

TANDOORIUGNEN	Alla våra tandoorirätter grillas i lerugn och serveras i en rykande het järnform med paprika, lök, stekta grönsaker och färsk koriander.	
	CHICKEN TIKKA SIZLAR	185
	Tandoorimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.	
	CHILI CHICKEN SIZLAR	190
	Chilimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.	
	AKELAS DRÖM	260
	Lammracks marinerade i färsk ingefära, spiskummin, senapsfrön, chili, timjan och yoghurt.	

INDISKA KLASSIKER	CHICKEN TIKKA MASALA	185
	MANGO CHICKEN MASALA	190
	Tandoorimarinerad kycklingfilé tillagad i en krämig sås baserad på cashewnötter, mandel, tomat och grädde.	
	KARAI	185/200
	Traditionell rätt tillagad med paprika, lök, grön chili, ingefära, tomat och färsk koriander. Välj mellan kyckling eller lamm. Serveras i en het järnform.	
	BALTI	185/195
	Tillagad med vitlök, ingefära, senapsfrön och citronsaft. Välj mellan kyckling eller lamm (Innehåller nötter).	

বাঘিরা

BAGHEERAS

BENGALISK STREET FOOD

Välkommen till Bagheeras. Här möts du av dofter och smaker som berättar historier om livliga marknader, kvällsheta gator och hemlagade rätter fyllda med kärlek. Varje tugga är en resa till Bangladesh – till Dhakas myller av ljud, färger och människor.

DRYCK	
COCA COLA	38
COLA ZERO	38
SPRITE	38
FANTA	38
MINERALVATTEN	38
MANGO LASSIE	69
MANGOJUICE	45
ROOHAFZA	49
Bengalisk lemonad gjord på rosensirap.	
KAFFE	40
TE	40

BRÖD	
NAAN	30
VITLÖKSNAAN	35
VEGANSK VITLÖKSNAAN *	50
PONIR NAAN	40
Naan fylld med färskost.	
VEGANSK NAAN *	45
PESHWARI NAAN	49
Naan fylld med kokos, russin och cashewnötter.	

TILLBEHÖR	
RAITA	45
Kall yoghurtsås kryddad med färsk mynta. Uppfriskande, klassiskt tillbehör.	

DESSERTER	
DHAKA MANGO	85
Vaniljglass som serveras med en len mangopuré. Toppas med nötter.	
GOLAP MISHTI	89
Bengalisk efterrätt som serveras när man firar högtider. Varma, mjölkbaserade dumplings doppade i kardemummasirap. Serveras med vaniljglass.	



STREETSIDE STARTERS

PAPADAM *	45	PALAK PAKORA ⦿	89
Krispiga linschips. Serveras med mangochutney.		Krispig spenat- och färskostbollar. Smaksatt med ingefära, vitlök och mynta. Fantomens favoritsnacks!	
GRÖN SAMOSA ⦿	70	FUCHKA *	99
Traditionella piroger fyllda med olika sorters grönsaker.		Ihåligt bröd som friteras och sedan fylls med gula ärtor, potatis, chaat masala, färsk koriander och tamarindsås. Populär streetfood som finns i alla gatuhörn.	
DAL POORI	75		
Krispigt friterat bröd fyllt med kryddad linsröra – en klassisk bengalisk favorit.			
LAMB ROLLS	80		
Bengaliska vårrullar fyllda med lamm, lök, vitlök och ingefära. Doppas i ägg och ströbröd innan de friteras gyllene.			

ALLERGISK? PRATA MED OSS.

- ⦿ VEGETARISK
- * VEGANSK



**BAGHEERAS**
BENGALISK STREET FOOD



MORMOR

FARMOR

Matlåda – på bengaliskt vis! Varje Tiffin box innehåller tre små portioner av olika rätter. I Bangladesh brukade mina föräldrar få med sig mat till skolan i små runda metallådor, något som sakta börjar försvinna.

Här på Shere Khan försöker vi bevara denna kultur och dedikerar den till vår farmor som gjorde de godaste vegetariska rätterna och mormor, känd för sina lamm- och kycklingrätter. Sugan på en vegansk Tiffin box? Fråga vad vi har i kväll!

FARMORS TIFFIN BOX ⦿

240

Palak ponir (spenat med färskost), masala dal (olika sorters linser och bönor i currysås) och en Palak Pakora med frästa grönsaker. Serveras med naanbröd.

MORMORS TIFFIN BOX

255

En trio i smaker med Mowglis Lamm dopiaza, Chicken tikka masala och lammrack. Serveras med naanbröd.

BENGALISKA VARMRÄTTER

MOWGLIS JALFREZI

180/190

En traditionell curry som tillagas med ingefära, vitlök, paprika, tomat och färsk koriander i en smakrik currysås. Du har inte upplevt bengalisk matkultur förrän du testat det här! Välj mellan kyckling eller lamm.

LAMB SHANK KARAI

190

Mustigt lammlägg som kokas långsamt i flera timmar tillsammans med aromatiska kryddor. Ta en tugga som tar dig till Dhaka med sina färger, dofter och ständiga puls.

BRÖLLOPSBIRYANI

180/260

Bengalisk bröllopsklassiker. Välj mellan kycklinglår eller lammracks marinerade i yoghurt och vitlök. Serveras med kryddat basmatiris, samt en sås på cashew, kokos och saffran. (Innehåller nötter).

