

MENY

Saffransris, raita, sallad och olika typ av chutny ingår i alla rätter.



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


Förrätter - mango-mynta sås och tamarinsås

Papadam   **35:-**
Indiska krispiga & tunna bröd bakade på linsmjöl med mangochutney & raita.

Chat Shrimp **90:-**
Marinerade och friterade räkor.

Begun Murgi Pakora **85:-**
Lätt friterad aubergine fylld med vitlöksmarinerad kyckling och paneer.


Piazo   **85:-**
Friterade linsbullar på röda linser, lök, grön chili & koriander.

Singara & Beguni  **85:-**
En bengalisk pirog & en friterad aubergineskiva.

Mixed Pakora   **85:-**
Friterade grönsaker, färskost och svamp.

Palak Paneer Pakora  **85:-**
Friterade spenat, koriander- & färskostbollar.


Ginger Chicken wings **75:-**
Friterade kycklingvingar med koriander, ingefära chili, vitlök.


Daal Pouri med paneer  **75:-**
Friterat ljust bröd med en linsfyllning som serveras med stekt paneer & grönsaker.

Fried onion **70:-**
Friterade lökringar.

Side dish - skål med små portioner *ris ingår inte i dessa rätter


Tandoori chicken lår **110:-**
Grillade tandoorikycklinglår, serveras med raita, chilikorianderchutney.

Begun Vadji  **110:-**
Skivad aubergine, marinerad i gurkmeja och grön chili toppad med stekt lök.

Zucchini Vaji  **110:-**
Skivad zucchini stekt med ingefära, lök, koriander och grön chili.

Spenat Vadji / Alo vorta **110:- / 80:-**
Stekt spenat med lök, ingefära, tomat, vitlök och koriander. / Stekt potatismos med chili och koriander.

 Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.

 Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Vegetariska rätter

Paneer grill sizlar 🍷	190:-
Stora tandoori marinerade & grillade paneerkuber som kommer in rykande heta på en järnsizlar på en bädd av stekta grönsaker och ostbollar med tikkasås som tillbehör.	
Malai Paneer Kofta Sizlar 🌿	195:-
Ostbollar med mandelmassa, kokos, russin, cashewnötter och garam masala serveras med stekta grönsker och kormasås.	
Palak Paneer Kofta 🍷	190:-
Koftabollar med bladspenat & paneer i en mild cashewnötsås.	
Paneer Mushroom Curry 🍷	190:-
Stekt bladspenat, svamp & paneer som serveras i en mindre såsig gryta med chili, ingefära & koriander.	
Gobi Curry with chickpeas 🌿	190:-
Blomkål & kikärter som tillagas i en sydindisk curry och tomatsås.	
Pumpa med Ost Vadji (1 chili) 🍷	190:-
Pumpa & färskost med röd chili, tomat i en currysås.	
Palak Paneer 🍷	195:-
Färskost med bladspenat i krämig curry- och tomatsås.	
Sak Sabji Daal Curry (1 chili) / Korma 🌿	180:-
Papaya, spenat, chana daal (gula linser), potatis, grön chili & koriander i currysås/kormasås med cashew.	
Kopi Alo Tomato Dalna (2 chili) 🌿	185:-
Blomkål, potatis, tomat, spiskummin, garam masala, koriander & chili.	
Nawabi Malai Kofta 🍷	190:-
Grönsaksbollar med svamp, cashewnötter, ingefära, vitlök, chili & färsk koriander i en cashewnötssås.	
Daal Makhoni 🍷	185:-
Linser & bönor i curry och tomatsås garnerat med paneer.	
Begun paneer Tarkari (1 chili) 🍷 🌿	195:-
Stekt aubergine fylld med paneer, stekt auberginekött, tomat, grädde, rödlök, spiskummin, koriander & chili.	
Okra Zucchini Curry 🌿	195:-
Currygryta med okra, svamp, färska tomater, koriander och spiskummin.	
Cheese Butter Masala 🍷	190:-
Shantis paneer med cashewnötter och tomatsås.	
Palak Paneer Korai	195:-
Spenat med ost, färska grönsaker, garneras med palak paneer kofta.	
Palak Paneer Sizlar	195:-
Palak paneer kofta, färska stekta grönsker serveras med tandoorisås vid sidan om.	
Vego Shahi Biryani (1 chili)	210:-
Stekt kryddat ris, 3st veg kofta, biryanisås bredvid och blomkål pakora. Innehåller nötter.	



