

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 med mangochutney 35 kr
2. Bangla aloo pakora, krispig friterad potatis 40 kr
3. Fire chicken pakora, friterad boll med kyckling och potatis 65 kr ••
4. Bangla labra pakora, friterad boll med grönsaker 49 kr
5. Veg singara, friterad pirog fylld med grönsaker (vegansk) 44 kr
6. Zahl beguni, friterad med aubergine och mango 49 kr

- Småhungrig -

7. Bengali tapas med kyckling, rund naan som toppas med färsk paneer 99 kr •
8. Bengali tapas med kryddig svampadji, rund naan som toppas med färsk paneer 79 kr •

- Trädgårdslandet-

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

9. Bangla labra curry, grönsaksgräta som serveras med stekt ägg (vegetarisk/vegansk) 149 kr ••
10. Kumro palak paneer, paneer med pumpa, spenat, vitlök, tomat, spiskummin och koriander 159 kr •
11. Beguner tarkari paneer, fylld aubergine med curry på aubergine, kokosmjölk och paneer 159 kr ••
12. Nawabi kofta, stekta grönsaksbullar med cashewnötter och kormasås 159 kr
13. Palak paneer, en av våra mest populära rätter som serveras med en twist 155 kr •
14. Chi chi, friterad paneer med grönsaker och kormasås på cashewnötter 165 kr •
15. Chana dall, gryta på gula linser med röd chili, ingefära koriander och spiskumming.
Serveras med stekt ägg (vegetarisk/vegansk) 139 kr ••
16. Palak paneer korai, paneer, spenat och grönsaker i koraisås 165 kr •
17. Pumpa med färsk spenat, pumpa, spenat, paneer, vitlök, ingefära, tomat, koriander och spiskummin (vegetarisk/vegansk) 155 kr •
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 165 kr
19. Paneer butter masala, paneerbitar i en tomat och cashewnötsås 155 kr •
20. Bangla labra korma, korma är en mild krämig och nötig rätt med sötma från kokos och russin 149 kr
21. Shaak vaji, spenatgryta med kokosmjölk som baseras på vår groundsås 139 kr

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

- Fågel -

Alla rätter från Fågel serveras med pilauris och raita

22. Bangla tikka butter masala, kycklinggryta med tomat, kokosmjölk och cashewnötter 149 kr •
23. Aloo korma, kycklingfilé med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 155 kr
24. Chilikyckling, kycklinggryta på kormasås med cashewnötter och koriander 155 kr • •
25. Korianderkyckling, kycklinggryta med curry, korianderfrön, chili, tomat och ingefära 159 kr • •
26. Fire kycklingcurry, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök 159 kr • • •
27. Tandoorikyckling, tandoorigrillad kycklingfilé med tandoorisås 159 kr •
28. Bengalisk kyckling med linser och färska örter, traditionell rätt med gröna färger som innehåller färsk mynta, koriander, linser och röd chili 159 kr •
29. Chili koriander kyckling, grillad kycklingfilé som marineras i chili, koriander och sesamfrön. Serveras med tandoorisås, stekta grönsaker och ris 159 kr •
30. Mango kyckling grill, tandoorigrillad kycklingfilé med mango, chili och vitlök 165 kr
31. Bangla kyckling korai, kycklinggryta på paprika, aubergine, champinjoner och koraisås 155 kr •
32. Bengali malai kyckling, grillade bitar av kycklingfilé som marineras i grädde, vitlök, ingefära och koriander. Serveras i en cashewnötsås 155 kr
33. Bangla shaak kyckling, kyckling med bladspenat och färsk koriander i en tomatcurrysås 149 kr •
34. Mango kyckling masala, kycklingrätt från Bangladesh med kokos, picklad chili, cashewnötter och mango 155 kr •
35. Bangla balti kyckling, kycklingfilébitar som serveras med en baltisås, paprika, chili och koriander 159 kr •
36. Lebou chicken curry, kyckling med lime, paprika, lök, koriander och chili 149 kr •
37. Jali kyckling kebab (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 155 •
38. Chicki chicki, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 165 kr •

- Lamm -

Alla rätter från Lamm serveras med pilauris och raita

- 39. Bangla combo mix, tandoorigrillade kycklingfilébitar, lammfilébitar och scampi.
Serveras med tandoorisås 185 kr •
- 40. Bangla lamm butter masala, lammgryta med tomat, kokosmjölk och cashewnötter 169 kr •
- 41. Aloo lamm korma, lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter
165 kr
- 42. Lamm pasanda, brynta bitar av lammfilé som kokas i en mild yoghurtgryta med smak av kanel,
kardemumma, mandel och cashewnötter 165 kr
- 43. Dhaka shahi biryani (klassisk festrätt), lammfilébitar med stekt ris, lök, ingefära, kryddnejlika, kardemumma,
kanel, lime och saffran 175 kr • •
- 44. Sylheti lamm satkura, lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker,
citrusfrukten satkura, örter, paprika och lök 165 kr
- 45. Chittagong kala bhuna, lammgryta med stekt potatis. Rätten har sitt ursprung i den bengaliska
hamnstad Cox's Bazar 165 kr •
- 46. Fire lamm curry, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av
vinäger och vitlök 165 kr • • •
- 47. Bengali balti lamm, bitar av lammfilé som serveras med baltisås 165 kr •
- 48. Grillat tandoorilamm med grön chili, lammfilé som marineras i färsk mynta, koriander och grön chili.
Serveras med tandoorisås 185 kr •
- 49. Bangla lamm korai, gryta på tandoorigrillade lammfilébitar, paprika, aubergine, champinjoner och
cashewnötter 169 kr •
- 50. Jali lamm kebab (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 165 kr •
- 51. Mango lamm badami, lammgryta med kokos, cashewnötter och mango 169 kr
- 52. Pudina lamm, lammfilé med färsk mynta och vår grundsås 165 kr •
- 53. Sabuji lamm curry, örtmarinerad lammfilé med bladspenat och broccoli.
Serveras med grön chili och koriander 165 kr •
- 54. Shaak lamm, lamm med bladspenat och färsk koriander i en tomatbaserad currysås 159 kr •