ROGAN JOSH

185

Lamm tillagad med vitlök, röd chili, ingefära, spiskummin, yoghurt och garam masala.

MASTANI SCAMPI

185

Scampi tillagad med zucchini, färska tomater, lök och paprika.

PALANG

180/195

Färsk spenat tillagad med vitlök, ingefära, citronsaft och färsk koriander. Välj mellan kyckling eller lamm.

MAMA'S MADRAS

180/195

Tillagas med stekt lök, paprika, vitlök och ingefära i en mustig curry- och tomatsås. Välj mellan kyckling och lamm.

SHERE KHANS TÅRAR

185/195

Någon för den modige. Het som den bengaliska solen. Tillagas med malen senap, ingefära, kummin, lime och röd chili. För hettan tillsätter vi Shere Khans tårar. Välj mellan kyckling eller lamm.

KORMA

190/200

En krämig gryta baserad på cashewnötter, mandel, kokos, russin och grädde. Välj mellan kyckling eller lamm.

PALAK PONIR ⦿	190
En riktig klassiker. Färsk spenat tillagad med vår hemgjorda ponir (färskost) i en mild tomat- och currysås.	
BEGUN TORKARI *	185
Klassisk bengalisk auberginecurry tillagad med champinjoner. Smaksatt med vitlök, ingefära och färsk koriander.	
MASALA DAL *	180
Olika sorters linser och bönor tillagade med vitlök, ingefära, koriander och färska tomater. Typisk bengalisk måltid som serveras vid alla tillfällen.	
NIRAMISH *	185
Ett vanligt mål för bönderna ute på landsbygden. Blomkål, broccoli, pumpa, sötpotatis, zucchini och linser frästa i en härlig kryddblandning toppad med färsk koriander.	
PONIR MASALA	225
Ponirost tillagad i en smakrik masalasås baserad på cashewnötter, mandel, tomat och grädde. (Innehåller nötter).	

FLER VARMRÄTTER, DESSERTER OCH DRUCKER
HITTAR DU PÅ NÄSTA SIDA.

BENGALISK BETYDER HELT ENKELT
"FRÅN BANGLADESH"...

BANGLADESH ÄR ETT BÖRDIGT LAND MED RIK GASTRONOMISK KULTUR. DEN LÅNGA VACKRA KUSTEN, DE HÖGLÄNTA TEPLANTAGERNÄ OCH STORA ODLINGARNÄ AV FRUKT, GRÖNT OCH KRYDDOR HAR GETT EN RIK MATKULTUR FULL AV SMAKER OCH FÄRGER.

$$\leq$$

RÖDA VINER

HUSETS RÖDA	105/395
BOUCHARD AÎNÉ	115/430
Pinot Noir, Frankrike	
<i>Bärig, något kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, hallon, färska örter, lingen och vanilj.</i>	
LES PETITES	440
Grenache, Frankrike	
<i>Lätt till medelfyllig smak med fina toner av röda bär och viss kryddighet.</i>	
BARON DE LEY	470
Tempranillo, Spanien	
<i>Frisk, rödfruktig smak av mörka körsbär tillsammans med en balanserad tanninstruktur och toner av mörka bär, tobak, choklad och kaffe.</i>	

VITA VINER

HUSETS VITA	105/395
SULA DINDORI	125/465
Viognier, Indien	
<i>Medelfyllig med rika fruktiga smaker och en frisk, rund smak. Välstrukturerat vin med attraktiva aromer av litchi, persikor och aprikoser.</i>	
ECOLOGICA BERLINA ORGANIC	440
Riesling, Tyskland	
<i>Druvig, ungdomlig smak med sötma, inslag av päron, vita blommor, honungsmelon och lime.</i>	
STONELEIGH	475
Sauvignon Blanc, Nya Zeeland	
<i>Ungdomlig, fruktig smak med inslag av gröna äpplen, mineral, persika, färska örter och lime.</i>	

ROSÉVIN

HUSETS ROSÉ 105/395

BUBBEL

HUSETS CAVA	110/420
Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Spanien	
<i>Torr och friskt mousserande vin med inslag av äpple och mineraler.</i>	

COCKTAILS

MIDNIGHT IN DHAKA	155
Vodka, lime, mynta, sprite, rosensirap, rosenvatten.	
SUNSET IN KHULNA	155
Rom, sockerlag, mangopuré, mangojuice, mynta, lime, sodavatten.	
GIN & TONIC	145
Gin, tonic water och lime.	
ROAD TO GOA	155
Gin, passionsfruktpuré, lime, mynta, sodavatten.	

ÖL&CIDER

INDISKA ÖL

Cobra (<i>Indien</i>), 4,8%, 66 cl	98
Kingfisher (<i>Indien</i>), 4,8%, 65 cl	98
Bangla (<i>Bangladesh</i>), 4,8%, 66 cl	96
Cobra (<i>Indien</i>), 4,8%, 33 cl	70

ÖVRIGA ÖL

Bryggmästarens Premium Gold (Sverige), 5,7%, 50 cl	79
A Ship full of IPA (Sverige), 5,8%, 33 cl	79
Zlatopramen (Tjeckien) 4,9%, 50 cl	89
Stella Artois (Belgien), 5,0%, 33 cl	70

ÖVRIGT

Päroncider	75
Alkoholfri öl	50
Lättöl	50

