



- Köksmästarens Menu Dégustation -

För två personer

Våra kockar sätter samman en avsmakningsmeny med fem rätter: en förrätt, tre huvudrätter och en dessert. Pris **699 kr**.

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

- Köksmästarens signaturer -

(Tandoori grill de luxe)

Grillade paprika fyllda med svamp, lök, aubergine, potatis, koriander, mynta med Bangla-specialsås. ••

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**.

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

- Aptitretare -

Papadam, krispigt linsbröd med mangochutney (vegetarisk eller vegansk). Pris **39kr**

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

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

Singara, pirog fyllda med grönsaker, Pris **79 kr•**

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

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

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

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

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

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

- The Spice Bazar -

Roti kebab, två bröd fyllda med valfritt grillat protein grönsaker och serveras med raita.

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

Bengali tapas med kyckling, naan toppad med grillad kyckling och stekta grönsaker. Serveras med en smakrik bengalisk touch.

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 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**

- Från trädgårdslandet -

Paneer med färsk spenat, en av våra mest populära rätter. Paneer tillagad med färsk spenat och aromatiska kryddor. Pris **179 kr.** •

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

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

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

Pudina Paneer korai grillade paneer med paprika, aubergine, myta, champinjoner serverad med korai-sås. Pris **189kr**•

Mango paneer masala grillade paneer med mangobitar, kokos, mandel och vår smakrika grundsås. Pris **189kr**

- Huset's Signaturrätter -

Pistage korma: Kyckling/Lamm/Lax/Scampi/Torskrygg – en traditionell rätt från Bangladesh med kormasås gjord på vitlök, pistagenötter och ingefära.

Pris **189/219/249/259/279 kr.**

Butter Masala: Kyckling/Lamm/Lax/Scampi/Torskrygg - tomat, kokosmjölk och koriander.

Pris **179/199/249/259/279 kr.**

Aam curry med Kyckling/Lamm/Lax/Scampi – mangobitar, riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök. •

Pris **189/219/249/259 kr.**

Tandoorigrill: Viklök kyckling/ Chillikyckling/Mango kyckling/lamm flié/ Lax/ Scampi/ Torskrygg - marinerade i tandoorikryddor och grillade. Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås.

Pris: **189/199/199/239/239/239/289 kr**

Bangla mix grill - grillad kyckling, grillat lamm och grillade scampi med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås.

Pris **229 kr.**

Mix fish grill - grillade scampi, lax och torskrygg som serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås,

Pris **269 kr •(mellan)**

Pudina korai: Kyckling/ lamm/ Scampi - med mynta och koraisås. ••

Pris: **189/219/259 kr**

Bangla Tok Zal Kyckling/Lamm/Scampi/Torskrygg - gryta från Bangladesh med riktigt heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök. •••

Pris **199/219/259/289 kr**

Dhanial curry kyckling/lamm/Scampi gryta med curry, korianderfrön, chili och ingefära•

Pris **185/219/259 kr**

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

- Köksmästarens urval -

Bengalisk kyckling med linser och färska örter – En traditionell rätt med fräscha smaker av färsk mynta, koriander, linser och röd chili. Pris **179 kr**. •

Lamm biryani – En festlig rätt från Bangladesh med en härlig kombination av lammfilé, lök, ingefära, vitlök, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran. Pris **219 kr** •

Chittagong kala bhuna – En mustig och smakrik lammgryta med ursprung i den bengaliska regionen Chittagong. Pris **219 kr** •

Satkura lamm, lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker, den aromatiska citrusfrukten satkura, fräska örter, paprika och lök. Pris **209kr** •

Scampi i kokosmjölk med chili curryblad, blomkål och potatis. Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra. Pris **249 kr** •

Begun maser zhul gryta på laxfilé och torskrygg, aubergine, sockerärter i tomatbaserad currysås.
Pris **259 kr** •

