

VEGETARISCH

- G1 DAL MAKHANI** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 10.90
Schwarze Linsen auf indischer Art
- G2 MIX SABZI** GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN 10.90
frisches, buntes Gemüse in würziger Currysauce
- G3 CHANNA MASALA** GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN 10.90
Kichererbsen in Currysauce mit Ingwer & Knoblauch
- G4 TARKA DAL CHANA** GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN 10.90
Gelbe Linsen & Knoblauch in würzigem Curry
- G5 MATTER PANEER** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 11.90
Erbosen & hausgemachter indischer Käse in würziger Currysauce
- G6 PALAK PANEER** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 12.50
Hausgemachter Hüttenkäse mit Blattspinat & feinsten Gewürzen
- G7 MALAI KOFTA** GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 12.90
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsebällchen in Mandel-Cashew-Tomatencreme
- G8 PANEER MAKHANI** GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 12.90
Hausgemachter, indischer Käse mit Mandel-Cashew-Tomatencreme
- G9 PANEER TIKKA MASALA** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 12.90
Hausgemachter Käse mit Paprika & Zwiebel in einer würzigen Sauce
- G10 MANCHURIAN MIT GEMÜSE REIS** F 12.90
knusprig frittierte gemischte Gemüsebällchen in einer süßen, würzigen, pikanten Haussauce



FISCH

- H1 GOA FISCH CURRY** DG | GLUTENFREI 13.50
Filetstück von Zander, in würziger Kokoscurry
- H2 JHINGA MASALA** BG | GLUTENFREI 15.90
Garnelen mit Zwiebel, Paprika, Tomaten in würziger Masalasauce

TANDOORI

GEGRILLTE GERICHTE MIT GEMÜSEREIS | INDIAN GRILL WITH MIX RICE

- T1 MURGH TANDOORI** GLUTENFREI 14.90
marinierte Hühnerkeulen, gegrillt mit Zwiebel & Tomaten
- T2 MURGH TIKKA** G | GLUTENFREI 8.50
frische, gegrillte, marinierte Hühnerstücke mit Zwiebeln
- T3 FISCH TANDOORI** D 15.90
Gutted Fisch marinated in a yoghurt blend with various spices, cashew sauce, and yoghurt sauce, and roasted in our clay oven. These tikkas are a testament to the delicacy and richness of Indian cuisine
- T4 MURGH MALAI TIKKA** GH 14.90
Gutted chicken marinated in a yoghurt blend with various spices, cashew sauce, and yoghurt sauce, and roasted in our clay oven. These tikkas are a testament to the delicacy and richness of Indian cuisine.
- T5 PANEER MALAI TIKKA** AG | GLUTENFREI | VEGETARISCH 13.90
Hausgemachte frische indische Käse



BIRYANIS

REIS MIT RAITA (JOGHURTSALET)

- B1 SABZI BIRYANI** H | GLUTENFREI | VEGAN 12.90
Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen
- B2 MURGH BIRYANI** H | GLUTENFREI 13.90
Basmatireis mit Huhn, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen
- B3 LAMM BIRYANI** H | GLUTENFREI 14.90
Basmatireis mit Lammfleisch, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen



BEILAGEN

- D1 WEISSER BASMATI** GLUTENFREI | VEGAN 2.90
Basmatireis geschält, natur
- D2 BASMATI RICE** GLUTENFREI | VEGAN 3.50
bunter Basmatireis mit Safran, Erbsen & Karotten
- D3 RAITA MASALA** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 3.90
frisches Joghurt, Gurken, Tomaten, indische Gewürze

FLADENBROT

- F1 BUTTER NAAN** AG | VEGETARISCH 2.90
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter verfeinert
- F2 GARLIC NAAN** A | VEGETARISCH 3.50
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit frischem Knoblauch gewürzt
- F3 ALOO NAAN** AG | VEGETARISCH 4.50
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Kartoffelfülle und Butter verfeinert

