

FRÅN TANDOORIGUEN

Alla våra tandoorirätter grillas i lerugn och serveras i en rykande het järnform med paprika, lök, stekta grönsaker och färsk koriander.

CHICKEN TIKKA SIZLAR 219

Tandoorimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

CHILI CHICKEN SIZLAR 225

Chilimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

AKELAS DRÖM 340

Lamracks marinerade i färsk ingefära, spiskummin, senapsfrön, chili, timjan och yoghurt.

INDISKA KLASSIKER

CHICKEN TIKKA MASALA 210 MANGO CHICKEN MASALA 219

Tandoorimarinerad kycklingfilé tillagad i en krämig sås baserad på cashewnötter, mandel, tomat och grädde.

CHICKEN KARAI 219 LAMM KARAI 229

Traditionell rätt tillagad med paprika, lök, grön chili, ingefära, tomat och färsk koriander. Serveras i en speciell järnform.

VARMRÄTTER FRÅN BENGALISKA VIKEN

BALOOS LAXCURRY 235

Baloos favoriträtt efter en dag i djungeln! Lax tillagad med mango, ingefära, vitlök, curryblad och färsk koriander i en curry och tomatsås.

AYNUNS CHINGRI 339

Scampi tillagad med zucchini, ingefära, vitlök, spiskummin, tomat och färsk koriander, som tillagas enligt faster Aynuns recept.

DRYCK

COCA COLA	38
COCA COLA ZERO	38
FANTA	38
SPRITE	38
MINERALVATTEN	38

MANGO LASSIE	69
MANGOJUICE	45
ROOHAFZA	59
Bengalisk lemonad gjord på rosensirap.	

KAFFE	40
TE	40

BRÖD

NAAN	30
VITLÖKSNAAN	35
VEGANSK VITLÖKSNAAN * 50	

PONIR NAAN	40
Naan fylld med färskost.	

VEGANSK NAAN *	45
----------------	----

PESHWARI NAAN	49
Naan fylld med kokos, russin och cashewnötter.	

TILLBEHÖR

RAITA	45
Kall yoghurtsås kryddad med färsk mynta. Uppfriskande, klassiskt tillbehör.	

DESSERTER

CRAZY NAAN	100
Naanbröd fylld med kokos, russin och mandel. Toppad med vaniljglass, nutella och rostade nötter.	

NAUGHTY CARROT	75
Bengalisk pistage- och morotskaka, smaksatt med kanel och kardemumma. Serveras med vaniljglass.	

NAUGHTY VEGAN *	75
Bengalisk kaka gjord på kikärter. Smaksatt med kanel, kardemumma, cashewnötter och kokosmjölk. Serveras med vegansk vaniljglass.	

MOWGLIS MENY

VÄLKOMMEN TILL MOWGLIS KÖK!

EN MÖTESPLATS DÄR VI SERVERAR AUTENTISK BENGALISK STREETFOOD SOM VI SJÄLVA HAR VÄXT UPP MED. MAT SOM DOFTAR AV CHILI, VITLÖK OCH ÖRTER ... OCH SOM TAR DIG TILL DE SMÅ BULLRIGA GATORNA I DHAKA DÄR DET SJUDER AV LIV, LJUD, SMAKER OCH DOFTER.

STREETSIDE STARTERS

PAPADAM * 45

Krispiga linschips. Serveras med mangochutney.

GRÖN SINGARA * 75

Traditionella piroger fyllda med blomkål, potatis och ponir (färskost). Bengalernas favoritsnacks! Spelar ingen roll om du är rik, fattig, smart eller dum. En rätt som passar alla.

PIAZO * 75

Bengaliska fritters gjorda på linser och lök. Smaksatt med vitlök, kummin och koriander.

FANTOMENS PAKORA * 89

Krispig spenat och färskostbollar. Smaksatt med ingefära, vitlök och mynta. Fantomens favoritsnacks!