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Fisk | Skaldjur - Shantis fisk är alltid färsk och antingen ASC eller MSC-märkta.

Bengali fish curry Torskfilé med en sås på gula senapsfrön, limeblad, koriander, grön chili, sockerärtor och potatis.	235:-
Red & White Fish Grill Lax- och torskfilébitar som kommer in på en rykande het sizzlerplatta på en bädd av stekta grönsaker med tikkasås som tillbehör.	235:-
Palak fish Stekt spenat med curry och tomatsås. Välj mellan lax, torsk eller räkor.	235:-
Massive shrimp Räkor med cashewnötter i kokosnötssås.	235:-
Shrimp Bhuna (2 chili) Räkor i curry och tomatsås som toppas med koriander och friterad lök.	235:-
Fish Korma Räkor, laxbitar & torskbitar med koriander i en kormasås med cashewnötter.	235:-
Mango Fish Curry (1 chili) Lax, ingefära, vitlök, mango chutney, cocos, röd chili, cashewnötter, tomat och koriander i currysås.	235:-
Hot indi fish (3 chili) Kryddstarkt gryta med torskfilé / lax / räkor . Habanero, spiskummin, ingefära, lime & örter som tillagas på Kerala-vis.	235:-
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, paneerbollar, nötter, ost och nanbröd.	240:-
Ny! Chana Daal Räkor Räkor, gula linser, chili, vitlök, ingefära, koriander & kummin.	235:-

Tikka Special

Tikka Masala Välj mellan grillad kycklingfilé laxfilé räkor lammfilé i en tikkasås.	199:- / 235:- / 235:- / 240:-
Mixed Tikka Masala Kyckling, lamm, räkor i en tikkasås.	240:-

Duba Tele Vaja - friterade rätter

Chi Chi Chicki Chicki Bull Shrimp Bull Chicki Chi Friterade rätter som serveras i en tomatsbaserad cashewnötssås. Välj mellan paneer (vegetarisk) kyckling Räkor	195:- / 195:- / 240:- / 220:-
---	-------------------------------



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Fågel

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 lammbuljong (omkring 5%).

Bengali Malai Chicken	199:-
Grillade kycklingfilébitar i cashewnötssås som marinerats i grädde, vitlök, ingefära & koriander. Innehåller cashewnötter och pistagenötter.	
Chicken Kerala (1 chili)	199:-
Kycklingfilébitar i senapsfrön, koriander, ingefära, chili, lagerblad och kokosmjölk.	
Tomat Chicken Dopiaz (1 eller 2 chili)	199:-
Kycklingfilébitar med tomat och purjolök i curry- och tomatsås med smak av spiskummin & koriander.	
Korma Narikel Muragh	199:-
Sydbengalisk kycklinggryta med färsk kokos & cashewnötter.	
Dhania Muragh (2 chili)	199:-
Kycklinggryta med curry, korianderfrön, chili, tomat och ingefära.	
Goa Mango Chicks (2 chili)	199:-
Kycklinggryta från Goa med kokos, chilipickles och cashewnötter, garnerad med mango.	
Hot Indi - Kyckling eller lamm (3 chili)	195:- / 235:-
Kryddstarkt gryta med habanero & örter som tillagas på Kerala-vis.	
Zucchini Hash Curry (1 chili)	230:-
Gryta med ankfilé som tillagas med potatis, zucchini, koriander, spiskummin, grön chili och gurkmeja.	
Haser Kalia (2 chili)	230:-
Gryta på anka med svartpeppar, vitlök, ingefära, grön chili och koriander.	
Palak Chicken Lamm Räkor	195:- / 235:- / 235:-
Kyckling, lamm eller räkor med spenat i curry och tomatsås.	
Murag Pilao (1 chili)	210:-
Grillade kycklinglår, med stekt kryddat ris, garnerat med kokt ägg och biriyaniås.	
Touch of Markus	210:-
Kycklinggryta med kokossås och citron skapad av <i>Markus Aujalay (årtet kock 2004)</i> .	
Wok med kyckling Lamm - eller räkor (1 chili)	195:- / 235:- / 235:-
Tandoorimarinerad kyckling, lamm och räkor med koriander i Shantis suveräna woksås.	
Chicken Greeny (1 chili)	199:-
Kycklinggryta med broccoli, bladspenat, zucchini, ärtor och koriander i grön currysås.	
Papa Shanti (1 chili) - traditionell Bengalisk rätt	199:-
En gryta med kycklingfilébitar, grön papaya, stekt lök, tomat och serveras med Shantis egen sås.	
Malai Chicken Biryani	220:-
Stekt ris, chilickicken grill, garam masala, vitlök, ingefära, cashew och rosvatten. (Traditional Nowabi Food)	
Ny! Chana Dall Murag (1 chili)	199:-
Kycklingfilé, gula linser, chili, vitlök, ingefära, koriander & kummin.	



