

# Meny

*Om ingen indikation ges är rätten mild*

• = *medium*

•• = *stark*

••• = *mycket stark*

## - Förrätter-

1. **Papadam** med mangochutney 35 kr
2. **Bangla mesasabaka chop**, lammkotletter grillad i tandoorikryddor 110 kr
3. **Tandoori maser**, tandoorigrillad torsk med mango 95 kr •
4. **Piazo**, friterad boll med röda linser, grön chili och koriander 60 kr
5. **Singara**, pirog med grönsaker och mango 75 kr
6. **Zahl beguni**, friterad med aubergine och mango 59 kr
7. **Aloo puri chana daal**, friterad med potatisbröd, gula linser och mango 85 kr

## - Småhunrig -

*Alla rätter serveras med pilauris och raita*

8. **Halim**, soppa med olika delar från lammet och flera typer av linser 149 kr •
9. **Vel poori**, färsk kokos, potatis, kikärtor, vitlök, ingefära och citron 120 kr •

## - Naan / bröd -

10. **Naan** 30 kr
11. **Vitlöksnaan** 35 kr
12. **Koriandernaan** 35 kr
13. **Masala naan**, naanbröd täckt med sesamf rön och kummin 40 kr
14. **Paneer naan**, naanbröd fyllt med paneer och grön chili 40 kr
15. **Peswari naan**, naanbröd fyllt med honung, mandel, russin och kokos 45 kr
16. **Paratha**, tunnbröd i flera lager stekt i ghee 35 kr
17. **Chapati**, traditionellt veganskt torrsteckt rågmjölbröd 30 kr

## - Thali-

*Thali betyder smårätter / små fat.*

*Alla rätter serveras med pilauris och raita.*

18. **Thali Mansa**, tandoorigrillad torsk, kyckling tikka masala och lammgryta med mynta 205 kr
19. **Tali Sakasabji**, vegetarisk rätt serverad med paneer, mango chutney och mixade grönsaker 169 kr
20. **Tali Ayurveda**, vegansk rätt med linser, spenat, grönsaksboll och chapati 189 kr

*Är du allergisk? Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.*

## - Trädgårdslandet-

*Alla rätter är vegetariska och några kan fås som veganska.  
Alla rätter serveras med pilauris och raita.*

21. **Tandoori paneer**, tandoorimarinerad och tandoorigrillad paneer, stekta grönsaker med tikkasås 169 kr •
22. **Palak paneer kofta**, grönsaksboll med spenat i en kormasås på cashewnötter 169 kr
23. **Bangla labra curry**, grönsaksgryta som serveras med stekt ägg (vegetarisk/vegansk) 159 kr ••
24. **Dherosh gobi curry**, stekt okra och blomkål i en currysås 169 kr
25. **Kumro palak paneer**, paneer med pumpa, spenat, vitlök, tomat, spiskummin och koriander 159 kr •
26. **Beguner tarkari paneer**, fylld aubergine med curry på aubergine, kokosmjölk och paneer 169 kr •
27. **Malai kofta**, grönsaksbollar med cashewnötter och kormasås 159 kr
28. **Palak paneer**, gryta på paneer och spenat 159 kr •
29. **Bangla veggovinter**, vegetarisk gryta på blomkål och potatis med garam masala och koriander 149 kr •
30. **Chi chi**, friterad paneer med grönsaker och kormasås på cashewnötter 169 kr •
31. **Chana dall**, gryta på gula linser med röd chili, ingefära koriander och spiskumming. Serveras med stekt ägg 139 kr ••

## - Lamm -

*Alla rätter serveras med pilauris och raita*

32. **Dhaka shahi biryani (klassisk festrätt)**, lammfilébitar med stekt ris, lök, ingefära, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 195 kr ••
33. **Aam mesasabaka badami**, lammgryta med kokos, cashewnötter och mango 189 kr
34. **Aloo mesasabaka korma**, lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 189 kr
36. **Mesasabaka chops**, tandoorimarinerade och tandoorigrillade lammkotletter 210 kr •
37. **Zahl mesasabaka curry**, lammgryta med riktigt heta kryddor, vinäger och vitlök 195 kr •••
38. **Mesasabaka chop curry**, tandoorigrillade lammkotletter i en currysås med småpotatis 210 kr •
39. **Sabuja curry**, örtmarinerad lammfilé med bladspenat och broccoli. Serveras med grön chili och koriander 189 kr •
40. **Bangla mesasabaka korai**, gryta på tandoorigrillade lammfilébitar, paprika, aubergine, champinjoner och cashewnötter 199 kr •
41. **Satkura mesasabaka**, lammgryta med syrade grönsaker, satkura (citrusfrukt), örter, paprika och lök 195 kr •
42. **Kala bhuna "Cox's Bazaar"**, lammgryta med potatis och svarta senapsfrön 195 kr •
43. **Tandoori mesasabaka**, tandoorigrillad lammfilé marinerad i färsk mynta, koriander och grön chili. Serveras med tandoorisås 199 kr •
44. **Mesasabaka pasanda**, lammgryta med kanel, kardemumma, dadlar, mandel och cashewnötter 185 kr ••
45. **Bangla balti mesasabaka**, lammgryta med citron och cashewnötter 189 kr •

