

# *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

