

## FRÅN TANDOORIGUEN

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

**CHICKEN TIKKA SIZLAR** 190  
Tandoorimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

**CHILI CHICKEN SIZLAR** 190  
Chilimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

**AKELAS DRÖM** 240  
Lammracks marinerade i färsk ingefära, spiskummin, senapsfrön, chili, timjan och yoghurt.

**BAGHEERAS MIX SIZLAR** 230  
En kombination av samtliga sizzlarätter.

## INDISKA KLASSIKER

**CHICKEN TIKKA MASALA** 195  
**MANGO-CHICKENMASALA** 195  
Tandoorimarinerad kycklingfilé tillagad i en krämig sås baserad på cashewnötter, mandel, tomater och gräddä.

**CHICKEN KARAI** 185  
**LAMM KARAI** 195

Traditionellt rätt tillagad med paprika, lök, grön chili, ingefära, tomater och färsk korlander. Serveras i en speciell järnform.

**CHICKEN BALTI** 185  
**MANGO-CHICKEN BALTI** 190  
**LAMM BALTI** 195

Bakrätterna tillagas med senapsfrön, paprika, lök, ingefära, ochronsaft och färsk korlander i en härlig ryddsbemanning. Väll mellan kyckling, kyckling, färsk mango och lamm.

## VÄRMÄTT FRÅN BENGALISKA VIKEN

**BALOOS LACCURRY** 215

Baloos favoriträtt efter en dag i djungeln! Lax tillagad med mango, ingefära, vitlök, curryblad och färska korlander i en curry och tomatås.

**AYNUNS CHINGRI** 235

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

## DRYCK

**COCA COLA** 34

**COCA COLA ZERO** 34

**FANTA** 34

**SPRITE** 34

**MINERALVATTEN** 34

**MANGO LASSIE** 65

**VEGANSK MANGO-LASSIE** 70

**MANGOJUICE** 45

**ROOHAFZA** 49

Bengalisk lemond gjord på rosensträp.

**MASALA CHAI** 40

Te smaksatt med kardemumma, mjölken, kanel och fagerblad. Serveras med en "biskovit".

**KAFFE** 35

## BRÖD

**NAAN** 25

**VITLÖKSNAAN** 30

**VEGANSK VITLÖKSNAAN** 45

**PONHIR-NAAN** 35

Naan fylld med färskost.

**VEGANSK NAAN** 35

**BLUE-CHEESE-NAAN** 40

Naan fylld med blåmuggost.

**DESHWARI NAAN** 49

Naan fylld med kokos, russin och cashewnötter.

## TILLBEHÖR

**RAITA** 30

Kall yoghurtås kryddad med färsk myna, Uppfriskande, Klassiskt tillbehör.

## DESSERTER

**GRÄZYNAAN** 100

Naanbröd fylld med kokos, russin och mandel. Toppad med vaniljglass, nutehå 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 MENU

### VALKOMMEN TILL

MOWGLIS KÖKI

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

STREETSIDE STARTERS	
<b>PAPADAM</b> 🍷 40	Krispig linshaps. Serveras med mangochutney.
<b>GRÖN SINGARA</b> 🍷 70	Traditionella piringer fyllda med blomkål, potatis och ponir (färskost). Bengalernas favoritnacks! Spelar ingen roll om du är rik, fattig, smart eller dum. En rätt som passar alla.
<b>PIAZO</b> 🍷 70	Bengaliska fritters gjorda på linser och lök. Smaksatt med vitlök, kummin och koriander.
<b>FANTOMENS PAKORA</b> 🍷 80	Krispig spenat och färskostbollar. Smaksatt med ingefära, vitlök och mynta. Fantomens favoritnacks!
<b>DHAKA JAALH KEBAB</b> 🍷 99	Timmrens smaksatt med vitlök, ingefära, spiskorin, mynta och färsk koriander. Hespererad från de gamla delarna av Dhaka som är känd för sin kebab.
<b>FUCHKA</b> 🍷 99	Italiigt bröd som friteras och sedan fylls med gula ärtor, potatis, chaat masala, färsk koriander och tamarindsås. Populär streetfood som finns i alla gatukörn.



