

- Avsmakningsmeny -

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

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119 kr/ 476 kr

- Förrätter -

1. Papadam, krispigt linsbröd med mango chutney (vegetarisk eller vegansk) 45 kr
 2. Jhumka shrimp, friterad räkor 129 kr
 3. Fire chicken pakora, friterad boll med kyckling och potatis 115 kr ••
 4. Fire lamm pakora, friterade boll med lamm och potatis 125 kr ••
 5. Bengalisk potatispakora, krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk) 99 kr
 6. Veg singara, friterad pirog fylld med grönsaker (vegansk) 85 kr •
 - Palak paneer pakora, friterad boll med spenat och paneer (vegetarisk) 119 kr•
 8. Taste of Bangla signature förrät 139 kr
- Grassier avec poulet sur Roman, Sour, Sweet & medium freshspicy kyckling och grönsaks salsa med romansalladsblad.

- Bengali street food -

09. Chatpati med fuska, mannagrynschips fyllda med olika sorters linser, potatis och kikärter 135 kr ••
10. Roti kati kebab, lammbiffar med stekt lök, paprika, champinjoner, färsk koriander och chili 160 kr•
11. Roti kebab, två bröd fyllda med kyckling, lamm eller grönsaker. Serveras med raita.
Välj mellan: Vegetarisk 139 kr • Kyckling 149 kr • Lamm 165 kr •
12. Bengali papaya vaji roti, papaya, kokosmjölk, koriander, grön chili, med parata 159 kr
13. Vel poori, färsk kokosnöt, kikärter, vitlök, ingefära, potatis och citron (vegetarisk) 175 kr•
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic White, Spanien, fruktigt vin med doft av gul stenfrukt och mandel 85 kr/ 340 kr

🚩 Chana bhuna med Piazon, svart ärtor med friterad linsbullar 149kr

- 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 245 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 265 kr •
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike, Mineralrikt med viss rökighet 149 kr/ 596 kr
 16. Thali från havet, torsk med cashewnötter, lax med senapsfrön och tandoorigrillade scampi 285 •
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) 269 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.

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 219 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 219 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 219 kr •
Rekommenderad dryck: Seduction Merlot, Rubinröd färg, Frankrike 105/ 420 kr
20. Monsson rain sabji, grönsaker som serveras med stekt ägg (vegetarisk eller vegansk) 215 kr •
Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/360 kr
21. Cheese butter masala, paneerbitar i en tomat och cashewnötsås 219 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) 219 kr
Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/360 kr
23. Nawabi kofta, stekta grönsaksbollar med cashewnötter och kormasås 209 kr
Rekommenderad dryck: Seduction Merlot, Rubinröd färg, Frankrike 105/ 420 kr
24. Pumpa med ost vaji, pumpa, paneer och röd chili i en currysås 219 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 239 kr •
Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/360 kr

- Fågel -

Alla rätter serveras med linsoppa, pilauris och raita

26. Combo, grillad kyckling, grillat lamm, grillad scampi och lammkofta med stekta grönsaker. 249 kr •
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119 kr/ 476 kr
27. Kyckling tikka butter masala, kycklingfilé, tomat, cashewnötter, kokosmjölk och koriander 215 kr •
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike Torrt 89 kr/ 356 kr
28. Pumpa kyckling, pumpa och röd chili i en currysås 225 kr •
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110 kr/ 440 kr

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

29. Pistage korma kyckling, traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på pistagenötter, vitlök och ingefära 229 kr
Rekommenderad dryck: Seduction Merlot, Rubinröd färg, Frankrike 105 kr/ 420 kr
30. Tandoori chicken, tandoorimarinerad och tandoorigrillad kyckling med tandoorisås 229 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 229 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 239 kr •
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119 kr/ 476 kr
33. Papaya kyckling, Papaya och röd chili i en currysås 239 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 champinjoner. Serveras med koraisås 249 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 225 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 249 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 229 kr •
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr
38. Bengali balti kyckling, kycklingfilébitar som serveras med en baltisås, paprika, chili och koriander 229 kr •
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr
40. Lime chicken curry, kyckling med lime, paprika, lök, koriander och chili 229 kr •
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr

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

- Lamm -

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita

41. Nehari romali rooti, långkokt lammlägg med koriander, chili, vitlök. Serveras med vår grundsås 269 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 249 kr •
Rekommenderad dryck: Le Chat Grenache, Frankrike, 95 kr/380 kr
43. Papaya lamm , Papaya och röd chili i en currysås 239 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 249 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 249 kr •
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr
46. Bengali lamm korai, fyllda paprikor med grillade bitar av lammfilé, paprika, aubergine, champinjoner och koraisås 259 kr •
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr
47. Aloo korma med lamm, lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 249 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 259 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 225 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 249 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 249 kr •
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr
53. Bengali balti lamm, bitar av lammfilé som serveras med baltisås 249 kr •
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic Red, Spanien 89 kr/356 kr
54. Pumpa lamm, pumpa och röd chili i en currysås 249 •
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, 119/ 476 kr

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

55. Aubergine lamm, tandoorigrillad aubergine fylld med en mustig auberginecurry gjord på kokosmjölk och lammfile 245 ••
Rekommenderad dryck: La legende D' Helios, Frankrike 110/ 440 kr

- Havet -

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita.

56. Laxcurry med mango, med ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime 279 kr
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr

57. Scampi- och mangocurry, med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök 289 kr •
Rekommenderad dryck: Last Night A Riesling Saved My Life, en klassiker med inslag av päron, persika och aprikos 119 kr/476 kr

58. Scampi i kokosmjölk med chili, curryblad, blomkål och potatis. Stekta scampi som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra. Toppas med koriander och innehåller nötter 299 kr •
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr

59. Tandoorigrillade Scampi, Scampi som marineras i tandoorikryddor och grillas i tandooriugn. Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås 289 kr •
Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/ 360 kr

60. Bengali fisk curry, lax och scampi i en kryddig tomatbaserad curry med gula senapsfrön och koriander 289 kr •
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr

61. Lax dopiaz, tomatbaserad currygryta med tandoorigrillad lax som toppas med koriander och grön chili 259 kr •
Rekommenderad dryck: Last Night A Riesling Saved My Life, en klassiker med inslag av päron, persika och aprikos 119 kr/476 kr

62. Scampi dopiaz tomatbaserad currygryta med tandoorigrillade scampi som toppas med koriander och grön chili 289 kr •
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr

63. Mixed fish grill, grillade räkor, lax och torsk som serveras med stekta grönsaker och tandoorisås 305 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 259 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 259 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 269 kr •
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic Red, Spanien 89 kr/356 kr

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

- Barn -

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

- 67. Barn kyckling tikka butter masala 129 kr
- 68. Barn kyckling korma, innehåller cashewnötter 139 kr
- 69. Barn veggo korma, innehåller cashewnötter 125 kr
- 70. Barn tandoori kyckling, tandoorigrillade bitar av kycklingfilé som serveras med stekta grönsaker och en mild tikkasås vid sidan av 139 kr •

- Naan / bröd -

- 71. Naan 30 kr
- 72. Vitlöksnaan 40 kr
- 73. Naan paneer, bröd fyllt med paneer och hackad grön chili 50 kr •
- 74. Naan peswari, bröd fyllt med honung, mandel russin och kokos 55 kr
- Masala naan, naanbröd täckt med sesamf rön och kummin 45 kr
- 75. Koriandernaan 40 kr
- 76. Paratha, bengaliskt tunnbröd i flera lager som tillagas i stekpanna med ghee 35 kr
- 77. Chapati (veganskt bröd) 30 kr

- Efterrätter -

Något sött efter maten

- 78. Mango lassi, söt yoghurt dryck 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 (Efterrätter) : La Perlara Recioto di Soave, Fruktig, nyanserad, mycket söt smak med inslag av fat, 99 kr / 396 kr

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