NACHSPEISEN

- N1 GULAB JAMUN** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 4.00
karamellisierte Milchbällchen in Sirup
- N2 MANGO CREAM** GH | GLUTENFREI 4.50
Schlagsahne mit Mangopuree
- N3 GAJAR KA HALWA** GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 4.50
gebratene Karottenraspel, indischer Käse & Nüsse
- N4 JR SPEZIALITÄT RASMALAI 2 STÜCK** G 6.90
beliebtes indisches Dessert aus weichen, flachen Käsebällchen (aus Chenna oder Paneer), die in einer süßen, eingedickten Milch (Rabn) mit Kardamom und Safran getränkt werden
- N5 JR SPEZIALITÄT RASMALAI KUCHEN 1 STÜCK** 4.50
AGH | VEGETARISCH

**TID
JR**
INDIAN FUSION CUISINE
BAR & RESTAURANT



ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG - SONTAG
11 : 30 - 22 : 00

TEL.:
+43 660 2424 524

**Guglgasse 11/Top 24,
1110 Wien**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fish, E=Erdnuss, F=Soja,
G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam,
O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

VORSPEISEN

- V1 VEGETARISCHE PAKORA** GLUTENFREI | VEGETARISCH 5,50
frisches, mariniertes Gemüse, in einem Backteig aus Kichererbsenmehl frittiert
- V2 SAMOSA 2 STÜCK** A | VEGETARISCH 6,50
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse dazu Chutney
- V3 PANEER PAKORA 3 STÜCK** AG 5,90
Indischer Frischkäse in einem Teig aus Kichererbsenmehl paniert & frittiert, wodurch eine kunsprige, goldbraune Hülle entsteht
- V4 CHICKEN PAKORA 6 STÜCK** A 6,90
Hähnchenstücke in einem würzigen Teig aus Kichererbsenmehl paniert und dann goldbraun frittiert
- V5 MINI FRÜHLINGSROLLE 6 STÜCK** AFN 6,90
Kein Hühnerfleisch
- V6 EBI TEMPURA** ABO 6,90
Gebackene kunsprige Garnelen
- V7 DAHI BHALLA 2 STÜCK** AG 6,90
Dies sind mit weichen Linsenkrapfen, getränkt in cremigem Joghurt
- V8 ALLOO TIKKI 2 STÜCK** A 6,90
kunsprige Kartoffelpatties, die mit einer herzhaften Füllung aus Gewürz-Erbse gefüllt sind
- V9 TEIG TASCHEN VEG/ NON VEG 5 STÜCK** AFNO 6,90
Teigtaschen mit Hühnerfleisch oder Gemüse
- V10 VORSPeisENTELLER KLEIN** AFG 12,50
Samosa, Chicken Rolls, Mix Veg Pakora
- V11 VORSPeisENTELLER GROSS** AFG 21,50
Samosa, Chicken Rolls, Mix Veg Pakora, verschiedene Chutney



SUPPEN

- S1 TMATAR KA SHORBA** GL | GLUTENFREI 4,50
Tomatencremesuppe mit feinen Kräutern
- S2 MULLIGATAWNY SHORBA** L | GLUTENFREI | VEGETARISCH 4,50
rote Linsensuppe mit erlesenen Kräutern, gewürzt auf südindischer Art
- S3 MURGH SHORBA** L | GLUTENFREI 4,90
Klare Hühnersuppe mit Knoblauch, Ingwer & Gewürzen nach Punjabi Art

SALAT JOGHURTDRESSING

- Y1 GRÜNER SALAT** GO | GLUTENFREI | VEGETARISCH 4,90
Paradeiser, Gurken, Paprika, Oliven, Essiggurken & grüner Salat mit Dressing
- Y2 PUNJABI SALAT** GO | GLUTENFREI | VEGETARISCH 2,90
Zwiebeln & Chili

INDISCHE DIPS

- E1 MINZE CHUTNEY** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 1,90
Minze, Knoblauch, Joghurt, indische Würze
- E2 CHILLI CHUTNEY** O | GLUTENFREI | VEGAN 1,90
Chili, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, indische Würze
- E3 MANGO CHUTNEY** O | GLUTENFREI | VEGAN 1,90
Mango, Essig & indische Würze



