

Förrätter

APPETIZERS

Tillbehör

SIDES

4 små förrätter (för 2 pers) 199 Sallad Olviah, Kashke Bademjan, Zeytoon Parvardeh och Sossis Bandari	
8 små förrätter (för 4 pers) 399 Sallad Olviah, Kashke Bademjan, Zeytoon Parvardeh, Sossis Bandari, Kofte, Mirza Ghasemi, Mejjgo och Samose	
Tadig 99 bottenskrapet av riset vid tillagning <i>Crusted rice</i> Allergier: Gluten	
Sallad Olviah 99 Kycklingröra med potatis och majonnäs, serveras med nybakat nan <i>Mash of chicken with potatoes and mayonnaise, served with freshly baked nan</i> Allergier: Ägg	
Kashke Bademjan 99 Aubergineröra med mynta och yoghurtsås, serveras med nybakat nan <i>Grilled eggplant mixed with mint and yoghurt sauce, served with freshly baked nan</i> Allergier: Laktos, vitlök	
Mirza Ghasemi 99 Kolgrillad aubergineröra med ägg och vitlök som tillagas i tomatås, serveras med nybakat nan <i>Char-grilled eggplant mixed with eggs and fresh garlic cooked in tomato sauce, served with freshly baked nan</i> Allergier: Ägg, vitlök	
Kofte 99 Lammfärsbullar fyllda med gula linser tillagade i tomatås <i>Minced lamb meatballs with yellow lentils, rice and fresh herbs</i> Allergier: Ägg	
Samose 99 Smördeg fyllda med chili, persilja och potatis. <i>Deep fried pastries stuffed with chili, parsil and potato</i> Allergier: Gluten	
Sossis Bandari 99 Stark persisk lammkorv tillagad i tomat och chilisås, med lök och potatis, serveras med nybakat nan <i>Sliced fried lamb sausage cooked in tomato and chili sauce with potato and onion, served with freshly baked nan</i>	
Mejjgo 99 Grillad scampi, kolgrillad aubergineröra med ägg och vitlök som tillagas i tomatås. <i>Grilled scampi with char-grilled eggplant mixed with eggs and fresh garlic cooked in tomato sauce, served with freshly baked nan</i>	
Zeytoon Parvardeh 79 Inlagda gröna oliver i granatäppelsirap med malda valnötter och olivolja <i>Pickled green olives with grounded walnuts and pomegranate syrup</i> Allergier: Vitlök, nötter	
Sallad Shirazi 79 Finhackad tomat, rödlök och gurka blandat med citronsaft, torkad mynta och olivolja <i>Finely minced tomato, red onion and cucumber mixed with lemon juice and olive oil</i>	
Borani Spenat 79 Yoghurt blandat med spenat och vitlök <i>Yoghurt mixed with spinach and garlic</i> Allergier: Laktos, vitlök	
Borani Bademjan 79 Yoghurt blandat med kolgrillad aubergine, vitlök och chili <i>Yoghurt mixed with char-grilled eggplant and garlic</i> Allergier: Laktos, vitlök	
Mast Mosir 79 Yoghurt blandat med torkad vild vitlök <i>Yoghurt mixed with dried wild garlic</i> Allergier: Laktos, vitlök	
Mast Khiar 79 Yoghurt blandat med riven gurka och mynta <i>Yoghurt mixed with grated cucumber and mint</i> Allergier: Laktos	
Torshi 79 Inlagda rotfrukter i vinäger <i>Pickled root vegetables in vinegar</i>	
Sir Torshi 79 Inlagda vitlöksklyftor i vinäger <i>Pickled cloves of garlic in vinegar</i> Allergier: Vitlök	
Khlar Shor 79 Små inlagda saltgurkor <i>Small pickles</i>	
Nan 39 Surdeg fullkornstunnbröd <i>Whole-wheat sourdough bread</i> Allergier: Gluten	
Vitlöksnan 49 Surdeg fullkornstunnbröd med färsk vitlök och olivolja <i>Whole-wheat sourdough garlic bread</i> Allergier: Gluten, vitlök	
Zarde Tokhmemorgh 29 Äggula Egg yolk Allergier: Gluten	

Från Grillen

Alla grillrätter serveras med saffransris

FROM THE GRILL

All dishes from the grill are served with saffron rice

Lamm

LAMB

Kobideh

Lammfärsspett
Minced lamb skewer

259

Chengeh

Yoghurtmarinerad lammfiléspett
Yoghurt marinated lamb fillet skewer
Allergier: Laktos

289

Shishlik

Marinerad lammrackspett
Marinated lamb rack skewer

289

Kobideh/Chengeh

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

299

Kobideh/Shishlik

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

299

Chengeh/Shishlik

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

299

Fisk

FISH

Mahi Ba Hasho

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

269

Shahrazad Fisktallrik

Hel laxforell med fylld hasho
Ghaliye Mahi, Mejggo.
Serveras med dillblandat saffransris med bondbönor
Rainbow trout stuffed with ghaliye mahi and mejggo.
Served with saffron rice mixed with green herbs.

299

Kyckling

CHICKEN

Djoje

Saffransmarinerad kycklingspett
Saffron marinated chicken skewer

269

Sia Sefid

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

289

Bakhtiari

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

299

Djoje/Shishlik

Saffransmarinerad kycklingspett och
marinerad lammrackspett
Saffron marinated chicken skewer
and marinated lamb rack skewer

299

Oxfile

BEEF

Oxfile/Chengeh

Marinerad oxfilespett och yoghurtmarinerad
lammfiléspett
Marinated fillet of beef and yoghurt
marinated lamb fillet Allergier: Laktos

299

Oxfile/Kobideh

Lammfärsspett och marinerad oxfilespett
Marinated fillet of beef and minced lamb skewer

299

Oxfile/Shishlik

Marinerad oxfile och marinerad lammrackspett
Marinated fillet of beef and minced lamb skewer

299

Oxfile/Djoje

Marinerad oxfile och saffransmarinerad kycklingspett
Marinated fillet of beef and Saffron marinated chicken skewer

299

Vegetarisk

VEGETARIAN

Vegetariskt Tallrik

289

Vegetarian Plate

Mixtallrik bestående av, Kashke Bademjan, Mirza Ghasemi, Samose, Dolme, Sallad Olvieh och Zeytoon Parvardeh. Serveras med nybakat nan och dillblandat saffransris med bondböner

Allergier: Laktos, ägg, nötter, gluten

3 små veganska grytor

269

3 small Stews

Fesenjan, Khoresh-t-e karafs, Dal Adas

Valnötter, granatäpple och vita böner | Selleri, mynta, persilja | Röda linser, potatis, chili
Walnuts, pomegranate and white beans | Celery, mint and parsil | Red lenses, potato & chili

Grytor

STEWES

3 små Lammgrytor

269

3 small Lamb Stews

Gheime Bademjan, Ghorme Sabzi, Karafs

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 kidneyböner
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
Served with saffron rice mixed with green herbs

MAMMAS PERSISKA KÖK

En kokbok av restaurang Shahrzad
A COOKBOOK FROM RESTAURANT SHAHRZAD

250

