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 49 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 55 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 poeternas stad, 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 79 kr
Oliver marinerad i granatäpple pure och malda valnötter
Green olives marinated in pomegranate puree and minced walnuts

7. Salad-e Fasl 89 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) 99 kr
Isbergssallad, tomat, gurka, oliver, röd lök, feta ost och vinaigrette
Lettuce, tomato, cucumber, olives, red onion, feta cheese & vinaigrette

Extra tillbehör 19 kr
En Naan lavash, stenugnsbakad tunn vitt bröd 19:-

Extra tillbehör 29 kr
Två skivor Naan Barbari, stenugnsbakad tjock vitt bröd toppad med sesamfrö

VARMA FÖRRÄTTER / WARM STARTERS

Två skivor barbari bröd ingår med varma förrätter

9. Kashk-e-Bademjan 99 kr
Auberginerröra tillagad med örter, vitlök och vassle toppad med valnötter
Mashed Eggplant cooked with dried herbs, garlic and whey

10. Mirza-Ghasemi 99 kr
Rökt aubergine tillagad med tomat, ägg och vitlök
Smoked Eggplant cooked with tomato, egg and garlic

11. Sini-e Mazzeh 239 kr
Kockens val av fyra förrätter med barbari bröd (nummer 2,4,6,9)
Chefs choice of four starters and naan (number 2,4,6,9)

Extra tillbehör 19 kr
12. En Naan lavash, stenugnsbakad tunn vitt bröd

Extra tillbehör 29 kr
13. Två skivor Naan Barbari, stenugnsbakad tjock vitt bröd toppad med sesamfrö

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

14. Kabab Koobideh
Med bröd/bread **169 kr**
Med Zaffran ris/rice **189 kr**
Grillad hem-malet marinerad Lammfärs på spett med bröd (Naan) (240g)
Grilled marinated minced lamb skewer (Med Zaffran ris) (240g)

15. Juje Kabab Filé/Juje Kabab Fillet
Med bröd/bread **169 kr**
Med Zaffran ris/ric **189 kr**
Grillad zaffran marinerad kyckling (filé)
Grilled zaffran marinated chicken (fillet)

16. Chelo kabab Koobideh Negini 209 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 239 kr
Grillad marinerad tärnad lammfilé serveras med Zaffran ris
Grilled marinated diced lamb fillets with Zaffran rice

18. Chelo kabab Barg-e Soltani 349 kr
Grillad marinerad Oxfilé på spett serveras med Zaffran ris
Grilled marinated tenderloin served with zaffran rice

19. Chelo kabab Shishlik 359 kr
Grillad marinerade lammkotletter serveras med Zaffran ris
Grilled marinated lamb chops served with Zaffran rice

20. Chelo Kabab Makhsoos (Soltani & Koobideh) 459 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 899 kr
Grillad Koobideh (14) Jujeh (15) Chenjeh (17) Shishlik (19) serveras med Zaffran ris, tzatsiki & sallad
Grilled Koobide(12) Juje (13) Chenjeh (16) Shishlik (17) served with Zaffran rice and sallad

HEMMA HOS MORMOR (TRADITIONELLA PERSISKA GRYTOR)

Vegetarisk eller med kalvkött / Vegetarian or Meat
Vegetarisk eller med Kalvkött

Vår vegan/vegetariska rätter tillagas separat & är laktos & glutenfria
Rätterna serveras med zaffran ris & persisk tzatsiki

22. Khoresh-e Bamieh (Okra gryta) (Okra stew)
169 kr
179 kr
Den smakrika och hälsosamma okra växten tillagas i tomatsås.
Vegetarisk (169:-) eller med Kalvkött (179:-)

This healthy and tasty plant derives from all warm parts of the world, cooked in a tasty tomato sauce.
Vegetarian (169:-) or with meat (179:-)

23. Khoresh-e Badenjan (Aubergine gryta) (Aubergine stew)
169 kr
179 kr
Aubergine i tomatsås, omogna vindruvor för en underbar syrlig smak.
Vegansk (169) eller med Kalvkött (179).
Aubergine in a tomato sauce, fresh tomatoes and unripe grapes for a fresh and sour taste.
Vegan (169) or with meat (179)

24. Khoresh-e Gorme sabzi (Ört gryta) (Herb stew)
169 kr
179 kr
Traditionell hemlagad gryta med variationer av örter, torkad lime och röda bönor
Vegatarisk (169) eller med Kalvkött (179)

One of the tastiest and more traditional homemade stews, cooked with a variety of herbs, dried lime and kidney beans.
Served vegetarian (169) or with meat (179)

25. Khoresht-e Karafs (Selleri gryta) (Celery stew) 179 kr
Gryta med selleri, kalvkött, soltorkade lime & en stor variation av örter
Stew with celery, meat, dried lime & a variety of herbs

26. Khoresht-e Gheime (Linser gryta) (Yellow split pea stew) 179 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

27. Zereshk-polo ba morgh (Kyckling gryta) (Chicken stew) 179 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. Baghali polo ba Mayicheh (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

29. Khoresh-e Fesenjan (Valnöts gryta) (Walnuts stew) 209 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)

30. Kaleh Pache 239 kr
En traditionell persisk gryta som består av delar av fårhuvud, kryddad med bland annat gurkmeja, kanel & citron

Serveras med torshi (inlagda grönsaker i vinäger) & bröd

31. Dizi- Ab Goosht (Lammgryta) 249 kr
En traditionell gryta med lammkött, potatis, tomater, soltorkade lime & kikärtor

Serveras med torshi (inlagda grönsaker i vinäger) & bröd
Extra tillbehör

Extra tillbehör 19 kr
En Naan lavash, stenugnsbakad tunn vitt bröd

EXTRA TILLBEHÖR/SIDE ORDERS

Extra spett kabab koobideh eller juje kabab file 139 kr

Berberisbär ris med zaffran & rosenvatten 29 kr

Zaffran ris 39 kr

Örtris med bondbönor 49 kr

Extra mast-o khiar- (liten persisk tzatsiki) 10 kr

Extra grillad tomat 10 kr

Extra rödlök 10 kr

EFTERRÄTTER/DESSERT

32. Bastani-e vanil 89 kr
Vaniljglass med grädde & chokladsås
Vanilla ice cream with whipped cream & chocolate sause

33. Bastani-e Zafferani-e sonati (Zaffran glass) 89 kr
Glass tillagad med zaffran, rosenvatten & honung toppad med pistascher

34. Baklava/Baklava med vaniljglass
Baklava **69 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

35. Baklava med zaffran glass
69 kr
109 kr
Smördeg tillagad i sirap & fylld med krossade nötter

36. Husets dessert (Shole Zard) 109 kr
Zaffranspudding tillagad med ris, rosenvatten, toppad med kanel, mandel eller pistasche