

Ett urval av förrätter

Zartosht 4 små förrätter

Sallad shirazi, Sallad olovie, Kashke bademjan, Mast mosir (LAKTOS), serveras med ny bakat bröd

99:-

Zartosht 8 små förrätter NÖTTER

Sallad shirazi, Sallad olovie, Kashke bademjan, Mast mosir, Borani, Zeytoon parvardeh, Masto Khiar, Torshi, serveras med ny bakat bröd

159:-

Kalla förrätter

Mast Khiar	40:-	Kal kebab NÖTTER	79:-
Yoghurtröra med gurka och mynta		Grillad aubergineröra, granatäppeljuice, valnötter och vitlök	
Mast Mosir	40:-	Sallad olovieh	59:-
Yoghurtröra med king solo vitlök		Spec.persisk potatissallad med kyckling serveras med nybakat bröd	
Borani	40:-	Nan O Panir Sabzi	79:-
Yoghurtröra med spenat och vitlök		Fårost och färska kryddväxter, serveras med nybakat bröd	
Sallad shirazi	49:-	Torshi	45:-
Traditionell persisk sallad tillagad av finhackade tomater, gurka, rödlök, citronsaft och olivolja		Inlagda rotfrukter i vinäger	
Zeytoon parvardeh NÖTTER	69:-	Sir Torshi	45:-
Inlagda gröna oliver i valnöt och granatäpplesås		Inlagd vitlök i vinäger	
Sabzi Khordan	49:-	Nan (bröd)	20:-
Färska kryddväxter		Spec. persisk nybakat bröd	
Khlar shor	45:-		
Persiskt spec. småsaltgurka			

Varma Förrätter

Kashke Bademjan	89:-
Aubergineröra med stekt lök, vitlök och yoghurtsås, serveras med nybakat bröd	
Mirza Ghasemi	79:-
Rökt aubergine och äggröra med vitlök och tomat, serveras med ny bakat bröd	
Meygo Bandari	89:-
Stekta tiger räkor med vitlök och i pomeranssås	

Vegetarisk

Vegetarisk tallrik	189:-
Kashke bademjan, grillade tomater, borani, vegetarisk gryta, serveras med blandris på dill och bondbönor samt bröd.	
Zartosht Vegetarisk	199:-
Mirza ghasemi, baghali ghatogh, vegetarisk gryta, serveras med saffransris	
Mirza ghasemi	149:-
Rökt aubergine och äggröra med vitlök och tomat, serveras med saffransris	
Baghali Ghatogh	149:-
Dill gryta med handskalade lima bönor, vitlök & ägg, serveras med saffransris	



Zartosht 3 rätters 179:-



Kobideh, Ghormeh sabzi, Gheime bademjan

Grill rätter

Kobideh Grillad köttfärsspett, serveras med saffranris & grillade tomater	129:-	Chelo kabab Barg Grillad bankad lammfiléspett, serveras med saffranris & grillade tomater	194:-
Djuje Saffransmarinerad kycklingsspett, serveras med saffranris & grillade tomater	159:-	Soltani Grillade köttfärs och bankad lammfiléspett, serveras med saffranris & grillade tomater	215:-
Djuje ba Ostekhan Helstyckad grillad kyckling på spett marinerad i saffran, serveras med saffranris & grillade tomater	179:-	Makhsos LAKTOS Grillade lammfilé, kycklingfilé och köttfärsspett, serveras med saffranris & grillade tomater	359:-
Sia Sefid Grillad köttfärs och kycklingsspett, serveras med saffranris & grillade tomater	179:-	Zartosht special (2 pers.) Grillade lammfilé, kycklingfilé, köttfärs och lamminrefiléspett, serveras med saffranris & grillade tomater	479:-
Shishlik Grillad lammrack, serveras med saffranris & grillade tomater	199:-	Baghalipolo ba Mahi Grillade laxspett, serveras med ett blandris på dill och bondbönor & grillade tomater	169:-
Chenjeh LAKTOS Grillad lammfiléspett, serveras med saffranris & grillade tomater	179:-	Kebab Kardi Grillad bankad oxfile ca. 240g, serveras med saffranris & grillade tomater	215:-
Kobide/Chenjeh LAKTOS Grillade köttfärs och lammfiléspett, serveras med saffranris & grillade tomater	215:-	Kebab Torsh NÖTTER Oxfilespett ca. 240g marinad i granatäppeljuice och valnötter, serveras med saffranris & grillade tomater	215:-

