

# 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

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

## Varma Förrätter

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

## Vegetarisk

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



# Zartosht 3 rätters 179:-



Kobideh, Ghormeh sabzi, Gheime bademjan

## Grill rätter

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

## Grytor

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

*Penedès/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:-