

MENY

Ris, sallad, mango chutney, linssoppa och raita ingår i alla varmrätter.

På Shanti kör vi konceptet low fat cuisine, dvs. vi använder nästan inget smör eller grädde i vår matlagning (enbart 5 %). Framträdande roll har istället vegetabilisk olja, turkisk yoghurt och kokosmjölk.

Förrätter

Papadams Vegetarisk 35:-
Friterade linschips med mangochutney och raita.

Piazo Lakto-ovo vegetarisk 60:-
Friterade linsbullar (röda linser, lök, grön chili, mynta och koriander).

Singara och beguni Vegetarisk 70:-
Vegetarisk pirog och friterad aubergine med raita och tamarindsås.

Mixed pakora Lakto-ovo vegetarisk 80:-
Friterade grönsaker, paneer och svamp med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Palak paneer pakora Lakto-ovo vegetarisk 80:-
Friterade spenat- och paneerbollar med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Ny rätt! Ginger Chicken wings 90:-
Friterade kycklingvingar med koriander, ingefära chili, vitlök som serveras med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Dall Pouri med Paneer Lakto-ovo vegetarisk 80:-
Friterat linsbröd med stekt paneer och grönsaker som serveras med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Begun Murgi Pakora 90:-
Lätt friterad aubergine fylld med vitlöksmarinerad kyckling och paneer. Serveras med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Chat Scampi 90:-
Marinerade och friterade räkor som serveras med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Duba Tele Vaja - friterade rätter

Chichi | Chickichicki | Lax chickichi 195:-
Friterade rätter som serveras i en tomatsbaserad cashewnötsås.
Välj mellan paneer | kyckling | lax, kyckling/- och paneer

Tikka Special

Tikka Masala 180:- | 190:- | 195:-
Grillad kycklingfilé, lammfilé och räkor i en cashewnöts-och tomatsås.

Mixed Tikka Masala 195:-
Kyckling, lamm och räkor i en cashewnöts-och tomatsås.

Har du några allergier? Vänligen meddela servitören så informerar vi dig om allergenerna i våra rätter

Tandoori Grill Sizler

Rätterna är tillagade i en rund lerugn som kallas tandoori som når hela 400 grader. Våra tandoorirätter kommer sedan in rykande heta på en uppvärmd järnplatta.

Moglai Kebab (1 chili)	190:-
Lammbiffar gjorda på kokt lammfilé med stekta grönsaker, grön chili, kokos, koriander, cashewnötter och kormasås.	
Ny rätt! Masala lamb chop sizler	190:-
Lammkotletter i masalamarinad på färsk ingefära, vitlök, koriander som tandoorigrillas och serveras med frästa grönsaker och tikkasås.	
Tandoori Chicken	180:-
Kycklinglår marinerade i 2 marinader: tandoori och vitlök & gurkmeja. Serveras med tikkasås.	
Filé Grill	190:- 195:-
Tandoorimarinerat kött. Välj mellan kycklingfilé, lammfilé och räkor.	
Lime Chicken Grill	190:-
Kycklingfilé marinerad i lime, koriander, citrongräs och citronpeppar.	
Chili Chicken Sizler (2 chili)	190:-
Kycklingfilé marinerad i vitlök, chili och koriander . Serveras med cashewnötsås.	
Garlic Chicken Sizler	190:-
Tandoorimarinerad kycklingfilé med vitlök, senap, grädde och cashewnötter.	
Mixed Grill Potatis Masala (1 chili)	190:-
Mix av tandoorimarinerad kyckling, lammfilé och räkor med currysås vid sidan. Toppas med cashewnötter.	
Mango Paneer Chicken Grill Sizler	190:-
Tandoorimarinerad kycklingfilé med paneer och mango.	
Mixed Sweet and Spicy Grill Sizler (1 chili)	195:-
Mangomarinerad kyckling, chilimarinerad kyckling och chicken tikka grill.	
Spicy Mushroom (2 chili)	190:-
Tandoorimarinerad och grillad kycklingfilé eller lammfilé med stekta champinjoner och grön chili. Serveras med nan och honung.	
Chili Lamm Grill (2 chili)	190:-
Grillad lammfilé, stekta champinjoner, purjolök, grön chili och koriander. Serveras med nan.	