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Tandoori Grill Sizlar

Dessa rätter är tillagade i en rund lerugn som kallas tandoori som når hela 400 grader. Sizlar kallar vi den gjutjärnsformen som våra tandoorirätter kommer in på. Samtliga rätter serveras med färska grillade grönsaker utöver ris, sallad, chutney & raita. Observera att alla rätter som serveras med tikkasås eller kormasås innehåller nötter.

Klassisk Tandoori Chicken

Tandoorigrillade kycklinglår marinerade i paprika, spiskummin, chili & koriander. Serveras med en tikkasås som tillbehör.

180:-

Bengalisk Hot Tandoori Chicken (3 chili)

Kycklinglår marinerade i yoghurt, spiskummin, koriander, grön chili, vitlök & ingefära. Serveras med bengalisk currysås som tillbehör.

185:-

Lime Chicken Grill

Kycklingfilé marinerad i lime, koriander, citrongräs, citronpeppar som serveras med en mild tikkasås.

210:-

Filé Grill

Tandoorimarinerad filé. Välj mellan **Kycklingfilé | Lammfilé | Räkor**
Serveras med en röd tikkasås som tillbehör.

199:- / 240:- / 240:-

Chili Chicken (2 chili)

Kycklingfilé marinerad i vitlök, chili & koriander. Serveras med en tikkasås som tillbehör.

210:-

Malai Chicken Sizlar

Grillade kycklingfilébitar som marinerats i grädde, vitlök, ingefära & koriander. Innehåller även cashewnötter & pistagenötter. Serveras med en kormasås.

210:-

Mixed grill

Mix av tandoorimarinerad kyckling, lammfilé/- och räkor med cashewnötter. Serveras med en tikkasås.

220:-

Mango Chicken Grill

Två tandoorigrillade kycklingfiléer marinerade i mango. Serveras med kormasås som tillbehör.

210:-

Mixed Sweet and Spicy Grill (2 chili)

Mangomarinerad kycklingfilé, chilimarinerad kycklingfilé och chicken tikka grill. Serveras med en mild kormasås som tillbehör.

210:-

Chili Lamm Grill (2 chili)

Bengalisk rätt med grillad lammfilé, stekta champinjoner, purjolök, grön chili och koriander. Serveras med currysås.

240:-

Lamm Spicy Mushroom (2 chili) *(Ris eller Bengalisk potatismos)*

Tandoorimarinerad lammfilé med stekta champinjoner & grön chili. Serveras med flytande honung i en separat skål och kormasås.

240:-

Ny!

Jali Kebab Sizlar

Lammbiffar panerade i stekt ägg med grönsaker, koriander och tikkasås bredvid.

240:-

Shahi muglai sizlar (1 chili)

Lammbiffar gjorda på kokt lammfilé. Stekta grönsaker, grön chili, koriander och tikkasås bredvid.

240:-

Chefs choice chicken grill

Grillad kycklingfilé, vitlök, ingefära, cashewnötter, chili, saffran och sesamfrön.

