

FÖRRÄTTER

KALLA FÖRRÄTTER / COLD STARTERS

*En skiva barbari bröd ingår med varje förrätt
A slice of barbari bread is included with each starter*

1. Khiarshoor 39 kr

*Inlagd krispiga små saltgurka i vinäger
Crispy pickled small cucumbers in vinegar*

2. Torshi 49 kr

*Inlagda grönsaker i vinäger
Vinegar pickled Vegetables*

3. Mast-O-Khiar 49 kr

*Silad Yoghurt med riven gurka och torkad mynta
Drained Yoghurt with grated cucumber and dried mint*

4. Mast-O-Moosir 59 kr

*Silad Yoghurt med malen torkad vild-vitlök
Yoghurt with minced wild garlic*

5. Salad-Shirazi

Inspirerad från Norra delen av Iran

Inspiration from The city of poetry, Shiraz 59 kr

*En färsk sallad av finhackad gurka, tomat, lök, torkad mynta och citron saft
A freshly prepared salad, chopped Cucumber, Tomatoes, onion, dried mint and fresh lemon juice*

6. Zeytoon Parvarde Inspirerad från Norra delen av Iran Inspiration from Northern Iran 69 kr

*Oliver marinerad i granatäpple pure och malda valnötter
Green olives marinated in pomegranate puree and minced walnuts*

7. Salad-e Fasl 79 kr

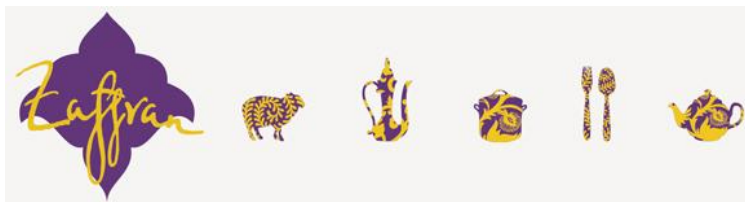
*Isberg sallad, tomat, gurka, majs och morötter serveras med hemlagad dressing
Lettuce, tomato, cucumber, corn and carrots served with a homemade dressing*

8. Salad-e Yoonani (Grekisk Sallad)(Greek salad) 89 kr

*Isbergssallad, tomat, gurka, oliver, röd lök, feta ost och vinaigrette
Lettuce, tomato, cucumber, olives, red onion, feta cheese & vinaigrette*

VARMA FÖRRÄTTER / WARM STARTERS

9. Kashk-e-Bademjan 85 kr



Aubergineröra tillagad med örter, vitlök och vassle
Mashed Eggplant cooked with dried herbs, garlic and whey

10. Mirza-Ghasemi 85 kr

Rökt aubergine tillagad med tomat, ägg och vitlök.
Smoked Eggplant cooked with tomato, egg and garlic

11. Sini-e Mazzeh 199 kr

Kockens val av fyra förrätter med bröd
Chefs choice of four starters and naan (number 1,4,6,9)

12. Naan Lavash / Naan Barbari (Bröd)(Bread) 19 kr

Naan lavash, stenugnsbakad tunn vitt bröd
eller
Naan Barbari, stenugnsbakad tjock vitt bröd toppad med sesamfrön

Naan lavash, a stone baked thin white bread
or

Naan Barbari, stone baked thick white bread topped with sesame seeds

HUVUDRÄTTER FRÅN GRILLEN/MAIN COURSE FROM THE GRILL

Serveras med grillat tomat och persisk tzatziki/Main course is served with grilled tomato och persian tzatziki

Alla våra rätter förbereds och tillagas av oss här på plats
All our dishes are prepared and cooked by us here on site

13. Kabab Koobideh

Med bröd/bread **159 kr**

Med Zaffran ris/rice **179 kr**

Grillad hem-malet marinerad Lammfärs på spett (240g)
Grilled marinated minced lamb skewer. (240g)