*Är du allergisk? Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.*

## - Havet -

*Alla rätter serveras med pilauris och raita*

- 46. **Sharisha mas**, gryta på torskefile, gula senapsfrön, limeblad, koriander och chili 205 kr •
- 47. **Bull shrimp**, friterad scampi med kormasås på cashewnötter 210 kr •
- 48. **Tandoori shrimp**, tandoorimarinerad och tandoorigrillad scampi med stekta grönsaker och tandoorisås 215 kr •
- 49. **Massive shrimp**, gryta på scampi, kokos och cashewnötter 205 kr
- 50. **“Röd, vit och rosa”**, tandoorigrillade laxfilebitar, torskefilebitar och scampi med stekta grönsaker och baltisås 215 kr
- 51. **Malai scampi**, gryta på scampi, kokos, chili, koriander, kanel, lime och cashewnötter 205 kr
- 52. **Zahl maser korma**, gryta på scampi, laxfile, torskefile, koriander och kormasås med cashew- och pistagenötter 210 kr ••
- 53. **Begun maser zahl**, gryta på torskefile, aubergine, sockerärtor och potatis i en tomatbaserad currysås 199 kr •
- 54. **Bangla maser curry**, gryta på laxfile, torskefile, scampi, gula senapsfrön och koriander 215 kr ••
- 55. **Aam maser curry**, gryta på laxfile, mango, ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime 195 kr
- 56. **Shrimp aam curry**, gryta på scampi, morot, vitlök, kokosmjölk och riven kokos 205 kr
- 57. **Maser bhuna “lax”**, tandoorigrillad laxfile med koriander och grön chili 195 kr •
- 58. **Maser bhuna “torsk”**, tandoorigrillad torskefile med koriander och grön chili 199 kr •
- 59. **Maser bhuna “scampi”**, tandoorigrillad scampi med koriander och grön chili 205 kr •

## - Fågel -

*Alla rätter serveras med pilauris och raita*

- 60. **Bangla tikka butter masala**, kycklinggryta med tomat, kokosmjölk och cashewnötter 159 kr •
- 61. **Aloo korma**, kycklingfile med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 169 kr
- 62. **Narikel muragh**, kycklinggryta med kokos och cashewnötter 169 kr
- 63. **Dhania muragh**, kycklinggryta med curry, korianderfrön, chili, tomat och ingefära 169 kr ••
- 64. **Zhal muragh curry**, kycklinggryta med riktigt heta kryddor, vinäger och vitlök 169 kr •••
- 65. **Aam muragh masala**, kycklinggryta med kokos, picklad chili, cashewnötter och mango 165 kr
- 66. **Narikel muragh lebu**, kycklinggryta med kokos och citron 189 kr
- 67. **Bangla lotpoti**, gryta på kycklinglever, kycklinghjärta, koriander och chili 165 kr
- 68. **Chicki chicki**, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 189 kr •
- 69. **Chili muragh**, kycklinggryta på kormasås med cashewnötter och koriander 159 kr ••
- 70. **Bangla muragh korai**, kycklinggryta på paprika, aubergine, champinjoner och koraisås 179 kr •
- 71. **Bangla balti**, kycklinggryta med paprika, chili och koriander 169 kr
- 72. **Aam muragh**, tandoorigrillad kycklingfile med mango 189 kr
- 73. **Tandoori muragh**, tandoorigrillad kycklingfile med tandoorisås 165 kr •
- 74. **Dhania muragh tandoori**, tandoorigrillad kycklingfile med chili, koriander, sesamfrön och stekta grönsaker 179 kr ••
- 75. **Mixed grill**, tandoorigrillade kycklingfilebitar, lammfilebitar och scampi. Serveras med tandoorisås 210 kr •

*Är du allergisk? Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.*

**- Barn -**

*Välj mellan potatis eller ris som tillbehör. Raita ingår. Alla rätter är milda.*

76. **Aloo muragh korma**, gryta på kycklingfilé, potatis, ingefära, vitlök och kormasås med pistagenötter 115 kr
77. **Aam muragh**, tandoorimarinerad kycklingfilé med mango 115 kr
78. **Chi chi**, friterad paneer i smårätter med kormasås på cashewnötter 120 kr
79. **Aloo korma mesasabaka**, gryta på lammfilé, potatis, vitlök, ingefära och kormasås med pistagenötter 125 kr
80. **Chicki chicki**, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 125 kr