

Shere Khan

CURRY TO THE PEOPLE

VÄLKOMMEN TILL SHERE KHAN, SYSTERKROG TILL MOWGLIS KÖK!

En bengalisk oas i hjärtat av Stockholm.

Det sägs ofta att medan andra äter för att leva, så lever bengalerna för att äta. Shere Khan är vårt sätt att hylla landet som vi kommer från, Bangladesh. Ett bördigt land med rik gastronomisk kultur, mat som doftar av chili, vitlök och örter... Ta en tugga av den hemlagade maten som tar dig till de små bullriga gatorna i Dhaka där det sjuder av liv, ljud, smaker och kärlek.

SNACKS OCH FÖRRÄTTER

PAPADAM 35 | VN

Krisipiga linschips som serveras med mangochutney.

SINGARA 65 | VN

Bengalernas favoritsnacks! Traditionella piroger fyllda med blomkål, potatis och ärtor.

SHAMI KEBAB 65

Kycklingfärs smaksatt med vitlök, ingefära, spiskummin, mynta och färsk koriander.

STREET FUCHKA 90 | VN

Populäraste streetfooden i Bangladesh! Ihåligt bröd som friteras och sedan fylls med gula ärtor, potatis, chaat masala, färsk koriander och tamarindsås. Detta är en rätt älskad av alla, spelar ingen roll om du är rik, fattig, smart eller dum.

ONION BAJHEE 65 | VN

Bengaliska varianten av råraka gjord på linsor och lök. Smaksatt med vitlök, kummin och färsk koriander.

LERUGNSBRÖD

NAAN 25

VITLÖKSNAAN 30

PESHWARINAAN 40

MASALANAAN 35

VEGANSKT NAAN 30

VEGANSKT

VITLÖKSNAAN 35



BENGALISKA VARMRÄTTER

LAMMRACK BIRYANI 225

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

LATE NIGHT BIRYANI 190

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

OLD DHAKA NIHARI 210

Mustigt lammlägg som kokas långsamt i flera timmar tillsammans med aromatiska kryddor. Serveras med lime, ingefära och färsk koriander. Inspirerad från de äldre stadsdelarna i huvudstaden Dhaka som är kända för sina kötträtter.

BAGHEERAS JALFREZI 175/185

Traditionell bengalisk curry! Du har inte upplevt bengalisk matkultur förrän du testat det här. Tillagas med broccoli, paprika, lök, ingefära och färsk koriander. Välj mellan kyckling eller lamm.

JOE'S ROGAN JOSH 179

Klassisk lammcurry tillagad enligt farfars recept. Smaksatt med vitlök, röd chili, ingefära, spiskummin, färsk koriander, yoghurt och garam masala.

VILLAGE MADRAS 175/185

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



TIFFIN BOX

Matlåda à la Bangladesh!

Det är vanligt att man får med sig mat till skolan eller jobbet i små runda metallådor – en tradition som sakta börjar försvinna. Här på Shere Khan försöker vi bevara denna kultur. Varje tiffinbox innehåller tre små portioner av olika rätter. Fråga om vårt veganska alternativ.

OFFICE WORKERS TIFFIN 210

En kombination av Bagheeras lamm Jalfrezi, Chicken tikka masala och Grillad lammrack med frästa grönsaker. Serveras med naanbröd.

BENGALI SCHOOL TIFFIN 200

Palak Ponir, Masala Dal och en vegetarisk köfte med frästa grönsaker. Serveras med naanbröd.

SHERE KHANS VREDE 175/190

Något för den modige! Hetare än den bengaliska solen. Tillagas med malen senap, ingefära, kummin, lime, färsk koriander och röd chili. Hettan tillsätts av Shere Khans vrede. Välj mellan kyckling eller lamm.

PALANG 175/190

Gryta tillagad med färska tomater, koriander, ingefära och spenat i en currysås. Välj mellan kyckling och lamm.

BENGALI CHICKEN KORMA 185

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

FRÅN BENGALISKA VIKEN

AKELAS LAXCURRY 190

I Bangladesh har fisken en central roll i människors levebröd, kultur samt diet. Denna rätt har sin inspiration från kuststaden Chittagong. Lax tillagad i en smakrik curry och tomatås smaksatt med ingefära, vitlök, färska tomater, koriander och blomkål.

KING PRAWN KARAI 200

Kungsräkor tillagad med paprika, lök, grön chili, ingefära, tomater och färsk koriander.

Allergier? Tala med vår personal! Alla rätter är glutenfria. De flesta är också laktosfria.

Gröna varmrätter: se nästa sida.

V=vegetarisk • VN=vegansk

BENGALISKA VÄXTRIKET

PALAK PONIR 180 | V

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

DAL MAKHUNI 170 | VN

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

TEMPLE COCONUT BEAN 175 | VN

Olika sorters bönor tillagad med spenat, ingefära, vitlök och kokosmjölk.

KHANS AUBERGINE-CURRY 175 | VN

Auberginecurry tillagad med champinjoner. Smaksatt med vitlök, ingefära och färsk koriander. Tillagas enligt gamla farbror Khans recept.

GO GREEN 170 | VN

Once you go green, you never go back! Traditionell bengalisk grönsaksrätt tillagad med blomkål, broccoli, pumpa, sötpotatis, zucchini och linser frästa i en härlig kryddblandning toppad med färsk koriander.

V=vegetarisk • VN=vegansk

KLÄSSIKER FRÅN INDIEN

CHICKEN TIKKA MASALA 175 MANGO CHICKEN MASALA 185

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

KARAI 185/195

Traditionell indisk rätt tillagad med paprika, lök, grön chili, ingefära, tomater och färsk koriander. Välj mellan kyckling eller lamm. Serveras i en speciell järnform.

BALTI 175/195

Baltirätterna tillagas med senapsfrön, paprika, lök, ingefära, citronsaft och färsk koriander i en baltikryddblandning. Välj mellan kyckling eller lamm.

Visste du att Sundarban, världens största mangroveskog, är hem för den bengaliska tigern?



Sher Khan och Mowgli.

MEAT ON FIRE

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

CHICKEN TIKKA SIZLAR 180

Tandoorimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

CHILI CHICKEN SIZLAR 190

Chilimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

LAMMRACKS SIZLAR 219

Tandoorimarinerade lammracks grillad i lerugn.

MIX SIZLAR 219

En kombo av Chicken tikka sizlar, Chili chicken sizlar och Lammracks Sizlar.

DESSERTER

DHAKA MANGO 60

Vaniljglass som serveras med en len mangopuré. Toppas med nötter.

GOLAP MISHTI 70

Bengalisk efterrätt som serveras när man firar högtider. Varma, mjölbaserade dumplings doppade i kardemummasirap. Serveras med frisk härlig citrusglass.

DRYCKER

KYLDA DRYCKER

Coca Cola	29
Coca Cola Zero	29
Fanta	29
Sprite	29
Mineralvatten	29
Mango-juice	29
Mango Lassie	49
Vegansk Mango Lassie	59
Roohafza	40
Bengalisk lemonad gjord på rosensirap	

ÖL

ÖL FRÅN INDIEN

Bangla	4,8% 65 CL	89
Cobra	4,8% 66 CL	89
Kingfisher	4,8% 66 CL	89
Cobra	4,8% 33 CL	65

ÖVRIGA ÖL

Mariestad	5,3% 50 CL	69
A ship full of IPA	5,8% 33 CL	69
Mellanöl		60

ÖVRIGA DRYCKER

Päroncider	65
Alkoholfri öl	50
Lättöl	35

HETA DRYCKER

Kaffe	35
Te	35