



TASTE OF BANGLA

KÖK & BAR



TASTE OF BANGLA



WWW.TASTEOFBANGLA.SE



OM OSS

Nu undrar du säkert vad vi är för något. Det ska vi berätta för dig: Hos oss väntar dig en matupplevelse i världsklass. Vi har mångårig erfarenhet av restaurangbranschen och vårt mål är att visa dig något nytt- den moderna varianten av bengalisk och indisk festmat.

Uppsala får nu äntligen en restaurang som serverar både bengaliska och indiska rätter. Allt för att du ska få en så bra matupplevelse som möjligt.

Mitt namn är Sana Ula och jag har arbetat på restaurang under många års tid. Under tiden har jag lärt mig mycket om den bengaliska och indiska traditionella matkulturen. Sedan barnsben har jag förundrats över den mat min mor och mormor lagat. Det var något speciellt i den smaken som föranlett detta. Min dröm är att sprida den kärlek jag har till mat så att alla i Uppsala får ta del av den!

En sak är säker: Vi gör ALLT från grunden!

Vid allergi, kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

TASTE OF BANGLA À LA CARTE

FEMRÄTTERS AVSMAKNINGSMENY

450 kr

Våra kockar sätter samman en avsmakningsmeny på fem rätter som består av en förrätt, tre huvudrätter och en dessert.

FÖRRÄTT

Alla förrätter serveras med Raita, mango, mynta och tamarindsås.

1/ PAPADAM

Indiskt krispigt linsbröd med mangochutney (lakto-ovo, vegetarisk eller vegansk).

35 kr

2/ GRILLAD KYCKLING OCH FRITERADE RÄKOR

85 kr

3/ FIRE CHICKEN PAKORA (stark)

Friterad krossad potatis med kyckling eller lamm.

65 kr

4/ FIRE LAMM PAKORA (stark)

Friterad krossad potatis med lamm.

75 kr

5/ MIX VEG PAKORA

Friterade grönsaker.

55 kr

6/ BENGALISK POTATISPAKORA

Krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk).

45 kr

7/ VEG SINGARA

Friterad pirog fylld med grönsaker (vegansk).

49 kr

8/ PALAK PANEER PAKORA

Friterade spenat- och ostbollar (vegetarisk).

59 kr

9/ DALL POORI MED PANEER

Små friterat bröd fyllda med linser och ost (vegetarisk).

69 kr

Vid allergi – kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

BENGALI STREET FOOD

10/ CHATPATI MED FUSKA (stark) (vegetarisk) Mannagrynchips fyllda med olika typer av linser samt potatis och kikärter.	115 kr
11/ ROTI KATI KEBAB (lite stark) Lammbiffar gjorda på färskt malet lammkött, stekt lök, paprika, champinjoner, färsk koriander och chili. Raita på sidan.	115 kr
12/ ROTI KEBAB PÅ VEG. GRILLAD KYCKLING ELLER LAMM (lite stark) Två bröd fyllda med kyckling, lamm eller vegetariskt alternativ – Paprika, svamp, färsk mynta, koriander och lök. Serveras med raita.	110 kr 115 kr 120 kr
13/ BENGALI TAPAS MED SVAMP ELLER KYCKLING (lite stark) Rund nan som toppas med färsk paneer. Välj mellan kryddig svampvadji (lakto-ovo vegetarisk) med champinjoner, tomat, lök, grön chili eller kyckling.	110 kr 115 kr
14/ VEL POORI (lite stark) Färsk kokosnöt, kikärter, vitlök, ingefära, potatis och citronsatt (vegetarisk).	105 kr
15/ GURKRAITA MED SMAK AV SPISKUMMIN	45 kr

BANGLA THALI RÄTTER

16/ BANGLA VEG THALI Vegetarisk rätt från Bangladesh serveras med en fräsch mango chutney och mixade grönsaker, ost samt färsk spenat. I rätten ingår även Chana Dall (vegetarisk eller vegansk).	169 kr
17/ BANGLA MIX THALI Tre rätter som serveras med raita och ris. Lammgryta med färsk mynta, grillad tandoorilax, kyckling tikka butter masala.	199 kr