220:-

Mixed Lamm sizlar

Grillad lammkottlett, chilimarinerad lammfilé och lamm tikka.

240:-

Ny!

Lammracks grill (1 chili)

Stekta spenat och paprika och grillade lammracks.

240:-



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Lamm

I Bangladesh och indisk matlagning innehåller lammgrytorna lammkotletter med ben för att få ut mer smak. På Shanti använder vi därför 95% lamm och 5% lamm med ben.

Mango Lamb Badami

Lammstekfilébitar som tillagas med skivad mandel, mango, vitlök, ingefära, spiskummin i cashewnötssås.

235:-

Green Lamb Curry (1 chili)

Örtmarinerat lamm med bladspenat och broccoli i currysås.

235:-

Rogan Josh

Lammstekfilé i yoghurt-och curry och tomatsås.

235:-

Palak zucchini lamm (1 chili)

Lammstekfilé med spenat & zucchini i curry och tomatsås.

235:-

Lamm korma

Lammstekfilé med russin, kokos och cashewnötter i kormasås.

235:-

Lamm Rizala (1 chili) - traditionell Bengalisk rätt

Gryta med helt grillat lammben och potatis i korma-och currysås. Innehåller nötter.

235:-

Dhaka Shahi Biryani (1 chili)

Stekt kryddat ris med lammben, moglai kebab, biryanisås bredvid och blomkål pakora. Innehåller nötter.

240:-

Papa Shanti (1 chili) - traditionell Bengalisk rätt

En gryta med lammstekfilébitar, grön papaya, stekt lök, tomat och serveras med Shantis egen sås.

235:-

Khichuri med Lamm Dopiaz

Traditionell Bengalisk rätt. Stekt ris med linser, lamm, lök, spiskummin, koriander, chili och garam masala. En mustig rätt.

235:-

Ny! Lammracks Zhal Fraizi (2 chili)

Traditionell Bengalisk rätt. Lammracks, tomat, chili, spiskummin och koriander.

240:-

Ny! Lamm Daal (1 chili)

Lamm, chana daal, currysås, chili & koriander.

235:-

Barnmeny

150:-

Chicken tikka masala, chicken tikka grill (med sås som tillbehör), chicken korma (innehåller nötter) och tandoori chicken.



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Thali

Thali betyder "tallrik" och är en rätt som består av flera läckra smårätter.

Kofta Mixed Thali

Lammkofta, fiskkofta och palak paneerkofta. Serveras med traditionell Bengalisk currysås.

230:-

Vegetarisk Thali 🌱

Sabjigryta, linsgryta stekt paneer med grönsaker, samosa (friterad vegetarisk pirog) och ostbollar.

210:-

Mixed Thali

Chicken Tikka, lammdopiaz, samosa (friterad vegetarisk pirog) och ostbollar.

230:-

Ayurveda Thali 🌿

Papadam, sabji, dall makhoni med kokosmjölk och chapati.

220:-

Balti | Korai

Balti är en gryta som är baserad på yoghurt, tomat, cashewnötter, vitlök & citron.

Korai är en gryta baserad på curry, spiskummin, paprika och tomat.

I bengalisk och indisk matlagning innehåller lammgrytorna lammkotletter med ben för att få ut mer smak. På Shanti använder vi därför 95% lamm stekfilé och 5% lammkotlett.

Balti (2 chili)

Välj mellan kycklingfilé | lammfilé | lax | räkor i baltisås.

199:- / 235:- / 235:- / 235:-

Mixed Balti (2 chili)

Mix av vitlöksmarinerad kycklingfilé, lammfilé och räkor i baltisås.

240:-

Korai (2 chili)

Välj mellan grillad kycklingfilé | lammfilé | lax | räkor i koraisås.

210:- / 235:- / 235:- / 235:-

Mixed Korai (2 chili)

Mix av kycklingfilé, lammfilé och räkor i koraisås.

240:-

Markus Indi Korai (2 chili) 🌱🌿

Markus Aujalays (*årets kock 2004*) lammstekfilé med färsk mynta och bladspenat i en koraisås toppad med chiliflakes.

