

*- Avsmakningsmeny -*

*För två personer*

Våra kockar sätter samman en avsmakningsmeny på fem rätter som består av en förrätt, tre huvudrätter och en dessert. Pris **749 kr**.

**Kockens rekommenderad dryck:** El Esteco Blend de Extremos Malbec, röda  
pris **150kr/600kr**.

*-Sana 's Special -*

**Brassica Savoy de Morue (Torskrygg wraps med Savoykål)**

Örtmarinerad, halstrad torskrygg bestruken med pesto bestående av färsk mynta, grön chili koriander. Inlindad i kokta och haltrade savoykålsblad. Serveras på en bädd av savoykål med pistaschekormasås. Tillhör ris. pris **349 kr•**

**Kockens Rekommenderad dryck :** Château l'Ermite d'Auzan Rosé, Pris **135kr/540kr**.

**( Tandoori grill de luxe)**

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

Alla ingredienser i rätterna är specialmarinerade och tandoori grillade. Välj mellan **kyckling** pris **269 kr / lamm filé** pris **299 kr / scampi** pris **319 kr eller Torskrygg** pris **349kr**.

**Kockens Rekommenderad dryck:** El Esteco Blend de Extremos Malbec, röda ,  
pris **150kr/600kr**.

*- 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 **79 kr•**

**Fire chicken pakora**, friterad boll med kyckling och potatis. Pris **79 kr ••**

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

**Bengalisk potatispakora**, krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk). Pris **79 kr**.

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

**Jumka Shirm**, friterad räkor med kokos. Pris **119kr**.

**Kyckling fillét puri**, rund linsbröd som toppas med grillat kyckling. Pris **109kr**•

**Mushroom pakora**, friterad svam med linsmjöl, ströbröd. Pris **85kr**

**Lins Boll**, friterade linsbollar innehåller lök, koriander, chilli, gurkmeja. Pris **85kr**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Cono Sur Sauvignon Blanc EKO, pris **120kr/480kr**.

*- Bengali street food -*

**Roti kebab**, två bröd fyllda med grillad protein val med stekta grönsaker och serveras med raita.

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

**Bengali tapas med kyckling**, naan som toppas med grillat kyckling och stekta grönsaker. 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**. •

**Kockens Rekommenderad dryck:** Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC,  
Pris **135/540kr**.

**Thali från djurriket**, lammgryta med färsk mynta, tandoorigrillad räkor, kyckling tikka butter masala pris **229 kr**. •

**Kockens Rekommenderad dryck:** El Esteco Blend de Extremos Malbec,röda,  
pris **150kr/600kr**.

**Tali Ayurveda**, vegansk rätt med linser, spenat och mixade grönsaker pris **219 kr**.

**Kockens Rekommenderad dryck:** Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC, Pris 135/540kr.

**Thali från havet**, torskrygg med tikka sås, lax med grund sås och tandoorigrillade scampi.  
pris **259kr** •

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr**.

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

*- Havet -*

**Scampi och aam curry** med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök. • Pris **229 kr.**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC, Pris **135/540kr.**

**Tandoorigrillade Scampi** Scampi som marineras i tandoorikryddor och grillas i tandooriugn.

Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås pris **229 kr. •**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr.**

**Scampi i kokosmjölk med chili**, curryblad, blomkål och potatis. Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra, pris **239kr •**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr.**

**Laxcurry med mango**, lax med ingefära, kokos, vitlök, mango, koriander, Pris **219 kr •**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC, Pris **135/540kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** Dark Horse Chardonnay, Pris **125kr/500kr.**

**Mix fish grill**, grillade scampi, lax och torskrygg som serveras med stekta grönsaker och tandoorisås,  
Pris **249 kr •(mellan)**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Dark Horse Chardonnay, Pris **125kr/500kr.**

**Begun maser zhul**, gryta på Laxfilé och torskrygg, aubergine, sockerärter i en tomatbaserad  
currysås. pris **249 kr •(mellan eller stark)**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr.**

**Rezela gryta** tomatbaserad currygryta med tandorigrillade salmon toppad med koriander och  
grönchilli. Välj mellan lax Pris **219kr** eller torskrygg pris **289kr.**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr.**

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

*- Från trädgårdslandet -*

**Paneer med färsk spenat**, en av våra mest populära rätter som serveras med spenat och paneer.

Pris **179 kr.** •

**Kockens Rekommenderad dryck:** Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC, Pris **135/540kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** Mark West Pinot Noir,Pris **125kr/500kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** Mark West Pinot Noir,Pris **125kr/500kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** Mark West Pinot Noir,Pris **125kr/500kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC,  
Pris **135/540kr.**

