

Shanti



Saffransris, raita, sallad och olika typ av chutney ingår i alla rätter.

På Shanti kör vi konceptet low fat cuisine, dvs. vi använder nästan inget smör eller grädde i vår matlagning (upp till 5 %). Framträdande roll har istället vegetabilisk olja, turkisk yoghurt och kokosmjölk.

Förrätter

Serveras med mango-mynta sås och tamarindsås och raita.

PAPADAM 40:-

Indiska krispiga & tunna bröd bakade på linsmjöl med mangochutney & raita. (V)

CHAT SHRIMP 95:-

Marinerade och friterade räkor.

ALO CHOP BEGUNI 90:-

Potatisbollar med chili & koriander och friterade aubergine. (V)

SINGARA ALO CHOP 85:-

En bengalisk pirog och potatisbollar med chili & koriander. (V)

MIXED PAKORA 85:-

Friterade grönsaker, färskost och svamp. (V)

PALAK PANEER PAKORA 85:-

Friterade spenat, koriander- & färskostbollar. (V)

DAAL POORI MED PANEER 85:-

Friterat ljust bröd med en linsfyllning som serveras med stekt paneer & grönsaker. (V)

SPENAT PIAZO 85:-

Friterat. Spenat, lök, chili, vitlök, koriander. (V)

CHINGRY BALLS 105:-

Pankofriterade räkbollar.

SAMOSA CHANA CHAAT 95:-

Vegetarisk pirog, kikärter. Serveras med chana chur och mynta och tamarin sås (V)

Köket rekommenderar

Enkla autentiska Bengali rätter.

PAPAYA DAL 185:-

Gryta med papaya, linser, chili och koriander. (V)

TRADITIONAL BENGALI FISH THALI 230:-

Grillad lax, potatismos och chana daal och spenat med räkor.

LAMM PAJA RIZALA (1 CHILI) - TRADITIONELL BENGALISK RÄTT 240:-

Gryta med långkokt lammben och potatis i tomat- och currysås.

ÄGG PARATA DAAL 170:-

Äggomelett med chili, tomat, koriander och chana daal.

MAKRILL/TONFISK DOPIAZ 160:-

Makrill/tonfisk i tomat, chili och koriander.

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Vegetariska rätter

PANEER GRILL SIZLAR 195:-

Stora tandoori marinerade & grillade paneer-kuber som kommer in rykande heta på en järnsizlar på en bädd av stekta grönsaker och ostbollar med tikkasås som tillbehör.

MALAI PANEER KOFTA SIZLAR 199:-

Ostbollar med mandelmassa, kokos, russin, cashewnötter och garam masala serveras med stekta grönsaker. Tikkasås bredvid.

PALAK PANEER KOFTA 195:-

Koftabollar med bladspenat & paneer i en mild cashewnötsås.

PUMPA MED OST VADJI (1 CHILI) 195:-

Pumpa & färskost med röd chili, tomat i en currysås.

PALAK PANEER 199:-

Färskost med bladspenat i krämig curry- & tomatsås.

SABJI (1 CHILI) 180:-

Papaya, spenat, chana daal (gula linser), potatis, grön chili & koriander i currysås.

NAWABI MALAI KOFTA 195:-

3st grönsaksbollar med svamp, cashewnötter, ingefära, vitlök, chili & färsk koriander i en cashewnötssås.

DAAL MAKHONI 185:-

Linser & bönor i curry & tomatsås garnerat med paneer.

BEGUN PANEER TARKARI (1 CHILI) 195:-

Stekt aubergine fylld med paneer, stekt auberginekött, tomat, grädde, rödlök, spiskummin, koriander & chili.

OKRA ZUCCHINI CURRY 195:-

Currygryta med okra, svamp, färska tomater, koriander och spiskummin.

PANEER BIRIYANI 190:-

Ost och palak paneer bollar i stekt ris. Cashewsås.

CHEESE BUTTER MASALA 190:-

Shantis paneer med cashewnötter och tomatsås.

PALAK PANEER KOFTA SIZLAR 195:-

Palak paneer kofta, färska stekta grönsaker. Tikkasås bredvid.

VEGANSK PALAK PANEER 185:-

Stekt tofu med bladspenat, kokosmjölk och tomatsås.

PAPAYA ZUCCHINI CURRY (1 CHILI) 195:-

Currygryta med papaya, zucchini, färska tomater, chili & Koriander.

ALO CHOP SIZLAR 175:-

Friterade potatisbiffar med stekta grönsaker och koriander. Tikkasås bredvid.