14. Juje Kabab Filé/Juje Kabab Fillet

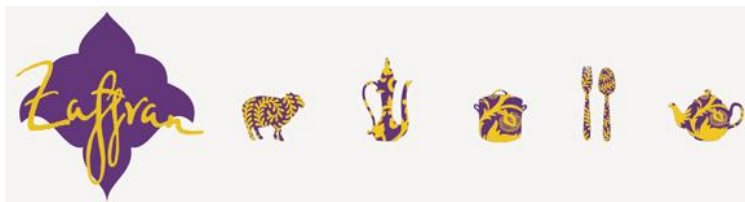
Med bröd/bread **159 kr**

Med Zaffran ris/ric **179 kr**

Grillad zaffran marinerad kyckling (filé)
Grilled zaffran marinated chicken (fillet)

16. Chelo kabab Koobideh Negini 199 kr

Grillad hem-malet lammfärs med inbakad kycklingfilé serveras med Zaffran ris



Grilled marinated minced lamb wrapped around marinated chicken fillets, served with Zaffran rice

17. Chelo kabab-e Chenjeh 219 kr

*Grillad marinerad tärnad lammfilé serveras med Zaffran ris
Grilled marinated diced lamb fillets with Zaffran rice*

18. Chelo kabab Barg-e Soltani 329 kr

*Grillad marinerad Oxfilé på spett serveras med Zaffran ris
Grilled marinated tenderloin served with zaffran rice*

19. Chelo kabab Shishlik 339 kr

*Grillad marinerade lammkotletter serveras med Zaffran ris
Grilled marinated lamb chops served with Zaffran rice*

20. Chelo Kabab Makhsoos (Soltani & Koobideh) 439 kr

*Ett spett marinerad Oxfilé och ett spett lammfärs, serveras med Zaffran ris
Marinated tenderloin and a skewer of minced lamb served with Zaffran rice*

21. Mix Grill för en jätte eller 3-4 personer / Mix Grill for a giant or 3-4 guests 849 kr

*Grillad Koobideh (13) Jujeh (14) Chenjeh (17) Shishlik (20) serveras med zaffran ris och sallad
Grilled Koobide(12) Juje (13) Chenjeh (16) Shishlik (17) served with Zaffran rice and sallad*

HEMMA HOS MORMOR/MAMMANI'S HOMEMADE STEWS

Vegetarisk eller Kött / Vegetarian or Meat

*Vår vegan/vegetariska rätter tillagas separat och är laktos & glutenfria
Rätterna serveras med zaffran ris och yoghurt*

*All vegetarian/vegan dishes are prepared and cooked separately
Served with Zaffran Rice and Persian yoghurt*

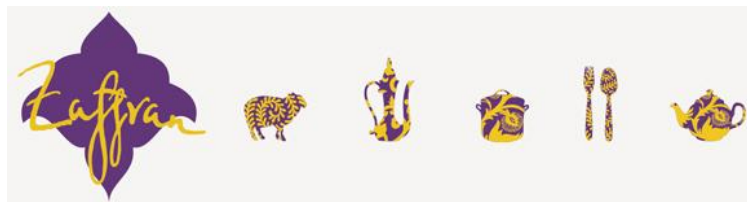
22. Khoresh-e Bamieh (Okra gryta) (Okra stew) 169 kr

*Den smakrika och hälsosamma okra växten tillagas i tomatsås. Vegansk eller med Kalvkött
This healthy and tasty plant derives from all warm parts of the world, cooked in a tasty tomato sauce. Served vegetarian / vegan or with meat*

23. Khoresh-e Badenjan (Aubergine gryta) (Aubergine stew) 169 kr

*Aubergine i tomatsås, omogna vindruvor för en underbar syrlig smak
Vegansk eller med Kalvkött*

*Aubergine in a tomato sauce, fresh tomatoes and unripe grapes for a fresh and sour taste.
Served vegan / vegetarian or with meat*



24. Khoresht-e Karafs (Selleri gryta) (Celery stew) 169 kr

*Gryta med selleri, kalvkött, soltorkade lime & en stor variation av örter
Stew with celery, meat, dried lime & a variety of herbs*