KATHI ROLLS	
<b>STREET KATHI</b> 🍷 135	Bengalisk rulle fylld med grädd kycklingfilé, paprika, lök, koriander, champinjoner, räta och tamarindchutney.
<b>PONIR KATHI</b> 🍷 135	Gräddponir fylld rulle med champinjoner, lök, koriander, mynta, räta och tamarindchutney.

**BENGALISK BETYDER HELT ENKELT**  
"FRÄN BANGLADESH"...

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

ALLERGISK? PRATA MED OSS.

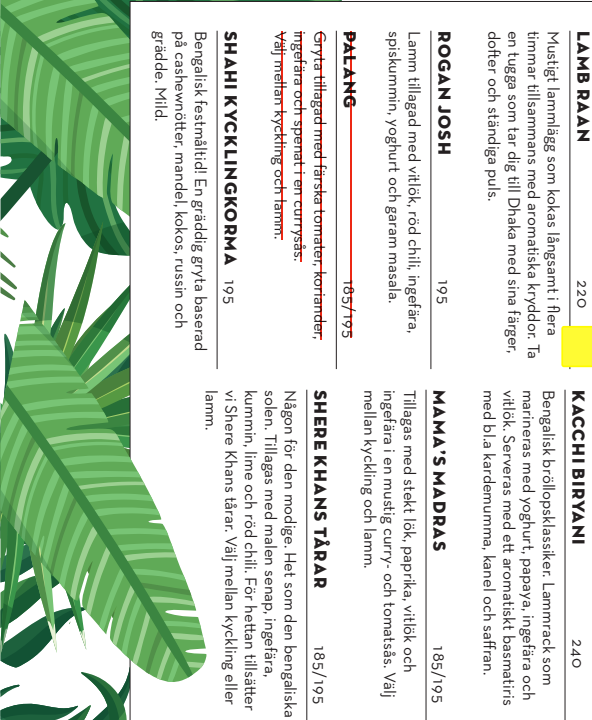
- 🍷 VEGETARISK
- 🍷 VEGANSK

MOWGLIS	
<b>MORVOR</b>	
<b>FARMORS TIEFFIN BOX</b> 🍷 199	Mallåda - på bengalisk 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 saktat börjar försvinna. Här på Mowglis kök försöker vi bevara denna kultur och dedikerar den till vår farmor som gjorde de godaste vegetariska rätterna och morror, känd för sina lamm- och kycklingrätter. Sugen på en vegansk Tiffin box? Fråga vad vi har i kväll!
<b>MORMORS TIEFFIN BOX</b> 220	En trio i smaker med Mowglis lamm dopiaza, Chicken tikka masala och lammrack. Serveras med naanbröd.
<b>FARMORS TIEFFIN BOX</b> 🍷 199	Palk ponir (spenat med färskost), masala dal (olika sorter linser i currysås) och en vegetarisk kofte med frästa grönsaker. Serveras med naanbröd.
<b>MORVOR</b>	

BENGALISKA VARMRÄTTER	
<b>MOWGLIS DOPIAZA</b> 185/195	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.
<b>LAMB RAAN</b> 220	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.
<b>MIDNATTSBIRYANI</b> 199	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.
<b>KACCHI BIRYANI</b> 240	Bengalisk bröllopsklassiker. Lammrack som marineras med yoghurt, papaya, ingefära och vitlök. Serveras med ett aromatiskt basmatiris med blå kardemumma, kanel och saffran.
<b>ROGAN JOSH</b> 195	Lamm tillagad med vitlök, röd chili, ingefära, spiskummin, yoghurt och garam masala.
<b>MAMA'S MADRAS</b> 185/195	Tillagas med stekt lök, paprika, vitlök och ingefära i en mustig curry- och tomatås. Välj mellan kyckling och lamm.
<b>PATANG</b> 185/195	Gryta tillagad med färskar tomater, korranter, ingefära och spenat i en currysås. Välj mellan kyckling och lamm.
<b>SHAHI KYCKLINGKORMA</b> 195	Bengalisk festmåltid! En gräddig gryta baserad på cashewnötter, mandel, kokos, russin och gräddde. Mild.
<b>SHERE KHANS TÁRAR</b> 185/195	Någon för den modige. Het som den bengaliska solen. Tillagas med malen senap, ingefära, kummin, lime och röd chili. För hetan tillsätter vi Shere Khans tårar. Välj mellan kyckling eller lamm.