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Fisk | Skaldjur

Shantis fisk är alltid färsk och antingen ASC eller MSC-märkta.

MIX FISH SIZLAR 245:-

Grillad torsk, lax och scampi med stekta grönsaker och tandoorisås.

SALMON DOPIAZ (1 CHILI) 245:-

Lax, tomat, vitlök, chili och koriander.

PALAK CHINGRY 240:-

Stekt spenat, räkor, curry, tomatsås och koriander.

MALAI CHINGRY 245:-

Räkor med cashewnötter i kokosnötssås.

SHRIMP BHUNA (2 CHILI) 245:-

Räkor i curry och tomatsås som toppas med koriander och friterad lök.

SALMON MANGO CURRY 245:-

Lax, ingefära, vitlök, mango chutney, cocos, röd chili, cashewnötter, tomat och koriander i currysås.

Balti | Korai

Balti är en gryta som är baserad på yoghurt, tomat, cashewnötter, vitlök & citron.

Korai är en gryta baserad på curry, spiskummin, paprika och tomat.

I bengalisk och indisk matlagning innehåller lammgrytorna lammkotletter med ben för att få ut mer smak. På Shanti använder vi därför 95% lamm stekfilé och 5% lammkotlett.

BALTI (2 CHILI) 210:- / 245:- / 245:- / 245:-

Välj mellan kycklingfilé | lammfilé | lax | räkor i baltisås.

MIXED BALTI (2 CHILI) 245:-

Mix av vitlöksmarinerad kycklingfilé, lammfilé och räkor i baltisås.

KORAI (2 CHILI) 210:-/245:-/245:-/245:-

Välj mellan grillad kycklingfilé | lammfilé | lax | räkor i koraisås.

MIXED KORAI (2 CHILI) 245:-

Mix av kycklingfilé, lammfilé och räkor i koraisås.

MARKUS INDI KORAI (2 CHILI) 240:-

Markus Aujalays (årets kock 2004)
lammstekfilé med färsk mynta och bladspenat i en koraisås toppad med chiliflakes.

MANGO CHICKS BALTI 220:-

Grillade kycklingfilébitar, färsk mango, paprika, svamp, cashewnötter i baltisås.

Tikka Special

TIKKA MASALA 210:- / 245:- / 245:- / 245:-

Välj mellan grillad kycklingfilé / laxfilé / räkor / lammfilé i en tikkasås.

MIXED TIKKA MASALA 245:-

Kyckling, lamm, räkor i en tikkasås.

BENGALI MEATBALLS 185:-

Lammfärsbollar med mynta, koriander och ingefära i currysås.

Duba Tele Vaja

Serveras med ris och tikkasås.

CHI CHI

199:-

Friterad ost

CHICKI CHICKI

199:-

Friterad kyckling

BULL SHRIMP

245:-

Friterade räkor

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Fågel

På Shanti strävar vi alltid efter att skapa spännande smakexplosioner. Vi har därför upptäckt att våra kycklinggrytor får en mustigare och djupare smak om man tillsätter lite lammbuljong (omkring 5%).

BENGALI MALAI CHICKEN 205:-

Grillade kycklingfilébitar i cashewnötssås som marinerats i grädde, vitlök, ingefära & koriander. Innehåller cashewnötter och pistagenötter.

CHICKEN MADRAS (1 CHILI) 205:-

Strimlad kycklingfilé i senapsfrön, koriander, ingefära, chili, lagerblad och kokosmjölk.

CHICKEN DOPIAZ (1 ELLER 2 CHILI) 205:-

Kycklingfilébitar med tomat och purjolök i curry- och tomatsås med smak av spiskummin & koriander.

KORMA NARIKEL MURAGH 205:-

Sydbengalisk kycklinggryta med färsk kokos & cashewnötter.

GOA MANGO CHICKS (2 CHILI) 205:-

Kycklinggryta från Goa med kokos, chilipickles och cashewnötter, garnerad med mango.

HOT INDI - KYCKLING, RÄKOR ELLER LAMM (3 CHILI) 205:- / 245:- / 245:-

Kryddstarkt gryta med potatis, habanero & örter som tillagas på Kerala-vis.

PALAK CHICKEN | LAMM | RÄKOR 205:- / 240:- / 240:-

Kyckling, lamm eller räkor med spenat i curry och tomatsås.

TOUCH OF MARKUS 210:-

Kycklinggryta med kokossås och citron skapad av Markus Aujalay (årtet kock 2004).

CHICKEN GREENY (1 CHILI) 205:-

Kycklinggryta med broccoli, bladspenat, zucchini, ärtor och koriander i grön currysås.

