

# 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.*

## 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 220

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.

## SNACKS OCH FÖRRÄTTER

### PAPADAM 40 | VN

Krispiga linschips som serveras med mangochutney.

### SINGARA 65 | VN

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

### SHAMI KEBAB 70

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

### STREET FUCHKA 99 | 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 linser och lök. Smaksatt med vitlök, kummin och färsk koriander.

## LERUGNSBRÖD

NAAN	25
VITLÖKSNAAN	30
PESHWARINAAN	49
MASALANAAN	35
VEGANSKT NAAN	35
VEGANSKT VITLÖKSNAAN	35

V=vegetarisk • VN=vegansk

## BENGALISKA VARMRÄTTER

### LAMMRACK BIRYANI 235

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 215

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 köträtter.

### BAGHEERAS JALFREZI 180/195

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 195

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

### VILLAGE MADRAS 180/195

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

### SHERE KHANS VREDE 180/195

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 180/195

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

### BENGALI CHICKEN KORMA 195

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

## FRÅN BENGALISKA VIKEN

### AKELAS LAXCURRY 210

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 219

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.

## BENGALISKA VÄXTRIKET

### PALAK PONIR 189 | 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 185 | VN

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

### KHANS AUBERGINE-CURRY 185 | VN

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

### GO GREEN 175 | 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

## KLASSIKER FRÅN INDIEN

### CHICKEN TIKKA MASALA 185 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 185/195

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?*



Shere 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 190

Tandoorimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

### CHILI CHICKEN SIZLAR 190

Chilimarinerad kyckling ilé grillad i lerugn.

### LAMMRACKS SIZLAR 235

Tandoorimarinerade lammracks grillad i lerugn.

### MIX SIZLAR 230

En kombo av Chicken tikka sizar, Chili chicken sizar och Lammracks Sizar.

## DESSERTER

### DHAKA MANGO 75

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

### GOLAP MISHTI 75

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

## DRYCKER

### KYLDA DRYCKER

Coca Cola	35
Coca Cola Zero	35
Fanta	35
Sprite	35
Mineralvatten	35
Mango-juice	45
Mango Lassi	59
Vegansk Mango Lassi	69
Roohafza	49
Bengalisk lemonad gjord på rosensirap	

### ÖL

#### ÖL FRÅN INDIEN

Bangla	4,8%   65 CL	89
Cobra	4,8%   66 CL	92
Kingfisher	4,8%   66 CL	95
Cobra	4,8%   33 CL	65

#### ÖVRIGA ÖL

Mariestad	5,3%   50 CL	75
A ship full of IPA	5,8%   33 CL	75
Mellanöl		65

### ÖVRIGA DRYCKER

Päroncider	75
Alkoholfri öl	50
Lättöl	50

### HETA DRYCKER

Kaffe	35
Te	35