

mantra

by masala masala

meny

AVSMAKNINGSMENY

459

Perfekt för den som vill testa flera rätter. kockens humör avgör urvalet och ni kan be personalen att anpassa maten efter allergier och önskemål om hetta.

FÖRRÄTTER OCH TILLTUGG

Mantras Dinga

115

Avokado fylld med räkor, rödlök, ingefära, mynta, grön chili, koriander och senapsolja.

Fuchka/Panir Puri



115

Kärt barn har många namn eftersom den är väldigt populär och är älskad i den indiska subkontinenten.

Lätt friterade vete sfärer fyllda med kikärter, potatis, rödlök, koriander och grön chili.

Serveras med tamarindsås.

Masala roll



105/115

Smörstekt bröd fylld med ost eller kyckling.

Saag panir pakora



95

Smörstekt bröd fylld med ost / kyckling. Friterad spenat och ostbullar med lök, ingefära och koriander

Papadam



50

Krispiga chips gjorda på ris och linser serveras med mangochutney och raita.

Singara



85/105

Friterad pirog. Välj mellan fyllda med grönsaker eller fylld med lammfärs. Serveras med hemmagjord lökpickles och raita.

KOCKENS REKOMMENDATION

Mantras Anka



215

Grillad ankfilé i kockens egna sås tillagade med senapsolja, kryddor, koriander, ingefära, paprika i currysås

Chapai Rogan Josh



229

Långkokt lammlägg i en mustig gryta med yoghurt, koriander, kardemumma, kanel, ingefära, yoghurt samt smörstektayddor.

St: Martin Fish

229

Lax i kokosmjölk och lime, grönchili, tomat och koriander

Vid allergier vänligen meddela personalen

Mjölprotein/Milk protein

Gluten





Vegetarisk/Vegetarian






Lättkryddat


Kryddstark

Mellanstark


BENGALISKA RÄTTER





Koriander Chicken     199
Grönchilimarinerad kycklingfilé med koriander, tomat och ingefära i currysås

Rajshai Kala bhuna      219
Traditionell bengalisk lammrätt från nordvästra Bangladesh.

Mantras köttbullar     215
Hemmagjorda lammbullar i mynta, koriander och spiskummin. Serveras i en krämig sås

BIRYANI

Lammracks Biryani     269
Grillade lammracks marinerade i yoghurt och masalasås. Serveras med aromatisk pilauris




Kycklingfilé Pilao     229
Traditionell bengalisk bröllopsmat med kokt ägg och stort urval av smörstekayddor och yoghurt





FRÅN TANDOORIUGNEN

Dessa rätter är från vår tandooriugn gjord på lera och grillade på spett. Serveras på en rykande het järnplatta tillsammans med färska grönsaker och en tillhörande krämig sås.






Chili Chicken/Lammfilé Sizlar     205/239
Grönchili marinerad kycklingfilé/lammfilé grillad i tandooriugn





Chicken Tikka/Lammfilé Sizlar    205/239
Tandoorimarinerad kycklingfilé/lammfilé grillad i tandooriugn.

Mango Chicken Sizlar    209
Mangomarinerad kycklingsfilé grillad i tandooriugn.

King Prawn Sizlar     239
Tandoorimarinerad kungsräkor grillad i tandooriugn.









Fisk Sizlar    239
Lax grillad i tandooriugn grillad i tandooriugn.

Lamm Racks Sizlar      269
Chilimarinerad och grillad i tandooriugn grillad i tandooriugn.

Mix Grill Sizlar     279
Mix av 1 chili chicken, 1 mango chicken, 1 lammfilé och 1 Kingprawn grillad i tandooriugn.

MASALA BOWLS

Samtliga bowls serveras med smaksatt ris, avokado, mango och salladsmix

Fisk  	209
Lax, ingefära, friterad lök, stekt ägg och chilimajonnäs.	
Kyckling   	194
Mangomarinerad kycklingfilé, koriander, cashewnötter, friterad lök, nötmix, stekt ägg och chilimajonnäs	
King Prawn  	209
Tempura marinerad kungsräkor, lime, koriander, friterad lök, stekt ägg och mango chutney.	
Vegansk 	194
Grönsaksbiffar i currysås, linser, koriander, mynta, friterad lök och mango chutney	

KLASSISKA RÄTTER

Tikka Masala Mild

Klassisk gryta med många namn och varianter. Vi gör vår med tomatsås, krossade cashewnötter, lök, grädde och smörfrästayddor.

Kyckling 199 **Lammfilé 229** **Panir 199** **Kungsräkor 229** **Fisk 229**

Mango Tikka Masala

Mangomarinerad kycklingfilé i en krämig Masala sås.