GRÖNA VARMRÄTTER	
<b>BEGUN TORKARI</b> 🍷 190	Klassisk bengalisk auberginecurry tillagad med champinjoner. Smaksatt med vitlök, ingefära och färsk koriander.
<b>MASALA DAL</b> 🍷 170	Olka sorters linser tillagad med vitlök, ingefära, koriander och färska tomater. Typisk bengalisk måltid som serveras vid alla tillfällen.
<b>DJUNGELKARAI</b> 🍷 180	Bländade grönsaker tillagade med grön chili, tomater och färsk koriander i en mustig, kryddig karaisås.
<b>HOLY PONIR MASALA</b> 🍷 200	Husets hemgjorda ponirrost tillagad i en krämig sås baserad på cashewnötter, mandel, tomater och gräddde.
<b>PALAK PONIR</b> 🍷 190	En riktig klassiker. Färsk spenat tillagad med vår hemgjorda ponir (färskost) i en mild tomat- och currysås.
<b>NIRAMISH</b> 🍷 175	Ett vanligt mål för bonderna ute på landsbygden. Blomkål, broccoli, pumpa, sötpotatis, zucchini och linser frästa i en härlig kryddblandning toppad med färsk koriander.
<b>PONIR DOPIAZA</b> 🍷 200	Ponir tillagad med lök, röd chili, ingefära, tomater och färsk koriander i en klassisk bengalisk sås.

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



## VIN RÖDA VINER

HUSETS RÖDA 95/370

**RAILROAD RED** 99/390

Shiraz/Cabernet Sauvignon/Merlot/  
Sangiovese, Sydafrika  
Ejlligt, lätt-att-gilla-vin med mörk frukt och  
fattoner. Passar val till rätter med lamm och  
kyckling.

**BOUCHARD AINÉ** 400

Pinot Noir, Frankrike  
Bärig, något kryddig smak med falkaraktär,  
inslag av jordgubbbar, hallon, färska örter,  
lång och varmj.

**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  
tandoorätter.

## VITA VINER

HUSETS VITA 95/370

**SULADINDORI  
RIESLING** 99/390

Riesling, Indien  
Ett fruktigt och aromatiskt vin med ton av  
gröna äpplen, grapefrukt, persika och honung.  
Passar utmärkt till bengalisk/indisk mat.

**DUO DES MERS** 400

Sauvignon blanc/Viegnier, Frankrike  
Doft av krusbär, nästlar och grönt. I smaken är  
vinet med smak av nektarin och persika.

**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 95/370

## BUBBEL

**HUSETS CAVA** 99/390

Xarel-lo, Macabeo, Paredada, Spanien  
Torrt och friskt mousserande vin med  
inslag av äpple och mineraler.

## ÖL & CIDER

### INDISKA ÖL

Cobra (Indien), 4,8%, 66 cl 92

Kingfisher (Indien), 4,8%, 65 cl 95

Bangla (Bangladesh), 4,8%, 66 cl 90

Cobra (Indien), 4,8%, 33 cl 65

### ÖVRIGA ÖL

Brygmästarens bästa ekologiska  
(Svergel), 5,0%, 50 cl 75

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

~~Taguntas IPA~~  
~~(USA), 6,2%, 33 cl 90~~

~~Attipano~~  
~~(Frankrike), 4,5%, 33 cl 70~~

Brygmästarens mellanol 55

### ÖVRIGT

Pärncider 75

Alkoholfri öl 50

Lättöl 50

## COCKTAILS

**MIDNIGHT IN DHAKA** 140

Vodka, lime, myrta, sprite,  
rosensirap, rosenvatten.

**SUNSET IN KHULNA** 145

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

**GIN & TONIC** 135

Bombay Sapphire Dry Gin, tonic water  
och lime.

