

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

479/ 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

599/ 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

629

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 259

Lammfärsspett
Minced lamb skewer

Shishlik 289

Marinerad lammrackspett
Marinated lamb rack skewer

Chengeh 289

Yoghurtmarinerad lammfiléspett
Yoghurt marinated lamb fillet skewer
Allergier: Laktos

Kobideh/Chengeh 299

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

Kobideh/Shishlik 299

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

Chengeh/Shishlik 299

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

Fisk

FISH

Mahi Ba Hasho 269

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

Shahrazad Fisktallrik 299

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 269

Saffransmarinerad kycklingspett
Saffron marinated chicken skewer

Sia Sefid 289

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

Bakhtiari 299

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

Djoje/Shishlik 299

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 299

Lammfärsspett 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

289

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

269

Laxbitar i gryta bestående av vitlök, koriander och tamarind

Salmon filet in a sauce of garlic, cilantro and tamarind

Allergier: Vitlök

Ghorme Sabzi

269

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Lamb stew with fresh herbs, dried lime and kidneybeans

Gheime Bademjan

269

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Lamb stew with yellow lentils and fried eggplant

Baghalipolo Ba Mahicheh

269

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

269

3 small Lamb Stews

Gheime Bademjan, Ghorme Sabzi, Alu Spenat

MAMMAS PERSISKA KÖK

En kokbok av restaurang Shahrzad
A COOKBOOK FROM RESTAURANT SHAHRZAD

250

