

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 75 kr ••
4. Fire lamm pakora, friterade boll med lamm och potatis 85 kr ••
5. Mix veg pakora, friterad boll med grönsaker 65 kr
6. Bengalisk potatispakora, krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk) 55 kr
7. Veg singara, friterad pirog fylld med grönsaker (vegansk) 55 kr
8. Palak paneer pakora, friterad boll med spenat och paneer (vegetarisk) 69 kr
9. Dall poori med paneer, små friterade bröd fyllda med linser och paneer (vegetarisk) 79 kr

- Bengali street food -

Alla rätter serveras med pilauris och raita

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 125 kr •
12. Roti kebab, två bröd fyllda med kyckling, lamm eller grönsaker. Serveras med raita.
Vegetarisk 120 kr •
Kyckling 125 kr •
Lamm 135 kr •
13. Bengali tapas med svamp eller kyckling, rund naan som toppas med färsk paneer. Välj mellan:
Kryddig svampadji 119 kr •
Kyckling 129 kr •
14. Vel poori, färsk kokosnöt, kikärter, vitlök, ingefära, potatis och citron (vegetarisk) 129 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) 189 kr
16. Bangla mix thali, lammgryta med färsk mynta, tandoorigrillad lax, kyckling tikka butter masala 219 kr
17. Thali från havet, torsk med cashewnötter, lax med senapsfrön och tandoorigrillade räkor 229 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 185 kr
19. Paneer med färsk spenat, en av våra mest populära rätter som serveras med en twist 169 kr •
20. Kofta veggie curry, grönsaksbollar med lök, koriander och färsk mynta (vegetarisk eller vegansk) 165 kr •
21. Fylld grillad kryddig aubergine med röra på paneer, tandoorigrillad aubergine fylld med en mustig auberginecurry gjord på kokosmjölk och paneer 185 kr •
22. Monsson rain sabji, grönsaker som serveras med stekt ägg (vegetarisk eller vegansk) 165 kr •
23. Pumpa med färsk spenat, pumpa, spenat, paneer, vitlök, ingefära, tomat, koriander och spiskummin (vegetarisk eller vegansk) 169 kr •
24. Shahi veggie korma, korma är en mild krämig och nötig rätt med sötma från kokos och russin. Innehåller nötter. 169 kr
25. Cheese butter masala, paneerbitar i en tomat och cashewnötsås 169 kr •
26. Chana dall, gula linser med röd chili, vitlök, ingefära, koriander och spiskummin. Serveras med stekt ägg 155 kr •
27. Nawabi kofta, stekta grönsaksbollar med cashewnötter och kormasås 175 kr
28. Pumpa med ost vaji, pumpa, paneer och röd chili i en currysås 169 kr •
29. Palak paneer korai, paneer, spenat, grillad paprika, svamp, lök och aubergine i koraisås 189 kr •

- Fågel -

Alla rätter serveras med linsoppa, pilauris och raita

30. Combo, grillad kyckling, grillat lamm och lammkofta med stekta grönsaker. 195 kr •
31. Kyckling tikka butter masala, kycklingfilé, tomat, cashewnötter, kokosmjölk och koriander 179 kr •
32. Chili kyckling, korma med koriandersmak 179 kr • •
33. Pistage korma kyckling, traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på pistagenötter, vitlök och ingefära 185 kr
34. Tandoori chicken, tandoorimarinerad och tandoorigrillad kyckling med tandoorisås 185 kr •
35. Bengalisk kyckling med linser och färska örter, traditionell rätt med gröna färger som innehåller färsk mynta, koriander, linser och röd chili 179 kr •
36. Chili koriander kyckling sizzler, grillad kycklingfilé som marineras i chili, koriander och sesamfrön. Serveras med tandoorisås, stekta grönsaker och ris 189 kr •
37. Bengali kyckling korai, fyllda paprikor med grillade bitar av kycklingfilé, paprika, aubergine och champinjoner. Serveras med koraisås 195 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 179 kr •
39. Hot hindi kyckling, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök 189 kr • • •
40. Palak kyckling, kyckling med bladspenat och färsk koriander i en tomatecurrysås 175 kr •
41. Bengali malai chicken, grillade bitar av kycklingfilé som marineras i grädde, vitlök, ingefära och koriander. Serveras i en cashewnötsås 185 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 185 kr •
43. Bengali balti kyckling, kycklingfilébitar som serveras med en baltisås, paprika, chili och koriander 189 kr •
44. Bengali chicken curry, bitar av kycklingfilé som serveras med vår grundsås 175 kr
45. Hasher Koliya, filé av anka, paprika, aubergine, potatis och champinjoner.
Serveras med bengali currysås 205 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 225 kr •
49. Grillat tandoorilamm med grön chili, lammfilé som marineras i färsk mynta, koriander och grön chili.
Serveras med tandoorisås 199 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 195 kr •
52. Lamm biryani, festrätt från Bangladesh som består av en härlig blandning av lammfilé, lök,
ingefära, vitlök, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 195 kr •
53. Bengali lamm korai, fyllda paprikor med grillade bitar av lammfilé, paprika, aubergine,
champinjoner och koraisås 199 kr •
54. Lamm pasanda, brynta bitar av lammfilé som kokas i en mild yoghurtgryta med smak av kanel,
kardemumma, dadlar, mandel och cashewnötter 189 kr
55. Hot hindi lamm, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av
vinäger och vitlök 199 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 185 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 199 kr •
59. Chittagong kala bhuna, lammgryta med stekt potatis. Rätten har sitt ursprung i den bengaliska
hamnstaden Cox's Bazar 199 kr •
60. Bengali mynta lamm korai, lammfilé med färsk mynta och vår grundsås 195 kr •
61. Bengali balti lamm, bitar av lammfilé som serveras med baltisås 195 kr •
62. Grillade lammracks, lammet marineras i färsk mynta, koriander och grön chili 229 kr •
63. Lammracks curry, chilimarinerade och tandoorigrillade lammracks med potatis, vitlök, koriander, chili
champinjoner, paprika och koriander 225 kr •
64. Lamb on the bone, tandoorigrillade lammkotletter med potatis, koriander, chili och mynta 229 kr •
65. Moglai kebab sizzler, lammbiffar gjorda av färskt malet lammkött och linser 175 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 210 kr
- 67. Räkor- och mangocurry, med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök 199 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 210 kr •
- 69. Tandoorigrillade räkor, räkor som marineras i tandoorikryddor och grillas i tandooriugn. Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås 210 kr •
- 70. Bengali fisk curry, lax och räkor i en kryddig tomatbaserad curry med gula senapsfrön och koriander 219 kr •
 - 71. Lax dopiaz, tomatbaserad currygryta med tandoorigrillad lax som toppas med koriander och grön chili 205 kr •
 - 72. Räkor dopiaz tomatbaserad currygryta med tandoorigrillade räkor som toppas med koriander och grön chili 199 kr •
 - 73. Räkor palak, räkor med bladspenat och färsk koriander i en tomatbaserad currysås 195 kr •
- 74. Mixed fish grill, grillade räkor, lax och torsk som serveras med stekta grönsaker och tandoorisås 219 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 219 kr •