Har du några allergier? Vänligen meddela servitören så informerar vi dig om allergenerna i våra rätter

Fågel

Vår kyckling har ursprung i Sverige och Danmark. På Shanti strävar vi alltid efter att skapa spännande smakexplosioner. Vi har därför upptäckt att våra kycklinggrytor får en mustigare och djupare smak om man tillsätter lite lammuljong (omkring 5%).

Hash med zucchini (1 chili)	195:-
Ankfilé tillagad med koriander, spiskummin, grön chili, zucchini & currysås.	
Chicken Dopiaz (2 chili)	190:-
Kyckling med körsbärstomater, röd paprika & hela vitlöksklyftor i currysås, spiskummin och koriander.	
Ny rätt! Tamarind Chicken	190:-
Currygryta med kyckling, blomkål, tamarind, vitlök, ingefära, färsk koriander och grön chili.	
Touch of Markus	195:-
Kycklingrätt med kokosmjölk och citron skapad av vår stamgäst – mästarkocken Markus Aujalay. Serveras med brödet nan.	
Ny rätt! Pistachio chicken korma	190:-
Traditionell kycklingrätt från Dhaka i kormasås med pistaschnötter, vitlök och ingefära.	
Chicken Kerala (1 chili)	185:-
Kycklingfilébitar med senapsfrön, koriander, ingefära, chili och lagerblad i en kokosmjölk- och cashewnötssås.	
Aloo Dhania Muragh (2 chili)	190:-
Kyckling med curry, potatis, korianderfrön, chili, tomat och ingefära.	
Palak Chicken	190:-
Kyckling med spenat i currysås.	
Goa Mango Chicks (1 chili)	190:-
Kycklingrätt från Goa med kokos, chilipickles och cashewnötter och mango.	
Hot Indi (3 chili)	190:-
Kyckling med habanero-chili från Kerala.	
Haser Kalia (2 chili)	195:-
Anka i svartpeppar, vitlök, soja, ingefära, grön chili och koriander.	
Ny rätt! Murag Polou	190:-
Traditionell kycklingrätt från Dhaka som marineras i vitlök, ingefära, cashewnötter, koriander & spiskummin och tillagas i en mild kormagryta med lena smaker. Serveras med aromatiskt polauris med ärtor.	
Wok med kyckling Lamm - eller räkor (1 chili)	180:- 190:- 195:-
Tandoorimarinerad kyckling, lamm och räkor med koriander i Shantis suveräna woksås.	

Har du några allergier? Vänligen meddela servitören så informerar vi dig om allergenerna i våra rätter

