

Middagsmeny

JULBORD

Varma förrätter

Kashke Bademjan

Aubergineröra blandat med mynta och yoghurtsås

Mirza Ghasemi

Kolgrillade auberginer blandat med ägg och vitlök, tillagas i tomatsås

Sossis Bandari

Stekt skivad persisk lammkorv med potatis och lök, tillagas i tomatsås

Kofte

Persiska lammfärsbullar blandat med ris, gula linser och färska örter i tomatsås

Kalla rätter

Salad Olviah

Kycklingröra med potatis, ägg, saltgurka och majonnäs

Borani Spenat

Yoghurt blandat med spenat och vitlök

Borani Bademjan

Yoghurt blandat med ugnsbakad aubergine och vitlök

Zeytoon Parvardeh

Inlagda gröna oliver med valnötter i granatäppelsirap

Khiar Shor

Små inlagda saltgurkor

Mast Mosir

Yoghurt blandat med torkad vild vitlök

Mast Khiar

Yoghurt blandat med riven gurka och mynta

Nan & Panir Sabzi

Nybakat nanbröd med fetaost, mynta och gräslök

Tone Mahi

Persisk tonfi skröra med majonnäs

Torshi

Rotfrukter i vinäger

Sir Torshi

Vitlök i vinäger

Grillat

Mahi Ba Hasho

Saffransmarinerad laxfiléspett toppad med berberis, koriander, vitlök och chili

Kobideh

Lammfärsspett

Djoje

Saffransmarinerade kycklingspett

Zereshk polo ba morgh

Ugnsgrillade hela kycklingar i tomatsås, serveras med basmatiris

Grytor

Ghorme Sabzi

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor
Veganskt alternativ

Gheime

Lammgryta med gula linser och strimlad potatis
Veganskt alternativ

Koresht-e karafs

Selleri, mynta och persilja
Vegansk

Dal adaas

röda linser, potatis & chili
Vegansk

Efterrätter

Nan Khamehi

Persisk bakelse fylld med grädde

Sholezard

Saffransrispudding med pistagenötter

Baklava

Bakelse gjord på lager med filodeg, hackade nötter och honung.

Persiska kakor