Kyckling 209 **Lammfilé 229** **Panir 209** **Kungsräkor 239**

Korma Mild

En väldig mild och krämig rätt. Tillagas med grädde, russin, kokos, mandel och krossadse cashewnötter

Kyckling 199 **Lammfilé 229** **Panir 205** **Kungsräkor 239**

Balti

Balti betyder hink och är en gryta tillagad med krossade cashewnötter, paprika, lök, ingefära och färsk koriander.

Kyckling 205 **Lammfilé 229** **Panir 199** **Kungsräkor 229** **Fisk 229**

Karai

Rätten är en kryddig rätt som serveras i liten indisk "wokskål". Grytan är tillagad med paprika, lök, ingefära, tomat och färsk koriander

Kyckling 205 **Lammfilé 229** **Panir 199** **Kungsräkor 229** **Fisk 229**

Nagas Pride

Väldigt het rätt som har sydindiskt ursprung.

Rätten tillagas med väldigt stark chili tillsammans med heta kryddor, vitlök, ingefära, färsk koriander och lime i currysås.

Kyckling 205 **Lamm 219** **Panir 199**

Mantra Madras

Rätten tillagas med sambal, kokos flingor och senapfrön.

Kyckling 205 **Lammbitar 219** **Panir 199** **Kungsräkor 229** **Fisk 229**

 Lättkryddat

 Kryddstark

 Mellanstark

 Mjölprotein/Milk protein

 Gluten

 Vegetarisk/Vegetarian

VÄXTBASERADE RÄTTER

Begun Masala  **205**

Oavsett barn eller vuxen är grillad aubergine väldigt omtyckt.
Rätten tillagas med spiskummin, rödlök, koriander och grönchili i currysås

Nawabi Daal  **195**

Blandade linser och bönor serveras med spiskummin, tomat, koriander och chili i currysås.
Rätten som alltid kan ätas oavsett tid och tillfälle.

Mantras Grönsaksmix  **195**

En typisk Bengalisk rätt som äts i hela landet. Rätten innehåller säsongens grönsaker och tillagas med koriander, ingefära, tomat i currysås.

Vegansk Tikka Masala **205**

Tofu tillagad i tomatås med krossade cashewnötter, kokos
vegansk grädde och yoghurt

Vegansk Karai    **205**

Gryta med tofu, färsk tomat, paprika, vitlök, lök och färsk koriander

Vegansk Balti   **209**

Gryta med tofu i currysås med krossade cashewnötter, kokos,
lök, vitlök, ingefära, färsk koriander vegansk grädde och yoghurt
Serveras i en speciell bytta vid namn "balti" som översatt till hink.

VEGETARISKA RÄTTER

Malai Kofta    **205**

Friterade spenat med ostbullar i en krämig malaisås.

Palak Panir    **205**

Kanske den mest populära ost rätten med färsk bladspenat tillagad med
hemmagjord ost och färska tomater i currysås

Panir Pumpa Curry    **205**

Färskost och pumpa med tomat, koriander, koriander och vitlök i currysås

Zucchini Masala    **205**

Grillad zucchini med ost och kryddor i currysås

Mango Panir Balti     **209**

Gryta bestående av färsk ost mango, krossade cashewnötter, paprika, lök, ingefära
och färsk koriander. Serveras i en speciell bytta vid namn "balti" som översatt till hink.

Mantras Daal   **209**

Gryta med gula bönor, tillagad med grön chili, ingefära, koriander och med stekt ägg

 Lättkryddat

  Kryddstark

   Mellanstark

 Mjölprotein/Milk protein

 Gluten

 Vegetarisk/Vegetarian

LERUGNSBRÖD

Paratha G L MP	30
Smör stekt bröd tunnbröd	
Naan/vegansk G L MP V	30/35
Garlic naan/vegansk G L MP V	35/40
Peshwaari naan/vegansk N G L MP V	45/50
Fyllt med kokos, russin och nötter	
Cheese naan G L MP	50
Fyllt med västerbottenost	
Koriander naan/vegansk G L MP	50
Naanbröd utan tillsatt gluten	
Naturell V	50
Garlic V	55

TILLBEHÖR

Mix pickles	40
Mango chutney	25
Raita	35
Vegansk raita	40

DESSERT

Pistage kulfi	95
Gajar halwa	115
Kala Jam	115

En dessert som är väldigt populär i nordöstra Indien och Bengalen.