JR'S CHEF SPEZIALITÄTEN

- JR1 SHAAM SAVERA KOFTA** GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 19,90
Spinatbällchen gefüllt mit indischem Käse in einer Mandel-Cashewsauce
- JR2 PISTACHIO MALAI CHICKEN** GH | GLUTENFREI 19,90
Hühnerfleisch zubereitet in einer Pistazien-Cashew Sauce mit Reis
- JR3 KARELA KEBAB 2 STÜCK** CG | GLUTENFREI 19,90
Gegrillter Hühnerbrust mit mariniert Joghurt und Spinat Sauce in geköchelt in unsere Haussauce enthält
- JR4 INDIAN GEMÜSE GRILL PLATTE** G 15,90
Verschiedene gegrillte Gemüse mit Erbsen Reis geköchelt in unserer Haussauce enthält
- JR5 INDIAN TANDOORI SIZZLERS MIT ERBSEN REIS (klein)** 29,90
Chicken Tikka, Tandoori Hühnchen, Seekh Kebab, ist ein Gericht, das auf einer heißen Metallplatte serviert wird mit Paprika, Zwiebel an Gewürzen, geköchelt in unserer Haussauce enthält
- JR6 INDIAN TANDOORI SIZZLERS MIT ERBSEN REIS (groß)** 49,90
Tiger Garnelen, Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamb, Beef, das auf einer heißen Metallplatte serviert wird mit Gemüse an Gewürzen, geköchelt in unserer Haussauce enthält



HÜHNERFLEISCH

- C1 MURGH CURRY** GLUTENFREI 12,90
gegrilltes Hühnerfleisch in nordindischem Curry
- C2 MURGH MANGO CURRY** G | GLUTENFREI 12,90
Hühnerfleisch in würziger Mango-Currysauce
- C3 MURGH DAL** GLUTENFREI 12,90
Hühnerfleisch mit Linsen & Currysauce
- C4 MURGH MASALA TIKKA** GH | GLUTENFREI 13,90
Gutted chicken marinated in a yoghurt blend with various spices, cashew sauce, and yoghurt sauce, and roasted in our clay oven. These tikkas are a testament to the delicacy and richness of Indian cuisine
- C5 MURGH KORMA** GH 13,90
Hühnerfleisch in Kokos-Mandel Sauce
- C6 CHILLI CHICKEN** GF | GLUTENFREI 13,90
gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln in pikanter Chillisauce
- C7 BUTTER CHICKEN** GH | GLUTENFREI 13,90
gegrilltes Hühnerfleisch in Tomatencremesauce
- C8 MURGH SHASHLIK** GLUTENFREI 14,90
marinierte Hühnerspieße, gegrillt mit Zwiebel & Paprika



LAMMFLEISCH

- L1 ROGAN JOSH** G | GLUTENFREI 14,90
Lammfleisch in Joghurt-Currysauce geschmort
- L2 LAMM SHAI KORMA** GH | GLUTENFREI 14,90
Lammfleisch in feinsten Mandel-Cashew-Curry Cremesauce
- L3 LAMM DAL** GLUTENFREI 14,90
Lammfleisch mit Linsen und würziger Currysauce
- L4 LAMM MADRAS** GLUTENFREI 14,90
Lammfleisch mit Zwiebel, Paprika, Tomaten in würziger Masalasauce
- L5 MANGO LAMB** GLUTENFREI 14,90
Lammfleisch in würzigem Mangocurry



RINDFLEISCH

- R1 BEEF CURRY** GLUTENFREI 12,90
Rindfleisch in würziger Currysauce
- R2 BEEF SHAI KORMA** GH | GLUTENFREI 12,90
Rindfleisch in feinsten Mandel-Cashew-Curry Cremesauce
- R3 BEEF MANGO** G | GLUTENFREI 12,90
Rindfleisch in würzigem Mangocurry
- R4 BEEF DAL** GLUTENFREI 12,90
Rindfleisch mit Linsen & würziger Currysauce