MURAG PAPA SHANTI (1 CHILI) 205:-

Traditionell Bengalisk rätt. En gryta med kycklingfilébitar, grön papaya, stekt lök, tomat och serveras med Shantis egen sås.

NAWABI CHICKEN BIRIYANI (1 CHILI) 220:-

Stekt ris, chilickicken grill, garam masala, vitlök, ingefära, cashew och rosvatten. (Traditional Nowabi Food) I chili.

CHICKEN DAAL (1 CHILI) 199:-

Kycklingfilé, gula linser, chili, vitlök, ingefära, koriander & kummin.

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Tandoori Sizlar

Dessa rätter är tillagade i en rund lerugn som kallas tandoori som når hela 400 grader. Sizlar kallar vi den gjutjärnsformen som våra tandoorirätter kommer in på. Samtliga rätter serveras med färska grillade grönsaker utöver ris, sallad, chutney & raita.

Observera att alla rätter som serveras med tikkasås eller kormasås innehåller nötter.

KLASSISK TANDOORI CHICKEN 190:-

Tandoorigrillade kycklinglår marinerade i paprika, spiskummin, chili & koriander. Serveras med en tikkasås som tillbehör.

HOT TANDORI CHICKEN SIZLAR (3 CHILI) 195:-

Kycklinglår marinerade i yoghurt, spiskummin, koriander, grön chili, vitlök & ingefära. Serveras med tikkasås som tillbehör.

LIME CHICKEN SIZLAR 210:-

Kycklingfilé marinerad i lime, koriander, citrongräs, citronpeppar som serveras med en mild tikkasås.

TIKKA SIZLAR 205:- / 250:- / 250:-

Tandoorimarinerad filé. Välj mellan Kycklingfilé / Lammfilé / Räkor. Serveras med en röd tikkasås som tillbehör.

CHILI CHICKEN SIZLAR (2 CHILI) 210:-

Kycklingfilé marinerad i vitlök, chili & koriander. Serveras med en tikkasås som tillbehör.

MALAI CHICKEN SIZLAR 210:-

Grillade kycklingfilébitar som marinerats i grädde, vitlök, ingefära & koriander. Innehåller cashewnötter & pistagenötter. Tikkasås bredvid.

MIX TIKKA SIZLAR 245:-

Mix av tandoorimarinerad kyckling, lammfilé och räkor med cashewnötter. Serveras med en tikkasås.

MANGO CHICKEN SIZLAR 210:-

Två tandoorigrillade kycklingfiléer marinerade i mango. Serveras med kormasås som tillbehör.

CHILI LAMM SIZLAR (2 CHILI) 250:-

Bengalisk rätt med grillad lammfilé, stekta champinjoner, purjolök, grön chili och koriander. Tikkasås bredvid.

SHAHI MUGLAI SIZLAR (1 CHILI) 245:-

Lammbiffar gjorda på kokt lammfilé. Stekta grönsaker, grön chili, koriander och tikkasås bredvid.

MIXED LAMM SIZLAR 250:-

Grillad lammracks, chilimarinerad lammfilé och lamm tikka.

LAMMRACKS SIZLAR (1 CHILI) 255:-

Stekta grönsaker och grillade lammracks.

MIXED CHICKEN SIZLAR 205:-

Fyra olika marinerade kycklingfilébitar.

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Lamm

I Bangladesh och indisk matlagning innehåller lammgrytorna lammkotletter med ben för att få ut mer smak. På Shanti använder vi därför 95% lamm och 5% lamm med ben.

MANGO LAMB BADAMI 240:-

Lammstekfilébitar som tillagas med skivad mandel, mango, vitlök, ingefära, spiskummin i cashewnötssås.

ROGAN JOSH 240:-

Lammstekfilé i yoghurt-, curry- och tomatssås.

PALAK ZUCCHINI LAMB (1 CHILI) 240:-

Lammstekfilé med spenat & zucchini i curry och tomatssås.

LAMB KORMA 240:-

Lammstekfilé med russin, kokos och cashewnötter i kormasås.

DHAKA SHAHI BIRYANI (1 CHILI) 250:-

Stekt kryddat ris med lammben, moglai kebab, biryanisås bredvid och blomkål pakora. Innehåller nötter.

VERA PAPA SHANTI - TRADITIONELL BENGALISK RÄTT (1 CHILI) 240:-

En gryta med lammstekfilébitar, grön papaya, stekt lök, tomat och serveras med Shantis egen sås.

