

- 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 file** pris **299 kr/lammracks** pris **299kr** eller **scampi** pris **319 kr**

Honey tandoori kycklinglår deluxe Tillagade tandori kycklinglår, marinerade med honoug, kokos, chilli och pistagenötter, serveras med raita, pistagenötssås och pratabröd. Pris **219kr**

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 **109kr**.

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

- Bengali street food -

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, kikärtor, vitlök, ingefära, potatis och citron (vegetarisk), pris **145 kr•**

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

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.** •

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

Tali Ayurveda, vegansk rätt med linser, spenat och mixade grönsaker pris **209 kr.**

- Från trädgårdslandet -

Paneer med färsk spenat, en av våra mest populära rätter som serveras med spenat och paneer. 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 **159/169 kr.** •

Grillade paneer, tandoorimarinerad och tandoorigrillad paneer, stekta grönsaker med tikkasås pris **179 kr.** •

Bowl vege, grönsaker gryta med paprika, chili och koriander pris **175 kr.** • (mellan eller stark)

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

Pudina Paneer korai grillade paneer, paprika, aubergine, mynta, champinjoner och koraisås. Pris **189kr**•

Mango paneer masala grillade paneer med mango biter kokos, mandel och grundsås. Pris **189kr.**

- Fågel -

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

Pistage korma kyckling traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på vitlök, pistagenötter och ingefära. Pris **185 kr.** (går att beställa utan nötter)

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

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

Bengalisk kyckling med linser och färska örter, traditionell rätt med gröna färger som innehåller färsk mynta, koriander, linser och röd chili pris **175 kr.** •

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

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

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

Jali kebab kyckling, 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 pris **185 kr**•

Pudina kyckling korai grillade kycklingfilebitar,paprika,aubergine,mynta,champinjoner och koraisås. Pris **189kr**••

Aam kyckling masala kycklingrätt från Bangladesh med kkos,picklad chilli och grundsås. Pris **189kr** •

- Lamm -

Nehari med naan,långkokt lammlägg med koriander, chili, vitlök. Serveras med vår grundsås.

Pris **229 kr**.••

Bangla mix grill grillad kyckling, grillat lamm och grillade räkor med stekta grönsaker.

Pris **225 kr**.

Lamm File Grill grillade lamms som marineras i färsk mynta,koriander och grönchilli. Pris **229kr**. •

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, Rätten har sitt ursprung i den bengaliska hamnstaden Cox's Bazar. Pris **209 kr** •

Jali kebab lamm, 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 pris **189 kr** •

Kichuri med lamm bhuna, stekt linsris med lamm, tomat, lök, spiskummin och koriander.

Traditionell monsunregns- och vintermåltid i Bangladesh pris **205 kr**•

Pistage lamm korma , lammgryta med potatis, vitlök, ingefära, pistagenötter och kormasås. pris **205kr**

(går att beställa utan nötter)

Bowl lamm, bitar av lammfilé som serveras med baltisås, Pris **189kr** •

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

Muglai kebab lammbiff och grönsaker fyllda på bröd Serveras med sås pris **189kr**.

Pudina lamm korai lammfile med mynta och koraisås. Pris **205kr**. •

Lamm pasanda I pasandan kokas lammfilebitar i en mild yoghurtgryta med smak av kanel, kardemumma och mandel. Pris **209kr**.

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

- Havet -

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.** •

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

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

Lax grill, grillade lax som serveras med stekta grönsaker och tandoorisås pris **219 kr.**

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

Begun maser zhul, gryta på Laxfile och räkor, aubergine, sockerärter i en tomatbaserad currysås pris **219 kr** •(mellan eller stark)

Lax rezela tomatbaserad currygryta med tandoorigrillade salmon toppad med koriander och grönchilli. Pris **219kr.**

- 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 119kr.

- Naan / bröd -

Naan. Pris 30 kr.

Vitlöksnaan. Pris 40 kr.

Paneer naan, bröd fyllt med paneer och hackad grön chilli. • Pris **45 kr.**

Peswari naan, bröd fyllt med honung, mandel, russin och kokos. Pris 49 kr.

Koriander naan, Pris **40 kr**

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

- 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 yoghurtdryck med mango, Pris **65 kr**.