

Meny

Om ingen indikation ges är rätten mild

• = medium •• = stark ••• = mycket stark

- Avsmakningsmeny -

Våra kockar sätter samman en avsmakningsmeny på fem rätter som består av en förrätt, tre huvudrätter och en dessert 450 kr

- Förrätter -

Alla rätter serveras med pilauris och raita

1. Papadam, krispigt linsbröd med mango chutney (vegetarisk eller vegansk) 35 kr
2. Grillad kyckling och friterade räkor 85 kr
3. Fire chicken pakora, friterad boll med kyckling och potatis 65 kr ••
4. Fire lamm pakora, friterade boll med lamm och potatis 75 kr ••
5. Mix veg pakora, friterad boll med grönsaker 55 kr
6. Bengalisk potatispakora, krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk) 45 kr
7. Veg singara, friterad pirog fylld med grönsaker (vegansk) 49 kr
8. Palak paneer pakora, friterad boll med spenat och paneer (vegetarisk) 59 kr
9. Dall poori med paneer, små friterade bröd fyllda med linser och paneer (vegetarisk) 69 kr

- Bengali street food -

10. Chatpati med fuska, mannagrynschips fyllda med olika sorters linser, potatis och kikärter 115 kr ••
11. Roti kati kebab, lammbiffar med stekt lök, paprika, champinjoner, färsk koriander och chili 120 kr •
12. Roti kebab, två bröd fyllda med kyckling, lamm eller grönsaker. Serveras med raita.
Vegetarisk 115 kr •
Kyckling 120 kr •
Lamm 125 kr •
13. Bengali tapas med svamp eller kyckling, rund naan som toppas med färsk paneer. Välj mellan:
Kryddig svampadji 110 kr •
Kyckling 115 kr •
14. Vel poori, färsk kokosnöt, kikärter, vitlök, ingefära, potatis och citron (vegetarisk) 105 kr •

- Bangla thali -

Thali betyder smårätter/små fat

Alla rätter serveras med pilauris och raita

15. Bangla veg thali, vegetarisk rätt från Bangladesh som serveras med mango chutney och mixade grönsaker. I rätten ingår Chana dall (vegetarisk eller vegansk) 175 kr
16. Bangla mix thali, lammgryta med färsk mynta, tandoorigrillad lax, kyckling tikka butter masala 210 kr
17. Thali från havet, torsk med cashewnötter, lax med senapsfrön och tandoorigrillade räkor 219 kr

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

- Från trädgårdslandet -

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

18. Stekt zucchini fylld med paneer, råvarorna och kryddorna för tankarna till Taste of Banglas storsäljare Palak paneer men serveras här i sällskap av stekt zucchini 175 kr
19. Paneer med färsk spenat, en av våra mest populära rätter som serveras med en twist 155 kr •
20. Kofta veggie curry, grönsaksbollar med lök, koriander och färsk mynta (vegetarisk eller vegansk) 155 kr •
21. Fylld grillad kryddig aubergine med röra på paneer, tandoorigrillad aubergine fylld med en mustig auberginecurry gjord på kokosmjölk och paneer 165 kr •
22. Monsson rain sabji, grönsaker som serveras med stekt ägg (vegetarisk eller vegansk) 155 kr •
23. Pumpa med färsk spenat, pumpa, spenat, paneer, vitlök, ingefära, tomat, koriander och spiskummin (vegetarisk eller vegansk) 155 kr •
24. Shahi veggie korma, korma är en mild krämig och nötig rätt med sötma från kokos och russin. Innehåller nötter. 155 kr
25. Cheese butter masala, paneerbitar i en tomat och cashewnötsås 155 kr •
26. Chana dall, gula linser med röd chili, vitlök, ingefära, koriander och spiskummin. Serveras med stekt ägg 145 kr •
27. Nawabi kofta, stekta grönsaksbollar med cashewnötter och kormasås 165 kr
28. Pumpa med ost vaji, pumpa, paneer och röd chili i en currysås 155 kr •
29. Palak paneer korai, paneer, spenat, grillad paprika, svamp, lök och aubergine i koraisås 175 kr •

