

SINDH

DINNER ◊ BAR

Burggasse 64 | A-1070 Wien | +43 650 786 10 60
Öffnungszeiten: Dienstag- Samstag 18:00-01:00

S I N D H

DER NAME

Der Sindh - ist mit 3180 km der längste Fluss auf dem indischen Subkontinent und war von großer kultureller und wirtschaftlicher Bedeutung. Er markierte die äußerste östliche Grenze des Reiches von Alexander dem Großen. Er entsteht im Transhimalaya (Tibet), aus dem Zusammenfluss von Gletscherbächen, durchbricht den Himalaya und durchfließt den Tarbela- Stausee, den Punjab sowie Pakistan und bildet unterhalb von Hyderabad ein Delta von 7.800 km² bevor er in das Arabische Meer mündet.

DIE KÜCHE

Der indische Subkontinent ist voller Geheimnisse und wunderbarer Gewürze. Unsere Küche bietet außergewöhnlich viele Variationsmöglichkeiten und ist bezüglich der Geschmacksrichtungen besonders vielfältig. Gewürze wie Koriander (Dhania), Kreuzkümmel (Jeera), Tamarind (Imli), Fenugreek (Methi), Turmeric (Haldi) und Chili, sowie bekanntere Gewürze wie Zimt, Muskat, Gewürznelken und Kardamom sind Bestandteil unserer Küche. Currys enthalten mindestens ein Dutzend verschiedener Gewürze und Kräuter, deren Auswahl, Menge und Zusammenstellung das Geheimnis jedes Koches sind. Fertiges Currypulver, wie es hierzulande bekannt ist, gibt es in der indischen Küche nicht.

SPEISEN | DISHES

- DAAL SOUP (M,N)** vegan € 3,50
Pakistanische Linsensuppe | *Pakistani lentil soup*
- TIKKA SALAT (G)** € 9,90
Gegrilltes Hühnerfleisch, Tomaten, Gurken,
grüner Salat, hausgemachtes Ingwerdressing
*Grilled chicken, tomatoes, cucumber, green salad,
homemade ginger dressing*
- ALU CHANNA SALAT** vegan € 7,90
Kartoffel, Kichererbsen, Zwiebel, Tomaten,
Granatapfelkerne, Zitronendressing
*Potatoes, chickpea, onion, tomatoes, pomegranate
seeds, lime dressing*
- BAINGAN MASH (A)** vegetarisch | vegetarian € 5,50
gegrillte Melanzani mit Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer und feinen Gewürzen, serviert mit Naan Brot
*Grilled eggplant with onion, tomatoes, ginger and
special spices, served with naan bread*
- MINI SAMOSA (A,G)** vegetarisch | vegetarian € 3,50
Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln
und pakistanischen Gewürzen, serviert mit Minzsoße
*Patties stuffed with a mixture of peas, potatoes and
Pakistani spices, served with mint sauce*
- PIAZI PAKORA (A, G)** vegetarisch | vegetarian € 4,90
Gewürzte frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl
paniert, serviert mit Minzsoße
*Spiced fried onion slices coated with chick peas flour,
served with mint sauce*
- MACHLI PAKORA (A, G)** € 8,90
Zander mit Limette, Ingwer und Knoblauch mariniert,
in würzigem Kichererbsenmehlteig gold gebraten,
serviert mit Minzsoße
*Zander marinated with lime, ginger and garlic, fried
in chickpea flour, served with mint sauce*

- NAAN BURGER** – homemade (A, G) € 9,90
 Naan mit würzigem Lamm, Minzsoße, Mango Chutney, hausgemachtem Ingwerdressing und Salat
Naan with spiced lamb, mint sauce, mango chutney, homemade ginger dressing and salad
- SINDHI BHALLA** (G) vegetarisch | vegetarian € 8,50
 Linsenkuchen, garniert in cremigem Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen, Koriander und Granatapfelkerne
Lentil cake , garnished in creamy yoghurt with tomatoes, onion, chickpea, coriander and pomegranate seeds
- KATHI ROLL** (A, G) € 8,50
 Fladenbrot mit Tandoori Huhn Tikka, Minzsoße, hausgemachtem Ingwerdressing und Salat
Flatbread with tandoori chicken tikka, mint sauce, homemade ginger dressing and salad
- CHANA DAAL** vegan € 4,90
 Gelbe Spalterbsen mit Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriandersamen und Tomaten, serviert mit Basmatireis
Yellow snow peas with ginger, garlic, , cumin, coriander seeds and tomatoes, served with basmati rice
- MURGH MAKHNI** (G) € 5,90
 Im Tonofen gegrilltes Hühnerfleisch in saftiger Tomatencremesoße, serviert mit Basmatireis
Chicken in juicy tomato creme sauce, grilled in clay oven, served with basmati rice
- ROGAN JOSH** (G) € 6,90
 Traditionelles Lammfleisch, zubereitet mit Joghurt und aromatischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis
Traditional lamb, prepared with yoghurt and aromatically spiced, served with basmati rice