Grytor

Fesenjan GLUTEN Fräst kyckling kokt i granatäpplesås med malda valnötter, serveras med saffranris	159:-	Baghalipolo ba mahiche Kokt lammlägg, serveras med blandris på dill och bondbönor	159:-
Karafs GLUTEN Selleri gryta med örter & Lammkött, serveras med saffrans ris	159:-	Ghaliye mahi Stark GLUTEN Fiskgryta kokt i tamarin och vitlök med bockhornsklöver och persiska örter serveras med saffransris	169:-
Baghali Ghatogh GLUTEN Dill gryta med handskalade lima bönor, vitlök & ägg, serveras med saffransris & stekt laxfjärill	169:-	Ghaliye meygo Stark GLUTEN Räkgryta kokt i tamarin och vitlök med bockhornsklöver och persiska örter serveras med saffransris	189:-
Zereshkpolo ba morgh Kokt kyckling i tomatås, serveras med ett saffransris garnerat med berberies, pommerans skal, pistage & mandel	169:-	Ghormeh sabzi Lammgryta med kidney bönor och speciell en blandning av örter, serveras med saffransris	149:-
Baghalipolo ba morgh Kokt kyckling i tomatås, serveras med ett blandris på dill och bondbönor	159:-	Khoreshte gheime bademjan Lammgryta i tomatås med gula linser och aubergin, serveras med saffransris	149:-

Rött vin

Trapiche Malbec

79:- 279:-

Oak Cask / Mendoza, Argentina

Ett fylligt, smakrikt vin med inslag av björnbär, plommon och körsbär. Vinet har ett långt, kryddigt avslut med en tydlig, balanserad fatton.

Passar till: Grillade rätter och grytor av lammkött.

Ortenese Sangiovese

75:- 255:-

Merlot Daunia IGT / Apulien, Italien

Medelstor, intensiv, fruktig smak av mogna körsbär, björnbär och kryddor. Fruktig och trevlig eftersmak.

Passar till: Kyckling och lamm.

Passimiento

299:-

Baglio Gibellina, Sicilien, Italien

Fyllig och kraftfull med väl avvägd syra och mjuka eleganta tanniner. Lång eftersmak.

Passar till: Köttträtter.

Peter Lehmann (Shiraz)

369:-

Shiraz / Barossa Valley, Australien

Rika aromer av solmogna plommon och mörk choklad. *Passar till:* Köttträtter.

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso

329:-

Veneto, Italien

Medelfylligt vin med smak av mörk frukt choklad och lite mandel.

Passar till: Grillat Lamm eller som grytor.

Cono Sur Organic Carménère

299:-

Ekologiskt / Colchagua Valley, Chile

Fylligt, smakrikt vin med koncentrerad, varm frukt. Lång.

Passar till: Kyckling.

Vitt vin

Ortonese Malvasia

75:- 255:-

Chardonnay Terre di C / Italien, Abruzzo

Medelstor, fräsch smak av melon, päron, persika, citrus, örter och mineral. Fruktig och kryddig eftersmak med inslag av örter.

Passar till: Lax och kyckling.

Cono Sur Organic Sauvignon Blanc

269:-

Sauvignon Blanc / San Antonio, Chile

Torrt, ganska lätt, elegant vin med inslag av mineral, grapefrukt och aning paprikafrukt. Fräsch, elegant fruktsyra.

Passar till: Fisk.

Rosé vin

Pinot Grigio

75:- 265:-

Mabis, Veneto, Italien

Frisk och väl balanserad, lite mineraltoner och en frisk lång eftersmak.

Passar till: Utmärkt som drink där det serveras aptitretare gjorda på fisk eller skaldjur, men passar även till lättare rätter med ris, fisk och ljust kött.

Mousserande vin

Segura Viudas Brut

79:- 75 cl. 299:-

Penedes/Cava, Spanien

Rätt fylligt, torrt vin med bra friskhet och med toner av mogna äpplen.

Passar till: Fisk och fågel.

Sprit

Chivas Regal 12 Years

4 cl. 119:-

Whisky, Blended

Hennessy VS

4 cl. 129:-

Cognac

Grey Goose

4 cl. 149:-

Vodka

Öl

Starobrno

33 cl flaska 65:-

Wisby Pils

33 cl flaska 65:-

Sol

33 cl flaska 59:-

Heineken

33 cl flaska 49:-

Mariestads

50 cl flaska 65:-

Bistro Lager

33 cl mellan öl 49:-

Lättöl

30 cl fat 29:-

Alkoholfri öl

33 cl flaska 59:-

Päroncider (Briska)

33 cl flaska 49:-

Läsk

25:-

Dogh, Coca, ColaCola light, Loka
Fanta, Sprite, Lingon

Alkoholfri vin 59:-