- 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**

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

- Söta signature -

Något sött efter mat

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

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

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

Chokladglass 49 kr

Oreo CheeseCake, Oreo, vanil socker, vispad grädde, ägg, mjölk **89 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.**

Kaffe 35 kr

Te 35 kr

Cappuccino 39 kr

Kaffe latte 39 kr

Varm Choklad 39 kr

Chocomilk 39 kr

Enkel espresso 35 kr

Dubble espresso 39 kr

Espresso Martini 169 kr

Irish kaffe 169 kr

kaffe Karlsson 169 kr

Hot Shot 169 kr

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

Vin Rouge

El Esteco Blend de Extremos Malbec, Fyllig, välbalanserad smak av mörka körsbär, örter, eukalyptus och fat. Vinet har en kryddig avslutning med mjuka tanniner.

Pris **150kr / 600kr**

The Anvil Shiraz Generöst fruktig smak av mörka bär, lakrits och kryddiga ekfatstoner.

Pris **120kr / 480 kr**

Mark West Pinot Noir Välbalanserad och generös smak med sammetslena tanniner, frisk syra och rödbärliga toner av solmogna jordgubbar, björnbär, smörkola, nougat och kryddiga inslag

Pris **125kr / 500 kr**

Tierra Palms Zinfandel Medelfyllig smak med toner av solmogen, mörk sommarfrukt och vanilj. Härliga inslag av blåbär, björnbär och noter av choklad i avslutningen.

Pris **115kr / 460 kr**

Vin Blanc

Riesling Quarzit Komplex smak med bra syra, inslag av gröna äpplen, mineralitet och mogna citroner.

Pris **150kr / 600 kr**

Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC Torr, frisk och balanserad med pigg syra och en ren, fruktig smakprofil. Smaken domineras av päron, lime och gula äpplen.

Pris **135kr / 540 kr**

Dark Horse Chardonnay Smakrik, balanserad, generös krämighet med kolatoner. Vinet avslutas med frisk syra, med toner av gula äpplen och färskpressad apelsin.

Pris **125kr / 500 kr**

Cono Sur Sauvignon Blanc EKO Torrt, ganska lätt, elegant vin med inslag av mineral, grapefrukt och aning örtighet. Fräsch, elegant fruktsyra.

Pris **120kr / 480 kr**

Vin Rosé

Château l'Ermite d'Auzan Rosé EKO Torr, medelfyllig smak med läcker fruktighet och bra friskhet som ger ett läskande intryck. Tilltalande aromer av hallon, jordgubbar, röda vinbär, gula persikor och mineraler.

Pris **135kr / 540 kr**

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

Mousserande

Cava, Pris 120 kr / 480 kr

Champagne

Etienne Dumont Brut (France)

Pris 699 kr Flaska

Draught Selection

Sitting Bulldog IPA 40 cl, 6,4% pris 79 kr

Fatöl Heineken, Ljus Lager 40 cl, 5.0% pris 75 kr

Norrlands Guld Export 40cl, 5,0% pris 70 kr

Fatöl Gränges Original Lager , Ljus Lager 40 cl, 5.0% pris 65kr

Guld Källan Premium Lager, En svensk premium lager (5,0 %). En klassisk, ljus och lager med balanserad maltsmak. Pris **79 kr** (50cl)

Cider

Briska Hallon / Päron cider 4,5% Fyllig smak av päron med en krispig och frisk syra samt en lång angenäm eftersmak. Pris **65kr**

Alkoholfritt

Heineken 0,0 Alkoholfri Balanserad och något lättare fyllighet med avstämd humlebeska och något längre fruktig eftersmak. Pris **49kr** (33cl)

Cola Cola / Cola Zero 39 kr

Fanta 39 kr

Fanta lemon Zero 39 kr

Sprite 39 kr

Mineralvatten med kolsyra 30 kr

Mango juice 39 kr

Mocktail 49 kr

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