DHAKA SHAMI KEBAB 90

Kycklingfärs smaksatt med vitlök, ingefära, spiskummin, mynta och färsk koriander. Inspirerad från de gamla delarna av Dhaka som är känd för sin kebab.

FUCHKA * 99

Ihåligt bröd som friteras och sedan fylls med gula ärtor, potatis, chaat masala, färsk koriander och tamarindsås. Populär streetfood som finns i alla gatuhörn.

BENGALISK BETYDER HELT ENKELT
"FRÅN BANGLADESH"...

BANGLADESH ÄR ETT BÖRDIGT LAND MED RIK GASTRONOMISK KULTUR. DEN LÅNGA VACKRA KUSTEN, DE HÖGLÄNTA TEPLANTAGERNA OCH STORA ODLINGARNA AV FRUKT, GRÖNT OCH KRYDDOR HAR GETT EN RIK MATKULTUR FULL AV SMAKER OCH FÄRGER.

ALLERGISK? PRATA MED OSS.

🍷 VEGETARISK

* VEGANSK

MOWGLIS

TIFFIN BOXES



MORMOR



FARMOR

Matlåda - på bengaliskt vis! Varje Tiffin box innehåller tre små portioner av olika rätter. I Bangladesh brukade mina föräldrar få med sig mat till skolan i små runda metallådor, något som sakta börjar försvinna.

Här på Mowglis kök försöker vi bevara denna kultur och dedikerar den till vår farmor som gjorde de godaste vegetariska rätterna och mormor, känd för sina lamm- och kycklingrätter. Sugan på en vegansk Tiffin box? Fråga vad vi har i kväll!

FARMORS TIFFIN BOX * 249

Palak ponir (spenat med färskost), masala dal (olika sorters linser och bönor i currysås) och en vegetarisk köfte med frästa grönsaker. Serveras med naanbröd.

MORMORS TIFFIN BOX 270

En trio i smaker med Mowglis Lamm dopiaza, Chicken tikka masala och lammrack. Serveras med naanbröd.

BENGALISKA VARMRÄTTER

MOWGLIS DOPIAZA 199/219

En traditionell curry som serveras i alla hushåll. Tillagas med broccoli, ingefära och koriander. Du har inte upplevt bengalisk matkultur förrän du testat det här! Välj mellan kyckling eller lamm.

LAMB RAAN 239

Mustigt lammlägg som kokas långsamt i flera timmar tillsammans med aromatiska kryddor. Ta en tugga som tar dig till Dhaka med sina färger, dofter och ständiga puls.

ROGAN JOSH 229

Lamm tillagad med vitlök, röd chili, ingefära, spiskummin, yoghurt och garam masala.

SHAHI KYCKLINGKORMA 225

Bengalisk festmåltid! En gräddig gryta baserad på cashewnötter, mandel, kokos, russin och grädde. Mild.

MIDNATTSBIRYANI 215

Bengalisk festrätt för hela familjen. Långkokt kyckling som marineras med yoghurt och vitlök. Serveras med ett aromatiskt basmatiris med bland annat kardemumma, kanel och saffran.

KACCHI BIRYANI 330

Bengalisk bröllopsklassiker. Lammrack som marineras med yoghurt, papaya, ingefära och vitlök. Serveras med ett aromatiskt basmatiris med bl.a kardemumma, kanel och saffran.

MAMA'S MADRAS 199/225

Tillagas med stekt lök, paprika, vitlök och ingefära i en mustig curry- och tomatås. Välj mellan kyckling och lamm.

SHERE KHANS TÅRAR 199/219

Någon för den modige. Het som den bengaliska solen. Tillagas med malen senap, ingefära, kummin, lime och röd chili. För hettan tillsätter vi Shere Khans tårar. Välj mellan kyckling eller lamm.

GRÖNA VARMRÄTTER

BEGUN TORKARI * 199

Klassisk bengalisk auberginecurry tillagad med champinjoner. Smaksatt med vitlök, ingefära och färsk koriander.

