

MUSKOT

KÖK & BAR

Den kryddiga pärlan vid Vanadisplan

VARMRÄTT
+ DESSERT
219
KR/PERSON

Tvårätterserbjudande

VARMÄTTER

MALAI KOFTE (Vegetarisk)

Saftiga grönsaks- och ostbollar i krämig cashewnötssås med smak av ingefära, vitlök och lime. Toppas med färsk koriander. En Muskot-klassiker!

ZHAL MUROG (Från tandooriugnen)

Eldig kycklingfilé marinerad med grön chili, vitlök, ingefära, senap och cashewnötter.

CHINGRI DOPIAZA (Seafood)

Traditionella bengaliska räkor (MSC-märkta). Serveras i mustig currysås med smak av tomat, purjolök, spiskummin och koriander.

TIKKA BUTTER MASALA (Indisk)

Serveras i en tomat- och cashewnötssås. Välj mellan färskost, kyckling, lamm och scampi.

SHAI KORMA (Från det bengaliska köket)

Högtidlig rätt från gamla Dhaka. Serveras i traditionell krämig sås med kokos, russin och cashewnötter. Välj mellan kyckling och lamm.

DHAKA JOSH (Från det bengaliska köket)

Traditionell bengalisk husmanskost. Den lena grytan serveras med papaya, blomkål, broccoli, ingefära och currysås. Välj mellan kyckling och lamm.

FÖRSOMMARDESSERT

Indisk saffransglass smaksatt med rostade pistagenötter och kardemumma, serverad med säsongens frukt och bär.

Desserten är resultatet av ett unikt samarbete med matprofilen och kokboks författaren **Johanna Westman**. Hon fick i uppdrag att tolka den bengaliska smakpaletten på sitt sätt i en efterrätt. Resultatet blev alldeles enastående. Kom och smaka du också!

PRESSROSOR:

Muskot bland Stockholms 7 bästa vardagskrogar:

"Muskot höjer sig över mängden. *Det som skiljer Muskot Kök & Bar från många sydasiatiska restauranger är ambitionen. [...] Dessutom är personalen tillmötesgående och förklarar gärna."*

SvD, januari 2019

