

*- 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 99 kr
3. **Fire chicken pakora**, friterad boll med kyckling och potatis 75 kr ••
4. **Fire lamm pakora**, friterade boll med lamm och potatis 89 kr ••
5. **Bengalisk potatispakora**, krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk) 69 kr
7. **Palak paneer pakora**, friterad boll med spenat och paneer (vegetarisk) 79 kr •

*- 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 110 kr •
11. **Roll kebab**, två bröd fyllda med kyckling, lamm eller grönsaker. Serveras med raita. Välj mellan: Vegetarisk 105 kr • Kyckling 119 kr • Lamm 139 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 159/169/179/189

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 öst, palak paneer, vegetarisk 185 kr •  
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic White 85 kr/ 340 kr
15. **Mix Thali**, lammgryta med färsk mynta, tandoorigrillad scampi, kyckling tikka butter masala 215 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) 199 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 165 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 165 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 165 kr •

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

**20.Borshar mix sabji**, grönsaker som serveras med stekt ägg (vegetarisk eller vegansk) 159/169 kr •

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

**21.Cheese butter masala**, paneerbitar i en tomat och cashewnötsås 165 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) 165 kr

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

**23.Malai kofta**, stekta grönsaksbollar 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 175 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 Räkor och lammkofta med stekta grönsaker.

209 kr•

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

**27.Kyckling tikka butter masala**, kycklingfilé, tomat, cashewnötter, kokosmjölk och koriander 169 kr •

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

**29.Bangla korma kyckling**, traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på pistagenötter, vitlök och ingefära 169 kr

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

**30.Kyckling file grill**, tandoorimarinerad och tandoorigrillad kyckling med tandoorisås 169 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 169 kr •

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

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 159 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 179 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 169 kr •

Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr

**38.Bengali bowl kyckling**, kycklingfilébitar som serveras med en baltisås, paprika, chili och koriander 169 kr •

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

**40.Lebu chicken curry**, kyckling med lime, paprika, lök, koriander och chili 165 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 165 kr •

*- Lamm -*

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita

**41.Nehari romali rooti**, långkokt lammlägg med koriander, chili, vitlök. Serveras med vår grundsås 219 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 205 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 195 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 199 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 199 kr •

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119/ 476 kr

**47.Aloo korma med lamm**, lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på cashewnötter 195 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 199 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 189 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 199 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 205 kr •

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

**53. Bengali bowl lamm**, bitar av lammfilé som serveras med baltisås 199 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 199kr ••

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

**57. Räkor och aam curry**, med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök 199 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 209 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 209 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 199 kr •  
Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 kr

**63. Mixed mas grill**, grillade räkor, lax och torsk som serveras med stekta grönsaker och  
tandoorisås 199 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 199 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 195 kr •  
Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic Red, Spanien 89 kr/356 kr

*- Barn -*

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

**67. Barn kyckling tikka butter masala** 99 kr

**68. Barn kyckling korma**, innehåller cashewnötter 99 kr

**69. Barn veggo korma**, innehåller cashewnötter 95 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 65 kr

**79. Kokosglass**, toppad med riven sötad kokos 99 kr

**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**