

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 45 | VN

Krispiga linschips som serveras med mangochutney.

SINGARA 45 | VN

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

SHAMI KEBAB 79

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 75 | VN

Bengaliska varianten av rårika gjord på linser och lök. Smaksatt med vitlök, kummin och färsk koriander.

LERUGNSBRÖD

NAAN	30
VITLÖKSNAAN	35
PESHWARINAAN	49
MASALANAAN	40
VEGANSKT NAAN	40
VEGANSKT VITLÖKSNAAN	45

V=vegetarisk • VN=vegansk

BENGALISKA VARMRÄTTER

LAMMRACK BIRYANI 315

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

LATE NIGHT BIRYANI 199/219

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 239

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 190/219

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 229

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

VILLAGE MADRAS 190/219

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 249

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

BENGALI SCHOOL TIFFIN 230

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

SHERE KHANS VREDE 199/219

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 199/219

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

BENGALI CHICKEN KORMA 215

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

FRÅN BENGALISKA VIKEN

AKELAS LAXCURRY 229

I Bangladesh har fisken en centrall 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 239

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

Gröna varmrätter: se nästa sida.

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

BENGALISKA VÄXTRIKET

PALAK PONIR 199 | V

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

DAL MAKHUNI 175 | 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 199 | VN

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

GO GREEN 189 | 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 200

MANGO CHICKEN MASALA 210

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

KARAI 195/219

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

BALTI 195/219

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 bet järnform med paprika, lök, stekta grönsaker och färsk koriander.

CHICKEN TIKKA SIZLAR 219

Tandoorimarinerad kyckling ié grillad i lerugn.

CHILI CHICKEN SIZLAR 219

Chilimarinerad kyckling ié grillad i lerugn.

LAMMRACKS SIZLAR 320

Tandoorimarinerade lammracks grillad i lerugn.

MIX SIZLAR 265

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

DESSERTER

DHAKA MANGO 85

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

GOLAP MISHTI 89

Bengalisk efterrätt som serveras när man firar högtider. Värma, 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	49
Mango Lassi	60
Vegansk Mango Lassi	75
Roohafza	49
Bengalisk lemond gjord på rosensirap	

ÖL

ÖL FRÅN INDIEN

Bangla	4,8% 65 CL	92
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

Pärncider	75
Alkoholfri öl	49
Lättöl	49

HETA DRYCKER

Kaffe	35
Te	35