25. Khoresht-e Gheime (Linser gryta) (Yellow split pea stew) 169 kr

*Gryta med gula linser, tärnat kalvkött, soltorkade lime & tomatbaserad sås & toppad med
friterad potatis
Stew with yellow split peas, meat, dried lime in a tomato based sauce topped with potato fries*

26. Dagens speciella persiska rättSpecial dish of the day 169 kr

*Fråga Serveringspersonalen
Enquire the serving staff*

27. Zereshk-polo ba morgh(Kyckling gryta)(Chicken stew) 169 kr

*Aromatisk persisk zaffran ris med berberis bär, rosvatten som kompletteras med kyckling gryta
Aromatic Persian zaffran rice with berberis and rose water served with a beautifully tasty
chicken stew*

28. Khoresh-e Gorme sabzi (Ört gryta) (Herb stew) 179 kr

*Traditionell hemlagad gryta med variationer av örter, torkad lime och röda bönor
Vegansk eller med Kalvkött
One of the tastiest and more traditional homemade stews, cooked with a variety of herbs, dried
lime and kidney beans. Served vegetarian / vegan or with meat*

29. Baghali polo ba Mahiche (Lammlägg) (Lamb shank) 199 kr

*Aromatisk Persisk örtris och bondbönor med långkokt lammlägg
Broad beans and aromatic herb rice served with a slow cooked juicy lamb shank*

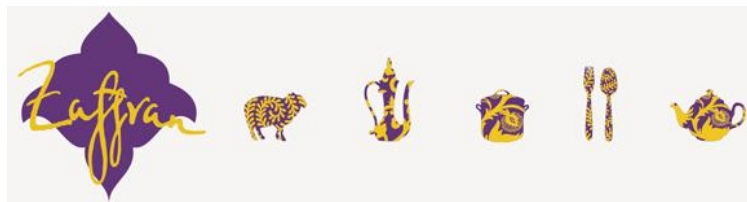
30. Khoresh-e Fesenjan (Valnöts gryta) (Walnuts stew) 199 kr

*En sötsur gryta som innehåller valnötter och granatäpple puré med nötköttbullar
A sweet and sour stew that contains walnuts, pomegranate puree and meatballs (beef)*

31. Dizi- Ab Goosht (Lammgryta) 209 kr

*En traditionell gryta med lammkött, potatis, tomater, soltorkade lime & kikärter. Serveras med
torshi (inlagd grönsaker i vinäger) och bröd
A traditional stew with lamb, tomatoes, dried lime & chickpeas. Served with torch (pickled
vegetables in vinegar) and bread*

32. Kaleh Pache 209 kr



EXTRA TILLBEHÖR/SIDE ORDERS

Extra spett kabab koobideh eller juje kabab med grillad tomat/One skewer of kabab koobideh or juke kebab fillet with a grilled tomato 129 kr

Extra Zaffran ris/Extra Zaffran rice 29 kr

Örtris & bondbönor/Broad beans & aromatic herb rice 35 kr

Berberisbär ris med rosvatten/Barberry rice with rose water 35 kr

Berberisbär ris med mandel & rosvatten/Barberry rice with almond & rose water 39 kr

Extra mas-o khiar (liten tzatsiki)/small tzatsiki 10 kr

Extra grillad tomat/Extra grilled tomato 5 kr

EFTERRÄTTER/DESSERT

33. Bastani-e vanil 59 kr

*Vaniljglass med grädde & chokladsås
Vanilla ice cream with whipped cream & chocolate sause*

34. Bastani-e Zafferani-e sonati 89 kr

*Zaffran glass
Zaffran ice cream*

36. Baklava

Baklava 59 kr

Baklava med vaniljgl 99 kr

*Smördeg tillagad i sirap och fylld med krossade nötter
Puff pastry stuffed with a variety of crushed nuts & golden syrup*