

**- Avsmakningsmeny -**

**För två personer**

Våra kockar sätter samman en avsmakningsmeny på fem rätter som består av en förrätt, tre huvudrätter och en dessert. Pris **699 kr**.

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

**-Sana´s Special –**

**( 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**.

**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 **239 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**.

### **- Havet –**

**Scampi och aam curry** med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök. • Pris **239 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 **239 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 **249 kr •**

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

**Laxcurry med mango,** lax med ingefära, kokos, vitlök, mango, koriander, Pris **239 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 **239 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 **269 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 **259 kr •(mellan eller stark)**

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

**Torskrygg Grill** grillade Torskrygg som serveras med stekta grönsaker och tandoorisås **289kr.**

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

### **- 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.**

**Pudina Paneer korai** grillade paneer,paprika,aburgine,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.**

**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**.

**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 Meny –**

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

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

**Masala Naan** 40kr

***Efterrätter -***

**Något sött efter mat**

**Kladdkaka med chokladglass** Varm och seg kladdkaka serverad med krämig vaniljglass. Pris **89kr**

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

**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.**