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-Senfkorn-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 Frittes **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 Gefu llt mit Cashew-Pistazien-Mandel & Kokosnuss (A,C,G,H)	**7,50 €**
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) Minze, Tamarind, Mango (G)	**5,00 €**
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)