

*- Avsmakningsmeny -*

Våra kockar sätter samman en avsmakningsmeny på fem rätter som består av en förrätt, tre huvudrätter och en dessert. Pris **419 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 **39kr**

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

**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 **109**

**Kyckling fillet puri** rund linsbröd som toppas med grillat kyckling **99kr•**

*- 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•**

**Bengali tapas med kyckling**, rund naan som toppas med grillat kyckling. Pris **149kr•**

*- 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 vego, pris **199 kr •**

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

*- Från trädgårdslandet -*

**Paneer med färsk spenat** en av våra mest populära rätter som serveras med en twist. Pris 169 kr

**Begun gryta med röra på paneer** tandoorigrillad aubergine fylld med en mustig auberginecurry gjord på kokosmjölk och paneer. Pris **169 kr •**

**Borshar mix sabji** grönsaker som serveras med stekt ägg (vegetarisk eller vegansk). **Pris 165/169 kr •**

**Paneer butter masala**, paneer bitar i en tomat sås. Pris **169 kr**

**Palak paneer korai** paneer, spenat, grillad paprika, svamp, lök och aubergine i koraisås. Pris **179 kr ••**

**Aloo paneer kufta korma**, vego kufta från Bangladesh med kormasås gjord på vitlök och ingefära, Pris **179kr**

**Tok zal vego**, 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 **225 kr**

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

**Bangla aloo korma kyckling** traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på vitlök och ingefära. Pris **175 kr.**

**Kyckling file grill** tandoorimarinerad och tandoorigrillad kyckling med tandoorisås. Pris **179 kr •**

**Chilli koriander kyckling**, grillad kycklingfilé som marineras i chilli, koriander och sesamfrön och tandoorisås, Pris **185 kr •**

**Bengali kyckling Patil**, grillade bitar av kycklingfilé, paprika, aubergine och champinjoner och koraisås.  
Pris **179 kr ••**

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

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

**Bangla aam kyckling masala**, kycklingrätt från Bangladesh med kokos, picklad chilli, och mango.  
Pris **179 kr •**

**Dhania muragh**, kycklinggryta med curry, korianderfrön, chili och ingefära, pris **185kr ••**

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

**Bowl kyckling** kycklingfilébitar med paprika, chili och koriander och baltisås, Pris **175kr•**

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

*- Lamm*

Alla rätter serveras med pilauris och raita

**Nehari med naan**, långkokt lammlägg med koriander, chili, vitlök. Serveras med vår grundsås.  
Pris **229 kr ••**

**Grillat tandoorilamm med grön chilli**, lammfilé som marineras i färsk mynta, koriander och grön chilli.  
Serveras med tandoorisås. Pris **215 kr •**

**Lamm biryani**, festrätt från Bangladesh som består av en härlig blandning av lammfilé, lök, ingefära, vitlök, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran. Pris **205 kr •**

**Bangla tok zal lamm**, gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök. Pris **219 kr •••**

**Chittagong kala bhuna**, lammgryta med stekt potatis. Rätten har sitt ursprung i den bengaliska hamnstaden Cox's Bazar. Pris **209 kr •**

**Lamm masala**, lamm gryta med tomat och kokosmjölk. Pris **209 kr.**

**Satkura lamm**, lammgryta med syrade grönsaker, satkura (citrusfrukt) och prika Pris **209k ••**

**Aloo lamm korma** , lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås, pris **205kr**

**Mynta lamm** lammfilé med färsk mynta och vår grundsås **205kr •**

**Lamm patil**, grillade bitar av lammfilé, paprika, aubergine, champinjoner och koraisås,

Pris **215kr ••**

**Methi lamm**, lamm med methi blad och färsk koriander i en tomatbaserad currysås. Pris **205kr •**

**Bowl lamm**, bitar av lammfilé som serveras med baltisås, Pris **205kr •**

**Bengali meatballs**, mustiga lammköttbullar som kokas i en tomatsås med bengaliska kryddor, färsk koriander och mynta, Pris **189kr**

**Mango lamm masala** lamm rätt från Bangladesh med kokos och mango. Pris **209kr**

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

*- Havet -*

Alla rätter serveras med pilauris och raita.

**Räkor och aam curry** med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök. • Pris **215 kr.**  
**Tandoorigrillade räkor** Scampi som marineras i tandoorikryddor och grillas i tandooriugn. Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås. • Pris **215 kr.**

**Bengali mix mas curry** lax och räkor i en kryddig tomatbaserad curry med gula senapsfrön och koriander.  
Pris **219 kr ••**

**Tak Jhal Räkor** gryta på räkor, koriander och kormasås med cashew- och pistagenötter.  
Pris **225 kr. •••**

**Räkor i kokosmjölk med chili**, curryblad, blomkål och potatis. Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra, pris **219k •**

**Lax i kokosmjölk med chili**, curryblad, blomkål och potatis. Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra, Pris **219 kr •**

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

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

**Räkor butter masala**, räkor med tomat, kokosmjölk och koriander, pris **215 kr**

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

**Jumka shirm curry** räkorgryta med curry, korianderfrön, chili och ingefära, pris **219 kr•**

*- Barn -*

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

**Barn kyckling tikka butter masala.** Pris 105 kr.

**Barn kyckling korma.** Pris 105 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 119 kr.

**Barn mango kyckling masala** kycklinggryta med kokos, och mango Pris 119kr.

**Barn Bengali meatballs**, mustiga lammköttbullar som kokas i en tomatsås med bengaliska kryddor, färsk koriander och mynta. Pris 119kr.

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

*- 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 mat

**Sana's Special,** vanilj glass med våran twist. **129kr**

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

**Mango lassi,** söt yoghurt dryck med mango, Pris **65 kr.**

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