FRÅN TRÄDGÅRDSLANDET

18/ STEKT ZUCCHINI FYLLD MED PANEER (mellanstark) Råvarorna och kryddorna för tankarna till Taste of Banglas storsäljare Palak paneer men kommer här i en ny tappning i sällskap av stekt zucchini.	159 kr
19/ PANEER MED FÄRSK SPENAT (lite stark) En av de mest populära rätterna från Taste of Bangla som serveras med en twist.	149 kr
20/ KOFTA VEGGIE CURRY (mellanstark) Grönsaksbollar med lök, koriander och färsk mynta (vegetarisk eller vegansk).	149 kr
21/ FYLLD GRILLAD KRYDDIG AUBERGINE MED OSTRÖRA (mellanstark) Aubergine är den tredje mest odlade grönsaken i Bangladesh. Vi grillar först auberginen för att sedan fylla den med en mustig och smakrik auberginecurry gjord på kokosmjölk och paneer.	159 kr
22/ MONSOON RAIN SABJI (mellanstark) Grönsaker serveras med stekt ägg och pilauris (vegetarisk eller vegansk).	149 kr
23/ PUMPA MED FÄRSK SPENAT (mellanstark) Pumpa, spenat, paneer, vitlök, ingefära, tomat, koriander och spiskummin (vegetarisk eller vegansk).	149 kr
24/ SHAHI VEGGIE KORMA (mild) Korma är en mild, krämig och nötig rätt med sötma från kokos och russin. Innehåller nötter.	149kr
25/ CHEESE BUTTER MASALA (lite stark) Paneerbitar i en tomat och cashewsås.	139 kr
26/ CHANA DALL (mellanstark) Gula linser med röd chili, vitlök, ingefära, koriander och spiskummin serveras med stekt ägg och pilauris (vegetarisk eller vegansk).	159 kr
27/ NAWABI KOFTA (mild) Stekta grönsaksbollar med cashewnötter och kormasås.	149 kr
28/ PUMPA MED OST VAJI (lite stark) Pumpa och paneer med röd chili i currysås.	169 kr
29/ PALAK PANEER KORAI (mellanstark) Ost, spenat, grillad paprika, svamp, lök och aubergine som serveras med koraisås.	169 kr

FÅGEL

I samtliga huvudrätter ingår raita, sallad linsoppa och pilauris.

30/ COMBO (mellan)	169 kr
Grillad kyckling, grillat lamm och lammkofta med stekta grönsaker. Serveras med pilauris och sås.	
31/ KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA (lite stark)	159 kr
Kycklingfilé, tomat, cashewnötter, kokosmjölk och koriander.	
32/ CHILI KYCKLING (mellanstark)	159 kr
Korma med koriandersmak. Lite kryddig!	
33/ PISTAGE KORMAKYCKLING (mild)	159 kr
Traditionell kycklingrätt från Bangladesh med kormasås gjord på pistagenötter, vitlök och ingefära.	
34/ TANDORI KYCKLING (lite stark)	159 kr
Kycklingfilé som marineras i tandoorikryddor och serveras med tandoorisås.	
35/ BENGALISK KYCKLING MED LINSER & FÄRSKA ÖRTER (mellanstark)	159 kr
Traditionell rätt från Bangladesh med gröna färger som innehåller färsk mynta, koriander, linser och röd chili.	
36/ CHILI KORIANDER KYCKLING SIZLER (mellanstark)	169 kr
Grillad kycklingfilé som marineras i chili, koriander och sesamfrön. Serveras med tandoorisås, stekta grönsaker och ris.	
37/ BENGALI KYCKLING KORAI (mellanstark)	169 kr
Fyllda paprikor med grillade bitar av kycklingfilé, paprika, aubergine, champinjoner. Serveras med koraisås.	
38/ JALI KEBAB KYCKLING SIZLER (lite stark)	159 kr
Jali betyder bland annat nät. Kycklingbiffen doppas i ägg och sedan steks i olja vilket bildar ett frasigt nätmönster som omger biffen. Jali kebab består av panerade kycklingbiffar som serveras på en bädd av stekta grönsaker.	
39/ HOT HINDI KYCKLING (mycket stark)	169 kr
Gryta från Bangladesh med riktig heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök.	

