

In-Dish

Schwarzenbergstraße 8, 1010 wien

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Samosa Chaat	12,00 €
Teigtasche gefu llt mit Erdäpfel, Erbsen auf einem Kichererbsencurry, Minze, Tamarind (A,G)	
IFC-In-Dish Fried Chicken	16,00 €
Knuspriges saftiges Hühnerfleisch in Tikka Boti Marinade (A,C,G,M)	
Palak Patta Chaat	15,00 €
Knuspriger Spinat in Kichererbsen-Mehl-Mantel, Tamarind, Minze, Bhel, Granatapfel (G)	
Gol Gappa Shot	2,50 €
Knusprige Reismehlpuffer gefu llt mit Kartoffel & Kichererbsen getoppt mit Chutneys (A, G)	
Tadka Prawns	18,00 €
Garnelen scharf angebraten mit Limette-Senfkor-Pfeffer Tadka, Curry Blatt, Knoblauch & Ingwer (B, M)	
Sweet Potato Burrata Chaat	16,00 €
Cremige Burrata auf Su ßkartoffelbett mit Chaat Masala, Salbei, schwarze Kichererbsen, Bhel und Granatapfel (A, G)	
Pappad	6,00 €
serviert mit Minze Chutney	
Vorspeisenplatte für 2 Personen	36,00 €

| VEGGIE

VeggieBeetroot Croquette Curry	22,00 €
Rote Ru ben-Kartoffel-Spinat Kroketten, Rote Ru ben-Tomaten Masala (A, H)	
Chef's Special House Daal	19,00 €
Cremig-buttriges nordindisches Linsen-Bohnengericht (G)	
Gobi Manchurian	22,00 €
Knuspriger Karfiol zubereitet in unserer Special Sweet-Chili Sauce (A, N)	
Lahori Alu Channa	20,00 €
Kichererbsen und Kartoffeln zubereitet auf Lahori Art (L)	
Makhni Paneer/Tofu	21,00 €
Indischer Käse oder Tofu, Tomaten-Cashew-Curry verfeinert mit Obers (G, H, F)	
Palak Paneer/Tofu	21,00 €
Indischer Käse oder Tofu in cremigem Blattspinat-Curry (G,F)	

HAUPTGERICHTE

Lamm Biryani	32,00 €
Im Dampf zubereitetes Lammfleisch Masala, Safran Reiseintopf mit Kartoffel (G, M)	
Chicken Heera Mandi	25,00 €
Saftiges Hühnerfleisch in Granatapfel-Safran Marinade im Kohle-Ajowan-Dhamm zubereitet im Tandoor, serviert mit Laccha Paratha (G, M) (SCHARF)	
Tandoori Steak Frites	38,00 €
Saftiges Steak Tikka Stückchen (250 Gramm) Masala Pommes serviert Pfeffer-Rahm-Masala Sauce (G,M)	
Chicken Biryani	26,00 €
Im Dampf zubereitetes Hühnerfleisch Masala, Safran Reiseintopf mit Kartoffel (G, M)	
Lamb Roghan Josh	33,00 €
Saftiges Lamm eisch, zubereitet in einer wu rzigen Kashmiri-Curry-Sauce	
Butter Chicken	22,00 €
Saftiges Hühnerfleisch in einer seidigen Tomaten Bockshornklee Sauce verfeinert mit Obers, Khoya und Butter (G,H,M)	
CTM-Chicken Tikka Masala	22,00 €
Saftiges Hühnerfleisch eingekocht in einer gewürzreichen cremigen Tomaten-Zwiebel Sauce (G, H, M)	
Kalb Korma	24,00 €
Saftiges Kalbfleisch gekocht in einer aromareichen Cashew-Safran Curry Sauce (G, H, M)	
Tandoori Lamb Chops	33,00 €
Lammkotelett, Senf, Knoblauch Ingwer, Limette (G, M)	

| BEILAGEN

Peshwari Naan	7,50 €
Gefu llt mit Cashew-Pistazien-Mandel & Kokosnuss (A,C,G,H)	
Knoblauch Naan	5,00 €
Rosmarin Naan	6,00 €
Käse Naan	5,50 €
Butter Naan	4,50 €
Tandoori Naan	4,00 €
Tandoori Roti	4,00 €
Dhamm Alu Kartoffel	6,00 €
Duftender Basmati-Reis	5,00 €
Zwiebel Salat	3,00 €
Gemischter Salat	6,00 €

| CHUTNEYS

Chutney Mix (3er)	5,00 €
Minze, Tamarind, Mango (G)	
Raita	3,50 €
Minze	2,00 €
Ghost Chili	2,00 €
Tamarinde	2,00 €
Mango-Kalwanji	2,00 €

| DESSERT

Rabdi Tres Leches	12,00 €
Chef's Special: Milchkuchen, getoppt mit cremigem Safran-Pistazien-Rabdi	
Pistazien-Cheesecake Knödl	12,00 €
Pistazien-Cheesecake-Eisknödel, umhüllt von knusprigem Kadayif-Teig (A,C,G,H)	
Gulab Jamun Cheesecake	11,00 €
Grießbällchen mit Rosenwasser-Infusion in Cheesecake, Pistazien (A, C, G, H)	
Tiramisu Martini ALKOHOL	13,90 €
Old Monk Rum, Mascarpone, Ei, Espresso, Kahlúa, Cocoa (C, G)	