

TEE VON *Haus & Haus*
je Kanne

Tulsi Orange-Ingwer	4,10
Tulsi Melisse	4,10
Moringa Pur	4,10
Moringa Lemon-Verbene	4,10
Masala Chai	4,10
Darjeeling Tigerhill	4,10
Assam Golden Melange	4,10



tulsi

HIDDEN INDIAN KITCHEN

Fluchtgasse 1, 1090 Wien
www.tulsirestaurant.at

KAFFEE & CHAI COFFEE & CHAI

Espresso	2,30
Mélange	3,50
Cafe Latte	3,90
Masala Chai	4,10
indischer Gewürztee mit Milch	
traditional Indian spiced tea with milk	

**EISTEE, LASSI & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
ICE TEA, LASSI & SOFT DRINKS**

Maracuja Eistee / passion fruit ice tea	0,25l	2,90
Lemongras Eistee / lemongrass ice tea	0,25l	2,90
Ingwer Eistee / ginger ice tea	0,25l	2,90
Mango Lassi	0,25l	3,60
Salziges Lassi / salted lassi	0,25l	3,10
Apfelsaft Naturtrüb / apple juice	0,25l	2,80
Apfelsaft Naturtrüb gespritzt / apple juice with soda	0,25l	2,40
Rauch Orangensaft / orange juice	0,2l	2,80
Coca-Cola	0,33l	2,90
Coca-Cola Zero	0,33l	2,90
Almdudler	0,33l	2,90
Schweppes Dry Tonic	0,20l	3,00
Fentimans Rose Lemonade	0,25l	3,50
Fever-Tree Ginger Beer	0,20l	3,50
Fever-Tree Tonic Water	0,20l	3,50
Vöslauer Mineralwasser / mineral water ohne, mild, prickelnd / non-, semi- or sparkling	0,33l	2,80
	0,75l	5,90
Soda	0,25l	1,70
Soda Zitrone, Himbeer od. Holunder		
soda lemon, raspberry or elderflower	0,25l	2,10
Zitrone-, Himbeer- od. Holunderwasser		
lemon, raspberry or edelflower water	0,50l	2,50

BIER VOM FASS DRAFT BEER

Gold Fassl Pils	0,2l	3,20
	0,3l	3,70
	0,5l	4,20
Hausgemachter Radler	0,2l	3,20
Gold Fassl Pils, Almdudler, Monin Zitrus	0,3l	3,70
	0,5l	4,20

FLASCHENBIER BOTTELED BEER

Augustiner Edelstoff	0,3l	4,60
Das Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst. Ein Hochgenuss für jeden Bierkenner		
Cobra Premium	0,3l	4,00
Hellgolden in der Farbe und klar, duftet dieses Lager mild mit einem Hauch von Malz		
King Fisher Premium	0,3l	4,00
Typisch indisches mildes Bier toller Begleiter zu scharfem und gegrilltem Essen		
Becks Blue alkoholfrei	0,3l	3,80

SPRITZER

Weißer Spritzer: Grüner Veltliner, Soda	1/4	3,20
*gerne mit Eiswürfeln & Zitronenscheibe		
Kaiserspritzer	1/4	5,00
Salatin Prosecco, Soda, Holunder, Zitronenscheibe, Minze		
Aperol Spritzer	1/4	5,00
Salatin Prosecco, Soda, Aperol, Scheibe Orange		

VORSPEISEN STARTERS

NEU KALTE BOONDI RAITA SHORBA ^G	5,10	MALAI PANEER SENSATION ^G	8,50
kalt geräucherte Joghurt Suppe mit pikant knusprigen Masala Backerbsen. Erfrischend und appetitanregend		hausgemachter Paneer Würfel aus dem Tandoor Ofen. Herzhaft und unglaublich zart, ein Muss für Paneer Fans	
chilled, smoked yoghurt soup with spicy fried chickpeas flour puffs. Refreshing and appetizing		homemade tandoori paneer cube, grilled in our tandoor. Extremely soft and a must have for all paneer lovers	
NEU PARADEISER APFEL SHORBA ●	5,10	SAMOSAS ●●	6,50
fruchtig-leichte Suppe. Infused mit Garam Masala		Teigtaschen gefüllt mit Erdäpfeln, Erbsen und Cashew	
fruity and light soup. Seasoned with garama masala		filled with spiced potatoes, peas and cashew	
MASALA SALAT ^E ●	5,10	SAMOSAS CHOLE CHAAT ^G ●	8,50
Paradeiser, Gurke und rote Zwiebel mit Erdnüssen, mariniert mit Zitrone, Chili, Koriander und hausgemachtem Masala		das Samosa Street Food Upgrade: Samosa mit Joghurt, Tamarinde, Koriander Chutney und pikanten Erdäpfel Knuspernudeln	
chopped tomato, cucumber, and red onion with peanuts tossed in lemon juice seasoned with cilantro, chili, and a touch of homemade masala		the Samosa street food upgrade: masala chickpeas topped with curd, tamarind, coriander Chutney and spicy-crispy potatoes noodles	
NEU KABAB AUR HUMMUS ^G ●	8,50	VARIATION VON VEGETARISCHEN VORSPEISEN	18,50
indischer Kichererbsen Hummus mit Rote Rüben Kabab		Kabab aur Hummus, Malai Paneer Sensation und Samosa Chole Chaat (für 2 bis 3 Personen)	
chickpeas Hummus in Indian style with beetroot Kabab		Kabab aur Hummus, Malai Paneer Sensation and Samosa Chole Chaat (suggested for 2-3 people)	



