

- Avsmakningsmeny -

Våra kockar sätter samman en avsmakningsmeny på fem rätter som består av en förrätt, tre huvudrätter och en dessert 399 kr

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

- Förrätter -

1. **Papadam**, krispigt linsbröd med mango chutney (vegetarisk eller vegansk) 35 kr
 2. **Jhumka shrimp**, friterad räkor 95 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. **Bengalisk potatispakora**, krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk) 65 kr
 7. **Palak paneer pakora**, friterad boll med spenat och paneer (vegetarisk) 75 kr •
 8. **Taste of Bangla signature förrät** 99 kr
- Grassier avec poulet sur Roman, Sour, Sweet & medium freshspicy kyckling och grönsaks salsa med romansalladsblad.

- Bengali street food -

9. **Chatpati med papadam**, mannagrynychips fyllda med olika sorters linser, potatis och kikärter 110kr ••
 10. **Roll kati kebab**, lammbiffar med stekt lök, paprika, champinjoner, färsk koriander och chili 99 kr •
 11. **Roll kebab**, två bröd fyllda med kyckling, lamm eller grönsaker. Serveras med raita. Välj mellan: Vegetarisk 99 kr • Kyckling 115 kr • Lamm 129 kr •
 13. **Vel poori**, färsk kokosnöt, kikärter, vitlök, ingefära, potatis och citron (vegetarisk) 129 kr •
- Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic White, Spanien, fruktigt vin med doft av gul stenfrukt och mandel 85 kr/ 340 k

Bangla wok special

Vego, kyckling, lamm eller råkor 149/159/169/189

Tandoorimarinerad kyckling, lamm och räkor med koriander i taste of bangla woksås

- Bangla thali -

Thali betyder smårätter/små fat

Alla rätter serveras med pilauris och raita

14. **Vego Thali**, serveras med mango chutney och mixade grönsaker. I rätten ingår okra gryta med ost, palak paneer, vegetarisk 175 kr •

Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic White 85 kr/ 340 kr

15. **Mix Thali**, lammgryta med färsk mynta, tandoorigrillad scampi, kyckling tikka butter masala 189 kr •

Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike, Mineralrikt med viss rökighet 149 kr/ 596 kr

16. **Fish Thali**, torsk med cashewnötter, lax med senapsfrön och tandoorigrillade scampi 199 •

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

- 🌱 **Vegan Thali med capati**, serveras med mango chutney och mixade grönsaker. I rätten ingår okra gryta (vegansk) 189 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 linssoppa, pilauris och raita.

17.Squash grytta med paneer, råvarorna och kryddorna för tankarna till Taste of Banglas storsäljare Palak paneer men serveras här i sällskap av stekt zucchini 159 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 149 kr •

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

19.Begun grytta med röra på paneer, tandoorigrillad aubergine fylld med en mustig auberginecurry gjord på kokosmjölk och paneer 149 kr •

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

20.Borshar mix sabji, grönsaker som serveras med stekt ägg (vegetarisk eller vegansk) 139 kr •

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

21.Cheese butter masala, paneerbitar i en tomat och cashewnötsås 159 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) 159 kr

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

23.Malai kofta, stekta grönsaksbullar med cashewnötter och kormasås 159 kr

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

25.Palak paneer korai, paneer, spenat, grillad paprika, svamp, lök och aubergine i koraisås 169 kr •

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

- Fågel -


Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita

26.Bangla mix grill, grillad kyckling, grillat lamm, grillad Råkor och lammkofta med stekta grönsaker. 199 kr•

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

27.Kyckling tikka butter masala, kycklingfilé, tomat, cashewnötter, kokosmjölk och koriander 159 kr •

Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike Torrt 89 kr/ 356 kr

 **Tandori Kyckling lår**, tandoorimarinerad och tandoorigrillad kyckling lår med tandoorisås 159 kr

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr

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

29. Bangla korma kyckling, traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på pistagenötter, vitlök och ingefära 159 kr

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

30. Kyckling file grill, tandoorimarinerad och tandoorigrillad kyckling med tandoorisås 159 kr •

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr

31. Borshar kyckling med linser och färska örter, traditionell rätt med gröna färger som innehåller färsk mynta, koriander, linser och röd chili 159 kr •

Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic White 85 kr/340 kr

32. Chili koriander kyckling, grillad kycklingfilé som marineras i chili, koriander och sesamfrön. Serveras med tandoorisås, stekta grönsaker och ris 179 kr •

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

34. Bengali kyckling Patil, fyllda paprikor med grillade bitar av kycklingfilé, paprika, aubergine och champinjoner. Serveras med koraisås 169 kr •

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

35. Nät kyckling sizzler, 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 149 kr•

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

36. Bangla Zal kyckling, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök 169 kr •••

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

37. Bangla aam kyckling masala, kycklingrätt från Bangladesh med kokos, picklad chili, cashewnötter och mango 159 kr •


Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr

38. Bengali bowl kyckling, kycklingfilébitar som serveras med en baltisås, paprika, chili och koriander 159 kr •

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

40. Lebu chicken curry, kyckling med lime, paprika, lök, koriander och chili 149 kr •

Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr

 **Kyckling Birany**, festrätt från Bangladesh som består av en härlig blandning av kycklingfilé, lök, ingefära, vitlök, cashewnötter, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 159 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 199 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 189 kr •
Rekommenderad dryck: Le Chat Grenache, Frankrike, 95 kr/380 kr
- 44. Kichuri med lamm bhuna**, stekt linsris med lamm, tomat, lök, spiskummin och koriander. Traditionell monsunregns- och vintermåltid i Bangladesh 169 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 175 kr •
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr
- 46. Bengali lamm Patil**, fyllda paprikor med grillade bitar av lammfilé, paprika, aubergine, champinjoner och koraisås 179 kr •
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr
- 47. Aloo korma med lamm**, lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på cashewnötter 169 kr
Rekommenderad dryck: Seduction Merlot, Rubinröd färg, Frankrike 105/ 420 kr
- 48. Bangla Zal lamm**, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök 179 kr •••
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr
- 49. Nät kebab lamm sizzler**, 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 159 kr •
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr
- 50. Sylheti lamm**, lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker, citrusfrukten satkura, örter, paprika och lök 179 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 169 kr •
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr
- 53. Bengali bowl lamm**, bitar av lammfilé som serveras med baltisås 179 kr •
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic Red, Spanien 89 kr/356 kr
- 55. Begun lamm**, tandoorigrillad aubergine fylld med en mustig auberginecurry gjord på kokosmjölk och lammfile 169 ••
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr

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

- Havet -

Alla rätter serveras med linsoppa, pilauris och raita.

56.Laxcurry aam gryta, med ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime 169 kr
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr

57.Räkor och aam curry, med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök 179 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 scampi som får sällskap av
exotiska smaker där sötma möter syra. Toppas med koriander och innehåller nötter 189 kr •
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr

59.Tandoorigrillade Räkor, Scampi som marineras i tandoorikryddor och grillas i tandooriugn.
Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås 189 kr •
Rekommenderad dryck: Duo des Mers, Frankrike, Sauvignon Blanc/Viognier 90 kr/ 360 kr

60.Bengali mix mas curry, lax och räkor i en kryddig tomatbaserad curry med gula
senapsfrön och koriander 199 kr •
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr

62.Räkor Bhuna, tomatbaserad currygryta med tandoorigrillade scampi som toppas med koriander
och grön chili 179 kr •
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr

63.Mixed mas grill, grillade räkor, lax och torsk som serveras med stekta grönsaker
och tandoorisås 195 kr •
Rekommenderad dryck: Last Night A Riesling Saved My Life, en klassiker med inslag av päron,
persika och aprikos 119 kr/476 kr

65.Lax grill, tandoorimarinerad och tandoorigrillad lax med mynta och chili 179 kr •
Rekommenderad dryck: Last Night A Riesling Saved My Life, en klassiker med inslag av päron,
persika och aprikos 119 kr/476 kr

66.Lax Korma med aloo, Lax med cashewnötter, vitlök och koriander 179 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 99 kr

68. Barn kyckling korma, innehåller cashewnötter 99 kr

69. Barn veggo korma, innehåller cashewnötter 85 kr

70. Barn tandoori kyckling, tandoorigrillade bitar av kycklingfilé som serveras med stekta grönsaker och en mild tikkasås vid sidan av 110 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 sesamfrön 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 yoghurtdryck med mango 59 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

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