MASALA DAL * 195

Olika sorters linser och bönor tillagade med vitlök, ingefära, koriander och färska tomater. Typisk bengalisk måltid som serveras vid alla tillfällen.

HOLY PONIR MASALA * 235

Husets hemgjorda ponirost tillagad i en krämig sås baserad på cashewnötter, mandel, tomater och grädde.

PALAK PONIR * 215

En riktig klassiker. Färsk spenat tillagad med vår hemgjorda ponir (färskost) i en mild tomat- och currysås.

NIRAMISH * 199

Ett vanligt mål för bönderna ute på landsbygden. Blomkål, broccoli, pumpa, sötpotatis, zucchini och linser frästa i en härlig kryddblandning toppad med färsk koriander.

DJUNGELKARAI * 205

Blandade grönsaker tillagade med grön chili, tomater och färsk koriander i en mustig, kryddig karaisås

FLER VARMRÄTTER,
DESSERTER OCH DRUCKER
HITTAR DU PÅ NÄSTA SIDA.

VIN

RÖDA VINER

HUSETS RÖDA 105/395

RAILROAD RED 115/420

Shiraz/Cabernet Sauvignon/Merlot/
Sangiovese, Sydafrika

Fylligt, lätt-att-gilla-vin med mörk frukt och
fattoner. Passar väl till rätter med lamm och
kyckling.

BOUCHARD AÎNÉ 420

Pinot Noir, Frankrike

Bärig, något kryddig smak med fatkaraktär,
inslag av jordgubbar, hallon, färska örter,
lingon och vanilj.

FAIRVIEW SHIRAZ 420

Shiraz, Sydafrika

Shiraz i sydafrikanskt tappning bjuder på
peppar, mörk frukt, viol och tanniner. Passar
utmärkt till grillat kött och framför allt våra
tandoorirätter.

VITA VINER

HUSETS VITA 105/395

**REBGARTEN NAHE
RIESLING** 115/420

Riesling, Tyskland

Ett fruktigt och aromatiskt vin med ton av
gröna äpplen, grapefrukt, persika och honung

SULA DINDORI 125/430

Viognier, Indien

Medelfyllig med rika fruktiga smaker och
en frisk, rund smak. Välstrukturerat vin med
attraktiva aromer av litchi, persikor och
aprikoser.

**LAST NIGHT A RIESLING
SAVED MY LIFE** 420

Riesling, Tyskland

Päron, persika och aprikos blandas med
påtaglig mineralitet och frisk syra. Passar
bra till kryddstark mat samt våra vegetariska
rätter.

ROSÉVIN

HUSETS ROSÉ 105/395

BUBBEL

HUSETS CAVA 110/420

Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Spanien

Torr och friskt mousserande vin med
inslag av äpple och mineraler.

ÖL & CIDER

INDISKA ÖL

Cobra (Indien), 4,8%, 66 cl 98

Kingfisher (Indien), 4,8%, 65 cl 98

Bangla (Bangladesh), 4,8%, 66 cl 96

Cobra (Indien), 4,8%, 33 cl 70

ÖVRIGA ÖL

Bryggmästarens bästa ekologiska 79
(Sverige), 5,0%, 50 cl

A Ship full of IPA 79
(Sverige), 5,8%, 33 cl

Celia Organic Glutenfri 75
(Tjeckien) 4,5%, 33 cl

Bryggmästarens mellanöl 55

ÖVRIGT

Päroncider 75

Alkoholfri öl 50

Lättöl 50

COCKTAILS

MIDNIGHT IN DHAKA 155

Vodka, lime, mynta, sprite,
rosensirap, rosenvatten.

SUNSET IN KHULNA 155

Rom, sockerlag, mangopuré,
mangojuice, mynta, lime, sodavatten.

GIN & TONIC 145

Gin, tonic water och lime.

ROAD TO GOA 155

Gin, passionsfruktspuré, lime, mynta,
sodavatten.