Vegetariska rätter

Beguner Tarkari (1 chili) Vegetarisk Aubergine i svartpeppar, rödlök, spiskummin, koriander och chili	185:-
Bengali Masala Dosa Lakto-ovo vegetarisk (Ej på Shanti Cassic och ej fre-lör) Bengalisk pannkaka gjord på rismjöl, fylld med potatis, koriander och grönsaker	185:-
Pumpa med Ost Vadji (1 chili) Lakto-ovo vegetarisk Pumpa och paneer med röd chili i currysås.	185:-
Palak Paneer Lakto-ovo vegetarisk Paneer med bladspenat i cashewnöts- och currysås.	185:-
Cheese Butter Masala Lakto-ovo vegetarisk Shantis paneer med cashewnötter och tomatås.	185:-
Sabji curry/-eller korma (1 chili) Vegetarisk eller Lakto-ovo vegetarisk Papaya, spenat, chana dall (gula linser), potatis, grön chili och koriander som går att få antingen i en currysås eller kormasås.	185:-
Ny rätt! Paneer mushroom curry Lakto-ovo vegetarisk Paneer, champinjoner och gröna ärtor i en currysås med, grön chili, vitlök yoghurt och kokosmjölk.	190:-
Nawabi Kofta Lakto-ovo vegetarisk Stekta grönsaksbollar med cashewnötter, ingefära, vitlök, grön chili och färsk koriander i kormasås.	185:-
Dall Makhoni (1 chili) Lakto-ovo vegetarisk Linser och bönor i currysås garnerat med paneer.	185:-
Ny rätt! Okra & zucchini curry Vegetarisk eller Lakto-ovo vegetarisk Currygryta med okra, zucchini, champinjoner, färska tomater, koriander, spiskummin	190:-
Palak Paneer Sizler Lakto-ovo vegetarisk Paneer med bladspenat tillagad i tandooriugn.	185:-
Palak Paneer Korai (2 chili) Lakto-ovo vegetarisk Paneer med spenat och färska grönsaker som toppas med palak paneerbollar.	185:-

Balti | Korai

Balti är en gryta baserad på curry, cashewnötter, tomat och citron. Korai baseras på curry, spiskummin, paprika och tomat. I Bangladesh och indisk matlagning innehåller lammgrytorna lammkotletter med ben för att få ut mer smak. På Shanti använder vi därför 95% lammfilé och 5% lammkotlett.

Balti (1 chili) **190:-**

Välj mellan kyckling, lamm och räkor i baltisås.

Mixed Balti (1 chili) **190:-**

Vitlöksmarinerad kyckling, lamm och räkor i baltisås.

Mango Chicks Balti (1chili) **190:-**

Kycklingfilé med färsk mango i baltisås.

Chili chutney Korai (2 chili) **195:-**

Välj mellan grillad kycklingfilé, lammfilé och räkor i en klassisk koraisås med chili och koriander.

Mixed Korai (2 chili) **195:-**

Mix av kycklingfilé, lammfilé och räkor i koraisås

Markus Indi Korai (2 chili) **195:-**

Mästerkocken Markus Aujalays lammfilé med färsk mynta och bladspenat i currysås.

Thali

Thali betyder tallrik och är en rätt som består utav flera smårätter.

Kofta Mixed Thali **195:-**

Kofta med fyllningarna moglailamm, kyckling, fisk & vegetarisk - serveras med traditionell bengalisk currysås.

Vegetarisk Thali Lakto-ovo vegetarisk **190:-**

Sabji, paneer med grönsaker, dall puri (linsfyllt bröd) och sanpatri (söt kardemummakaka).

Mixed Thali **195:-**

Chicken tikka, fiskkofta, lamm dopiaz, dall puri och sanpatri.

Ayurveda Thali Lakto-ovo vegetarisk **215:-**

Papadam, palak paneer, dall makhoni, chapati, sanpatri och pudina lassi (yoghurtdrink).

Shantis hemliga avsmakningsmeny **280:-**

Våra kockar skapar en färgsprakande avsmakningsmeny på fyra rätter inklusive dessert. För att trappa upp spänningen får inte gästen reda på vilka rätter vi har valt ut förrän den kommer ut på bordet! OBS. var noga med att informera servitören innan om du är vegetarian eller har några särskilda allergier.

