

- Avsmakningsmeny -

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

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien. Pris **119 kr/ 476 kr**.

Sana 's Special
(Tandoori grill de luxe)

Grillade paprikor fyllda med svamp, lök, aubergine, potatis, koriander, mynta med Bangla special sås. ••

Alla ingredienser i rätterna är specialmarinerade och tandoori grillade. Välj mellan grillad paneer(ost) pris **249 kr/ kyckling pris 269 kr / lamm pris 299 kr** eller räkor pris **319 kr**

Förrätter

Papadam, krispigt linsbröd med mango chutney (vegetarisk eller vegansk). Pris **35 kr**

Palak paneer pakora, friterad boll med spenat och paneer (vegetarisk). Pris **89kr ••**

Mix labra baza, friterad boll med grönsaker, Pris **69kr**

Singara,pirog med grönsaker, Pris **69 kr•**

Fire chicken pakora, friterad boll med kyckling och potatis. Pris **75 kr ••**

Fire lamm pakora, friterade bollar med lamm och potatis. Pris **89 kr ••**

Bengalisk potatispakora, krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk). Pris **69 kr**.

Jumka Shirm, friterad räkor med koko,Pris **109kr**

- Bengali street food -

Chatpati med fuska, mannagrynychips fyllda med olika sorters linser, potatis och kikärter, pris **145kr ••**

Roti kebab, två bröd fyllda med kyckling, lamm eller grönsaker. Serveras med raita.

Välj mellan: **Vegetarisk** pris 129 kr • **Kyckling** pris 139 kr • **Lamm** pris **149 kr •**

Vel poori, färsk kokosnöt, kikärter, vitlök, ingefära, potatis och citron (vegetarisk), pris **145 kr•**

Rekommenderad dryck: Botanicum Ibericum Organic White, Spanien, fruktigt vin med doft av gul stenfrukt och mandel pris **85 kr/ 340 kr**

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

- Bangla thali -

Thali betyder smårätter/små fat

Alla rätter serveras med pilauris och raita

Thali från växtriket, serveras med mango chutney och mixade grönsaker. I rätten ingår grillade paneer, chana dall och mix vege, pris **199 kr •**

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

Thali från djurriket, lammgryta med färsk mynta, tandoorigrillad räkor, kyckling tikka butter masala pris **219 kr •**

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

- Från trädgårdslandet -

Paneer med färsk spenat en av våra mest populära rätter som serveras med en twist. Pris 165 kr •

Rekommenderad dryck: Le Chat Grenache, Frankrike, rött vin pris **95 kr/ 380 kr**.

Begun gryta med röra på paneer tandoorigrillad aubergine fylld med en mustig auberginecurry gjord på kokosmjölk och paneer. Pris **165 kr •**

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

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

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

Paneer butter masala, paneer bitar i en tomat sås. Pris **165 kr**

Rekommenderad dryck: Le Chat Grenache, Frankrike. Pris **95 kr/380 kr**.

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

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

Aloo paneer kufta korma, vege kufta från Bangladesh med kormasås gjord på vitlök och ingefära, Pris **175kr**

Tok zal vege, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök, Pris **199 kr •••**

Chana dall med spenat, gula linser med spenat och grund sås, (vegetarisk eller vegansk).

Pris **159/169 kr •**

- Fågel -

Bangla mix grill grillad kyckling, grillat lamm och grillade räkor med stekta grönsaker. Pris **209 kr**

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien. Pris **119 kr/ 476 kr**.

Kyckling tikka butter masala kycklingfilé, tomat, kokosmjölk och koriander. Pris **169 kr**

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

Bangla aloo korma kyckling traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på vitlök och ingefära. Pris **169 kr**.

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

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

Kyckling file grill tandoorimarinerad och tandoorigrillad kyckling med tandoorisås. Pris **169 kr •**
Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien. Pris **119/ 476 kr.**

Chilli koriander kyckling , grillad kycklingfilé som marineras i chilli, koriander och sesamfrön och tandoorisås, Pris **179 kr •**

Rekommenderad dryck: Lamberti Ripasso, Italien. Pris **119 kr/ 476 kr**

Bengali kyckling Patil, grillade bitar av kycklingfilé, paprika, aubergine och champinjoner och koraisås. Pris **169 kr ••**

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

Bangla tok zal kyckling, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök. Pris **185 kr •••**

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

Bangla aam kyckling masala, kycklingrätt från Bangladesh med kokos, picklad chilli, och mango.