- Havet -

Alla rätter från Havet serveras med pilauris och raita

- 55. Grillade tandooriräkor, tandoorimarinerade och tandoorigrillade räkor med stekta grönsaker och tandoorisås 179 kr •
- 56. Räkor- och mangocurry, med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök 169 kr •
- 57. Aloo korma torsk, torskfilé med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 179 kr
- 58. Mixed fish grill, grillade räkor, lax och torsk som serveras med stekta grönsaker och tandoorisås 189 kr •
- 59. Laxcurry med mango, med ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime 175 kr
- 60. 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 189 kr •
- 61. Torsk bhuna, tandoorigrillad torskfilé med koriander och grön chili 169 kr •
- 62. Bangla combo fish curry, lax och räkor i en kryddig tomatbaserad curry med gula senapsfrön och koriander 185 kr •
- 63. Bull shrimp, friterad scampi med kormasås på cashewnötter 179 kr •
- 64. Lax dopiaz, tomatbaserad currygryta med tandoorigrillad lax som toppas med koriander och grön chili 165 kr •
- 65. Shaak räkor, räkor med bladspenat och färsk koriander i en tomatbaserad currysås 165 kr •
- 66. Pudina combo korai, grillad kycklingfilé, lammfilé och grillade räkor med färsk mynta, koriander, paprika och vitlök som serveras med vår grundsås 189 kr •

- Barn -

Alla rätter från Barn serveras med ris och raita. Alla rätter är milda.

- 67. Barn aloo kyckling korma, gryta på kycklingfilé, potatis, ingefära, vitlök och kormasås med pistagenötter 99 kr
- 68. Barn kyckling mango, tandoorimarinerad kycklingfilé med mango 99 kr
- 69. Barn chi chi, friterad paneer i smårätter med kormasås på cashewnötter 105 kr
- 70. Barn aloo korma mesasabaka, gryta på lammfilé, potatis, vilök, ingefära och kormasås med pistagenötter 110 kr
- 71. Barn chicki chicki, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 105 kr

- Naan / bröd -

- 72. Naan 25 kr
- 73. Vitlöksnaan 30 kr
- 74. Koriandernaan 35 kr
- 75. Masala naan, naanbröd täckt med sesamf rön och kummin 35 kr
- 76. Paneer naan, naanbröd fyllt med paneer och grön chili 40 kr
- 77. Peswari naan, naanbröd fyllt med honung, mandel, russin och kokos 45 kr

- Efterrätter -

Något sött efter maten

- 78. Mango lassi, söt yoghurt dryck med mango 49 kr
- 79. Kulfi, hemgjord glass med russin, kokos, saffran och pistagenötter 59 kr
- 80. Kokosglass, toppad med riven sötad kokos 75 kr

Dryckesmeny

- Drycker -

För viner ges priset som glas / flaska

Rött

Montgravet, Frankrike, fruktigt vin med inslag av mörka bär 85 kr / 340 kr

Botanicum Ibericum Organic Red, Spanien, fruktigt, svarta vinbär, plommon och kryddor 90 kr / 360 kr

Le Chat Grenache, Frankrike, röda och mörka bär, kryddighet, frisk syra 95 kr / 380 kr

Lamerti Ripasso, Italien, röda och mörka bär, choklad, lagerblad och vanilj 99 kr / 396 kr

Vitt

Montgravet, Frankrike, torrt friskt och smakrikt med inslag av tropiska frukter 85 kr / 340 kr

Folonari Pinot Grigio, Italien, torrt friskt och fruktigt med inslag av persika, päron och citrus 90 kr / 360 kr

Duo Des Mers, Frankrike, rund smak av nektarin och persika 95 kr / 380 kr

Grüner Veltliner Vom Haus, Österrike, friskt och fruktigt med karaktär av citrus, päron och mineral 99 kr / 396 kr

Rosé

Montgravet Rosé, Frankrike, torrt, frisk och bärig smak med inslag av mineraler 89 kr / 356 kr

Mousserande

Champagne Tradition, Frankrike, rostat bröd, smörpopcorn, röda äpplen och röda bär 110 kr / 499 kr

Cava Montcadi, Spanien, citrus, grönt äpple och päron 90 kr / 420 kr

Öl

Fatöl Åbro Bryggmästarens Bästa ekologiska, 40 cl, 5.0% 60 kr

Bangla, 66 cl, 4.8% 89 kr

Åbro Export, 50 cl, 5.3%, 65 kr

Zlatopramen, 50 cl, 4.9% 70 kr

Åbro Lättöl, 40 cl, 2.2% 30 kr

Åbro Bryggmästarens Bästa mellanöl, 33 cl, 4.2% 45 kr

Warsteine (Alkoholfri), 33 cl, 0.0% 40 kr

Cider

Strongbow Äpple, 33 cl, 5.0% 49 kr

Läsk / Mineralvatten

Mineralvatten med kolsyra 30 kr

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 30 kr

Varmt

Kaffe / Te 25 kr