

Lunchmeny

149

kl. 11.00-15.00

ALLA RÄTTER SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Veganisk lunch

ALLA GRYTOR SERVERAS MED SAFFRANSRIS

Alu Spenat
plommon och spenat

Fesenjan
valnötter, granatäpple och vita bönor

Khoresht-e karafs
Rabarber, mynta, persilja, sojafärs

Dal adas
Röda linser, lök, vitlök och kummin



Förrätter

79

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

Kobideh

Lammfärsspett

Djoje

Saffransmarinerad kycklingspett

Mahi

Laxfiléspett

Ghaliye Mahi

Laxbitar i gryta bestående av koriander, vitlök och tamarind

Mahicheh

Lammlägg lagad i tomatås

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Gheime Bademjan

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Mahi Ba Hasho

Saffransmarinerad laxfiléspett 169
toppad med berberis, koriander, vitlök och chili

Shishlik

Marinerad lammrackspett 169

Chengeh

Yoghurtmarinerad lammfiléspett 169

Sia Sefid

Lammfärsspett och saffransmarinerad kycklingspett 169

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.

Tillbehör 49

Zeytoon Parvardeh | Mast Mosir | Mast Khiar

Dryck

Dagens öl 30 | Dagens Vin 50 | Läsk 20 | Kaffe/Thé 20