Vid allergi – kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

40/ PALAK KYCKLING (mellanstark)	159 kr
Kyckling med bladspenat och färsk koriander i en tomatcurrysås	
41/ BENGALI MALAI CHICKEN (mild)	159 kr
Grillade bitar av kycklingfilé i cashewnötssås som marinerats i grädde, vitlök, ingefära och koriander. Rätten innehåller cashewnötter och pistagenötter.	
42/ BANGLA MANGO KYCKLINGMASALA	159 kr
Kycklingrätt från Bangladesh med kokos, chilipickles, cashewnötter och mango.	
43/ BANGLA KYCKLING KOFTA CURRY	159 kr
Kycklingbiffar serveras med vår grundsås.	
44/ BENGALI BALTI KYCKLING	169 kr
Kycklingfilé biter serveras med balti sås, paprika, chili och koriander.	
45/ BENGALI KYCKLING CURRY	159 kr
Bitar av kycklingfilé som serveras med vår grundsås.	

LAMM

I samtliga huvudrätter ingår raita, sallad linsoppa och pilauris.

- | | |
|--|--------|
| 46/ BENGALI KÖTTBULLAR (mellanstark)
Mustiga lammköttbullar som kokas i en tomatsås med bengaliska kryddor, färsk koriander och mynta. | 169 kr |
| 47/ GRILLAT TANDOORILAMM
MED GRÖN CHILI (mellanstark)
Lammfilé som marineras i färsk mynta, koriander och grön chili. Serveras med tandoorisås. | 175 kr |
| 48/ MOGLAI KEBAB SIZLER (mellanstark)
Lammbiffar gjorda av färskt malet lammkött och linser. | 159 kr |
| 49/ KICHURI MED LAMM BHUNA (mellanstark)
Stekt linsris och lamm med tomat, lök, spiskummin och koriander. Mycket typiskt monsunregns- och vintermåltid i Bangladesh. | 169 kr |
| 50/ LAMM BIRYANI (lite stark)
Bengali party dish. Härlig blandning av lammfilé, lök, ingetära, vitlök, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran. | 175 kr |
| 51/ BENGALI LAMM KORAI (mellanstark)
Fyllda paprikor med grillade bitar av lammfilé, paprika, aubergine, champinjoner och koraisås. | 179 kr |
| 52/ LAMM PASANDA (mild)
I pasandan kokas brynta bitar av lammfilé i en mild yoghurtgryta med smak av kanel, kardemumma, dadlar, mandel och cashewnötter. | 169 kr |
| 53/ HOT HINDI LAMM (mycket stark)
Gryta från Bangladesh med riktig heta kryddor och tydlig smak av vinäger och vitlök. | 175 kr |
| 54/ LAMM JALI KEBAB SIZLER (lite stark)
Den här rätten kommer från Dhakas gamla kvarter i Bangladesh. Jali betyder bland annat nät. Lammbiffen doppas i ägg och sedan steks i olja vilket bildar ett frasigt nätmönster som omger biffen. Vår Jalikebab består av panerade lammfärsbiffar som serveras på en bädd av stekta grönsaker. Serveras med sås. | 169 kr |
| 55/ PALAK LAMM (mellanstark)
Lamm med bladspenat och färsk koriander i tomatcurrysås | 169 kr |
| 56/ SATKURA (CITRUSFRUKT) LAMM
Lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker, citrusfrukten satkura, örter, paprika och lök. | 169 kr |

Vid allergi – kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

57/ CHITTAGONG KALA BHUNA

Vår lammgryta med stekt potatis är en välkänd rätt från den bengaliska hamnstaden Cox's Bazaar. Den är smaksatt med svarta senapströn.

175 kr

58/ BENGALI MYNTA LAMM KORAI

Lammfilé med färsk mynta och vår grundsås.

175 kr

59/ BENGALI BALTI LAMM

Bitar av lammfilé som serveras med Bengali baltisås.

175 kr

60/ GRILLAD LAMMRACKS

Grillade lammracks som marineras i färsk mynta, koriander, och grön chili. Serveras med tandoorisås.

210 kr

HAVET

I samtliga huvudrätter ingår raita, sallad linssoppa och pilauris.

61/ LAXCURRY MED MANGO (mild)

En fiskrätt att sätta tänderna i för att insupa vår bengaliska kultur. Lax, mango, ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime.

