

Prosi Indian Restaurant

Kandlgasse 44, 1070 wien

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| CHEF'S RECOMMENDATION

Masala Dosa

Fladen aus Reis und Uridlinsen mit gewürzter Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M)

Butter Chicken

Hühnerstücke in cremiger Tomatensauce (G, H)

Chicken Biryani

Reisspezialität mit Hühnerfleisch & gerösteten Cashewnüssen (G, H)

Maharani Thali

Vorspeise, sechs verschiedene Currysorten, Basmatireis, Raita, grüner Salat, Papadam, Chutneys, indisches Fladenbrot und Nachspeise (A, G, M)

Fish Molee & Appam

Gebratenes Makrelensteak in Kokosmilch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika mit Reisfladenbrot nach südindischer Art (D, M)

Paneer Butter Masala

Marinierter Hüttenkäse in gewürzter Tomatensauce (G, H)

| SOUPS

Lentil Ginger Soup

Linsen-Ingwer Suppe

4,50 €

Tomato Soup

Tomatensuppe (A, G)

4,50 €

Chicken Soup

Hühnersuppe mit Kokosmilch (A, G)

5,90 €

Sambar Soup

Scharfe Linsensuppe mit Tamarindenpaste und Gemüse (M)

4,50 €

| APPETIZERS

Papadam Knuspriger Fladen aus Kichererbsenmehl mit Chutneys (A)	3,50 €
Samosa Teigtaschen mit Kartoffeln & Erbsen mit Chutneys (A)	4,90 €
Vegetable Fritters Pakora Gebackenes Gemüse im Kichererbsenteig mit Chutneys	4,90 €
Pani Puri Gulgappa Frittierter Streetfoodsnack (A)	6,90 €
Medu Vada Kerala Lentil Fritters Frittierte Uridlinsenbällchen mit Sambar und Chutneys	5,90 €
Onion Bhaji Zwiebelpuffer im Kichererbsenteig mit Chutneys	6,90 €
PROSI Appetizer Mix Vorspeisenplatte mit Gemüse-, Hüttenkäse-, Hühnerfleisch & Kartoffel Pakoras mit Chutneys (A, G)	12,90 €

| DOSA & IDLI

Plain Dosa	10,50 €
Fladen aus Reis und Uridlinsen ohne Füllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M)	
Ghee Roast Dosa	10,90 €
Dünner Fladen aus Reis und Uridlinsen mit indischer Butter ohne Füllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, G, M)	
Masala Dosa	12,90 €
Fladen aus Reis und Uridlinsen mit gewürzter Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M)	
Ragi Masala Dosa	13,50 €
Gesunder südindischer Fladen aus fermentiertem Hirsemehl mit gewürzter Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M)	
Mysore Masala Dosa	13,90 €
Fladen aus Reis und Uridlinsen gefüllt mit gewürzter Kartoffelfüllung, roter Beete & würzigem roten Chutney, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M)	
Paneer Masala Dosa	13,90 €
Fladen aus Reis und Uridlinsen mit gewürztem Hüttenkäse & Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, G, M)	
Chicken Masala Dosa	13,90 €
Fladen aus Reis und Uridlinsen mit gewürztem Hühnerfleisch & Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M)	
Uttapam Savoury Lentil Cakes	12,50 €
Gemüsepfannkuchen aus Reis und Uridlinsen serviert mit Sambar und Chutneys (A, M)	
Idli Steamed Rice Cakes	12,50 €
Gedämpfter Reiskuchen mit Sambar und Chutneys (M)	

| MAHARANI THALI

Vegan Maharani Thali	19,90 €
Vorspeise, sechs vegane Currysorten, Basmatireis, Salat, Papadam, Chutneys, indisches Fladenbrot und Nachspeise (A, M)	
Vegetarian Maharani Thali	19,90 €
Vorspeise, sechs vegetarische Currysorten, Basmatireis, Raita, Salat, Papadam, Chutneys, indisches Fladenbrot und Nachspeise (A, G, M)	
Classic Maharani Thali	20,90 €
Vorspeise, Hühnerfleischcurry, fünf vegetarische Currysorten, Basmatireis, Raita, Salat, Papadam, Chutneys, indisches Fladenbrot und Nachspeise (A, G, M)	

