


- 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
- 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
-  **Singara**, pirog med grönsaker och mango 69 kr •

Sana 's Special
(Tandoori grill de luxe)

Grillde paprikor fyllda med svamp, lök, aubergine, potatis, koriander, mynta med bangla special sås

Alla ingredienser i rätterna är specialmarinerade och tandoori grillade. Välj mellan grillade panner 249 kr/ kyckling 269 kr / Lamm 299 kr eller Räkor 319 kr

- Från trädgårdslandet -

Alla rätter är vegetariska och några kan fås som veganska.
Alla rätter serveras med linsoppa, pilauris och raita.

- 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 sås 165 kr •
Rekommenderad dryck: Le Chat Grenache, Frankrike, 95 kr/380 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

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

- Fågel -

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita

- 26. Bangla mix grill** , grillad kyckling, grillat lamm och grillad Räkor med stekta grönsaker. 209 kr •
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien 119 kr/ 476 kr
- 27. Kyckling tikka butter masala**, kycklingfilé, tomat, 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 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
- 32. Chilli koriander kyckling** , grillad kycklingfilé som marineras i chilli, 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**, 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
- 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 chilli, cashewnötter och mango 169 kr •
Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike 89/ 356 kr

- Lamm -

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita

- 41. Nehari med naan**, 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 chilli**, lammfilé som marineras i färsk mynta, koriander och grön chilli. Serveras med tandoorisås 205 kr •
Rekommenderad dryck: Le Chat Grenache, Frankrike, 95 kr/380 kr
- 45. Lamm biryani**, festrätt från Bangladesh som består av en härlig blandning av lammfilé, lök, ingefära, vitlök, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 199 kr •
Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike 110/ 440 kr

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

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

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

🚩 **Lamm tikka masala**, Lamm gryta med tomat och kokosmjölk 199k

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

- 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

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. Tak Jhal Räkör, gryta på Räkör, koriander och kormasås med cashew- och pistagenötter 189 kr ●●

Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike 149/ 596 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 99 kr

69. Barn vego korma 95 kr

70. Barn tandoori kyckling, tandoorigrillade bitar av kycklingfilé som serveras med stekta grönsaker och en mild tikkasås vid sidan av 110 kr ●

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

- Naan / bröd -

71.Naan 30 kr

72.Vitlöksnaan 40 kr

73.Naan paneer, bröd fyllt med paneer och hackad grön chilli 50 kr •

74.Naan peswari, bröd fyllt med honung, mandel russin och kokos 55 kr

75.Koriandernaan 40 kr

- Efterrätter -

Något sött efter maten

78.Mango lassi, söt yoghurt dryck med mango 65 kr

79.Kokosglass, toppad med riven sötad kokos 99 kr

Rekommenderad dryck (Efterrätter) : La Perlara Recioto di Soave, Fruktig, nyanserad, mycket söt smak
med inslag av fat, 99 kr / 396 kr