

# Meny

Om ingen indikation ges är rätten mild

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

## - Förrätter -

1. Papadam, krispigt linsbröd med mango chutney (vegetarisk eller vegansk) 35 kr
2. Jhumka shrimp, friterad räkor 105 kr
3. Fire chicken pakora, friterad boll med kyckling och potatis 85 kr • •
4. Fire lamm pakora, friterade boll med lamm och potatis 95 kr • •
5. Bengalisk potatispakora, krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk) 75 kr
6. Veg singara, friterad pirog fylld med grönsaker (vegansk) 65 kr •
7. Palak paneer pakora, friterad boll med spenat och paneer (vegetarisk) 89 kr •
8. Dall poori med paneer, små friterade bröd fyllda med linser och paneer (vegetarisk) 110 kr

## - Bengali street food -

09. Chatpati med fuska, mannagrynschips fyllda med olika sorters linser, potatis och kikärter 115 kr • •
10. Roti kati kebab, lammbiffar med stekt lök, paprika, champinjoner, färsk koriander och chili 139 kr •
11. Roti kebab, två bröd fyllda med kyckling, lamm eller grönsaker. Serveras med raita.  
Välj mellan: Vegetarisk 129 kr • Kyckling 139 kr • Lamm 149 kr •
12. Bengali tapas med svamp eller kyckling, rund naan som toppas med färsk paneer.  
Välj mellan: Kryddig svampadji 139 kr • Kyckling 149 kr •
13. Vel poori, färsk kokosnöt, kikärter, vitlök, ingefära, potatis och citron (vegetarisk) 155 kr •  
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic White, Spanien, fruktigt vin med doft av gul stenfrukt och mandel 85 kr/ 340 kr

## - Bangla thali -

Thali betyder smårätter/små fat

Alla rätter serveras med pilauris och raita

14. Thali från växtriket, serveras med mango chutney och mixade grönsaker. I rätten ingår okra gryta med öst, palak paneer, vegetarisk 215 kr •  
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic White 85 kr/ 340 kr
15. Thali från djurriket, lammgryta med färsk mynta, tandoorigrillad scampi, kyckling tikka butter masala 239 kr •  
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike, Mineralrikt med viss rökighet 149 kr/ 596 kr

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

16. Thali från havet, torsk med cashewnötter, lax med senapsfrön och tandoorigrillade scampi  
249 kr •

Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/ Viognier 90 kr/ 360 kr

🌱 Thali ayurveda med capati, serveras med mango chutney och mixade grönsaker. I rätten ingår okra gryta (vegansk) 199 kr •

### *- Från trädgårdslandet -*

Alla rätter är vegetariska och några kan fås som veganska.

Alla rätter serveras med linsoppa, pilauris och raita.

17. 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 199 kr

Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/360 kr

18. Paneer med färsk spenat, en av våra mest populära rätter som serveras med en twist 189 kr •

Rekommenderad dryck: Le Chat Grenache, Frankrike, röda 95 kr/380 kr

19. Fylld grillad kryddig aubergine med röra på paneer, tandoorigrillad aubergine fylld med en mustig auberginecurry gjord på kokosmjölk och paneer 199 kr •