| GOLDEN THALI

PROSI Golden Thali

25,90 €

GOLDEN GRAND PLATTER. Vorspeise, Hühnerfleischcurry (Butter Chicken), Hüttenkäsecurry (Matar Paneer), Linsencurry (Dal Makhani), indischer Gemüsereis (Pulao Rice), Raita, Salat, Papadam Chutneys, indisches Fladenbrot, Nachspeise & Mango Lassi (A, G, M)

| BIRYANI

Vegetarian Biryani

12,90 €

Basmatireis mit gemischtem Gemüse und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

Paneer Biryani

14,90 €

Basmatireis mit Hüttenkäse und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

Chicken Biryani

15,90 €

Basmatireis mit Hühnerfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

Beef Biryani

16,90 €

Basmatireis mit Rindfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

Lamb Biryani

18,90 €

Basmatireis mit Lammfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

Shrimp Biryani

16,90 €

Basmatireis mit Garnelen und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (B, G, H)

Kappa Beef Biryani

17,90 €

Cassava Biryani mit Rindfleisch nach südindischer Art (M)

| CHICKEN CURRIES

Butter Chicken Hühnerstücke in cremiger Tomatensauce (G, H)	14,90 €
Chicken Tikka Masala Gegrillte, marinierte Hühnerstücke in würziger Tomatensauce (G, H)	14,90 €
Chicken Mango Curry Hühnerstücke in Mango-Currysauce (G, H)	14,90 €
Chicken Korma Hühnerstücke in milder Curry-Cashewnuss Sauce (G, H)	14,90 €
Kadai Chicken Hühnerstücke mit frischer Paprika in scharfer Tomatensauce (G, H)	14,90 €
Kerala Chicken Curry Hühnerstücke in Curry nach südindischer Art (G, H, M)	14,90 €
Chilli Chicken Frittierte Hühnerstücke mit frischer Paprika, Zwiebeln und Soja Sauce in scharfer Tomatensauce (F)	14,90 €
Chicken Stew Hühnerstücke in Kokosnussmilch mit gemischtem Gemüse und Cashewnüssen nach südindischer Art (H, M)	14,90 €

| BEEF CURRIES

Beef Vindaloo Rindfleischcurry nach nordindischer Art (H, M)	15,90 €
Beef Korma Rindfleischcurry in milder Cashewnuss-Sauce (G, H)	15,90 €
Kerala Beef Curry Gewürztes Rindfleischcurry nach südindischer Art (M)	15,90 €
Kerala Beef Fry Scharfe Rindfleischstücke, gebraten mit Zwiebeln und gewürzt nach südindischer Art (M)	18,90 €
Paal Kappa & Beef Curry In Kokosnussmilch gekochte Tapioka mit Rindfleischcurry nach südindischer Art (M)	17,90 €
Kizhi Porotta with Beef Fladenbrot gefüllt mit Rindfleischcurry, in Bananenblättern eingewickelt nach südindischer Art (A, M)	17,90 €

| LAMB CURRIES

Lamb Korma	17,90 €
Lammfleisch in milder Cashewnuss Sauce (G, H)	
Palak Lamb Curry	17,90 €
Lammfleisch in feinem Spinatcurry (G, H)	
Lamb Rogan Josh	17,90 €
Lammfleisch in scharfer Tomaten-Zwiebel-Sauce (G, H)	
Malabar Mutton Curry	17,90 €
Lammcurry in Kokosnussmilch nach südindischer Art (M)	

| VEGAN CURRIES

Dal Tadka	13,90 €
Gelbe Linsen in würziger Sauce (H)	
Chana Masala	13,90 €
Traditionelles Kichererbsen-Tomaten Curry (H)	
Matar Tofu	13,90 €
Tofu mit Erbsen in Tomatensauce (H)	
Bhindi Masala	13,90 €
Gewürzte Okra mit Zwiebeln (H)	
Aloo Gobhi	14,90 €
Kartoffel-Karfiol-Eintopf (H)	
Vegetable Stew	14,90 €
Gemischtes Gemüse mit Cashewnusspaste in Kokosnussmilch nach südindischer Art (H)	

