

Ultimat kampanjmeny

Välj en huvudrätt + en förrätt eller dessert

Lakto-ovo vegetarisk | Mejeriprodukter & ägg kan ingå.

Vegetarisk (vegansk) | Inga animaliska produkter ingår.

Förrätter

Singara

Friterad pirog som är bengalernas absoluta favoritsnack när det är dags för att dricka eftermiddagsteet.

*Välj spenat- och paneerfyllning (lakto-ovo vegetarisk)
eller blandad grönsaksfyllning (vegetarisk).*

Eldig kycklingpakora

Krispiga friterade kycklingbitar & krossad potatis som serveras till korianderchutney, mangochutney och tamarindsås.

Bengalisk potatispakora

Krispig friterad potatis som serveras med mangochutney och toppas med koriander, mynta, lime och chili, korianderchutney & tamarindsås (vegetarisk).

Daal poori

TVå små friterade bröd fyllda med daal. (vegetarisk)

Papadam bröd

(lakto-ovo vegetarisk eller vegetarisk)

Fylld avokado med svamp, zucchini, spenat & koriander

Avokado växer inte Bangladesh men får i denna rätt utgöra kärlet som fyllningen zucchini & spenatvadj serveras i. Det är en klassisk vegetarisk sidorätt som äts överallt i Bangladesh (lakto-ovo vegetarisk eller vegetarisk).

Huvudrätter

Fylld Masala Roll

Välj mellan vårt bengaliska bröd rumali roti eller paratha (lakto-ovo vegetarisk) som sedan fylls och rullas ihop till en klassik streetfood rulle.

** Grillad och skivad kyckling*

** Stekta grönsaker & paneer (lakto-ovo vegetarisk)*

** Stekta grönsaker*

Jali Kebab Roll

Välj mellan vårt bengaliska bröd rumali roti (vegetarisk) eller paratha som sedan fylls och rullas ihop till en klassik streetfood rulle.

Välj mellan kycklingfilébiffar eller vegetariska biffar (vegetarisk)

Bengalisk tapas med svamp eller kyckling

Rund nan som toppas med färsk paneer.

Välj mellan kryddig svampvadji (lakto-ovo vegetarisk) med champinjoner, tomat, lök, grön chili eller kycklingvadji.

Chot poti with papadam

Daal på ärtor som garneras med rivet kokt ägg, gurkbitar, krossat papadam & tamarind. (lakto-ovo vegetarisk eller vegetarisk)

Ultimat burgaren

Shanti ägare Nahid älskar burgare och har skapat sin egna Våra burgare kommer med mangochutney, koriander/- och chilisås, yoghurt raita & tomatsås (nötfri).

**Grönsaksburgare (lakto-ovo vegetarisk) eller *Kycklingburgare*

Stekt zucchini fylld med paneer, bladspenat, koriander & körsbärstomater

Råvarorna och kryddorna för tankarna till Shantis storsäljare palak paneer men kommer här i en ny tappning med sällskap av stekt zucchini. Serveras på en bädd av pilau. (lakto-ovo vegetarisk)

Fylld grillad aubergine med kryddig aubergine-och oströra

På Ultimat grillar vi först auberginen för att sedan fylla den med en mustig och smakrik auberginecurry med kokosmjölk och paneer. Serveras med pilau. (lakto-ovo vegetarisk)

Kofta curry

Ultimats vegokofta är fylld med mosade färska grönsaker, potatis & koriander som sedan friteras. De serveras i en krämig medium-stark currysås med chana dal linser & körsbärstomater. (vegetarisk & glutenfri)

Borshar sabji

Grönsakssabji är klassisk bengalisk husmanskost som vi äter dagligen till lunch eller middag. Vi bjuder på säsongens primörer i en syrlig curry med tomat, vitlök & citron.
(vegetarisk)

Linscurry med paneer

Vi bjuder på vår linscurry från barndomen som tillagas på gula, svarta och gröna linser. Vid riktigt estliga tillfällen som denna kväll tillsätts även paneer. Toppas med pakora lökringar. (lakto-ovo vegetarisk)

Ultimat palak paneer

I Ultimats palak paneer har vi låtit vår färska paneer få koka i en tikka masala gryta på en cashew- & tomatbas med spenat, körsbärstomater, ingefära, vitlök, chili & koriander. Grytan garneras med en friterad paneer koftaboll & serveras med pilao. (lakto-ovo vegetarisk)

Veggie korma

Korma är en vanlig festrätt i Bangladesh som härstammar från det gamla Mogulriket. Rätten är mild, krämig, nötig och rundas av med sötman från kokosen och russinen. Innehåller nötter. (lakto-ovo vegetarisk)

Vegetarisk sizlar

Tandorigrillade rätter som serveras med tikkasås (innehåller nötter) på en bädd av stekta grönsaker som kommer in på en rykande het järnplatta som kallas sizlar.

