

# Meny

Om ingen indikation ges är rätten mild

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

## - Förrätter -

1. **Papadam**, krispigt linsbröd med mango chutney (vegetarisk eller vegansk) 30 kr

4. **Singara**, pirog med grönsaker och mango 65 kr •

5. **Zahl beguni**, friterad med aubergine och mango 79 kr ••

## - Trädgårdslandet -

Alla rätter är vegetariska och några kan fås som veganska.  
Alla rätter i Trädgårdslandet serveras med pilauris och raita.

15. **Borsha sabji**, grönsaksgryta som serveras med stekt ägg (vegetarisk/vegansk) 165 kr •

16. **Ponner Butter Mosala**, poneer gryta med tomat, kokosmjölk och cashewnötter

17. **Begun gryta med paneer**, fylld aubergine med curry på aubergine, kokosmjölk och paneer 169

18. **Palak paneer**, gryta på paneer och spenat 169 kr •

🌈 **Palak paneer korai**, paneer, spenat, grillad paprika, svamp, lök och aubergine  
i koraisås 175 kr •

## Lamm -

Alla rätter i Lamm serveras med pilauris och raita

20. **Dhaka Shahi Birany** (klassisk festrätt), lammfilébitar med stekt ris, lök, ingefära, cashewnötter, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 189 kr

21. **Aam badami**, lammgryta med kokos, cashewnötter och mango 185 kr

22. **Aloo Lamm korma**, lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 179kr

23. **Bangla Tok jhal Lamm**, gryta från Bangladesh med riktig heta kryddor och tydlig smak av vinäger, methi blad och vitlök 189kr •••

27. **Grillade Lamm**, tabdoorigrillad lammfilé marinerad i färsk mynta, koriander och grön chili. Serveras med tandoorisås 199 kr •

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

## *Havet -*

Alla rätter i Havet serveras med pilauris och raita

- 31.Grillade Räkör**, tandoorimarinerad och tandoorigrillad scampi med stekta grönsaker och tandoorisås 189 kr •
- 34.Tak Jhal Räkör**, gryta på Räkör, koriander och kormasås med cashew- och pistagenötter 189 kr ••
- 35.Begun maser zahl**, gryta på Laxfile, aubergine, sockerärter och potatis i en tomatbaserad currysås 189 kr •
- 37.Räkör aam curry**, gryta på Räkör, morot, vitlök, kokosmjölk och riven kokos 189 kr

## *- Fågel -*

Alla rätter i Fågel serveras med pilauris och raita

- 38.Bangla tikka butter masala**, kycklinggryta med tomat, kokosmjölk och cashewnötter 165 kr •
- 39.Aloo korma**, kycklingfilé med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 159 kr
- 41.Koriander muragh**, kycklinggryta med curry, korianderfrön, chili, tomat och ingefära 175 kr •
- 42.Bangla Tok jhal Chicken**, gryta från Bangladesh med riktig heta kryddor och tydlig smak av vinäger, methi blad och vitlök 175 kr •••
- 43.Aam muragh masala**, kycklinggryta med kokos, picklad chili, cashewnötter och mango 159 kr
- 45.Bangla muragh Patil**, kycklinggryta på paprika, aubergine, champinjoner och koraisås 169 kr •
- 47.Grillade muragh**, tandoorigrillad kycklingfilé med tandoorisås 169 kr •
- 49.Mixed grill**, tandoorigrillade kycklingfilébitar, lammfilébitar och scampi. Serveras med tandoorisås 199 kr

## *- Barn -*

Välj mellan potatis eller ris som tillbehör. Raita ingår. Alla rätter är milda.

**50.Aloo muragh korma**, gryta på kycklingfilé, potatis, ingefära, vitlök och kormasås med pistagenötter 95 kr

**51.Aam muragh**, tandoorimarinerad kycklingfilé med mango 95 kr

**Bangla tikka butter masala**, kycklinggryta med tomat, kokosmjölk och cashewnötter 165 kr •

## *- Naan / bröd*

**55.Naan** 30 kr

**56.Vitlöks naan** 35 kr

**59.Paneer naan**, naanbröd fyllt med paneer och grön chili 49 kr •

**60.Peswari naan**, naanbröd fyllt med honung, mandel, russin och kokos 55 kr

## *- Efterrätter -*

Något sött efter maten

**63.Mango lassi**, söt yoghurt dryck med mango 55 kr

**64.Kokosglass**, toppad med riven sötad kokos 89 kr

## *- varma drycker -*

Kaffe 30 kr

Espresso 35 kr

Tea 25 kr

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