

Förrätter

APPETIZERS

Tillbehör

SIDES

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, Halimbademjan, Mirza Ghasemi, Mejggo och Samose	
Tadig	99
bottenskrapet av riset vid tillagning <i>Crusted rice</i> Allergier: Gluten Vegan	
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	
Samose	99
Smördeg fyllda med chili, persilja och potatis. <i>Deep fried pastries stuffed with chili, parsil and potato</i> Allergier: Gluten Vegan	
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>	
Mejggo	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 Vegan	
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> Vegan	
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 rivnen 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> Vegan	
Sir Torshi	79
Inlagda vitlöksklyftor i vinäger <i>Pickled cloves of garlic in vinegar</i> Allergier: Vitlök Vegan	
Khlar Shor	79
Små inlagda saltgurkor <i>Small pickles</i> Vegan	
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	

Grill / Grytor

Alla grillrätter serveras med saffransris
All dishes from the grill are served with saffron rice

Lamm

LAMB

Kobideh 259

Lammfärsspett
Minced lamb skewer

Chengeh 289

Yoghurtmarinerad lammfiléspett
Yoghurt marinated lamb fillet skewer
Allergier: Laktos

Shishlik 289

Marinerad lammrackspett
Marinated lamb rack skewer

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 269

Saffransmarinerad laxfiléspett
Saffron marinated salmon skewer

Shahrazad Fisktallrik 299

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

Vegansk

VEGAN

3 små veganska grytor 269

3 small Stews

Fesenjan, Khoresht-e karafs, Dal Adas

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

Kyckling

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

Grytor

STOWS

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 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
Served with saffron rice mixed with green herbs

Mahicheh 269

Lammlägg lagad i tomatsås serveras med dillblandat saffransris och bondbönor