KHICHURI MED LAMB DOPIAZ 240:-

Traditionell Bengalisk rätt. Stekt ris med linser, lamm, lök, spiskummin, koriander, chili och garam masala. En mustig rätt.

LAMMRACKS ZHAL FRAIZI (2 CHILI) 255:-

Traditionell Bengalisk rätt. Lammracks, tomat, chili, spiskummin och koriander.

LAMB VINDALO (3 CHILI) 245:-

Lammstekfilé, tomat, paprika och habanerochili i currysås.

Barnmeny 150:-

Barn upp till 12 år

Chicken tikka masala

Chicken tikka grill (med tikkasås bredvid)

Chicken korma (innehåller nötter)

Tandoori chicken

Thali

Thali betyder "tallrik" och är en rätt som består av flera läckra smårätter på en och samma tallrik.

VEGETARISK THALI 230:-

Sabjigryta, linsgryta, stekt paneer med grönsaker, ostbollar och samosa (friterad vegetarisk pirog). (V)

MIXED THALI 255:-

Chicken Tikka, lammdopiaz, ostbollar, palak räkor och samosa (friterad vegetarisk pirog).

AYURVEDA THALI 220:-

Papadam, sabji, dall makhoni med kokosmjölk och chapati. (V)

CHICKEN THALI 240:-

Malai chicken grill, chicken tikka masala, chicken kofta & ostbollar.

6 RÄTTER THALI 350:-

Chicken tikka, lamm racks grill, palak paneer, räkdopiaz, samosa, ostbollar.

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Bröd

Shantis nan är hembakat och sänks ner i en tanddoriugn som uppnår över 400 grader.

NATURELLT NAN 35:-

VITLÖKS NAN 40:-

Nan toppad med finhackad vitlök

VEGANSK NAN 40:-

Naturellt nan på rågmjöl (V)

PANEER NAN 45:-

Nan toppad med paneer & grön chili

PESHWARI NAN 45:-

Nan fyllt med honung, mandel, russin & kokos

MASALA NAN 45:-

Nan toppad med sesamfrön och svartkummin

KORIANDER NAN 45:-

Nan toppad med färsk hackad koriander

PALAK PANEER NAN 65:-

Nan fyllt med spenat och ost.

POORI 40:-

Friterat bröd med linsfyllning

PARATHA 45:-

Tunnbröd i lager som steks i panna i olja och ghee

GULAB JAMUN NAN 65:-

Nan fylld med söta mjölkbullar.

Efterrätter

KULFI 90:-

Hemgjord glass på russin, kokos, pistagenötter & saffran.

GLASS 85:-

Välj mellan äpple- och kanel gräddglass eller mangosorbet.

KOKOSGLASS 85:-

Kokosglass tillverkad på komjolk och kokosgrädde.

TROPICAL HEAVEN 90:-

Chokladmoussebotten med mangocreame, toppat med torkad frukt.

KLADDKAKA 85:-

Kladdkaka med kulfi.

GULAB JAMUN MED GLASS 90:-

Bollar gjorda på mjölk doppade i sirap.

MANGOLASSI MED GLASS 90:-

Mangolassi med äppel- och kanelglass, toppad med nötter och kanel.

Extra tillbehör

RIS 30:-

MANGO CHUTNEY 30:-

RAITA 30:-

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Drycker

Kaffedrycker

Kaffe	35:-
Espresso (finns ej på Shanti Classic)	Enkel 30:- Dubbel 40:-
Cappuccino (finns ej på Shanti Classic)	40:-
Caffe latte (finns ej på Shanti Classic)	40:-
Mango lassi	45:-
Te	35:-
Välj mellan	
- Färsk mynta	
- Färsk ingefära	
- Färsk mynta & ingefära	
- Kanel, kardemumma, lagerblad, och kryddnejlika	
Shantis Masala Chai	45:-
Traditionellt bengaliskt svart te med ingefära, socker & mjölk	

Läsk

Cola Cola light Fanta Sprite Mineralvatten	35:-
--	------

Cider

Strongbow - 5,0 %	33cl 70:-
England (Torr)	
Rekorderlig Päron - 4,5 %	33cl 70:-

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Fatöl

40cl |

Bryggmästaren Ekologisk lager, Sverige, 5,0%
Pilsnermalt med brödig ton & fruktig smak

75:-

Bron ipa, Sverige, 5,9%

85:-

Flasköl

Shanti Lager - 4,6%
Svaneke Brewery, Bornholm, Danmark (Eko)

50cl 90:-

Cobra - 4,5%
Ljust Indiskt öl

66cl 110:-

Kingfisher - 4,5%
Ljust indiskt öl

66cl 110:-

Shanti IPA - 5,5%
Lokalproducerat i Västerhaninge, fruktig och fräsch med en tydlig smak

33cl 85:-

Lättöl - 2,2%

33cl 35:-

San Miguel - 5,4%
Spanien (glutenfri/vegansk/eko) 33cl

33cl 65:-

Warsteiner (alkoholfri)
Tyskland

33cl 65:-

St Bernardus Abt 12 Quadrupel (Belgien) - 10%
Bryggeriet St Bernardus har bryggt ljusa och mörka klosterales sedan 1946. All deras öl är bryggd på deras egna jäst, malt av högsta kvalitet och humle från deras egna humlefält.