Alle Preise sind in € und beinhalten alle Abgaben und Steuern

VORSPEISEN AUS DEM TANDOOR OFEN STARTERS FROM THE TANDOOR

- CHICKEN TIKKA** ^G 7,50
gelöste tandoori Masala Hühnerschenkelstücke
dissolved chicken thigh pieces seasoned with our
home-made tandoori masala
- TANDOORI PRAWNS** ^G 15,90
mariniert mit hauseigenem tandoori Grill Masala
seasoned with our home-made tandoori masala
- CHICKEN TIKKA TRILOGY** ^G 9,50
gelöste Hühnerschenkel mariniert auf 3 Arten:
Minze, Frischkäse-Masala und tandoori Masala
dissolved chicken thigh, marinated in 3 styles:
mint, cream cheese-masala and tandoori masala
- NEU TANDOORI SMOKED KARFIOL** ^G 7,50
gezogen im Ayurveda-Kräuter Joghurt mit Kurkuma
seasoned with yoghurt, ayurvedic herbs and tumeric
- NEU TANDOORI KING ALOO** ^{G,H} 7,50
gefüllt mit Paneer, Pflaumen, Granatapfel
filled with paneer, plums and pomegranate



TULSI KLASSIKER TULSI CLASSICS

- *ALOO MATAR PANEER KI SUBJI** ^G MIT REIS 13,90
Frischkäse, Erdäpfel und Erbsen in Paradeiser Curry
paneer cheese, potatoes, and sweet peas in an aromatic
tomato gravy
- *PALAK PANEER** ^G MIT REIS 13,90
Frischkäse, Paradeiser und Zwiebel in weichem Spinat
paneer cheese, tomatoes, and onions in creamy
fragrant spinach
- MALAI KOFTA** ^{G,H} MIT REIS 14,50
Gemüsebällchen, gefüllt mit Frischkäse in Cashew-
Mandel Sauce
vegetable balls, stuffed with paneer cheese in a soft
cashew almond sauce
- DAL MAKHANI** ^G MIT REIS 13,20
über Nacht „Slow Cooked“ Rajmabohnen und schwarze
Linsen, samtig gedünstet mit Garam Masala
over night slow cooked rajma beans and black lentils,
gently stewed with garam masala
- VEGETARIAN KORMA** ^{G,H} MIT REIS 14,50
gedämpftes Gemüse, Frischkäse, geschwenkt in
Cashew-Mandel Sauce
steamed vegetables in cashew and almond sauce
- BHINDI KI SUBJI** ^M MIT REIS ● 13,50
Okra mit Paradeisern und Zwiebel in Senföl sautiert
crunchy okra, tomato & onion, sautéed in mustard oil
- NEU DAL TARKA MIT REIS** ● 13,20
Toorlinsen/Straucherbsen samtig gerührt mit einer
Gewürzessenz aus Garam Masala
Toor Dal with Garam Masaka Tarka
- NEU ALOO WADIYAN MIT REIS** ●● 14,50
schmackhaft scharfes Curry aus Erdäpfeln und
sonnengetrockneten Urid Linsen Nuggets
lip-smacking spicy gravy that is made with a
combination of potatoes & sun dried urad dal nuggets
- TANDOORI CHICKEN** ^G MIT GEMÜSE BIRYANI ^H 17,60
untere Hühnerkeulen, mariniert mit tandoori
Masala, dazu Gemüse Biryani und Raita
lower chicken thighs, marinated in homemade
tandoori masala, served with veg biryani and raita
- TULSI'S CHICKEN CURRY MIT REIS** 14,60
natürlich geschmortes Hühner Curry.
*Auf Wunsch bereiten wir gerne auch Ihr Curry in
„Vindaloo“ ● oder „Kashmiri Chili“ ● Stil zu.
- MURGH MAKHANI** ^{G,H} „BUTTER CHICKEN“ MIT REIS 15,60
Hühnerfiletstücke aus dem Tandoor Ofen in cremig
karamelisierter Paradeiser Buttersauce
butter chicken; tandoor-roasted dissolved chicken
thigh pieces smothered in a creamy, slightly
caramelized tomato-butter-sauce
- TULSI'S BEEF CURRY MIT REIS** 15,20
natürlich geschmortes Curry.
*Auf Wunsch bereiten wir gerne auch Ihr Curry in
„Vindaloo“ ● oder „Kashmiri Chili“ ● Stil zu.
- BEEF KORMA** ^{G,H} MIT REIS 15,60
Gustostück vom Rind, geschmort im Curry Fond und
gedämpftes Gemüse in Cashew-Mandel Sauce
Cap of rump, stewed in homemade curry fond,
and steamed vegetables in cashew and almond sauce
- NEU LAAL MAAS MIT REIS** ^G ● 15,60
Lammcurry Spezialität aus Rajasthan. Zubereitet auf
Holzkohle mit roten Mathania-Chilischoten
Lamb curry from Rajasthan. Prepared over charcoal in a
sauce of hot spices such as red Mathania chillies
- NEU BISHOPS' WEED FISH CURRY** ^D MIT REIS 16,90
Wolfsbarschfilet, in Paradeiser-Königskümmel Curry
Sea bass filet, in tomato carom seeds curry
- KERALA FISH CURRY** ^D MIT REIS 16,90
gedämpftes Butterfischfilet, in Kokosnuss Curry
mit Curry Blätter und Senfsamen
butter fish filet, in well spiced coconut curry
with curry leaves and mustard seeds