**Begun gryta med röra på paneer** tandoorigrillad aburgine fylld med en mustig aubergine curry  
gjord på kokosmjölk och panner. Pris **169 kr.**

**Kockens rekommenderad dryck:** Mark West Pinot Noir, röda. Pris **125kr/500kr.**

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

**Kockens rekommenderad dryck:** Mark West Pinot Noir,Pris **125kr/500kr.**

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

**Kockens rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr.**

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

**Pudina Paneer korai** grillade paneer, paprika, aubergine, myta, champinjoner och koraisås.

**Pris 189kr•**

**Rekommenderad dryck:** Mark West Pinot Noir, Pris **125kr/500kr.**

*- Lamm -*

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

**Pris 249 kr.●●**

**Kockens Rekommenderad dryck:** The Anvil Shiraz, röda, pris **120kr/480kr.**

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

**Pris 225 kr.**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr.**

**Lamm Filé Grill** grillade lamm som marineras i färsk mynta, koriander och grönchilli. Pris **239kr. •**

**Kockens Rekommenderad dryck:** El Esteco Blend de Extremos Malbec, röda, pris **150kr/600kr.**

**Lamm biryani**, festrätt från Bangladesh som består av en härlig blandning av lammfilé, lök, ingefära, vitlök, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran. Pris **209 kr •**

**Kockens Rekommenderad dryck:** El Esteco Blend de Extremos Malbec, röda, pris **150kr/600kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** El Esteco Blend de Extremos Malbec, röda, pris **150kr/600kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** El Esteco Blend de Extremos Malbec, röda, pris **150kr/600kr.**

**Pistage lamm korma** , lammgryta med potatis, vitlök, ingefära, pistagenötter och kormasås. pris **215kr.**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Mark West Pinot Noir, röda. Pris **125kr/500kr.**

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

**Satkura lamm**, lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker, citrusfrukten satkura, örter, paprika och lök. **Pris 189kr •**

**Kockens Rekommenderad dryck:** The Anvil Shiraz, röda. Pris **120kr/480kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** El Esteco Blend de Extremos Malbec, röda, pris **150kr/600kr.**

*- Fågel -*

**Kyckling tikka butter masala** kycklingfilé, tomat, kokosmjölk och koriander. Pris **179 kr.**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC, Pris **135/540kr.**

**Pistage korma kyckling** traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på vitlök, pistagenötter och ingefära. Pris **189 kr.**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC, Pris **135/540kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr.**

**Roshun Kyckling filé grill** tandoorimarinerad, vitlök och tandoorigrillad kyckling med tandoorisås.

Pris **199 kr•**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Dark Horse Chardonnay, Pris **125kr/500kr.**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr**

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** The Anvil Shiraz, röda, pris **120kr/480kr.**

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

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

**Kockens Rekommenderad dryck:** Riesling Quarzit , pris **150kr/600kr**

**Pudina kyckling korai** grillade kycklingfilé, paprika, aubergine, mynta, champinjoner och koraisås.

Pris **189kr••**

**Kockens Rekommenderad dryck:** El Esteco Blend de Extremos Malbec,röda,  
pris **150kr/600kr.**

**Aam kyckling masala** kycklingrätt från Bangladesh med kkos,picklad chilli och grundsås.

Pris **189kr •**

**Kockens Rekommenderad dryck:** Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC, Pris **135/540kr.**

*- Barn -*

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

**Barn kyckling korma.** Pris 105 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.**

*- Naan / bröd -*

**Naan.** Pris **35 kr.**

**Vitlöksnaan.** Pris **45 kr.**

**Paneer naan**, bröd fyllt med paneer och hackad grön chilli. • Pris **49 kr.**

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

Koriander naan, Pris **40 kr.**

**Kulcha naan** bröd fyllt med lök , paprika och paneer. pris **49kr.**

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

*Efterrätter -*

**Något sött efter mat**

**Kränbrule** vispgrädd, vaniljstång, råsocker, pris **99kr**

**Kladdkaka med vaniljglass** Varm och seg kladdkaka serverad med krämig vaniljglass.

Pris **89kr**

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

**Mango lassi**, söt yoghurtdryck med mango, Pris **65 kr**.

**Moscatel de Setúbal D.O.** Portugisiskt dessertvin med intensiva toner av honung, torkad frukt och citrus. Fylligt, aromatiskt och perfekt till choklad, karamell och krämiga ostar. Pris **125kr**.