



Y Nadolig a'r flwyddyn Newydd 2018—19



Trwy gydol mis Tachwedd a mis Rhagfyr, bydd y Duchess of Delhi yn gweini bwydlen Nadolig ac iddi dro sbeislyd yr Ŵyl. Ymlaciwch yn ein bwyty croesawgar a chyfforddus ym Mae Caerdydd, a mwynhewch noswaith gyda'ch ffrindiau, eich teulu a'ch cyd-weithwyr, a hynny gyda gwydraid o win pefriog yn drŷ arbennig ychwanegol, tra byddwn ni yn gofalu am eich noson.

Bwydlen Nadolig y Duchess: Pryd Tri Chwrs £24.95

Popadoms gyda'n sawsiau cartref enwog

Dewis o Gwrs Cyntaf

Channa Chaat

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

Sheek kebab

Cig oen mâl â chrwst o nionod coch a phupur melys, wedi'i ridyllu mewn tandoor

Grilled Tikka

Darnau suddlon o gyw iâr, cig oen neu gig eidion ar sgiwer, wedi'u trwytho yn Sbeis Cyfrinachol y Cogydd

Machli Bhajia

Talpiau o bysgodyn cleddyf wedi'u ffrio'n ddufn mewn cytew sbeislyd a'u gweini gyda siytni tsilis gwyrdd

Dewis o Brif Gwrs

Mae'r holl brif brydau yn cael eu gweini gyda'n reis pilau saffrwm a basged o fara cymysg

Goan Fish Curry

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

Lamb Teekha

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

Mango Curry

Corgimychiaid wedi'u mudferwi mewn ffenigl, sinsir a saws cnau coco a mango amrwd. Cewch ddewis cyw iâr, corgimychiaid neu bysgod

Hyderabadi Chicken Curry

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

Mushroom Chettinad

Rysâit tanllyd o'r De sy'n llawn sbeis a blasau cryf. Caiff y madarch eu gorchuddio â rhinflas tamarind, cnau coco, tomatos, garlleg a tsilisgarlic and chillies

Pwddin (£4.95 yn ychwanegol)

Gulab Jamun neu Driawd Annisgwyl y Duchess



Tro Nadolig y Duchess: Pryd Tri Chwrs £29.95

Mae'r holl brif brydau yn cael eu gweini gyda reis sy'n cydweddu, ynghyd â basged o fara cymysg. Popadoms gyda'n sawsiau cartref enwog

Dewis o Gwrs Cyntaf

Baby Octopus

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

Garlic Chilli Tikka

Darnau o frest cyw iâr mewn sbeisys ysgafn, wedi'u marinadu mewn digonedd o bast tsili gwyrdd a garlleg

Daagna Khumb

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

Duchess Signature Somosa

Crwst cartref wedi'i lenwi friwrig oen

Tandoori Paneer Zafrani

Caws colfran Indiaidd mewn marinâd ysgafn o saffron ac iogwrt, wedi'i ridyllu'n berffaith mewn tandoor

Dewis o Brif Gwrs

Theen Piazza

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

Sri Lankat Jaffna Stuffed Squid

Dyma un o seigiau traddodiadol Jaffna. Caiff y môr latwes ei stoffio gyda chorgimychiaid, tatws, sbeisys a chynhwysion eraill. Daw'r pryd gyda chylchoedd nionod wedi'u ffrïo a reis bwyd môr

Banjari Gosht

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, cwmmin, 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!

Chicken Ruby Murray

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 i

Batakh Malai

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

Bringal aur Hlootamatar

Saig o dde India. Planhigyn wy a thatws mewn saws tomato sbeislyd gyda mwstard a dail cyri.

Platiad Pwdin y Duchess
(£8.00 yn ychwanegol)

Hufen Iâ Mochi Cnau Coco,
Gulab Jamun, Crwst Annisgwyl



Mae bwyty'r Duchess of Delhi, sydd â lle i 100 eistedd, yn fwyty teuluol sydd wedi'i leoli yng nghanol Bae Caerdydd, ac iddo olygfeydd dros bensaernïaeth hardd y Bae. Mae'r bwyty wedi defnyddio dyluniadau ac artistiaid o bob cwr o'r byd, a phob un ohonynt â nod cyffredin: creu bwyty Indiaidd go iawn. Trwy adlewyrchu treftadaeth gyfoethog y Rajas, mae'r cynllun mewnol yn glasurol ac yn sicrhau amgylchedd cynhesol. Mae'r coginio yn canolbwyntio ar ddewis o seigiau traddodiadol o Dde Asia, sy'n cadw mor ffyddlon â phosibl at flasau a gweadau eu tarddiad, gan sicrhau bod y fwydlen yn tynnu dŵr o'r dannedd.



Lolfa Nawabs yw'r lle delfrydol ar gyfer parti; mae'n llenwi'r llawr uchaf, ac mae iddi olygfeydd dros Blas Roald Dahl ym Mae Caerdydd. Mae gan yr ystafell hon ei seddi bar ei hun, a gellir creu gofod dawnsio at ddefnydd preifat. Mae'r lolfa wedi'i haddurno ar thema Indiaidd Mogylaidd ac iddi dro modern, a dyma'r lleoliad perffaith ar gyfer eich parti Nadolig. Mae hefyd ar gael ar gyfer derbyniadau preifat dethol, gyda lle yno, yn rhwydd, i hyd at 65 o westeion.

Mae blaendal o £10.00 yn daladwy wrth archebu, ac yna bydd pris y fwydlen lawn yn daladwy saith niwrnod cyn y diwrnod a archebwyd.
Gellir archebu Gwin a Chwrw cyn y diwrnod a archebwyd, felly gofynnwch i'n staff am gael gweld ein dewis.

Cysylltwch â Theulu'r Duchess i drafod eich noson arbennig.
Get in touch with the Duchess Family to discuss your special evening.
Ffon / Call: 029 211 53574 **E-bost / Email:** info@duchessofdelhi.com
Duchess of Delhi, Cilgant Bute, Bae Caerdydd, Caerdydd CF10 5AN.