Rekommenderad dryck: Seduction Merlot, Rubinröd färg, Frankrike 105/ 420 kr

20. Monsson rain sabji, grönsaker som serveras med stekt ägg (vegetarisk eller vegansk) 189 kr •

Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/360 kr

21. Cheese butter masala, paneerbitar i en tomat och cashewnötsås 189 kr •

Rekommenderad dryck: Le Chat Grenache, Frankrike, 95 kr/380 kr

22. Okragryta med spenat, våra mest populära rätter som serveras med en twist (vegetarisk eller vegansk) 195 kr

Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/360 kr

23. Nawabi kofta, stekta grönsaksbollar med cashewnötter och kormasås 189 kr

Rekommenderad dryck: Seduction Merlot, Rubinröd färg, Frankrike 105/ 420 kr

24. Pumpa med ost vaji, pumpa, paneer och röd chili i en currysås 189 kr •

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

25. Palak paneer korai, paneer, spenat, grillad paprika, svamp, lök och aubergine i koraisås 209 kr •

Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/360 kr

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

**- Fågel -**

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita

26. Combo, grillad kyckling, grillat lamm och lammkofta med stekta grönsaker. 229 kr •  
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119 kr/ 476 kr
27. Kyckling tikka butter masala, kycklingfilé, tomat, cashewnötter,  
kokosmjölk och koriander 195 kr •  
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike Torrt 89 kr/ 356 kr
28. Pumpa kyckling, pumpa och röd chili i en currysås 205 kr •  
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110 kr/ 440 kr
29. Pistage korma kyckling, traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på  
pistagenötter, vitlök och ingefära 205 kr  
Rekommenderad dryck: Seduction Merlot, Rubinröd färg, Frankrike 105 kr/ 420 kr
30. Tandoori chicken, tandoorimarinerad och tandoorigrillad kyckling med tandoorisås 199 kr •  
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr
31. Bengalisk kyckling med linser och färska örter, traditionell rätt med gröna färger som innehåller  
färsk mynta, koriander, linser och röd chili 199 kr •  
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic White 85 kr/340 kr
32. Chili koriander kyckling sizzler, grillad kycklingfilé som marineras i chili, koriander och sesamfrön.  
Serveras med tandoorisås, stekta grönsaker och ris 209 kr •  
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119 kr/ 476 kr
33. Mustard kyckling, sesamfrön som innehåller koriander, röd chili 209 kr ••  
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110 kr/ 440 kr
34. Bengali kyckling korai, fyllda paprikor med grillade bitar av kycklingfilé, paprika, aubergine och  
champanjonger. Serveras med koraisås 219 kr •  
Rekommenderad dryck: Seduction Merlot, Rubinröd färg, Frankrike 105 kr/ 420 kr
35. 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 195 kr •  
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119 kr/ 476 kr
36. Hot hindi kyckling, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och  
vitlök 215 kr •••  
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110 kr/ 440 kr
37. Bangla mango kyckling masala, kycklingrätt från Bangladesh med kokos, picklad chili,  
cashewnötter och mango 205 kr •  
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr

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

38. Bengali balti kyckling, kycklingfilébitar som serveras med en baltisås, paprika, chili och koriander  
209 kr •

Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr

39. Hany bany chicken grill, bitar av kycklingfilé marinerade i honung och vitlök. Rätten innehåller  
cashewnötter 219 kr

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr

40. Lime chicken curry, kyckling med lime, paprika, lök, koriander och chili 205 kr •

Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr

### **- Lamm -**

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita

41. Nehari romali rooti, långkokt lammlägg med koriander, chili, vitlök. Serveras med  
vår grundsås 239 kr •

Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr

42. Grillat tandoorilamm med grön chili, lammfilé som marineras i färsk mynta, koriander och grön  
chili. Serveras med tandoorisås 229 kr •

Rekommenderad dryck: Le Chat Grenache, Frankrike, 95 kr/380 kr

43. Bengali meatballs, mustiga lammköttbullar som kokas i en tomatsås med bengaliska kryddor,  
färsk koriander och mynta 189 kr •

Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic Red, Spanien, 89 kr/356 kr

44. Kichuri med lamm bhuna, stekt linsris med lamm, tomat, lök, spiskummin och koriander.

Traditionell monsunregns- och vintermåltid i Bangladesh 229 kr •

Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr

45. Lamm biryani, festrätt från Bangladesh som består av en härlig blandning av lammfilé, lök,  
ingefära, vitlök, cashewnötter, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 229 kr •

Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr

46. Bengali lamm korai, fyllda paprikor med grillade bitar av lammfilé, paprika, aubergine,  
championjoner och koraisås 229 kr •

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr

47. Lamm pasanda, brynta bitar av lammfilé som kokas i en mild yoghurtgryta med smak av kanel,  
kardemumma, dadlar, mandel och cashewnötter 210 kr

