





MENY


Ris, sallad, mango chutney, linssoppa och raita ingår i alla varmrätter.



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


Förrätter

Papadam  eller  **35:-**
Indiskt krispigt linsbröd med mangochutney och raita.


Piazo  eller  **70:-**
Friterade linsbullar (röda linser, lök, grön chili, mynta och koriander) med raita och tamarindsås.

Singara & beguni  eller  **80:-**
Vegetarisk pirog och friterad aubergineskiva med raita och tamarindsås.

Mixed pakora  eller  **80:-**
Friterade grönsaker, paneer och svamp med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Palak paneer pakora  **80:-**
Friterade spenat- och paneerbollar med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Ginger Chicken wings **90:-**
Friterade kycklingvingar med koriander, ingefära chili, vitlök som serveras med raita, mango-myntasås och tamarindsås.


Dall Poori med Paneer  **90:-**
Friterat linsbröd med stekt paneer och grönsaker som serveras med raita, mango-myntasås och tamarindsås.


Begun Murgi Pakora **90:-**
Lätt friterad aubergine fylld med vitlöksmarinerad kyckling och paneer. Serveras med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Chat Shrimp **100:-**
Marinerade och friterade räkor som serveras med raita, mango-myntasås och tamarindsås.

Småhungrig *Ris ingår i dessa rätter

Zucchini Vaji  **150:-**
Skivad zucchini stekt med ingefära, lök, koriander och grön chili.

Begun Vadji  **150:-**
Skivad aubergine, marinerad i gurkmeja och grön chili toppad med stekt lök.

Dim Dopeyaja  **150:-**
Hela kokta ägg med potatis som steks i en traditionell bengalisk currysås.



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Är du allergisk mot något? Fråga din servitör vid kassan om rättens innehåll.

Tandoori Grill Sizler

Våra tandoorirätter är tillagade i en rund lerugn som kallas tandoori som når hela 400 grader. Våra tandoorirätter kommer sedan in rykande heta på en uppvärmd järnplatta som kallas sizler med frästa grönsaker, säs och ris som tillbehör.

Observera alla rätter som serveras med tikkasås eller kormasås innehåller nätt.

Moglai Kebab (1 chili)	195:-
Lammbiffar gjorda på kokt lammfilé med stekta grönsaker, grön chili, kokos, koriander, cashewnötter och kormasås.	
Masala lamb chop sizler	210:- 230:-
Lammkotletter lammracks i masalamarinad på färsk ingefära, vitlök, koriander som tandoorigrillas och serveras med frästa grönsaker och tikkasås.	
Tandoori Chicken	180:-
Kycklinglår marinerade i 2 marinader: tandoori och vitlök & gurkmeja. Serveras med tikkasås.	
Filé Grill	195:- 220:- 220:-
Tandoorimarinerat kött. Välj mellan kycklingfilé, lammfilé och räkor.	
Lime Chicken Grill	205:-
Kycklingfilé marinerad i lime, koriander, citrongräs och citronpeppar.	
Chili Chicken Sizler (2 chili)	205:-
Kycklingfilé marinerad i vitlök, chili och koriander . Serveras med cashewnötsås.	
Garlic Chicken Sizler	205:-
Tandoorimarinerad kycklingfilé med vitlök, senap, grädde och cashewnötter.	
Mixed Grill Potatis Masala (1 chili)	220:-
Mix av tandoorimarinerad kyckling, lammfilé och räkor med currysås vid sidan. Toppas med cashewnötter.	
Mango Paneer Chicken Grill Sizler	210:-
Tandoorimarinerad kycklingfilé med paneer och mango.	
Mixed Sweet and Spicy Grill Sizler (1 chili)	210:-
Mangomarinerad kyckling, chilimarinerad kyckling och chicken tikka grill.	
Spicy Mushroom (2 chili)	210:- 220:-
Tandoorimarinerad och grillad kycklingfilé lammfilé med stekta champinjoner och grön chili. Serveras med nan och honung.	
Chili Lamm Grill (2 chili)	220:-
Grillad lammfilé, stekta champinjoner, purjolök, grön chili och koriander. Serveras med nan.	



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Är du allergisk mot något? Fråga din servitör vid kassan om rättens innehåll.

Fågel

Vår kyckling har ursprung i Sverige och Danmark. 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%).