- Barn -

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

- 79. Barn kyckling tikka butter masala 125 kr
- 80. Barn kyckling korma, innehåller cashewnötter 125 kr
- 81. Barn veggo korma, innehåller cashewnötter 115 kr
- 82. Barn cheese butter masala 119 kr
- 83. Barn tandoori kyckling, tandoorigrillade bitar av kycklingfilé som serveras med stekta grönsaker och en mild tikkasås vid sidan av 125 kr •

- Naan / bröd -

- 84. Naan 30 kr
- 85. Vitlöksnaan 35 kr
- 86. Naan paneer, bröd fyllt med paneer och hackad grön chili 45 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 yoghurt dryck med mango 70 kr
- 92. Mynta lassi, söt yoghurt dryck med mynta och mango 60 kr
- 93. Kokosglass, toppad med riven söttad 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

Dryckesmeny

- Drycker -

För viner ges priset som glas / flaska

Rött

Le Chat Grenache, Frankrike, röda och mörka bär, kryddighet, frisk syra. Passar till kryddstark mat.
90 kr/360 kr

Botanicum Ibericum Organic Red, Spanien, doft och smak av svarta vinbär, plommon och kryddor.
85 kr/340 kr

Zinfandel Organic Red, Italien, fruktig smak med inslag av vanilj, björnbär, kaffe och choklad
95 kr/380 kr

Fairview Shiraz, Sydafrika, med smak av peppar, mörk frukt, viol och tydliga tanniner
120 kr/ 480 kr

Vitt

Duo des Mers, doft av krusbär, nässlor och grönt. Rund och fin smak av nektarin och persika
95 kr/380 kr

Botanicum Ibericum Organic White, Spanien, fruktigt vin med doft av gul stenfrukt och mandel
85 kr/340 kr

P.lex Pinot Grigio, Italien, druvig smak med inslag av päron, melon och citrus
95 kr/380 kr

Last Night A Riesling Saved My Life, en klassiker med inslag av päron, persika och aprikos
119 kr/476 kr

Rosé

Botanicum Ibericum Organic Rosé, Spanien, persika, jordgubb och röda bär. Passar till lax
85 kr/340 kr

Mousserande

Champagne Tradition, Frankrike, rostat bröd, smörpopcorn, röda äpplen och röda bär
490 kr

Cava Montcadi, Spanien, citrus, grönt äpple och päron
75 kr/300 kr

Öl

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

Bangla, 66 cl, 4.8% 89 kr

Cobra, 66 cl, 4.8% 89 kr

Kingfisher, 65 cl, 4.8% 89 kr

Sierra Nevada Pale Ale, 35.5 cl, 5.6% 70 kr

San Miguel (glutenfri), 33 cl, 5.4% 59 kr

Zlatopramen, 50 cl, 4.9% 70 kr

Åbro Export, 50 cl, 5.3% 65 kr

Åbro Lättöl, 40 cl, 2.2% 30 kr

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

Cider

Strongbow Apple, 33 cl, 5.0% kr

Rekordelig Peach & Basil, 33 cl, 4.5%, 49 kr

Bangla's Drinkar

Drinkar ges med priset 4 cl / 6 cl

Bangla Sunset, Calvados, Malibu, mynta, mango lassi, 120 kr/160 kr

Monsson Rain, Calvados, mango, koriander, grön chili, honung och lime 120 kr/160 kr

Alkoholfritt

Warsteine, 33 cl, 0.0% 40 kr

Alkoholfritt rött vin 45 kr

Alkoholfritt vitt vin 45 kr

Läsk

Mineralvatten med kolsyra 30 kr

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 30 kr

Varmt

Kaffe 30 kr

Espresso 30 kr

Dubbel espresso 35 kr

Cappuccino 35 kr