

FRÅN TANDOORIGNEN

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

Lammracks 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 färska koriander i en curry och tomatsås.

AYNUNS CHINGRI 289

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 kikärtor. 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	FANTOMENS PAKORA ⊕	89
Krispiga linschips. Serveras med mangochutney.		Krispig spenat och färskostbollar. Smaksatt med ingefära, vitlök och mynta. Fantomens favoritsnacks!	
GRÖN SINGARA ⊕	75	DHAKA SHAMI KEBAB	90
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.		Kycklingfärs smaksatt med vitlök, ingefära, spiskummin, mynta och färsk koriander. Inspirerad från de gamla delarna av Dhaka som är känd för sin kebab.	
PIAZO ⊕	75	FUCHKA ⊕	99
Bengaliska fritters gjorda på linser och lök. Smaksatt med vitlök, kummin och koriander.		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 TEPLANTAGERNÄR OCH STORA ODLINGARNÄR AV FRUKT, GRÖNT OCH KRYDDOR HAR GETT EN RIK MATKULTUR FULL AV SMAKER OCH FÄRGER.

ALLERGISK? PRATA MED OSS.

- ⊕ VEGETARISK
- * VEGANSK



MOWGLIS



MORMOR

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!



FARMOR

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 dopiazza, Chicken tikka masala och lammrack. Serveras med naanbröd.

BENGALISKA VARMRÄTTER

MOWGLIS DOPIAZA 199/219	MIDNATTSBIRYANI 215
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.	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.
LAMB RAAN 239	KACCHI BIRYANI 330
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.	Bengalisk bröllopsklassiker. Lammrack som marineras med yoghurt, papaya, ingefära och vitlök. Serveras med ett aromatiskt basmatiris med bl.a kardemumma, kanel och saffran.
ROGAN JOSH 229	MAMA'S MADRAS 199/225
Lamm tillagad med vitlök, röd chili, ingefära, spiskummin, yoghurt och garam masala.	Tillagas med stekt lök, paprika, vitlök och ingefära i en mustig curry- och tomatsås. Välj mellan kyckling och lamm.
SHAHI KYCKLINGKORMA 225	SHERE KHANS TÅRAR 199/219
Bengalisk festmåltid! En gräddig gryta baserad på cashewnötter, mandel, kokos, russin och grädde. Mild.	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.	
DJUNDELKARAI ⊕	205
Blandade grönsaker tillagade med grön chili, tomater och färsk koriander i en mustig, kryddig karaisås	

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

VIN

RÖDA VINER

HUSETS RÖDA 105/395

BOUCHARD AÎNÉ 115/430

Pinot Noir, Frankrike

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

LES PETITES 440

Grenache, Frankrike

Lätt till medelfyllig smak med fina toner av röda bär och viss kryddighet.

BARON DE LEY 470

Tempranillo, Spanien

Frisk, rödfruktig smak av mörka körsbär tillsammans med en balanserad tanninstruktur och toner av mörka bär, tobak, choklad och kaffe.

VITA VINER

HUSETS VITA 105/395

ECOLOGICA BERLINA ORGANIC 115/430

Riesling, Tyskland

Druvig, ungdomlig smak med sötma, inslag av päron, vita blommor, honungsmelon och lime.

SULA DINDORI 125/470

Viognier, Indien

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

STONELEIGH 475

Sauvignon Blanc, Nya Zeeland

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av gröna äpplen, mineral, persika, färska örter och lime.

,70

ROSÉVIN

HUSETS ROSÉ 105/395

BUBBEL

HUSETS CAVA 110/420

Campo Viejo, Spanien

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen och päron.

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 Premium Gold (Sverige), 5,7%, 50 cl 79

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

Zlatopramen (Tjeckien), 4,9%, 50 cl 89

Stella Artois (Belgien), 5,0%, 33 ccl 70

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.