** Palak paneer kofta (lakto - ovo vegetarisk)*

** Nawabi kofta (vegetarisk)*

** Paneer tikka sizlar (lakto - ovo vegetarisk)*

Tandoorigrillad kyckling sizlar

Kycklingfilébitar- och paneerbitar som marineras i tandoorikryddor och sedan grillas i tandoorignugnen serveras med tandoorisås, stekt sparris & pilau.

Vindaloo (Välj mellan anka och kyckling)

Gryta från Goa med riktigt sting som sägs ha uppstått 1797 under inflytande från portugiserna med heta kryddor och tydlig smak av vinäger & vitlök.

Bengalisk kyckling med linser & färska örter

Traditionell husmansrätt från norra Indien och Bangladesh i starka gröna färger med färsk mynt, koriander och linser. Garneras med färsk koriander & röd chili.

Dhaka kyckling Karai/Balti

Fyllda paprikor med grillade kycklinglårfilebitar, paprika, aubergine, champinjoner & karaisås som toppas med stekt lök, och serveras med pilau. Välj mellan stark karaisås eller baltisås.

Tandoori Kyckling

Tandoorimarinerade & grillade kycklinglår som serveras med tikkasås & frästa grönsaker.

Kyckling Jali Kebab sizlar

Våra Jali kebab består av panerade kycklingfärsbiffar som serveras på en bädd av stekta grönsaker som kommer in på en rytande het järnplatta som kallas sizlar. Serveras med tikkasås (innehåller nötter)

Murgi Sabji

Kycklingfilébitar med färska gröna grönsaker i currysås som toppas med färsk koriander & grönsakskofta.

Bengalisk kyckling Tikka Masala

Tandoorigrillade kycklinglårfilebitar i genuin bengalisk tomatås med spiskummin, koriander, vitlök, ingefära, cashewnötter, pistaschnötter, tomat- & cashewsås.

Pistasch Kormakkyckling

Traditionell kycklingrätt (lårfile) från Dhaka i kormasås med pistaschnötter, vitlök, ingefära & dadlar. Går att få mild eller stark.

Dopiaz med khichuri

Currygryta med körsbärstomater och purjolök som får stekas i spiskummin och koriander. Grytan serveras med ris/- och linsrätten khichuri, biryanisås och en fräsch örtsallad på tomat, rödlök & koriander. Går att välja kycklinglårfile-alternativet.

Chili Koriander Kyckling Grill

Kycklinglårfile som marineras i chili, koriander, sesamfrön och grillas i tandooriugnen. Serveras med tandoorisås, stekta grönsaker & ris.

Vegetarisk thali (vegetarisk)

* En grön sabji * En len chana daal * Zucchini vadji

Kyckling thali (Innehåller nötter)

* Chicken tikka masala- kycklingfilebitar i en tomatbaserad tikkasås * Grillad tandoori chicken- marinerad kyckling som grillas i tandooriugnen * Aubergine chicken karai- kycklingfilebitar med aubergine i en het tomatcurrysås (het).
Ingår nötter.

Desserter

Payesh

Rispudding med kardemumma, pistaschnötter och rosenvatten som serveras vid födelsedagar och andra stora högtider.

Mishti Doi

Egen fermenterad söttad yoghurtdessert med smak av kardemumma. Serveras med färska syrliga granatäppelkärnor.

Ingefära/citronglass & vaniljglass

Glassen är en ekologisk gräddglass och serveras med en dadel- och tamarindsås.

Mandel & pistaschkaka

Bengaliskt bakverk gjort på mandel, pistaschnötter, jordgubbar och hallon. Serveras med ekologisk vaniljgräddglass.

Morots-halowa

”Halowa” betyder sötsak på bengali och kan ha olika utseenden och smaker. Vår halowa är en nötig morotspudding med smak av kanel, mandel, kardemumma och ananas. Serveras med ekologisk vaniljgräddglass.