AUS UNSEREM TONOFEN *Tandoor*

TANDOORI MURGH TIKKA (G)

€ 5,90

Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurt, Safran und speziellen pakistanischen Gewürzen, gegrillt im Tonofen, serviert mit Minzsoße, Salat und hausgemachtem Ingwerdressing
Boneless chicken filet marinated in yoghurt, Saffron and Pakistani spices, grilled in tandoor, served with mint sauce, salad and homemade ginger dressing

GOSHT TIKKA (G)

€ 6,90

Lammfleisch eingelegt in Joghurt und pakistanischen Gewürzen, gegrillt im Tonofen, serviert mit Minzsoße und Salat mit hausgemachtem Ingwerdressing
Boneless lamb marinated in yogurt and Pakistani spices, grilled in tandoor, served with mint sauce, salad and homemade ginger dressing

JHINGA TANDOORI (G)

€ 6,90

Riesengarnelen mariniert in Joghurt mit Gewürzen und gegrillt im Tonofen, serviert mit Minzsoße und Salat mit hausgemachtem Ingwerdressing
King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled in tandoor, served with mint sauce, salad and homemade ginger dressing

BATAIR TANDOORI (G)

€ 9,90

Wachtel mit aromatischen Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt, serviert mit Minzsoße und Salat mit hausgemachtem Ingwerdressing
Quail prepared with aromatical spices, grilled in tandoor, served with mint sauce, salad and homemade ginger dressing

EXTRAS/ BEILAGEN

BASMATI REIS <i>Basmati rice</i>	€ 2,90
ROTI (A) Frisch gebackenes Vollkorn- Fladenbrot <i>Fresh whole meal flat bread</i>	€ 2,00
NAAN (A) Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoorofen <i>Fresh flat bread, baked in tandoor (clay oven)</i>	€ 2,00
PAPADAM Knusprige Waffel aus Linsenmehl <i>Crispy wafer made out of lentil flour</i>	€ 1,00
ACHAAR (R) Scharf eingelegtes Gemüse und Früchte <i>Pickles</i>	€ 1,00
MANGO CHUTNEY	€ 1,00
HOT CHUTNEY	€ 1,00
TAMARIND SAUCE	€ 1,50
RAITA (G) Joghurt mit Knoblauch und Gurken <i>Yoghurt with garlic and cucumber</i>	€ 2,90

NACHSPEISE / DESSERT

KULFI Indisches Eis <i>Indian ice cream</i>	€ 4,50
--	--------

ALKOHOLFREI/ SOFT DRINKS

Makava	Fl 0,33 l	€ 3,50
Fritz Cola	Fl 0,33l	€ 3,50
Fritz Cola Light	Fl 0,33l	€ 3,50
Coca Cola/Light	Fl 0,33 l	€ 2,80
Orangensaft	Fl 0,2 l	€ 2,80
Bitter Lemon	Fl 0,2 l	€ 2,50
Tonic Water Fever-Tree Fl	0,2l	€ 3,30
Mineral Wasser	Fl 0,33	€ 3,30
Almdudler	0,25 l	€ 2,20
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,20
Apfelsaft g'spritzt	0,25 l / 0,5 l	€ 2,20 / € 3,20
Holunder g'spritzt	0,25 l	€ 2,20
Rose g'spritzt	0,5 l	€ 3,50
Soda Himbeer	0,25 l / 0,5 l	€ 2,20 / € 3,20
Soda Zitron	0,25 l l / 0,5 l	€ 1,90 / € 2,90
Soda	0,25 l	€ 1,50

INDISCHE GETRÄNKE/ INDIAN DRINKS

Lassi	0,3 l ^{G)}	€ 2,90
Mango-Lassi od. Guava-Lassi	0,3 l ^{G)}	€ 3,30
Mango juice or guava juice with almonds	0,3 l ^{H)}	€ 2,90
Mangosaft od. Guavasaft g'spritzt	0,5 l	€ 3,50
Granatapfelsaft / Pomegranate Juice	0,25l	€ 2,90
Thandi Masala Chai / Iced Chai	0,33 l ^{G)}	€ 3,90

WARME GETRÄNKE / WARM DRINKS

Masala Chai (G)	(Tasse)	€ 3,90
Darjeeling	(Tasse)	€ 2,20
Bio Grüntee	(Tasse)	€ 2,60
Bio Kräutertee	(Tasse)	€ 2,60
Bio Pfefferminztee	(Tasse)	€ 2,60
Espresso	(klein)	€ 1,80

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) enthält eine Phenylalaninquelle; **) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

BIER / BEER

BIER VOM FASS / DRAFT

Schladminger Krügerl	(0,5 l) ^{A)}	€ 3,80
Schladminger Seidel	(0,3 l) ^{A)}	€ 2,90
Bernsteiner Seidel	(0,3 l) ^{A)}	€ 3,30