KYLDA DRYCKER

Läsk	40
Lättöl	45
Alkoholfri öl	50
Mango Juice	45
Mango Lassi	69
Vegansk Mango Lassi	75

VARMA DRYCKER

Te	40
Chai	55
Espresso	45
Espresso dubbel	49
Americano	45
Cappuccino	45
Kaffe latte	49
Macchiato	49
Macchiato dubbel	49
Latte Macchiato	49

FATÖL

	40cl	50cl
Staropramen	79	89
Carlsberg Hof	79	89
Brooklyn East IPA	84	94

INDISKA ÖL

Kingfisher, 4,8%, 66 cl 104

Frisk, läskande och balanserad smak med medelstor beska

Cobra, 4,5%, 66 cl 104

Ren, brödig medelstor beska. Ton av humle och citrus

Cobra, 4,5%, 33 cl 70

Ren, brödig medelstor beska. Ton av humle och citrus

ÖVRIGT ÖL

Glutenfri Öl, 5,8%, 33 cl 40

En nyanserad IPA med en härlig aromatisk humlekaraktär och balanserat bäska.

CIDER

Äppel/päroncider 70

DRINKAR

"En kanna tillsammans" 3-4 personer 515

Indisk vitt/rött vin, lime, juice, äpple, florsocker sodavatten, färska myntablad

Gin och tonic med gurka 179

Indisk Gin, Tonic, gurka, En nypa svartpeppar och Rosmarin

Rajshahi pride 179

Indisk rom, lime, mango, sockerlag, Myntablad och Bubbelvatten

Aam tokmishti 179

Indisk gin, grön mango, limejuice, lime och sockerlag.

Espesso Martini 169

Kall espresso, Kahlúa och Vodka

Irish Coffee 169

Whiskey, brunfarin socker, grädde

VITT VIN

Husets vita vin

110/399

Rizzardi Pinot Grigio, Italien

119/425

Druva: Pinot Grigio

Blommig och doftande i arom med en skarp, livlig frukt som antyder äpple och päron.

SULA Dindori Reserve Viognier, Indien

129/472

Frisk, rund smak. Ett välstrukturerat härligt torrt vitt vin med attraktiva aromer av litchi, persika och aprikos.

Pommier Chablis Eko, Frankrike

624

Rund finish med bra balanserad smak. Dofter och smaker av citrus, grönt äpple, smör, grapefrukt, päron och ek.

Husets Riseling

110/399

Doft av grönt äpple, ananas och stjärnfrukt. Frisk smak.

BUBBEL

NV El Gran Botanico Cava, Spanien

110/399

Druva: Xarel-lo, Macabeo, Parellada Ett friskt och smakrikt Cava med en klassisk doft av päron, gröna äpplen och grillat bröd. Smaken är torr med inslag av citronskal, mogna gröna äpplen och gråpäron.

Tempio Prosecco, Italien

110/399

Druva: Glera En härlig Prosecco med en ljusgul färg och smak av vita blommor, päron & gula äpplen. Väldigt fräsch med mjuka lena bubblor.

NV Hommage Gaston Burtin Extra Brut, Frankrike

850

Druva: Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay Vinet är Torrt, fruktig & mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, honung, ljust bröd, nougat och apelsin zest.

RÖTT VIN

Husets Röda Vin

110/399

Abbots & Dealuany Cabernet Sauvignon

119/425

Klassisk doft av svarta vinbär, björnbär och mint.

Elegant vin med mjuka taniner. Intensiv smak av svarta vinbär, ceder-trä och rostade nötter.

Sauvignon, Frankrike

Klassisk doft av svarta vinbär, björnbär och mint.

Elegant vin med mjuka tanniner. Intensiv smak av svarta vinbär, grön paprika, ceder-trä och rostade nötter.

SULA Dindori Reserve

129/472

Shiraz, Indien

Rökiga aromer ger inslag av vanilj, körsbär, röd frukt och ydda. Fylligt och torrt rött vin med en lång och behaglig finish. Det första vinet från Indien som hamnat på listan över de 100 bästa vinerna av Wine Enthusiast.

Metayage P.N, Frankrike

445

Druva: Pinot Noir Har tonerna av solmogna hallon och körsbär, lingon och pion. Från faten får vi mjuka kryddiga toner så som muskot och choklad

Barbaresco Merussano 2018, Italien

850

Tegelröd färg. En komplex, intensivt fruktig, mogen och kryddig doft. Fyllig och elegant smak med toner av viol, rosor och körsbär, samt även med inslag av äpple.

ROSÉVIN

Husets Rosévin

110/399

DESSERT VIN

Chateau de Rousse

79/399

Jurançon (375 ml)

Petit Manseng, Frankrike Sött, friskt och mycket fruktigt vin med inslag av torkad frukt, citron, honung, brynt smör och botrytis.