Rekommenderad dryck: Seduction Merlot, Rubinröd färg, Frankrike 105/ 420 kr

48. Hot hindi lamm, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av  
vinäger och vitlök 229 kr •••

Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr

49. 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 205 kr •

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr

50. Satkura lamm, lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker, citrusfrukten satkura, örter, paprika och lök 229 kr •  
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr
51. Chittagong kala bhuna, lammgryta med stekt potatis. Rätten har sitt ursprung i den bengaliska hamnstaden Cox's Bazar 219 kr •  
Rekommenderad dryck: La legende D' Helios, Frankrike 110/ 440 kr
52. Bengali mynta lamm korai, lammfilé med färsk mynta och vår grundsås 234 kr •  
Rekommenderad dryck: Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr
53. Bengali balti lamm, bitar av lammfilé som serveras med baltisås 219 kr •  
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic Red, Spanien 89 kr/356 kr
54. Pumpa lamm, pumpa och röd chili i en currysås 219 •  
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, 119/ 476 kr
55. Aubergine lamm, tandoorigrillad aubergine fylld med en mustig auberginecurry gjord på kokosmjölk och lammfile 225 ••  
Rekommenderad dryck: La legende D' Helios, Frankrike 110/ 440 kr
- Havet -**
- Alla rätter serveras med linsoppa, pilauris och raita.
56. Laxcurry med mango, med ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime 239 kr  
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr
- 🍴 Bengali Sås På Torsk, torskfile, mynta, potatis, rödbetor, kokos, koriander 219 kr •  
Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/ 360 kr
57. Räkor- och mangocurry, med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök 249 kr •  
Rekommenderad dryck: Last Night A Riesling Saved My Life, en klassiker med inslag av päron, persika och aprikos 119 kr/476 kr
58. 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 269 kr •  
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr
59. Tandoorigrillade räkor, räkor som marineras i tandoorikryddor och grillas i tandooriugn. Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås 259 kr •  
Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/ 360 kr
60. Bengali fisk curry, lax och räkor i en kryddig tomatbaserad curry med gula senapsfrön och koriander 249 kr •  
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr
61. Lax dopiaz, tomatbaserad currygryta med tandoorigrillad lax som toppas med koriander och grön chili 219 kr •  
Rekommenderad dryck: Last Night A Riesling Saved My Life, en klassiker med inslag av päron, persika och aprikos 119 kr/476 kr
62. Räkor dopiaz tomatbaserad currygryta med tandoorigrillade räkor som toppas med koriander

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

och grön chili 229 kr •

Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr

63. Mixed fish grill, grillade räkor, lax och torsk som serveras med stekta grönsaker och tandoorisås 259 kr •

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

64. Torsk bhuna, tandoorigrillad torsk med koriander och grön chili 229 kr •

Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/360 kr

65. Lax grill, tandoorimarinerad och tandoorigrillad lax med mynta och chili 229 kr •

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

66. Korma på potatis och torsk, med cashewnötter, vitlök och koriander 229 kr •

Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic Red, Spanien 89 kr/356 kr

### **- Barn -**

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

67. Barn kyckling tikka butter masala 125 kr

68. Barn kyckling korma, innehåller cashewnötter 129 kr

69. Barn veggo korma, innehåller cashewnötter 115 kr

70. Barn tandoori kyckling, tandoorigrillade bitar av kycklingfilé som serveras med stekta grönsaker och en mild tikkasås vid sidan av 129 kr •

### **- Naan / bröd -**

71. Naan 30 kr

72. Vitlöksnaan 35 kr

73. Naan paneer, bröd fyllt med paneer och hackad grön chili 45 kr •

74. Naan peswari, bröd fyllt med honung, mandel russin och kokos 45 kr

75. Koriandernaan 35 kr

76. Paratha, bengaliskt tunnbröd i flera lager som tillagas i stekpanna med ghee 35 kr

77. Chapati (veganskt bröd) 30 kr

 Tandoori Rooti (veganskt bröd med med en twist) 40 kr

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

**- Efterrätter -**

Något sött efter maten

78. Mango lassi, söt yoghurtdryck med mango 89 kr

79. Kokosglass, toppad med riven sötad kokos 99 kr

80. Ananas & Mynta, Sorbet, Innehåller ej laktos, gluten eller ägg. Veganvänlig 110kr

81. Kulfi, hemgjord glass med russin, kokos, saffran och pistagenötter 89 kr

82. Sagu payes 119 kr

Rekommenderad dryck: Alba Chiara Vino Passito Bianco EKO, forklaring, 99 kr / 396 kr

**- varma drycker -**

Kaffe 30 kr

Cappuccino 35 kr

Espresso 35 kr

Macchiato 35 kr

Tea 25 kr