Hash med zucchini (1 chili)	205:-
Ankfilé tillagad med koriander, spiskummin, grön chili, zucchini & currysås.	
Chicken Dopiaz (2 chili)	205:-
Kyckling med körsbärstomater, röd paprika & hela vitlöksklyftor i currysås, spiskummin och koriander.	
Tamarind Chicken	190:-
Currygryta med kyckling, blomkål, tamarind, vitlök, ingefära, färsk koriander och grön chili.	
Touch of Markus	210:-
Kycklingrätt med kokosmjölk och citron skapad av vår stamgäst – mästerkocken Markus Aujalay. Serveras med brödet nan.	
Pistachio chicken korma	205:-
Traditionell kycklingrätt från Dhaka i kormasås med pistaschnötter, vitlök och ingefära.	
Chicken Kerala (1 chili)	205:-
Kycklingfilébitar med senapsfrön, koriander, ingefära, chili och lagerblad i en kokosmjölk- och cashewnötssås.	
Aloo Dhania Muragh (2 chili)	205:-
Kyckling med curry, potatis, korianderfrön, chili, tomat och ingefära.	
Palak Chicken	205:-
Kyckling med spenat i currysås.	
Goa Mango Chicks (1 chili)	205:-
Kycklingrätt från Goa med kokos, chilipickles och cashewnötter och mango.	
Hot Indi (3 chili)	205:-
Kyckling med habanero-chili från Kerala.	
Haser Kalia (2 chili)	205:-
Anka i svartpeppar, vitlök, soja, ingefära, grön chili och koriander.	
Murag Polou	205:-
Traditionell kycklingrätt från Dhaka som marineras i vitlök, ingefära, cashewnötter, koriander & spiskummin och tillagas i en mild kormagryta med lena smaker. Serveras med aromatiskt polauris med ärtor.	
Wok med kyckling Lamm - eller räkor (1 chili)	180:- 195:- 210:-
Tandoorimarinerad kyckling, lamm och räkor med koriander i Shantis suveräna woksås.	



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Är du allergisk mot något? Fråga din servitör vid kassan om rättens innehåll.

Vegetariska rätter

Beguner Tarkari (1 chili) 		
Aubergine i svartpeppar, rödlök, spiskummin, koriander och chili		195:-
Bengali Masala Dosa 	(Ej på Shanti Cassic och ej fre-lör)	195:-
Bengalisk pannkaka gjord på rismjöl, fylld med potatis, koriander och grönsaker		
Pumpa med Ost Vadji (1 chili) 		195:-
Pumpa och paneer med röd chili i currysås.		
Palak Paneer 		195:-
Paneer med bladspenat i cashewnöts- och currysås.		
Cheese Butter Masala 		195:-
Shantis paneer med cashewnötter och tomatsås.		
Sabji curry/-eller korma  eller 		195:-
Papaya, spenat, chana dall (gula linser), potatis, grön chili och koriander som går att få antingen i en currysås eller kormasås.		
Paneer mushroom curry 		195:-
Paneer, champinjoner och gröna ärtor i en currysås med, grön chili, vitlök yoghurt och kokosmjölk.		
Nawabi Kofta 		195:-
Stekta grönsaksbollar med cashewnötter, ingefära, vitlök, grön chili och färsk koriander i kormasås.		
Dall Makhoni (1 chili) 		195:-
Linser och bönor i currysås garnerat med paneer.		
Okra & zucchini curry 		195:-
Currygryta med okra, zucchini, champinjoner, färska tomater, koriander, spiskummin		
Palak Paneer Sizler 		205:-
Paneer med bladspenat tillagad i tandooriugn.		
Palak Paneer Korai (2 chili) 		205:-
Paneer med spenat och färska grönsaker som toppas med palak paneerbollar.		



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Är du allergisk mot något? Fråga din servitör vid kassan om rättens innehåll.

Balti | Korai

Balti är en gryta baserad på curry, cashewnötter, tomat och citron. Korai baseras på curry, spiskummin, paprika och tomat. I Bangladesh och indisk matlagning innehåller lammgrytorna lammkotletter med ben för att få ut mer smak. På Shanti använder vi därför 95% lammfilé och 5% lammkotlett.

Balti (1 chili) 205:- | 210:- | 210:-

Välj mellan kyckling, lamm och räkor i baltisås.

Mixed Balti (1 chili) 210:-

Vitlöksmarinerad kyckling, lamm och räkor i baltisås.

Mango Chicks Balti (1chili) 205:-

Kycklingfilé med färsk mango i baltisås.

Chili chutney Korai (2 chili) 205:-

Välj mellan grillad kycklingfilé, lammfilé och räkor i en klassisk koraisås med chili och koriander.

Mixed Korai (2 chili) 210:-

Mix av kycklingfilé, lammfilé och räkor i koraisås

Markus Indi Korai (2 chili) 210:-

Mästerkocken Markus Aujalays lammfilé med färsk mynta och bladspenat i currysås.

Thali

Thali betyder tallrik och är en rätt som består utav flera smårätter.

Kofta Mixed Thali 205:-

Kofta med fyllningarna moglailamm, kyckling, fisk & vegetarisk - serveras med traditionell bengalisk currysås.

Vegetarisk Thali 🍷 205:-

Sabji, paneer med grönsaker, dall puri (linsfyllt bröd) och sanpatri (söt kardemummakaka).

Mixed Thali 210:-

Chicken tikka, fiskkofta, lamm dopiaz, dall puri och sanpatri.

Ayurveda Thali 🍷 205:-

Papadam, palak paneer, dall makhoni, chapati, sanpatri och pudina lassi (yoghurtdrink).

