

Meny - Shanti Ultimat

Förrätter

Singara 85 kr

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

Vår singara serveras med myntachutney, chilichutney & tamarindsås. Välj mellan lamm- och potatisfyllning, spenat- och paneerfyllning (lakto-ovo vegetarisk) eller blandad grönsaksfyllning (vegetarisk).

Dryckesfö rsl ag Jean Biecher Pinot Gris 95 kr glas/380 kr flaska

Eldig kycklingpakora 90 kr

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

Dryckesfö rsl ag Botanicum Ibericum Organic White 95 kr glas/380 kr flaska

Lamm Pakora 120 kr

Krispiga friterade lammfilébitar som serveras med chili/-och korianderchutney & tamarindsås.

Dryckesfö rsl ag Cantareus Des Garrigues, Grenache/syrah, 95 kr glas/ 380 kr flaska

Bengalisk potatispakora 85 kr

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

Dryckesfö rsl ag Jean Biecher Gewurztraminer 95kr glas/ 380kr flaska

Grillad kyckling & friterad räka 120 kr

Bengalisk tapas på grillad saffranskyckling och friterad räka med smak av chili och lime. Serveras med korianderchutney och tamarindsås.

Dryckesfö rsl ag Santa Ana Eco Cabernet Sauvignon Rosé 85 kr glas/340 kr flaska

Daal poori 85 kr

Två små friterade bröd fyllda med daal. (vegetarisk)

Fylld avokado med svamp, 120 kr

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).

Dryckesförslag Champagne Tradition 110 kr Glas/ 600 kr flaska

Huvudrätter

Från trädgårdslandet Lakto-ovo vegetarisk - Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.
Vegetarisk (vegansk) - Inga animaliska produkter ingår.

Stekt zucchini fylld med paneer, 195 kr

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)

Dryckesförslag P. Lex Pinot Grigio 100 kr glas/400 kr flaska

Fylld grillad aubergine med 195 kr

kryddig aubergine-och oströra Aubergine eller "begun" som vi säger, är den tredje mest odlade grönsaken i Bangladesh. 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)

Dryckesförslag Vinistella 85 kr glas/340 kr flaska

Kofta curry 195 kr

Kofta betyder boll och brukar komma i både kött och vegetariska varianter. 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)

Dryckesförslag Botanicum Ibericum Organic Red 95 kr glas/380 kr flaska

Borshar sabji 195 kr

Grönsaksgryta av dagens färska grönsaker 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)

Dryckesförslag Grande Nuit Sauvignon Blanc 95 glas/380 flaska

Linscurry med paneer 195 kr

Linscurry lagas i stora delar av Sydostasien och kommer i många olika varianter. Vi bjuder på vår linscurry från barndomen som tillagas på gula, svarta och gröna linser. Vid riktigt festliga tillfällen som denna kväll tillsätts även paneer. Toppas med pakora lökringar. Serveras med pilau. (lakto-ovo vegetarisk)

Ultimat palak paneer 195 kr

Palak paneer är en rätt som vunnit popularitet världen över och tros ha uppkommit någon gång på 1500-talet. 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 pilau. (lakto-ovo vegetarisk)

Dryckesfö rsl ag P. Lex Pinot Grigio 100 kr glas/400 kr flaska

Vegetarisk sizlar 195 kr

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)

Dryckesfö rsl ag Jean Biecher Gewurztraminer, 95 kr glas/ 380 kr flaska

Från Havet

Räkor i kokosmjölk med chili, curryblad, 230 kr

citronrostad blomkål & potatis Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra. Toppas med koriander och mynta och serveras med pilau. Innehåller nötter.

Dryckesfö rsl ag Botanicum Ibericum Organic White 95 kr glas/380 kr flaska

Ångad lax med korianderchutney 230 kr

I Indien och Bangladesh är bananblad ett vanligt redskap i matlagningen. På Ultimat slår vi in laxen i ett paket av bananblad och ångkokar den. När paketet öppnas sprider sig en härlig doft av citron, vitlök och koriander. Serveras med pilau.

Dryckesfö rsl ag Duo des Mers 90 kr glas/ 360 kr flaska

Tandoorigrillade räkor & färsk ananas 230 kr

Räkor och färsk ananas som marineras i tandoorikryddor och grillas. Serveras med Ultimats egna tandoorisås, stekt sparris & pilau och grillas i tandooriugnen.

Dryckesfö rsl ag Jean Biecher Pinot Gris 95 kr glas/380 kr flaska

Pistasch Kormakykling 205 kr

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

Dryckesfö rsl ag Jean Biecher Pinot Gris 95 kr/380 kr flaska

Ultimat Tandoori Mix 210 kr

En blandning av grillade kycklinglårfiléer, lammfiléer, räkor och paneer som marineras i mango, vitlök, spiskummin & koriander som sedan grillas i tandooriugnen. Serveras med Ultimats egna tandoorisås, stekt sparris & pilau.

Dryckesfö rsl ag Fairview Shiraz 95 kr glas/380 kr flaska