

Lunchmeny

Kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Vegansk lunch
ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS
99

Ghorme Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor

Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja

Alu Spenat
Plommon, spenat, vitlök

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Bagala-e Fesenjan
valnötter, granatäpplen, vita bönor

Förrätter

49

Sallad Olviah

Kycklingröra med potatis och majonnäs
Allergier: Ägg

Kashke Bademjan

Aubergineröra med mynta och yoghurt
Allergier: Laktos, Vitlök

Dolme

Vinbladsdolmar fyllda med gula linser i tomat
sås

Mirza Ghasemi

Kolgrillad aubergineröra med ägg och vitlök som tillagas i tomat
sås
Allergier: Ägg, Vitlök

Kofte

Lammfärsbullar fyllda med gula linser tillagad i tomat
sås
Allergier: Ägg

Sossis Bandari

Stark persisk lammkorv tillagad i tomat och chilisås.

3 Små förrätter

89

Kashke Bademjan, Sallad Olviah och Zeytoon Parvardeh.
Allergier: Ägg, Vitlök, Laktos, Nötter

Dryck

Dagens öl 29 | Dagens Vin 49

Läsk 19 | Kaffe/Thé 19

Dagens MÅNDAG

100

Kobideh

Lammfärsspett

Ghaliye Mahi

Laxbitar i gryta bestående av, koriander, vitlök och tamarind

Tillbehör 39

Zeytoon Parvardeh | Mast Mosir | Mast Khiar

Special Lunch

130

Djoje

Saffransmarinerad kycklingspett

Mahi

Laxfiléspett

Ghaliye Mahi

Laxbitar i gryta bestående av, koriander, vitlök och tamarind

Mahicheh

Lammlägg lagad i tomat
sås

Zereshkpolo ba Morgh

Kyckling lagad i tomat
sås

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Shishlik

Marinerad lammrackspett

Chengeh

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik

Mixtallrik av Kashke Bademjan, Mirza Ghasemi, Zeytoon Parvardeh, Koko Sibzamini, Koko Sabzi, Dolme och Sallad Olviah. Serveras med Nan och dillblandat saffransris.

169

169

169

169

Lunchmeny

Kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Vegansk lunch
ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS
99

Ghorme Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor

Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja

Alu Spenat
Plommon, spenat, vitlök

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Bagala-e Fesenjan
valnötter, granatäpplen, vita bönor

Förrätter

49

Sallad Olviah

Kycklingröra med potatis och majonnäs
Allergier: Ägg

Kashke Bademjan

Aubergineröra med mynta och yoghurtsås
Allergier: Laktos, Vitlök

Dolme

Vinbladsdolmar fyllda med gula linser i tomatsås

Mirza Ghasemi

Kolgrillad aubergineröra med ägg och vitlök som tillagas i tomatsås
Allergier: Ägg, Vitlök

Kofte

Lammfärsbullar fyllda med gula linser tillagad i tomatsås
Allergier: Ägg

Sossis Bandari

Stark persisk lammkorv tillagad i tomat och chilisås.

3 Små förrätter

89

Kashke Bademjan, Sallad Olviah och Zeytoon Parvardeh.
Allergier: Ägg, Vitlök, Laktos, Nötter

Dryck

Dagens öl 29 | Dagens Vin 49

Läsk 19 | Kaffe/Thé 19

Dagens TISDAG

100

Kobideh

Lammfärsspett

Baghalipolo Ba Morgh

Kyckling lagad i tomatsås.
Serveras med dillblandat saffransris med bondbönor

Tillbehör 39

Zeytoon Parvardeh | Mast Mosir | Mast Khiar

Special Lunch

130

Djoje

Saffransmarinerad kycklingspett

Mahi

Laxfiléspett

Ghaliye Mahi

Laxbitar i gryta bestående av koriander, vitlök och tamarind

Mahicheh

Lammlägg lagad i tomatsås

Zereshkpolo ba Morgh

Kyckling lagad i tomatsås

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Shishlik

Marinerad lammrackspett

Chengeh

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik

Mixtallrik av Kashke Bademjan, Mirza Ghasemi, Zeytoon Parvardeh, Koko Sibzamini, Koko Sabzi, Dolme och Sallad Olviah.
Serveras med Nan och dillblandat saffransris.

169

169

169

169

Lunchmeny

Kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Vegansk lunch
ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS
99

Ghorme Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor

Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja

Alu Spenat
Plommon, spenat, vitlök

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Bagala-e Fesenjan
valnötter, granatäpplen, vita bönor

Förrätter

49

Sallad Olviah

Kycklingröra med potatis och majonnäs
Allergier: Ägg

Kashke Bademjan

Aubergineröra med mynta och yoghurt
Allergier: Laktos, Vitlök

Dolme

Vinbladsdolmar fyllda med gula linser i tomatsås

Mirza Ghasemi

Kolgrillad aubergineröra med ägg och vitlök som tillagas i tomatsås
Allergier: Ägg, Vitlök

Kofte

Lammfärsbullar fyllda med gula linser tillagad i tomatsås
Allergier: Ägg

Sossis Bandari

Stark persisk lammkorv tillagad i tomat och chilisås.

