

## FÖRRÄTTER

### KALLA FÖRRÄTTER / COLD STARTERS

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

#### 1. Torshi 29 kr

*Inlagda grönsaker i vinäger  
Vinegar pickled Vegetables*

#### 2. Khiarshoor 29 kr

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

#### 3. Mast-O-Khiar 39 kr

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

#### 4. Mast-O-Moosir 49 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 49 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 59 kr

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

#### 7. Salad-e Fasl 69 kr

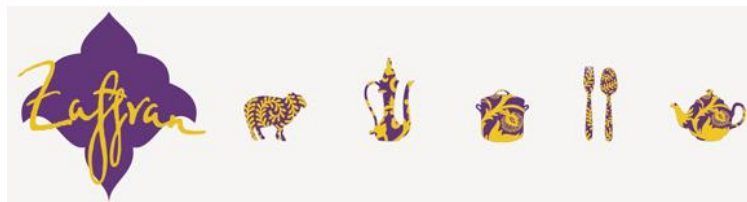
*Isberg sallad, tomat, gurka, majs och morötter serveras med hemlagad dressing  
Lettuce, tomato, cucumber, corn and carrots served with a homemade dressing*

#### 8. Salad-e Yoonani (Grekisk Sallad)(Greek salad) 79 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 79 kr



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

**10. Mirza-Ghasemi 79 kr**

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

**11. Sini-e Mazzeh 179 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 **149 kr**

Med Zaffran ris/rice **169 kr**

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

**14. Juje Kabab Filé/Juje Kabab Fillet**

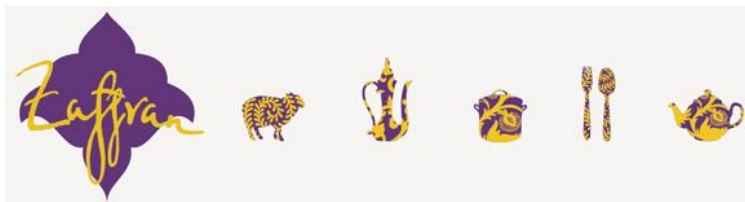
Med bröd/bread **149 kr**

Med Zaffran ris/ric **169 kr**

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

**15. Juje Kabab Ben & File/Juje Kabab Bone & Fillet 179 kr**

*Grillad zaffran marinerad kyckling (ben och filé)*



*Grilled zaffran marinated chicken (on the bone and fillet)*

**16. Chelo kabab Koobideh Negini 189 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 209 kr**

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

**18. Chelo kabab-e Vaziri (koobideh & joje) 259 kr**

*Ett spett lammfärs & ett spett tärnad lammfile serveras med Zaffran ris  
One grilled marinated minced lamb skewer & one grilled Zaffran marinated chicken (fillet)  
served with Zaffran rice*

**19. Chelo kabab Barg-e Soltani 319 kr**

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

**20. Chelo kabab Shishlik 329 kr**

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

**21. Chelo Kabab Makhsoos (Soltani & Koobideh) 429 kr**

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

**22. Mix Grill för en jätte eller 3-4 personer / Mix Grill for a giant or 3-4 guests 799 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*

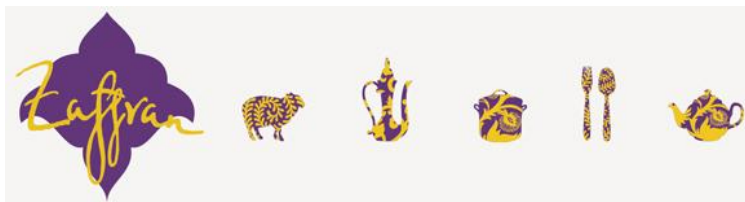
**HEMMA HOS MORMOR/MAMMANI'S HOMEMADE STEWS**

**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*

**23. Khoresh-e Bamieh (Okra gryta) (Okra stew) 149 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*

**24. Khoresh-e Badenjan (Aubergine gryta) (Aubergine stew) 159 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*

**25. Khoresh-e Gorme sabzi (Ört gryta) (Herb stew) 159 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*

**26. Khoresh-e Karafs (Selleri gryta) (Celery stew) 159 kr**

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

**27. Khoresh-e Gheime (Linser gryta) (Yellow split pea stew) 159 kr**

*Gryta med gula linser, tärnat kalvkött, saltorkade lime & tomatbaserad sås & toppad med  
friterad potatis*

*Stew with yellow split peas, meat, dried lime in a tomato based sauce topped with potato fries*

**28. Dagens speciella persiska rätt Special dish of the day 159 kr**

*Fråga Serveringspersonalen  
Enquire the serving staff*

**29. 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*

**30. Baghali polo ba Mahiche (Lammlägg) (Lamb shank) 189 kr**

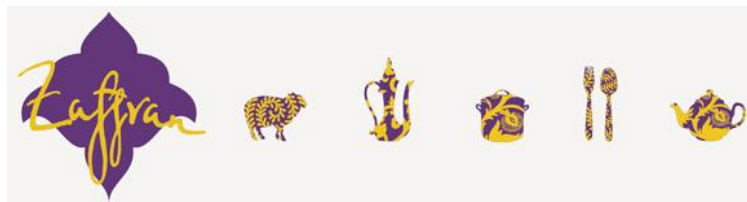
*Aromatisk Persisk örtris och bondbönor med långkokt lammlägg  
Broad beans and aromatic herb rice served with a slow cooked juicy lamb shank*

**31. Khoresh-e Fesenjan (Valnöts gryta) (Walnuts stew) 189 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)*

**32. Dizi- Ab Goosht (Lammgryta) 189 kr**

*En traditionell gryta med lammkött, potatis, tomater, saltorkade 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*

### **33. Kaleh Pache 189 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**

**Berberisbär ris med mandel & rosvatten/Barberry rice with almond & rose water 35 kr**

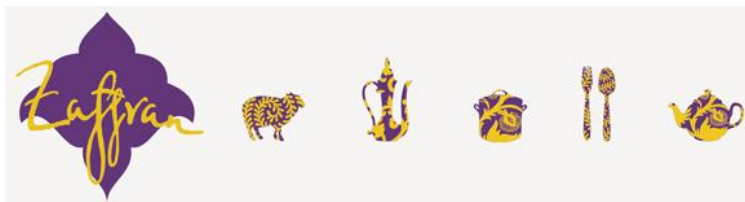
**Örtris & bondböner/Broad beans & aromatic herb rice 29 kr**

**Berberisbär ris med rosvatten/Barberry rice with rose water 29 kr**

**Extra Zaffran ris/Extra Zaffran rice 25 kr**

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

**Extra grillad tomat/Extra grilled tomato 5 kr**



## EFTERRÄTTER/DESSERT

### **Bastani-e vanil 69 kr**

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

### **35. Bastani-e Zafferani-e sonati 79 kr**

*Zaffran glass  
Zaffran ice cream*

### **36. Faloodeh (persisk risnudel isglass) (Persian noodle ice-cream) 79 kr**

*Krispiga risnudlar & isglass med mak av rosvatten. Serveras med lime/citron & bär  
Traditional ice-cream with noodles made from starch in a semi-frozen syrup containing sugar  
& rose water. Served with lime/lemon & topped with berries*

### **37. Baklava**

**Baklava 49 kr**

**Baklava med vaniljgl 89 kr**

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

### **38. Husets dessert/Dessert of the house 99 kr**

*Faloodeh & Bastani zafferani-e sonati  
Zaffran glass tillsammans med persisk risnudlar & isglass toppad med bär  
Zaffran ice-cream together with persian noodle ice-cream topped with berries*