- Fågel -

Alla rätter serveras med linsoppa, pilauris och raita

30. Combo, grillad kyckling, grillat lamm och lammkofta med stekta grönsaker. 175 kr •
31. Kyckling tikka butter masala, kycklingfilé, tomat, cashewnötter, kokosmjölk och koriander 165 kr •
32. Chili kyckling, korma med koriandersmak 165 kr • •
33. Pistage korma kyckling, traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på pistagenötter, vitlök och ingefära 165 kr
34. Tandoori chicken, tandoorimarinerad och tandoorigrillad kyckling med tandoorisås 165 kr •
35. Bengalisk kyckling med linser och färska örter, traditionell rätt med gröna färger som innehåller färsk mynta, koriander, linser och röd chili 165 kr •
36. Chili koriander kyckling sizzler, grillad kycklingfilé som marineras i chili, koriander och sesamfrön. Serveras med tandoorisås, stekta grönsaker och ris 175 kr •
37. Bengali kyckling korai, fyllda paprikor med grillade bitar av kycklingfilé, paprika, aubergine och champinjoner. Serveras med koraisås 175 kr •
38. Jali kebab kyckling sizzler (jali betyder nät), kycklingbiff som doppas i ägg och steks i olja vilket bildar ett frasigt nätmönster som omger biffen. Serveras med sås och på en bädd av grönsaker 165 kr •
39. Hot hindi kyckling, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök 175 kr • • •
40. Palak kyckling, kyckling med bladspenat och färsk koriander i en tomacurrysås 165 kr •
41. Bengali malai chicken, grillade bitar av kycklingfilé som marineras i grädde, vitlök, ingefära och koriander. Serveras i en cashewnötsås 165 kr

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

42. Bangla mango kyckling masala, kycklingrätt från Bangladesh med kokos, picklad chili, cashewnötter och mango 165 kr •
43. Bengali balti kyckling, kycklingfilébitar som serveras med en baltisås, paprika, chili och koriander 175 kr •
44. Bengali chicken curry, bitar av kycklingfilé som serveras med vår grundsås 165 kr
45. Mango chicken grill, tandoorigrillad kycklingfilé med mango, chili och vitlök 189 kr
46. Hany bany chicken grill, bitar av kycklingfilé marinerade i honung och vitlök. Rätten innehåller cashewnötter 199 kr
47. Lime chicken curry, kyckling med lime, paprika, lök, koriander och chili 189 kr •

- Lamm -

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita

48. Nehari romali rooti, långkokt lammlägg med koriander, chili, vitlök. Serveras med vår grundsås 220 kr •
49. Grillat tandoorilamm med grön chili, lammfilé som marineras i färsk mynta, koriander och grön chili. Serveras med tandoorisås 185 kr •
50. Bengali meatballs, mustiga lammköttbullar som kokas i en tomatsås med bengaliska kryddor, färsk koriander och mynta 175 kr •
51. Kichuri med lamm bhuna, stekt linsris med lamm, tomat, lök, spiskummin och koriander. Traditionell monsunregns- och vintermåltid i Bangladesh 175 kr •
52. Lamm biryani, festrätt från Bangladesh som består av en härlig blandning av lammfilé, lök, ingefära, vitlök, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 185 kr •
53. Bengali lamm korai, fyllda paprikor med grillade bitar av lammfilé, paprika, aubergine, champinjoner och koraisås 185 kr •
54. Lamm pasanda, brynta bitar av lammfilé som kokas i en mild yoghurtgryta med smak av kanel, kardemumma, dadlar, mandel och cashewnötter 175 kr
55. Hot hindi lamm, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök 185 kr •••
56. Jali kebab lamm sizzler (jali betyder nät), lammbiff som doppas i ägg och steks i olja vilket bildar ett frasigt nätmönster som omger biffen. Serveras med sås och på en bädd av grönsaker 175 kr •
57. Palak lamm, lamm med bladspenat och färsk koriander i en tomatbaserad currysås 175 kr •
58. Satkura lamm, lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker, citrusfrukten satkura, örter, paprika och lök 175 kr •
59. Chittagong kala bhuna, lammgryta med stekt potatis. Rätten har sitt ursprung i den bengaliska hamnstaden Cox's Bazar 185 kr •
60. Bengali mynta lamm korai, lammfilé med färsk mynta och vår grundsås 185 kr •
61. Bengali balti lamm, bitar av lammfilé som serveras med baltisås 185 kr •
62. Grillade lammracks, lammet marineras i färsk mynta, koriander och grön chili 215 kr •
63. Lammracks curry, chilimarinerade och tandoorigrillade lammracks med potatis, vitlök, koriander, chili champinjoner, paprika och koriander 215 kr •
64. Lamb on the bone, tandoorigrillade lammkotletter med potatis, koriander, chili och mynta 210 kr •
65. Moglai kebab sizzler, lammbiffar gjorda av färskt malet lammkött och linser 165 kr •

