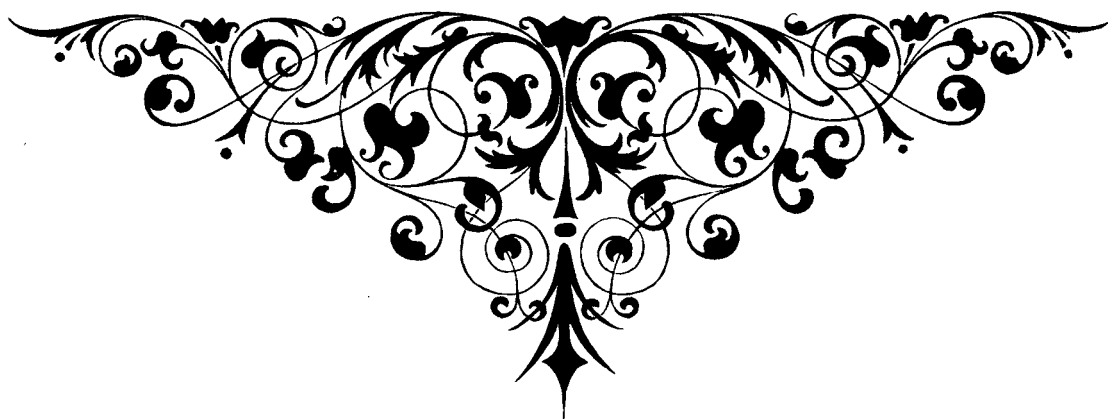




# MAMMAS PERSISKA KÖK

MED SMAK AV SAFFRAN, LIME & GRANATÄPPLE



*En kokbok av restaurang Shahrzad*

# Förrätter

APPETIZERS

99

## Tadig

bottenskrapet av riset vid tillagning  
*Crusted rice*  
Allergier: Gluten

## Sallad Olviah

Kycklingröra med potatis och majonnäs,  
serveras med nybakat nan  
*Mash of chicken with potatoes and mayonnaise,  
served with freshly baked nan*  
Allergier: Ägg

## Kashke Bademjan

Aubergineröra med mynta och yoghurtsås,  
serveras med nybakat nan  
*Grilled eggplant mixed with mint and yoghurt sauce,  
served with freshly baked nan*  
Allergier: Laktos, vitlök

## Mirza Ghasemi

Kolgrillad aubergineröra med ägg och  
vitlök som tillagas i tomatås, serveras med nybakat nan  
*Char-grilled eggplant mixed with eggs and fresh  
garlic cooked in tomato sauce, served with freshly baked nan*  
Allergier: Ägg, vitlök

## Kofte

Lammfärsbullar fyllda med  
gula linser tillagade i tomatås  
*Minced lamb meatballs with yellow lentils,  
rice and fresh herbs*  
Allergier: Ägg

## Samose

Smördeg fyllda med chili, persilja och potatis.  
*Deep fried pastries stuffed with chili, parsil and potato*

## Sossis Bandari

Stark persisk lammkorv tillagad i tomat och chilisås,  
med lök och potatis, serveras med nybakat nan  
*Sliced fried lamb sausage cooked in tomato and chili sauce  
with potato and onion, served with freshly baked nan*

## Koko Sabzi

Omelett gjord på förska örter som  
koriander, persilja, vitlök och gräslök  
*Omelet made of fresh herbs as cilantro,  
parsil, garlic and chives*  
Allergier: Vitlök

## Zaban Gav

Kokt skivad kalvtunga lagad i  
tomatås med chilli och vitlök.  
*Sliced and boiled calf tongue in  
tomatoe sauce with chili and garlic*  
Allergier: Vitlök

## Mejggo

Grillad scampi, kolgrillad aubergineröra med  
ägg och vitlök som tillagas i tomatås.  
*Grilled scampi with char-grilled eggplant mixed with eggs and fresh garlic  
cooked in tomato sauce, served with freshly baked nan*

# Tillbehör

SIDES

## Zeytoon Parvardeh

Inlagda gröna oliver i granatäppelsirap med  
malda valnötter och olivolja  
*Pickled green olives with grounded  
walnuts and pomegranate syrup*  
Allergier: Vitlök, nötter

