

Lunchmeny

Kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Vegansk lunch
ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS
110
Ghorme Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor
Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja
Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs
Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Dagens
MÅNDAG
110
Kobideh
Lammfärsspett
Ghaliye Mahi
Laxbitar i gryta bestående av, koriander, vitlök och tamarind

Tillbehör 49

Zeytoon Parvardeh | Mast Mosir | Mast Khiar

Förrätter

79

Sallad Olvieh

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

Lammfärspattar 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 Olvieh och Zeytoon Parvardeh.
Allergier: Ägg, Vitlök, Laktos, Nötter

Dryck

Dagens öl 30 | Dagens Vin 50

Läsk 20 | Kaffe/Thé 20

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

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Mahi Ba Hasho 169

Saffransmarinerad laxfiléspett toppad med berberis, koriander, vitlök och chili

Shishlik 169

Marinerad lammrackspett

Chengeh 169

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid 169

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik 169

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

Lunchmeny

Kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Vegansk lunch
ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS

110

Ghorme Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor

Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Förrätter

79

Sallad Olvieh

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 Olvieh och Zeytoon Parvardeh.
Allergier: Ägg, Vitlök, Laktos, Nötter

Dryck

Dagens öl 30 | Dagens Vin 50

Läsk 20 | Kaffe/Thé 20

Dagens TISDAG

110

Kobideh

Lammfärsspett

Baghalipolo Ba Morgh

Kyckling lagad i tomat
sås.
Serveras med dillblandat saffransris med bondbönor

Tillbehör 49

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

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Mahi Ba Hasho 169

Saffransmarinerad laxfiléspett toppad med berberis, koriander, vitlök och chili

Shishlik 169

Marinerad lammrackspett

Chengeh 169

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid 169

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik 169

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

Lunchmeny

Kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Vegansk lunch
ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS

110

Ghorm Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor

Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Dagens
ONSDAG

110

Kobideh
Lammfärsspett

Baghalipolo Ba Mahicheh
Lammlägg lagad i tomatsås.
Serveras med dillblandat saffransris med bondbönor

Tillbehör 49

Zeytoon Parvardeh | Mast Mosir | Mast Khiar

Förrätter

79

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

Lammfärspast 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 30 | Dagens Vin 50

Läsk 20 | Kaffe/Thé 20

Special Lunch

130

Djoje

Saffransmarinerad kycklingspett

Mahi

Laxfiléspett

Ghaliye Mahi

Laxbitar i gryta bestående av koriander, vitlök och tamarind

Mahicheh

Lammlägg lagad i tomatsås

Ghorm Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Mahi Ba Hasho 169

Saffransmarinerad laxfiléspett toppad med berberis, koriander, vitlök och chili

Shishlik 169

Marinerad lammrackspett

Chengeh 169

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid 169

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik 169

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

110

Ghorme Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor

Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Förrätter

79

Sallad Olvieh

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 Olvieh och Zeytoon Parvardeh.
Allergier: Ägg, Vitlök, Laktos, Nötter

Dryck

Dagens öl 30 | Dagens Vin 50

Läsk 20 | Kaffe/Thé 20

Dagens TORSDAG

110

Kobideh

Lammfärsspett

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Tillbehör 49

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

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Mahi Ba Hasho 169

Saffransmarinerad laxfiléspett toppad med berberis, koriander, vitlök och chili

Shishlik 169

Marinerad lammrackspett

Chengeh 169

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid 169

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik 169

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

Lunchmeny

Kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Vegansk lunch
ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS

110

Ghorme Sabzi
Färska örter, torkad lime, kidneybönor

Gheime Bademjan
Stekt aubergine, gula linser, gurkmeja

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin

Dagens
FREDAG

110

Kobideh
Lammfärsspett

Ghorme Sabzi
Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Tillbehör 49

Zeytoon Parvardeh | Mast Mosir | Mast Khiar

Förrätter

79

Sallad Olvieh

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

Lammfärspattar 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 Olvieh och Zeytoon Parvardeh.
Allergier: Ägg, Vitlök, Laktos, Nötter

Dryck

Dagens öl 30 | Dagens Vin 50

Läsk 20 | Kaffe/Thé 20

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

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Mahi Ba Hasho 169

Saffransmarinerad laxfiléspett toppad med berberis, koriander, vitlök och chili

Shishlik 169

Marinerad lammrackspett

Chengeh 169

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Sia Sefid 169

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett

Vegetarisk Tallrik 169

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