

Spice of India

Margaretenstraße 49, 1040 wien
+43 1 9290935

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN / SOUPS

Tomatensuppe / Tomato soup 4,50 €

Tomatencremesuppe mit Gewürzen, nach indischer Art

Linsensuppe / Lentils soup 4,50 €

Roten Linsen Suppe mit ingwer, Knoblauch und Gewürzen

| VORSPEISEN / STARTERS

Vegetarische Pakoras / vegetarian Pakoras 6,00 €

Mariniertes Gemüse gehüllt in einen Teig aus Kichererbsenmehl und frittiert

Paneer Pakoras 6,00 €

Indischer Käse, gehüllt in einen Teig aus Kichererbsenmehl und frittiert

Samosa 6,00 €

2 Stk. Teigtaschen mit Gemüsefüllung nach Art des Hauses

Chicken Tikka 8,00 €

Am Spieß gegrillte Hühnerstücke vom Tandoor Ofen

Paneer Tikka 8,00 €

Gegrillte indische Käsestücke mit Zwiebel, Paprika und Gewürzen

Seekh Kebab 8,00 €

Faschiertes Hühnerfleisch Röllchen gegrillt in Tandoor Ofen

Vorspeisenplatte, gemischt / mixed plate (für 2 Personen) 12,00 €

Vegi Pakora, Paneer Pakora, Chicken Tikka mit 2 Dips

Vorspeisenplatte, gemischt / mixed plate (für 4 Personen) 24,00 €

Vegi Pakora, Paneer Pakora, Chicken Tikka mit 3 Dips

| SALATE / SALADS

Zwiebel Salat / Onion Salad mit Zwiebeln, frischem grünem Chilli und Zitrone	3,00 €
Frischer Salat / Fresh Salad Gemischter Salat / mixed salad	5,00 €
Punjabi Salat Gemischter Salat mit Zwiebeln, frischem grünen Chili und Zitrone	6,00 €
Raite Masala (yogurt salad) mit Tomaten, Gurken, Paprika, Joghurt und indischen Gewürzen	3,50 €

| FRISCHE INDISCHE DIPS / FRESH INDIAN DIPS

Mint Joghurt Chutney / Mint Yoghurt Dip Minze, Joghurt, indische Gewürze	1,50 €
Mango Chutney	1,50 €
Chili Chutney Frischer grüner Chili, Ingwer, Knoblauch, Indische Gewürze	1,50 €
Pappadams 2 Stk Dünnes knuspriges Linsen-Fladenbrot zum Knabbern	2,00 €
Pappadams 4 Stk. mit 3 Dips Dünnes knuspriges Linsen-Fladenbrot zum Knabbern	7,50 €

| VEGETARISCHES / VEGETARIAN

Dal Makhani Schwarze Linsen mit Gewürzen nach Indischer Art	16,00 €
Mix Sabji Verschiedenes frisches Gemüse in würziger Currysauce	16,00 €
Chana Masala Kichererbsen mit Ingwer Knoblauch-Currysauce	16,00 €
Baingan Bhaji Aubergine mit Zwiebeln, Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in currysauce	16,00 €
Shahi Paneer Indischer Käse mit geriebener Kokosnuss, Mandeln und Cashewkernen in Currycremesauce	17,00 €
Palak Paneer Spinat mit frischem, indischem Käse, Knoblauch und Gewürzen	17,00 €
Tarka Dal Chana Gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	16,00 €
Navratan Korma Gemischte Gemüse mit geriebener Kokosnuss, Mandeln und Cashewkerne in Currycremesauce	17,00 €

| BIRYANI- REISGERICHTE MIT JOGHURTSALAT RAITA

Vegetarische Biryani Frisches Gemüse mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüsse	17,00 €
Chicken Biryani Hühnerfleisch mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüsse	18,00 €
Lamm Biryani Lammfleisch mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüsse	19,00 €
Prawns Biryani Riesengarnelen mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüsse	20,00 €

| HÜHNERFLEISCHGERICHTE / CHICKEN DISHES

Chicken Curry Hühnerfleisch in Currysauce	17,00 €
Mango Chicken Hühnerfleisch in Mango-Currysauce	17,00 €
Chicken Tikka Masala Gegrilltes Hühnerfleisch mit Zwiebel in würziger Currysauce	17,00 €
Chicken Korma Hühnerfleisch mit geriebener Kokosnuss, Mandeln und Cashewkernen in Currycremesauce	17,00 €
Butter Chicken Mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Tomaten- Cremesauce	17,00 €
Chicken Dal Hühnerfleisch mit gelben Linsen in Currysauce	17,00 €

| LAMMFLEISCHGERICHTE / LAMB DISHES

Lammcurry Feinwürzige Currysauce mit Lammfleisch	19,00 €
Lamm Roganjosh Lammfleisch in Joghurt-Currysauce	19,00 €
Lamm Korma Lammfleisch mit Kokosraspel, Mandel & Cashews in Currycremesauce	19,00 €
Lamm Bhuna Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln in würziger Currysauce	19,00 €
Lamm Daal Lammfleisch mit gelben Linsen in Currysauce	19,00 €

| RINDFLEISCHGERICHTE / BEEF DISHES

Beef Curry Feinwürzige Currysauce mit Rindfleisch	18,00 €
Beef Madras Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in scharfer Sauce	18,00 €
Beef Shai Korma Rindfleisch mit geriebener Kokosnuss, Mandeln und Cashewkernen in Currycreme	18,00 €
Beef Mango Rindfleisch in Currysauce	18,00 €
Beef Daal Rindfleisch mit gelben Linsen in Curry Sauce	18,00 €

| FISCHGERICHTE / SEAFOOD

Fisch Korma Fisch mit geriebener Kokos Cashew- und Mandelkernen in Currycremesauce	18,00 €
Fisch Mango Fisch in Mango Currysauce	18,00 €
Prawn Masala Riesengarnelen mit pikanter Gewürzesauce	19,00 €
Prawn Malai Riesengarnelen mit geriebener Kokos. Cashew- und Mandelkernen in Currycremesauce	19,00 €

| TANDOORI - GEGRILLTES / BBQ

Paneer Shashlik Gegrillter indischer Käse mit geröstetem Zwiebeln und Paprika, mit Reis serviert	19,00 €
Chicken Tandoori Gegrillter Hühnerkeule mit gerösteten Zwiebeln und Paprika, mit Reis serviert	19,00 €
Chicken Shashlik Gegrillter Hühnerbrust mit gerösteten Zwiebeln und Paprika, mit Reis serviert	19,00 €
Shrimps Shashlik Gegrillter Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Reis	20,00 €

| BEILAGEN / SIDE PLATES

Gekochter Basmati Reis Boiled basmati rice	3,50 €
--	---------------

Indian Yellow Rice Gebratener Basmati Reis mit Gewürzen	4,50 €
---	---------------

| FLADENBROTE / BREADS

Paneer Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit indischem Käse gefüllt und mit Butter verfeinert	5,00 €
--	---------------

Butter Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter	3,50 €
--	---------------

Garlic Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch und Butter	4,00 €
---	---------------

Alloo Naan Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und Butter verfeinert	4,50 €
--	---------------

Butter Roti (Tandoori) indisches Vollkorn-Fladenbrot	3,50 €
--	---------------

| NACHSPEISEN / DESSERTS

Gulab Jamun 2 Stk. Hausgemachte exotische Milchbällchen in Zuckersirup	4,50 €
--	---------------

Malai Kulfi (Ice Cream) Eis nach indischer Art, aromatisierten verdickte Milch mit Safran, Mandeln und Pistazien	4,50 €
--	---------------