## Sallad Shirazi

Finhackad tomat, rödlök och gurka  
blandat med citronsaft, torkad mynta och olivolja  
*Finely minced tomato, red onion and cucumber  
mixed with lemon juice and olive oil*

## Borani Spenat

Yoghurt blandat med spenat och vitlök  
*Yoghurt mixed with spinach and garlic*  
Allergier: Laktos, vitlök

## Borani Bademjan

Yoghurt blandat med kolgrillad aubergine, vitlök och chili  
*Yoghurt mixed with char-grilled eggplant and garlic*  
Allergier: Laktos, vitlök

## Mast Mosir

Yoghurt blandat med torkad vild vitlök  
*Yoghurt mixed with dried wild garlic*  
Allergier: Laktos, vitlök

## Mast Khiar

Yoghurt blandat med riven gurka och mynta  
*Yoghurt mixed with grated cucumber and mint*  
Allergier: Laktos

## Torshi

Inlagda rotfrukter i vinäger  
*Pickled root vegetables in vinegar*

## Sir Torshi

Inlagda vitlöksklyftor i vinäger  
*Pickled cloves of garlic in vinegar*  
Allergier: Vitlök

## Khlar Shor

Små inlagda saltgurkor  
*Small pickles*

## Nan

Surdeg fullkornstunnbröd  
*Whole-wheat sourdough bread*  
Allergier: Gluten

## Vitlöksnan

Surdeg fullkornstunnbröd med färsk vitlök och olivolja  
*Whole-wheat sourdough garlic bread*  
Allergier: Gluten, vitlök

## Zarde Tokhmemorgh

Äggula | Egg yolk  
Allergier: Ägg

# *Ausmakning*

TASTING MENU

## **12 små rätter & grill**

459/ person

### *12 SMALL DISHES & GRILL*

Sallad Olviah, Kashke Bademjan, Zeytoon Parvardeh,  
Sossis Bandari, Koko Sabzi, Mirza Ghasemi,  
Chenge, Djoje och Shishlik. Serveras med Nan och Saffransris.  
Baklava, Bastani Sonnati och Ranginak

## **12 små rätter & grill m. kokbok av Shahrzad**

649/ person

# *Tusen och en små förrätter*

Alla små förrätter serveras med nybakat nan.

*A THOUSAND AND ONE SMALL APPETIZERS*

*All the small appetizers are served with freshly baked nan*

## **4 små förrätter**

199

Sallad Olviah, Kashke Bademjan,  
Zeytoon Parvardeh och Sossis Bandari

## **8 små förrätter**

399

Sallad Olviah, Kashke Bademjan, Zeytoon Parvardeh, Sossis Bandari,  
Koko Sabzi, Mirza Ghasemi, Mejggo och Samose

## **12 små förrätter**

649

Sallad Olviah, Kashke Bademjan, Zeytoon Parvardeh, Sossis Bandari,  
Koko Sabzi, Mirza Ghasemi, Mejggo, Samose,  
Dolme, Zaban, Sallad Shirazi och Kofte

## **16 små förrätter**

899

Sallad Olviah, Kashke Bademjan, Zeytoon Parvardeh, Sossis Bandari,  
Koko Sabzi, Mirza Ghasemi, Mejggo, Samose,  
Dolme, Sallad Shirazi, Zaban, Kofte,  
Borani Bademjan, Khiar Shor, Borani Spenat och Torshi

## **18 små förrätter**

920

Sallad Olviah, Kashke Bademjan, Zeytoon Parvardeh, Sossis Bandari,  
Koko Sabzi, Mirza Ghasemi, Mejggo, Samose,  
Dolme, Sallad Shirazi, Zaban, Kofte, Koko Sibzamini, Borani Bademjan,  
Khiar Shor, Borani Spenat, Torshi och Sir Torshi

# Från Grillen

Alla grillrätter serveras med saffransris

FROM THE GRILL

All dishes from the grill are served with saffron rice

## Lamm

LAMB

**Kobideh** 239

Lammfärspett  
Minced lamb skewer

**Shishlik** 269

Marinerad lammrackspett  
Marinated lamb rack skewer

**Chengeh** 269

Yoghurtmarinerad lammfiléspett  
Yoghurt marinated lamb fillet skewer  
Allergier: Laktos