Pris **169 kr •**

Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike. Pris **89/ 356 k**

Dhania muragh, kycklinggryta med curry, korianderfrön, chili och ingefära, pris **179kr ••**

Lebu kyckling, kyckling med lime, paprika, lök, koriander och chili, Pris **169kr•**

Bowl kyckling kycklingfilébitar med paprika, chili och koriander och baltisås, Pris **169kr•**

Narikel muragh, kycklinggryta med kokos, pris **189kr**

- Lamm -

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita.

Nehari med naan, långkokt lammlägg med koriander, chili, vitlök. Serveras med vår grundsås. Pris **219 kr**

••

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

Grillat tandoorilamm med grön chilli, lammfilé som marineras i färsk mynta, koriander och grön chilli. Serveras med tandoorisås. Pris 205 kr •

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

Lamm biryani, festrätt från Bangladesh som består av en härlig blandning av lammfilé, lök, ingefära, vitlök, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran. Pris 199 kr •

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

Bangla tok zal lamm, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök. Pris **199 kr •••**

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

Chittagong kala bhuna, lammgryta med stekt potatis. Rätten har sitt ursprung i den bengaliska hamnstaden Cox's Bazar. Pris 205 kr •

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

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

Lamm tikka masala, lamm gryta med tomat och kokosmjölk. Pris **205 kr**.

Rekommenderad dryck: La legende D´ Helios, Frankrike. Pris 110/ 440 k

Satkura lamm, lammgryta med syrade grönsaker, satkura (citrusfrukt) och prika Pris **205kr ••**

Aloo lamm korma , lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås, pris **199kr**

Mynta lamm lammfilé med färsk mynta och vår grundsås **199kr •**

Lamm patil,fyllda paprikor med grillade bitar av lammfilé, paprika, aubergine, champinjoner och koraisås, Pris **205kr ••**

Methi lamm, lamm med methiblad och färsk koriander i en tomatbaserad currysås. **199kr •**

Bowl lamm, bitar av lammfilé som serveras med baltisås, **Pris 199kr •**

Bengali meatballs, mustiga lammköttbullar som kokas i en tomatsås med bengaliska kryddor, färsk koriander och mynta,Pris **179kr •**

- Havet -

Alla rätter serveras med linssoppa, pilauris och raita.

Räkor och aam curry med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök. • Pris **199 kr**.

Rekommenderad dryck: Last Night A Riesling Saved My Life, en klassiker med inslag av päron, persika och aprikos. Pris 119 kr/476 kr

Tandoorigrillade räkor Scampi som marineras i tandoorikryddor och grillas i tandooriugn. Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås. • Pris **209 kr**.

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

Bengali mix mas curry lax och räkor i en kryddig tomatbaserad curry med gula senapsfrön och koriander. Pris **199 kr ••**

Rekommenderad dryck: Montgravet, Frankrike. Pris 89/ 356 kr.

Tak Jhal Räkor gryta på räkor, koriander och kormasås med cashew- och pistagenötter.

Pris **209 kr. •••**

Rekommenderad dryck: Chablis, Frankrike. Pris 149/ 596 kr

Räkor i kokosmjölk med chili, curryblad, blomkål och potatis. Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra, pris **209k •**

Lax i kokosmjölk med chili, curryblad, blomkål och potatis. Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra, Pris **215 kr •**

Laxcurry med mango, lax med ingefära, kokos, vitlök,mango, koriander, Pris **215 kr •**

Mix fish grill, grillade räkor, lax som serveras med stekta grönsakeroch tandoorisås, Pris **219 kr •**

Räkor butter masala, räkor med tomat, kokosmjölk och koriander, pris **199 kr**

Mix fish korma med aloo, räkor och lax med potatis, vitlök, ingefära och kormasås, pris **219kr**

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

- Barn -

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

Barn kyckling tikka butter masala. Pris 99 kr.

Barn kyckling korma. Pris 99 kr.

Barn vego korma. Pris 95 kr.

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

Barn mango kyckling masala kycklinggryta med kokos, och mango 119kr

- Naan / bröd -

Naan. Pris 30 kr.

Vitlöksnaan. Pris 40 kr.

Paneer naan, bröd fyllt med paneer och hackad grön chilli. • Pris **50 kr.**

Peswari naan, bröd fyllt med honung, mandel, russin och kokos. Pris 55 kr.

Koriander naan, Pris **40 kr**

Capati 35 (vegansk bröd), **35 kr**

- Efterrätter -

Något sött efter maten

Kulfi, hemgjord glass med russin, kokos, saffran, blåbar och hallon, Pris **99 kr**

Kokosglass toppad med riven, sötad kokos, Pris **99 kr**

Mango lassi, söt yoghurtdryck med mango, Pris **75 kr.**

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

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