch Masala £8.75** Cyri hynod o boeth i'w gael ar yr ochr, wedi' wneud o sawl math gwahanol o tsili

Er mwyn cynnig digon o ddewis i chi, mae'r seigiau hyn ar gael ar yr ochr am £4.75

**Madras £8.75** Pryd poblogaidd iawn. Poeth a sbeislyd gydag ychydig o flas lemon

**Balti £9.25** Pryd sy'n cael ei goginio'n arbennig gyda sbeisys wedi'u malu'n ffres, tomatos, tsilis gwyrdd a chapsicwm. Gweddol boeth a sbeislyd

**Biryani £12.50** Yng ngwledydd isgyfandir India, mae rysait biryani wedi esblygu, gyda sbeisys persawrus. Gweinir gyda raitha

(Cewch ddewis cyw iâr, cig oen (+£1.50), corgimychiaid neu lysiau fel y prif gynhwysyn ar gyfer unrhyw un o'r prydau uchod)

### Rice and Breads

Basged o bopadoms gyda siytni cartref (y person) - £2.50

Reis Basmati wedi'i Stemio £2.75

Reis Pilaw Saffron Rice £3.75

Reis Cnau Coco £3.25

Reis Garlleg £3.25

Reis Brown £2.75

Salad Gwyrdd £3.00

Sglodion £3.00

Raitha nionod neu giwcymbr £2.25

Naan Caws £2.95

Naan Keema £2.95

Naan Tsili a Choriander £2.95

Naan Garlleg £2.95

Naan Peshawari £2.95

Naan Cyffredin £2.75