| VEGETARIAN CURRIES

Paneer Butter Masala Marinierter Hüttenkäse in gewürzter Tomatensauce (G, H)	14,90 €
Kadai Paneer Marinierter Hüttenkäse mit gemischtem Gemüse in scharfer Sauce (G, H)	14,90 €
Dal Makhani Bunte Linsen in cremiger Sauce (G, H)	14,90 €
Chole Bhature Knusprig frittiertes Fladenbrot mit Kichererbsencurry (A, G)	14,90 €
Matar Paneer Hüttenkäse mit Erbsen in Tomatensauce (G, H)	14,90 €
Palak Paneer Hüttenkäse in cremiger Spinatsauce (G, H)	14,90 €
Navratan Korma Eintopf mit 9 Gemüsesorten, Früchten, Paneer und Nüssen (G, H)	14,90 €
Malai Kofta Käsebällchen in cremiger Sauce (G, H)	14,90 €

| FISH & SHRIMP CURRIES

Goan Fish Curry Fischcurry in Kokosnusssauce nach Goa Art (D)	14,90 €
Fish Mango Curry Fischstücke in Mango-Currysauce (D, H)	14,90 €
Kerala Fish Curry & Cassava Fischcurry in scharfer Sauce nach Kerala Art mit Tapiokawurzel (D, H)	15,90 €
Fish Fry Würzig gebratene Fischstücke (D)	17,90 €
Fish Molee & Appam Gebratenes Makrelensteak in Kokosmilch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika mit Reisfladenbrot nach südindischer Art (D, M)	18,90 €
Shrimps Mango Curry Garnelen in spezieller Mango-Currysauce (B, H)	16,90 €

| GRILLED TANDOORI CHICKEN

Tandoori Chicken 13,90 €
Gegrillte Hühnerkeule mit Reis, Salat und Chutneys (G)

Chicken Tikka 13,90 €
Gegrillte, marinierte Hühnerfleischspieße Reis, Salat und Chutneys (G)

| NAAN

Tandoori Naan 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl natur (A, C, G)

Butter Naan 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter (A, C, G)

Garlic Naan 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch (A, C, G)

Paneer Naan 5,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hüttenkäse (A, C, G)

| ROTI & POROTTA

Chapati 3,50 €
2 PCS. Fladenbrot aus Vollkornmehl (A)

Tandoori Roti 3,50 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl (A)

Butter Roti 3,50 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter (A, G)

Kerala Porotta 3,50 €
2 PCS. Südindisches Fladenbrot aus Weizenmehl (A, C, G)

| RICE

Basmati Rice 2,90 €
Gedämpfter Basmatireis

Vegetable Pulao 7,90 €
Basmatireis mit gemischtem Gemüse und Gewürzen

| SALADS

Raita 4,90 €
Gurken-Joghurt Salat (G)

Mixed Green Salad 5,90 €
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und Koriander

| SAMBAR & CHUTNEYS

Sambar 2,90 €
Linsen mit Tamarindenpaste und Gemüse

Chutney 1,00 €
Minze (G) | Mango | Kokosnuss | Chili

| DESSERTS

Mango Chia Cream 3,90 €
Mangocreame mit Chiasamen

Coconut Sago Pudding 4,90 €
Kokos-Tapiokapudding

Coconut Banana Cake 3,90 €
Kokos-Bananenkuchen (A, C, G)

Pazhampori | Banana Fritters 5,90 €
Frittierte Bananen

Rasmalai 6,90 €
Hüttenkäsebällchen in Safran-Milch (A, G)

Kulfi Ice Cream 6,90 €
Indischer Eis (G, H)

Prosi Dessert Mix 8,90 €
Gemischter Nachspeisenteller mit 4 Desserts (A, G)

Banana Cutlets & Ice Cream 8,90 €
Knusprige Bananenscheiben mit Eis (G, H)