*vegan möglich: statt Frischkäse mit Erdäpfel
* vegan option: instead paneer cheese, with potatoes

THALI

- SUBJI KI THALI** 19,70
Malai Kofta, Dal Makhani und Aloo Matar ki Subji,
dazu Naan, Gemüse Biryani, Papadam und Raita
with Malai Kofta, Dal Makhani and Aloo Matar ki Subji,
served with Naan, vegetarian Biryani, Papadam and
Raita
- GOSHT KI THALI** 22,70
Laal Maas, Beef Korma und Murgh Makhani, dazu
Naan, Gemüse Biryani und Raita
Laal Maas, Beef Korma and Murgh Makhani, served
with Naan, vegetarian Biryani, Papadam and Raita
- NEU VEGAN KI THALI** ● 19,70
Dal Tarka, Aloo Wadiyan ki Subji und Mixed Subji,
dazu Khamiri Roti, Gemüse Biryani, Papadam und
Masala Salat
with Dal Tarka, Aloo Wadiyan and Mixed Subji, served
with Khamiri Roti, vegetarian Biryani, Papadam and
Masala Salat



AUS DEM TANDOOR OFEN TANDOOR SIDES

- PAPADAM** ● 2,10
knackig dünnes Gebäck aus Linsenmehl
2 Stück mit Chutney Variation
thin, crispy loafs made from lentil flour
2 pieces with variation of chutneys
- NAAN NATUR** ^G ● 2,90
Fladenbrot aus Weizenmehl
flat bread made from wheat flour
- GARLIC NAAN** ^G ● 3,60
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
flat bread made from wheat flour, brushed with garlic
and cilantro
- NEU KHAMIRI ROTI** ●● 2,90
fluffiges Fladenbrot aus Weizen- und Vollkornmehl
fluffy bread made from wheat and wholewheat flour
- NEU TRÜFFEL NAAN** ^G ● 4,00
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Trüffel Butter
flat bread made from wheat flour, brushed with
truffel butter
- PANEER PARANTA** ^G ● 7,50
gefülltes Fladenbrot mit Frischkäse, dazu Raita
flat bread filled with paneer cheese, served with Raita

BEILAGEN SIDE DISHES

- RAITA** ^G 4,20
Joghurt mit Gurken, Paradeiser und Chaat Masala
yoghurt with cucumber, tomatoes and fresh chaat masala
- CHAWAL** ● 3,00
Basmati Reis
fragrant basmati rice
- NEU GEMÜSE BIRYANI** ^H ● 7,90
herzhafte Reisbeilage mit Erbsen, Karotten, Karfiol und
Erdäpfeln. Infused mit Safran und Garam Masala
bold and flavorful rich dish with peas, carrots, cauliflower and pota-
toes in a spiced with safran and garam masala

CHUTNEY & PICKLES

- MANGO** ● / **MINZE JOGHURT** ^G 1,50
TAMARINDE ● / **MINZE KORIANDER CHUTNEY** ● 1,50
MIXED PICKEL ● 1,60