Fisk | Skaldjur

Bengali fish curry (1 chili)

Stekt fisk med spenat, tomat, vitlök och koriander i currysås, Välj mellan torsk och lax. **195:-**

Shrimp Bhuna (1 chili)

Räkor i currysås med purjolök och koriander. **195:-**

Red & White Fish Grill

Laxfilébitar & torskbullar med stekta grönsaker, nanbröd, tre sorters chutney & mild currysås **195:-**

Ny rätt! Shagor Curry (1 chili)

En mix av havets läckerheter i en mustig curry med räkor, lax och torsk med bladspenat & zucchini i currysås. **195:-**

Massive shrimp

Räkor med cashewnötter i kokosnötssås. **195:-**

Shantis Asian Curry Awards Dish

Vinnarrätt på Asian Curry Awards 2014. Här har vi tillagat en hälsosam bengalisk rätt som består utav grillad lax-och torskfilé som serveras med bladspenat och paneerbollar med grön ayurvediskt sås. **210:-**

Lamm

Shantis lamm har sitt ursprung i Nya Zeeland. På Shanti använder vi 95% lammfilé och 5% lammkotlett.

Mango Lamb Badami

Lammfilébitar som tillagas med skivad mandel, mango, vitlök, ingefära, spiskummin i cashewnötssås. **190:-**

Green Lamb Curry (1 chili)

Örtmarinerat lamm med bladspenat och broccoli i currysås. **195:-**

Rogan Josh

Lammfilé i yoghurt-och currysås. **195:-**

Palak zucchini lamm (1 chili)

Lammfilé med spenat & zucchini i currysås. **195:-**

Ny rätt! Lamm zucchini korma

Lammfilé med zucchini, russin, kokos och cashewnötter. **195:-**

Lamm Rezala (1 chili)

Gryta med grillad lammfilé och potatis i korma-och currysås. **195:-**

Dhaka Shahi Biryani (1 chili)

Stekt, kryddat ris med lamm garnerat med kokt ägg, moglai kebab och kormasås bredvid. Serveras med pudina lassi (yoghurtdrink). **195:-**

Hot Indi (3 chili)

Lamm med habanero-chili. Från Kerala. **195:-**

Har du några allergier? Vänligen meddela servitören så informerar vi dig om allergenerna i våra rätter

Sidorätter

Zucchini Vaji **80:-**
Skivad zucchini stekt med ingefära, lök, koriander och grön chili.

Begun Vadji **80:-**
Skivad aubergine, marinerad i gurkmeja och grön chili toppad med stekt lök.

Ny rätt! Dim Dopeyaja **100:-**
Hela kokta ägg med potatis som steks i en traditionell bengalisk currysås.

Bröd -Shantis hembakade nan sänks ner i en tanddoriugn som uppnår 400 grader.

Naturellt nan **30:-**

Vitlöksnan **35:-**

Hälsonan på rågmjöl **Vegetarisk** **35:-**

Paneer nan - ost och grön chili **40:-**

Peshwari nan - honung, mandel, russin och kokos **40:-**

Peshwari paneer nan- ost, honung, mandel, russin och kokos **40:-**

Masala nan - täckt med sesamfrön och svartkummin **40:-**

Koriander Nan - färsk koriander **40:-**

Parata- tunt bröd av vetemjöl penslat med ghee som steks i panna

Poori - friterat bröd fyllt med linsfyllning **35:-**

Chapati – tunt och nyttigt rågmjölbröd **Vegetarisk** **30:-**

Barnmeny **100:-**

Till barn under tolv år. Våra tips är: aloo chicken curry med potatis (mejerifri), chicken tikka masala, Korma (lamm eller kyckling) och tandoori chicken.

Efterrätter

Dark passion **85:-**
Chokladmousse och glutenfri chokladbotten med mangokräm

Kulfi **85:-**
Hemgjord glass med russin, kokos, pistagenötter och saffran

Yoghurt & Icecream **70:-**
Äpple-och kanel gräddglass med mangosorbet som serveras med yoghurt

Kokosglass **80:-**
Glass med kokosnöt och riven sockrad kokos.

Lakto-ovo vegetarisk Köttfria rätter men som innehåller mejeriprodukter och ägg

Vegetarisk Växtbaserade rätter fria från alla slags animaliska produkter

Har du några allergier? Vänligen meddela servitören så informerar vi dig om allergenerna i våra rätter