33cl 99:-

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Röda viner

Glas | Flaska

**La Légende d'Hélius, Merlot/Carbernet,
Languedoc-Roussillon, Frankrike (eko)**

110:- | 440:-

Svartvinbär och toffee blandas med röda bär i doft och smak med kryddig eftersmak. Passar perfekt till lammrätter och mustiga kycklingrätter med tikkasås.

**Cellier du Rhône, Grenache Syrah, Côtes du Rhône,
Frankrike**

110:- | 440:-

Medelfylligt vin med en ren smak med karaktär av mörka och röda bär, körsbär och kryddor. Bra balans med lätta tanniner och en rund och elegant finish.

Villa Wolf, Pinot Noir, Tyskland

135:- | 540:-

Fruktig doft med inslag av jordgubbar, mörka körsbär, kryddor och en liten rökighet. Smaken är bärig med inslag av jordgubbar, skogshallon och en fräsch syra. Passar till gryta, grillad fisk, kött och kyckling.

Good Natured Shiraz, Ekologiskt, Sydafrika

99:- | 396:-

Denna Shiraz uppvisar en varm djuphet av intensiv mullbär, plommon och söt krydda. De röda björnbärsfrukterna fortsätter i smaken och avslutas med en mjuk, len avslutning. Passar utmärkt till kyckling, kött och fisk.

Rosévin

Montgravet, Cinsault, Frankrike

95:- | 380:-

Torrt, friskt vin med inslag av mineraler. Passar till lättare rätter och som sällskapsvin.

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Vita viner

Glas | Flaska

Camden Park Chardonnay

110:- | 440:-

Vinet har en ljusgul färg. Smaken är krispig och uppfriskande, med smaker av citron, päron och en touch av mineralitet. Syran är välbalanserad, perfekt att kombinera med kyckling, skaldjur och lättare rätter.

Green Soul, Riesling, Tyskland (eko)

110:- | 440:-

En fruktig och smakrik riesling med en frisk syra balanserar upp den intensiva fruktigheten. Vinet är utmärkt exempelvis till vegetarisk mat, fisk- och skaldjursrätter eller som apertif. Ett modernt ekologiskt vin med mogen citruston och inslag av gröna äpplen.

Duo des Mers, Sauvignon Blanc/Viognier, Frankrike

99:- | 396:-

Doft av krusbär, nässlor och grönt. I smaken är vinet betydligt rundare, med smak av nektarin & persika. Bra balans. Gott till kött, kyckling och fisk.

Bubbel

Jaume Serra Cava Brut Nature, Spanien

95:- | 400:-

Doften är medelstor med inslag av apelsin, gula äpplen och rostat bröd. Vinet är torrt med frisk syra och behaglig mousse. I vinets smak som har bra längd finner man grapefrukt, druvor och kex.

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

Whiskey

Om du vill se vårt kompletta whiskey-utbud, vänligen fråga i baren eller din servitör.

	Cl
Jack Daniels	25:-
Bushmills	25:-
Famous Grouse	25:-
Chivas	30:-
Laphroaig 10 år (singel malt)	35:-
Lagavulin 16 år (singel malt)	40:-

Cognac

Grönstedts	30:-
------------	------

Övrigt

Jägermeister	25:-
Calvados	25:-

Drinkar 135:-

4 cl

GANGA PADMA

Vodka, ingefära, mynta, sprite

SHANTI SHANTI

Gin, Absolut kurant, mangojuice, lime

OH MY GOD

Vodka, färsk koriander, tabasco, sprite, lime

CARIBBEAN SUNSET

Kokosrom, calvados, mango, yoghurt, färsk mynta

GIN & TONIC

Gin & tonic water

IRISH COFFEE

Irländsk whisky, hett kaffe, brun farin & vispad grädde.

CHILI MANGO MOJITO

Rom, chili, mango, soda, lime & mynta.

V = Vegetarisk. Många rätter går att få veganska.

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska.