235:-

Lemon Chili Korai (2 chili)

Grillade kycklingfilébitar eller lammstekfilébitar marinerade i chilikoriander chutnery & limeblad i en korai med bladspenat & gröna ärtor.

210:- / 235:-

Mango Chicks Balti

Grillade kycklingfilébitar, färsk mango, paprika, svamp, cashewnötter i baltisås.

220:-



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Bröd

Shantis nan är hembakat och sänks ner i en tanddoriugn som uppnår över 400 grader.

Nan , naturellt nan	30:-
Vitlöksnan , nan toppad med finhackad vitlök	35:-
Vegansk nan , naturellt nan på rågmjöl ✨	35:-
Paneer nan , nan toppad med paneer & grön chili	40:-
Peshwari nan , nan fyllt med honung, mandel, russin & kokos	40:-
Peshwari paneer nan , nan fyllt med honung, mandel, russin, kokos & paneer	40:-
Masala nan , nan toppad med sesamfrön och svartkummin	40:-
Koriander nan , nan toppad med färsk hackad koriander	40:-
Poori - Friterat bröd med linsfyllning	35:-
Paratha , tunnbröd i lager som steks i panna i olja och ghee.	40:-

Efterrätter

Kulfi	85:-
Hemgjord glass på russin, kokos, pistagenötter & saffran.	

Glass	85:-
Välj mellan äpple/-och kanel gräddglass eller mangosorbet.	

Kokosglass	85:-
Kokosglass tillverkad på komjölk och kokosgrädde (OBS spår av mjölkprotein).	

Tropical Heaven	85:-
Chokladmoussebotten med mangocreame, toppat med frukt.	

Kladdkaka	85:-
Kladdkaka med kulfi.	

Extra tillbehör

Ris	20:-
------------	------

Mango Chutney	20:-
----------------------	------

Raita	20:-
--------------	------



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

DRYCKER

Kaffedrycker

Kaffe			28:-
Espresso (finns ej på Shanti Classic)	Enkel	25:-	Dubbel 35:-
Cappuccino (finns ej på Shanti Classic)			40:-
Caffe latte (finns ej på Shanti Classic)			40:-
Läsk – Cola Cola light Fanta Sprite Mineralvatten			28:-
Mango lassi / Mynta lassi			40:-

Te			30:-
Välj mellan			
– Färsk mynta			
– Färsk ingefära			
– Färsk mynta & ingefära			
– Kanel, kardemumma, lagerblad, och kryddnejlika			

Shantis Masala Chai			35:-
Traditionellt bengaliskt svart te med ingefära, socker & mjölk			

Fatöl

40cl | 50cl

Ekologisk lager , Sverige - pilsnermalt med brödig ton & fruktig smak, 5,0%			60:- 70:-
Zlatopramen , Tjeckien - ljus, smakrik, bränd ton.			60:- 70:-
Sierra Nevada - USA, 5,6% (finns ej på Soft Corner)			70:- 80:-

Flasköl

Shanti Lager - 4,6%, Svaneke Brewery, Bornholm, Danmark (EKO)	50 cl		85:-
Cobra – ljust indiskt öl	33cl / 66cl	70:-	95:-
Bangla – ljust indiskt öl	33cl / 66cl	70:-	95:-
Kingfisher – ljust indiskt öl	66cl		95:-
Pilsner Urquell – Tjeckiskt öl 4,4%	33cl		60:-
Bombay Gold – ljust indiskt öl	50cl		75:-
Lättöl – 2,2%.	33cl		35:-
San Miguel - Spanien (glutenfri/vegansk/eko), 5,4%	33cl		55:-
Månadens öl			75:-
Bundaberg Ginger öl (ekologisk)- alkoholfri- Australien	37,5cl		65:-
Shanti IPA - Lokalproducerat i Västerhaninge, fruktig och fräsch med en tydlig smak	33cl		80:-

Cider

Strongbow – England, 5,0 % (Torr)	33cl		60:-
Rekorderlig Päron – 4,5 % (Söt)	33cl		60:-



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Röda viner

Glas | Flaska

Husets röda

95:- | 360:-

Shantis egna röda vin, Spanien, La Mancha (Eko)

Stor varm doft med massor av inbjudande vanilj, fudge, sötlakrits och mörka körsbär. Fint långt avslut med mycket bärig smak. Passar bra till kyckling och lamm i alla former. Funkar fint till rätter med kryddig smak.