Shantis hemliga avsmakningsmeny 450:-

Våra kockar skapar en färgsprakande avsmakningsmeny på fyra rätter inklusive dessert. För att trappa upp spänningen får inte gästen reda på vilka rätter vi har valt ut förrän den kommer ut på bordet! OBS. var noga med att informera servitören innan om du är vegetarian eller har några särskilda allergier.



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Är du allergisk mot något? Fråga din servitör vid kassan om rättens innehåll.

Fisk | Skaldjur

Bengali fish curry (1 chili)

Stekt fisk med spenat, tomat, vitlök och koriander i currysås, Välj mellan torsk och lax. **210:-**

Shrimp Bhuna (1 chili)

Räkor i currysås med purjolök och koriander. **210:-**

Red & White Fish Grill

Laxfilébitar & torskbullar med stekta grönsaker, nanbröd, tre sorters chutney & mild currysås **210:-**

Shagor Curry (1 chili)

En mix av havets läckerheter i en mustig curry med räkor, lax och torsk med bladspenat & zucchini i currysås. **210:-**

Massive shrimp

Räkor med cashewnötter i kokosnötssås. **210:-**

Shantis Asian Curry Awards Dish

Vinnarrätt på Asian Curry Awards 2014. Här har vi tillagat en hälsosam bengalisk rätt som består utav grillad lax-och torskfilé som serveras med bladspenat och paneerbollar med grön ayurvediskt sås. **210:-**

Lamm

Shantis lamm har sitt ursprung i Nya Zeeland. På Shanti använder vi 95% lammfilé och 5% lammkotlett.

Mango Lamb Badami

Lammfilébitar som tillagas med skivad mandel, mango, vitlök, ingefära, spiskummin i cashewnötssås. **210:-**

Green Lamb Curry (1 chili)

Örtmarinerat lamm med bladspenat och broccoli i currysås. **210:-**

Rogan Josh

Lammfilé i yoghurt-och currysås. **210:-**

Palak zucchini lamm (1 chili)

Lammfilé med spenat & zucchini i currysås. **210:-**

Lamm zucchini korma

Lammfilé med zucchini, russin, kokos och cashewnötter. **210:-**

Lamm Rizala (1 chili)

Gryta med grillad lammfilé och potatis i korma-och currysås. *Innehåller nötter* **210:-**

Dhaka Shahi Biryani (1 chili)

Stekt, kryddat ris med lamm garnerat med kokt ägg, moglai kebab och kormasås bredvid. Serveras med pudina lassi (yoghurtdrink). *Innehåller nötter* **230:-**

Hot Indi (3 chili)

Lamm med habanero-chili. Från Kerala. **210:-**



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Är du allergisk mot något? Fråga din servitör vid kassan om rättens innehåll.

Duba Tele Vaja - friterade rätter

Chichi | Chickichicki | Lax chickichi |

195:- | 205:- | 210:-

Friterade rätter som serveras i en tomatsbaserad cashewnötsås.

Välj mellan paneer



| kyckling | lax, kyckling/- och paneer

Tikka Special

Tikka Masala

195:- | 205:- | 210:-

Grillad kycklingfilé, lammfilé och räkor i en cashewnöts-och tomatsås.

Mixed Tikka Masala

205:-

Kyckling, lamm och räkor i en cashewnöts-och tomatsås.

Bröd -Shantis hembakade nan sänks ner i en tanddoriugn som uppnår 400 grader.

Naturellt nan

30:-

Vitlöksnan

35:-

Paneer nan - ost och grön chili

40:-

Peshwari nan - honung, mandel, russin och kokos

40:-

Peshwari paneer nan- ost, honung, mandel, russin och kokos

40:-

Masala nan - täckt med sesamfrön och svartkummin

40:-

Koriander Nan - färsk koriander

40:-

Parata- tunt bröd av vetemjöl penslat med ghee som steks i panna

Poori - friterat bröd fyllt med linsfyllning

35:-

Vegansk nan luftigt rågmjölsbröd gräddad i tandooriugnen

30:-

Barnmeny

140:-

Till barn under tolv år. Våra tips är: aloo chicken curry med potatis (mejerifri), chicken tikka masala, Korma (lamm eller kyckling) och tandoori chicken.

Efterrätter

Dark passion

90:-

Chokladmousse och glutenfri chokladbotten med mangokräm

Kulfi

90:-

Hemgjord glass med russin, kokos, pistagenötter och saffran

Yoghurt & Icecream

90:-

Äpple-och kanel gräddglass med mangosorbet som serveras med yoghurt

Kokosglass

90:-

Glass med kokosnöt och riven sockrad kokos.



Lakto-ovo vegetarisk. Mejeriprodukter & ägg kan ingå.



Vegetarisk (vegansk). Inga animaliska produkter ingår.

Är du allergisk mot något? Fråga din servitör vid kassan om rättens innehåll.