



Varma förätter

Kashke Bademjan

Aubergineröra blandat med mynta och yoghurtsås
Grilled eggplant mixed with mint and yoghurt sauce

Mirza Ghasemi

Kolgrillade auberginer blandat med ägg och vitlök,
tillagas i tomatsås
Char-grilled eggplant mixed with eggs and fresh
garlic cooked in tomato sauce, served with freshly
baked nan

Sossis Bandari

Stekt skivad persisk lammkorv med potatis och lök,
tillagas i tomatsås
Sliced, fried lamb sausage cooked in
tomato and chili sauce, served with freshly baked nan

Kofte

Persiska lammfärsbullar blandat med ris, gula
linser och färska örter i tomatsås
Minced lamb meatballs with yellow lentils,
rice and fresh herbs

Grillat

Mahi Ba Hasho

Laxfilé toppad med en fyllning av berberis, koriander,
vitlök och chili
Saffron marinated salmon skewer topped with a filling of
berberis, cilantro and garlic

Kobideh

Lammfärsspett
Minced lamb skewer

Djoje

Saffransmarinerade kycklingspett
Saffron marinated chicken skewer

Morgh

Ugnsgrillade hela kycklingar i tomatsås
Ovenbaked chicken in tomato sauce

Grytor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer
Lamb stew with yellow lenses and fried aubergines
Finns även vegansk

Koresht-e karafs

selleri, mynta och persilja
celery, mint and parsil
vegansk

Dal adaas

röda linser, potatis & chili
red lenses, potato & chili
vegansk

Kalla rätter

Salad Olviah

Kycklingröra med potatis, ägg, saltgurka och majonnäs
Potato sallad with vegan chilimajo, silk tofu, pickles, green
peas and carrot

Borani Spenat

Yoghurt blandat med spenat och vitlök
Yoghurt mixed with spinach and garlic

Borani Bademjan

Yoghurt blandat med ugnsbakad aubergine och vitlök
Yoghurt mixed with char-grilled eggplant and garlic

Zeytoon Parvardeh

Inlagda gröna oliver med valnötter i granatäppelsirap
Pickled green olives with grounded walnuts and pomegranate
syrup

Khiair Shor

Små inlagda saltgurkor
Pickled cucumber

Mast Mosir

Yoghurt blandat med torkad vild vitlök
Yoghurt mixed with dried wild garlic

Mast Khiair

Yoghurt blandat med riven gurka och mynta
Yoghurt mixed with grated cucumber and mint

Nan & Panir Sabzi

Nybakat nanbröd fyllt med fetaost, mynta och gräslök
Freshly baked nanbread filled with feta cheese, mint and chive

Dolme

Vindruvsblad fyllda med ris, gula linser, lök och tamarind
Grape leaves filled with rice, herbs and yellow lentils

Tone Mahi

Persisk tonfi skröra med majonnäs
Persian tuna dip

Torshi

Rotfrukter i vinäger
Pickled root crops

Sir Torshi

Vitlök i vinäger
Pickled garlic

Efterrätter

Nan Khomehi

Persisk bakelse fylld med grädde
Pastry filled with cream

Sholezard

Saffransrispudding med pistagenötter
Rice pudding with saffron and pistage

Baklava

Filo pastry in layers with chopped nuts and
flavored with honey

Ranginak

Valnötsfyllda dadlar toppade med kanelsås
Dates filled with walnuts and topped with cinnamon sauce

Halvah

Mjölbaserad dessert med pistagenötter, rosenvatten,
socker och saffran
flour based paste with pistage, rose water, sugar and
saffron

dryckesalternativ på separat meny