90:- | 380:-

La Légende d'Hélius, Merlot/Carbernet, Languedoc-Roussillon, Frankrike (Eko)

Svartvinbär och toffee blandas med röda bär i doft och smak med kryddig eftersmak. Passar perfekt till lamrätter och mustiga kycklingrätter med tikkasås.

95:- | 380:-

Railroad Red, Shiraz/Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese, Sydafrika

Fylligt smakrikt vin med mörka frukt och fattoner. Passar till tondoorirätter och köträtter.

95:- | 380:-

Tommasi Graticcio Appassimento, Vino Rosso, Italien

Ett intensivt, fruktigt, aningen kryddigt vin med lång eftersmak. Passar till smakrika rätter med kyckling, lamm.

110:- | 440:-

Pharos Point, Shiraz, Sydafrika (fairtrade)

Ett smakrikt och välbalanserat vin med inslag av mörka bär, kryddor, peppar, plommon med toner av fat, tobak och rök. Tydlig shirazkaraktär och ett vin som passar smakrika köträtter.

95:- | 380:-

Rosévin

Montgravet, Cinsault, Frankrike

Torrt, friskt vin med inslag av mineraler. Passar till lättare rätter och som sällskapsvin.

85:- | 320:-

Botanicum Ibericum Organic Rosé, Tempranillo, 2016, Spanien (Veg & Eco)

Aromatiskt vin med doft & smak av persika, jordgubbar & röda bär. Passar bra till fisk och skaldjursrätter vitt kött & vegetariskt.

90:- | 360:-

Bubbel

JP. Chenet Ice, Sparkling, Frankrike

Ett mousserande halvtorrt vin med gyllengul färg, friska och fruktiga smaker av citrus och tropisk frukt.

95:- | 400:-

Cava Montcadi, Cinsault, Frankrike

Torrt och friskt mousserande vin med inslag av äpple & mineraler. Passar bra som fördrink.

95:- | 400:-

Vita viner

Husets vita

90:- | 360:-

Shantis egna vita vin, Spanien, La Mancha (Eko)

Härlig doft med inslag av citrus, vit persika, kiwi och grapefrukt. Smaken är frisk med aromatiska inslag av päron, lime och tropiska frukter. Passar bra till kyckling, fisk och skaldjursrätter. Bra till kryddiga rätter med asiatiska smaker och hätta.

90:- | 360:-

Waterside White, Chardonnay, Sydafrika

Torrt vin med medelstor fruktig doft med inslag av tropisk frukt och ekfat. Passar bäst till vegetariskt, fisk- och skaldjursrätter.

90:- | 360:-

Les Rafelières, Sauvignon Blanc, Frankrike

Stor arom och smak med tydlig karaktär av fläder och citrus med en bra syra. Passar utmärkt till vegetariskt, fisk och skaldjur.

95:- | 380:-

Last night a Rieseling saved my life, 2016, Reinhausen, Tyskland (Eko)

Päron, persika & aprikos blandas med påtaglig mineralitet och frisk syra. Passar bra till kryddstarka grytor, fisk - och skaldjur och vegetariskt.

110:- | 440:-



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Drinkar - 4cl

Ganga Padma

Vodka, ingefära, mynta, sprite

120:-

Shanti Shanti

Gin, Absolut kurant, mangojuice, lime

120:-

Oh my God

Vodka, färsk koriander, tabasco, sprite, lime

120:-

Caribbean Sunset

Kokosrom, calvados, mango, yoghurt, färsk mynta

120:-

Gin & Tonic

Gin & tonic water

120:-

Irish Coffee

Irländsk whisky, hett kaffe, brun farin & vispad grädde.

120:-

Whisky - 4 cl

(Om du vill se vårt kompletta whiskey-utbud, vänligen fråga i baren eller din servitör)

Blended Whisky- Bourbon

100:-

Single Malt Whisky

120:-



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.