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

- Havet -

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita.

- 66. Laxcurry med mango, med ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime 195 kr
- 67. Räkor- och mangocurry, med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök 195 kr •
- 68. Räkor i kokosmjölk med chili, curryblad, blomkål och potatis. Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra. Toppas med koriander och innehåller nötter 195 kr •
- 69. Tandoorigrillade räkor, räkor som marineras i tandoorikryddor och grillas i tandooriugn. Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås 195 kr •
- 70. Bengali fisk curry, lax och räkor i en kryddig tomatbaserad curry med gula senapsfrön och koriander 195 kr •
 - 71. Lax dopiaz, tomatbaserad currygryta med tandoorigrillad lax som toppas med koriander och grön chili 189 kr •
 - 72. Räkor dopiaz tomatbaserad currygryta med tandoorigrillade räkor som toppas med koriander och grön chili 195 kr •
 - 73. Räkor palak, räkor med bladspenat och färsk koriander i en tomatbaserad currysås 179 kr •
- 74. Mixed fish grill, grillade räkor, lax och torsk som serveras med stekta grönsaker och tandoorisås 199 kr •
 - 75. Torsk bhuna, tandoorigrillad torsk med koriander och grön chili 205 kr •
 - 76. Torsk grill, tandoorimarinerad och tandoorigrillad torsk med mynta och chili 210 kr •
 - 77. Lax grill, tandoorimarinerad och tandoorigrillad lax med mynta och chili 210 kr •
 - 78. Korma på potatis och torsk, med cashewnötter, vitlök och koriander 210 kr •

- Barn -

Välj mellan potatis eller ris som tillbehör. Raita och linssoppa ingår.

- 79. Barn kyckling tikka butter masala 115 kr
- 80. Barn kyckling korma, innehåller cashewnötter 115 kr
- 81. Barn veggo korma, innehåller cashewnötter 110 kr
- 82. Barn cheese butter masala 110 kr
- 83. Barn tandoori kyckling, tandoorigrillade bitar av kycklingfilé som serveras med stekta grönsaker och en mild tikkasås vid sidan av 120 kr •

- Naan / bröd -

- 84. Naan 30 kr
- 85. Vitlöksnaan 35 kr
- 86. Naan paneer, bröd fyllt med paneer och hackad grön chili 40 kr •
- 87. Naan peswari, bröd fyllt med honung, mandel russin och kokos 45 kr
- 88. Koriandernaan 35 kr
- 89. Paratha, bengaliskt tunnbröd i flera lager som tillagas i stekpanna med ghee 35 kr
- 90. Chapati (veganskt bröd) 30 kr

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

- Efterrätter -

Något sött efter maten

- 91. Mango lassi, söt yoghurtdryck med mango 70 kr
- 92. Mynta lassi, söt yoghurtdryck med mynta och mango 60 kr
- 93. Kokosglass, toppad med riven sötad kokos 75 kr
- 94. Ingefära-/citronglass och vaniljglass, gräddglass med dadel- och tamarindsås 75 kr
- 95. Kulfi, hemgjord glass med russin, kokos, saffran och pistagenötter 75 kr