3 Små förrätter

89

Kashke Bademjan, Sallad Olviah och Zeytoon Parvardeh.
Allergier: Ägg, Vitlök, Laktos, Nötter

Dryck

Dagens öl 29 | Dagens Vin 49

Läsk 19 | Kaffe/Thé 19

Dagens ONSDAG

100

Kobideh

Lammfärsspett

Baghalipolo Ba Mahicheh

Lammlägg lagad i tomatsås.
Serveras med dillblandat saffransris med bondbönor

Tillbehör 39

Zeytoon Parvardeh | Mast Mosir | Mast Khiar

Special Lunch

130

Djoje

Saffransmarinerad kycklingspett

Mahi

Laxfiléspett

Ghaliye Mahi

Laxbitar i gryta bestående av koriander, vitlök och tamarind

Mahicheh

Lammlägg lagad i tomatsås

Zereshkpolo ba Morgh

Kyckling lagad i tomatsås

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Shishlik

Marinerad lammrackspett

Chengeh

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik

Mixtallrik av Kashke Bademjan, Mirza Ghasemi, Zeytoon Parvardeh, Koko Sibzamani, Koko Sabzi, Dolme och Sallad Olviah.
Serveras med Nan och dillblandat saffransris.

Lunchmeny

Kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Vegansk lunch
ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS
99

Ghorme Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor

Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja

Alu Spenat
Plommon, spenat, vitlök

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Bagala-e Fesenjan
valnötter, granatäpplen, vita bönor

Förrätter

49

Sallad Olviah

Kycklingröra med potatis och majonnäs
Allergier: Ägg

Kashke Bademjan

Aubergineröra med mynta och yoghurt
Allergier: Laktos, Vitlök

Dolme

Vinbladsdolmar fyllda med gula linser i tomat
sås

Mirza Ghasemi

Kolgrillad aubergineröra med ägg och vitlök som tillagas i tomat
sås
Allergier: Ägg, Vitlök

Kofte

Lammfärsbullar fyllda med gula linser tillagad i tomat
sås
Allergier: Ägg

Sossis Bandari

Stark persisk lammkorv tillagad i tomat och chilisås.

3 Små förrätter

89

Kashke Bademjan, Sallad Olviah och Zeytoon Parvardeh.
Allergier: Ägg, Vitlök, Laktos, Nötter

Dryck

Dagens öl 29 | Dagens Vin 49

Läsk 19 | Kaffe/Thé 19

Dagens TORSDAG

100

Kobideh

Lammfärsspett

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Tillbehör 39

Zeytoon Parvardeh | Mast Mosir | Mast Khiar

Special Lunch

130

Djoje

Saffransmarinerad kycklingspett

Mahi

Laxfiléspett

Ghaliye Mahi

Laxbitar i gryta bestående av koriander, vitlök och tamarind

Mahicheh

Lammlägg lagad i tomat
sås

Zereshkpolo ba Morgh

Kyckling lagad i tomat
sås

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Shishlik

Marinerad lammrackspett

Chengeh

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik

Mixtallrik av Kashke Bademjan, Mirza Ghasemi, Zeytoon Parvardeh, Koko Sibzamini, Koko Sabzi, Dolme och Sallad Olviah. Serveras med Nan och dillblandat saffransris.

Lunchmeny

Kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Vegansk lunch
ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS
99

Ghorme Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor

Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja

Alu Spenat
Plommon, spenat, vitlök

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Bagala-e Fesenjan
valnötter, granatäppeln, vita bönor

Förrätter

49

Sallad Olviah

Kycklingröra med potatis och majonnäs
Allergier: Ägg

Kashke Bademjan

Aubergineröra med mynta och yoghurtsås
Allergier: Laktos, Vitlök

Dolme

Vinbladsdolmar fyllda med gula linser i tomatås

Mirza Ghasemi

Kolgrillad aubergineröra med ägg och vitlök som tillagas i tomatås
Allergier: Ägg, Vitlök

Kofte

Lammfärsbullar fyllda med gula linser tillagad i tomatås
Allergier: Ägg

Sossis Bandari

Stark persisk lammkorv tillagad i tomat och chilisås.

3 Små förrätter

89

Kashke Bademjan, Sallad Olviah och Zeytoon Parvardeh.
Allergier: Ägg, Vitlök, Laktos, Nötter

Dryck

Dagens öl 29 | Dagens Vin 49

Läsk 19 | Kaffe/Thé 19

Dagens FREDAG

100

Kobideh

Lammfärsspett

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Tillbehör 39

Zeytoon Parvardeh | Mast Mosir | Mast Khiar

Special Lunch

130

Djoje

Saffransmarinerad kycklingspett

Mahi

Laxfiléspett

Ghaliye Mahi

Laxbitar i gryta bestående av koriander, vitlök och tamarind

Mahicheh

Lammlägg lagad i tomatås

Zereshkpolo ba Morgh

Kyckling lagad i tomatås

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Shishlik

Marinerad lammrackspett

Chengeh

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik

Mixtallrik av Kashke Bademjan, Mirza Ghasemi, Zeytoon Parvardeh, Koko Sibzamini, Koko Sabzi, Dolme och Sallad Olviah.
Serveras med Nan och dillblandat saffransris.