FLASCHENBIER/ BOTTLED BEER

Paulaner Hefe weisse	(0,33 l) ^{A)}	€ 3,50
Augustiner Hell	(0,33 l) ^{A)}	€ 4,20
Alkoholfreies Bier	(0,5l) ^{A)}	€ 3,70
Kingfisher	(0,33 l) ^{A)}	€ 3,50

WEIN / WINE

Rot:	Indischer Wein	1/8 l ^{O)}	€ 3,10
	Österreichischer Qualitäts Landwein	1/8 l ^{O)}	€ 2,40
	G'spritzter	1/4 l ^{O)}	€ 2,60
Weis:	Indischer Wein	1/8 l ^{O)}	€ 3,80
	Österreichischer Qualitäts Landwein	1/8 l ^{O)}	€ 2,30
	G'spritzter	1/4 l ^{O)}	€ 2,40
	Aperolspritzer mit Wein	1/4 l	€ 3,90
	Aperolspritzer mit Prosecco	1/4 l	€ 4,90
	Rosenspritzer	1/4 l	€ 3,90
	Kaiserspritzer	1/4 l	€ 3,10
	Lillet	1/4 l	€ 4,50

SEKT / SPARKLING WINE

Schlumberger	0,2l	€ 5,90
Hochriegel Trocken	0,75l ^{O)}	€ 18,00
Prosecco	0,75l	€ 18,00

APERITIFE /APERITFS

Monkey 47 Gin with Fever-Tree Tonic	4 cl	€ 10,90
The original Bombay dry Gin with Fever-Tree Tonic	4 cl	€ 7,90
No.3 Gin with Fever-Tree Tonic	4 cl	€ 9,90
Hendrick's Gin with Fever-Tree Tonic	4 cl	€ 9,90
Beefeater Gin with Fever-Tree Tonic	4cl	€ 7,90
Mango-Wodka	4 cl	€ 5,90
Mango-Sekt/Proccesco	0,1l	€ 4,90
Burschik's Vermouth Rot	2cl	€ 3,30
Burschik's Vermouth Dry	2cl	€ 3,30
Burschik's Vermouth Klassik	2cl	€ 3,30

COCKTAILS

Old Fashioned	€ 9,00
Bourbon, Angostura Bitters, Orangenscheibe	
Spicy Rum Old Fashioned	€ 9,00
Chilli, Angostura Bitters, Rum	
Gurkha Guerrilla	€ 9,00
Rum, Mangosaft, Limettensaft, Tamarinde - Kümmel Sirup	
SINDH	€ 9,00
Vodka, Zitronensaft, Granatapfelkerne	
MOJITO	€ 9,00
Weißer Rum, Zucker, Minze, Limettensaft, Soda	

SPIRITUOSEN/SPIRITS

Hennessy Cognac (ex VSOP)	4 cl	€ 7,90
Russian Standard Original Vodka	2 cl	€ 3,50
Ciroc Vodka	2 cl	€ 3,90
Don Julio Tequila Anejo	2cl	€ 4,90
CabritoTequila Blanco	2cl	€ 3,90
CabritoTequila Reposado	2cl	€ 3,90
DOS Maderas PX 5y+5y	2cl	€ 4,90
Havana Club	2cl	€ 3,30
Old Monk Indian Rum	2 cl	€ 3,90
Freihof Marillenbrand	2 cl	€ 3,90
Mangoschnaps	2 cl	€ 3,30
Kokosschnaps	2 cl	€ 3,30
Averna	2 cl	€ 2,90
Johnnie Walker Black Label	2cl	€ 3,90
Bulleit Bourbon	2cl	€ 3,90
Hibiki Suntory blended 12 Years Japan	2cl	€ 5,90
Lagavulin Single Malt 16 Years	2 cl	€ 4,90
Oban Single Malt 14 Years	2 cl	€ 4,50
Dalwhinnie Single Malt 15 Years	2 cl	€ 4,90
Talisker Single Malt 10 Yeas	2 cl	€ 3,90

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

IMPORTANT INFORMATION ON ALLERGENS

Mention ensues if the labelled contents and products made directly therefrom are contained in the end product as an ingredient. Labelling the 14 main allergens follows legal requirements (as put down in EU Food Information Regulation 1169/2011). Furthermore, there are other substances which can cause food allergies or intolerances. Although our dishes are prepared carefully, they may contain traces of other substances apart from the labelled ingredients that are used in our kitchen.

- A glutenhaltiges Getreide | *Gluten containing cereals*
- B Krebstiere | *Crustaceans*
- C Ei | *Eggs*
- D Fisch | *Fish*
- E Erdnuss | *Peanuts*
- F Soja | *Soya*
- G Milch oder Laktose | *Milk or Lactose*
- H Schalenfrüchte | *Tree Nuts (such as walnut, hazelnut, almond etc.)*
- L Sellerie | *Celery*
- M Senf | *Mustard*
- N Sesam | *Sesame*
- O Sulfit | *Sulphur dioxide*
- P Lupinen | *Lupin*
- R Weichtiere | *Molluscs*