**Kobideh/Chengeh** 289

Lammfärspett och yoghurtmarinerad  
lammfiléspett  
Minced lamb skewer and yoghurt  
marinated lamb fillet skewer  
Allergier: Laktos

**Kobideh/Shishlik** 289

Lammfärspett och marinerad lammrackspett  
Minced lamb skewer and marinated lamb rack skewer

**Chengeh/Shishlik** 289

Yoghurtmarinerad lammfiléspett  
och marinerad lammrackspett  
Yoghurt marinated lamb fillet skewer  
and marinated lamb rack skewer  
Allergier: Laktos

## Fisk

FISH

**Mahi Ba Hasho** 249

Saffransmarinerad laxfiléspett  
toppad med berberis, koriander, vitlök och chili  
Saffron marinated salmon skewer topped with  
a filling of berberis, cilantro and garlic  
Allergier: Vitlök

**Shahrzad Fisktallrik** 279

Hel laxforell med fyld hasho  
Ghaliye Mahi, Mejjgo.  
Serveras med dillblandat saffransris med bondböner  
Rainbow trout stuffed with ghaliye mahi and mejjgo.  
Served with saffron rice mixed with green herbs.

## Fågel

CHICKEN

**Djoje** 249

Saffransmarinerad kycklingspett  
Saffron marinated chicken skewer

**Sia Sefid** 269

Lammfärspett och  
saffransmarinerad kycklingspett  
Saffron marinated chicken skewer and  
minced lamb skewer

**Bakhtiari** 279

Saffransmarinerad kycklingspett och  
yoghurtmarinerad lammfiléspett  
Saffron marinated chicken skewer and yoghurt  
marinated lamb fillet skewer  
Allergier: Laktos

**Djoje/Shishlik** 289

Saffransmarinerad kycklingspett och  
marinerad lammrackspett  
Saffron marinated chicken skewer  
and marinated lamb rack skewer

## Oxfile

BEEF

**Oxfile** 289

Marinerad oxfilespett  
Marinated fillet of beef  
Allergier: Laktos

**Oxfile/Kobideh** 289

Lammfärspett och marinerad oxfilespett  
Marinated fillet of beef and minced lamb skewer

**Oxfile/Shishlik** 299

Marinerad oxfile och marinerad lammrackspett  
Marinated fillet of beef and minced lamb skewer

**Oxfile/Djoje** 299

Marinerad oxfile och saffransmarinerad kycklingspett  
Marinated fillet of beef and saffron marinated chicken skewer

# *Vegetarisk*

VEGETARIAN

## **Vegetariskt Tallrik**

269

*Vegetarian Plate*

Mixtallrik bestående av, Kashke Bademjan, Mirza Ghasemi, Koko Sabzi, Dolme, Sallad Olvieh och Zeytoon Parvardeh. Serveras med nybakat nan och dillblandat saffransris med bondbönor

Allergier: Laktos, ägg, nötter, gluten

# *Grytor*

STEW

## **Ghaliye Mahi**

239

Laxbitar i gryta bestående av vitlök, koriander och tamarind

*Salmon filet in a sauce of garlic, cilantro and tamarind*

Allergier: Vitlök

## **Ghorme Sabzi**

239

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

*Lamb stew with fresh herbs, dried lime and kidneybeans*

## **Gheime Bademjan**

239

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

*Lamb stew with yellow lentils and fried eggplant*

## **Alu Spenat**

239

Lammgryta med plommon, spenat

*Lamb stew with plum and spinach*

## **Baghalipolo Ba Mahicheh**

239

Lammlägg lagad i tomatsås.

Serveras med dillblandat saffransris med bondbönor

*Lamb leg baked with tomato sauce.*

*Served with saffron rice mixed with green herbs*

## **3 små Lammgrytor**

249

*3 small Lamb Stews*

Gheime Bademjan, Ghorme Sabzi, Alu Spenat

## **MAMMAS PERSISKA KÖK**

*En kokbok av restaurang Shahrzad*  
A COOKBOOK FROM RESTAURANT SHAHRZAD