185 kr

62/ RÄKOR OCH MANGOCURRY (lite stark)

Med riven kokos, kokosmjölk, morot och vitlök.

185 kr

63/ RÄKOR I KOKOSMJÖLK MED CHILI, CURRYBLAD, BLOMKÅL & POTATIS (mellanstark)

Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra. Toppas med koriander och mynta. Innehåller nötter.

185 kr

64/ TANDOORIGRILLADE RÄKOR (mellanstark)

Räkor marineras i tandoorikryddor och grillas i tandooriugn. Serveras med stekta grönsaker och vår egna tandoorisås.

185 kr

65/ BENGALI FISK CURRY (mellanstark)

Lax och räkor i en kryddig tomatbaserad curry med gula senapströn och koriander. En rätt som brukar ätas under vinterhalvåret i Bangladesh.

185 kr

66/ LAX DOPIAZ (mellanstark)	179 kr
Tomatbaserad currygryta med tandoorigrillad lax som toppas med koriander och grön chili.	
67/ DOPIAZ RÄKOR (mellanstark)	185 kr
Tomatbaserad currygryta med tandoorigrillade räkor som toppas med koriander och grön chili.	
68/ RÄKOR PALAK (mellanstark)	169 kr
Räkor med bladspenat och färsk koriander i tomatcurrysås.	
69/ GRILLAD MIX – FISK (mellanstark)	189 kr
Grillade räkor, bitar av lax, och bitar av vit fisk som serveras med stekta grönsaker och tandoorisås.	
70/ LAX KOFTA CURRY (mellanstark)	179 kr
Laxkofta som serveras med tomatcurrysås.	

BARNMENY

I samtliga huvudrätter ingår raita, sallad även linssoppa och saffransris.

71/ BARN KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA (mild)	115 kr
72/ BARN KYCKLING KORMA (mild)	115 kr
73/ BARN VEGGO KORMA (mild)	110 kr
74/ BARN CHEESE BUTTER MASALA (mild)	110 kr
75/ BARN TANDOORI KYCKLING (lite stark)	120 kr
Tandoorigrillade bitar av kycklingfilé som serveras med stekta grönsaker och en mild tikkasås vid sidan av.	

NAN / BRÖD

76/ NAN	30 kr
77/ VITLÖKSNAN	35 kr
78/ PANEERNAN Bröd fyllt med paneer och hackad grön chili.	40 kr
79/ PESWARINAN Bröd fyllt med honung, mandel, russin och kokos.	40 kr
80/ KORIANDERNAN	35 kr
81/ PARATHA (BRÖD) Bengaliskt tunnbröd i flera lager som tillagas i stekpanna med ghee.	35 kr
82/ CHAPATI (veganskt bröd)	30 kr

EFTERRÄTT

83/ MANGO LASSI Söt yoghurtdryck som är vanlig i Bangladesh.	60 kr
84/ MYNTA LASSI Söt yoghurtdryck med färsk mynta. En vanlig variant av klassikern ovan.	60 kr
85/ KOKOSGLASS Glass med naturell kokos samt riven sockrad kokos.	75 kr
86/ INGEFÄRA- & CITRONGLASS OCH VANILJGLASS Gräddglass som serveras med en dadel- och tamarindsås.	75 kr
87/ KULFI Hemgjord glass med russin, kokos, saffran och pistagenötter.	75 kr

Vid allergi – kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

DRYCKER

VARMA DRYCKER

KAFFE	30 kr
ENKEL ESPRESSO	30 kr
DUBBEL ESPRESSO	35 kr
CAPPUCINO	35 kr
MASALA TE. Mjök, kanel och kardemumma	45 kr
TE MED MYNTA OCH INGEFÄRA	35 kr

LÄSK

KOLSYRAT VATTEN	30 kr
COLA/ZERO, FANTA, SPRITE	30 kr

ALKOHOLFRIIT

WARSTEINE. Alkoholfri öl	33cl	00%	40 kr
ALKOHOLFRIIT RÖTT VIN			45 kr
ALKOHOLFRIIT VITT VIN			45 kr

FATÖL

ÅBRO BRYGGMÄSTARENS EKOLOGISKA	40cl	50%	60 kr
--------------------------------	------	-----	-------

FLASKÖL

COBRA	66cl	4.8%	85 kr
SAN MIGUEL (GLUTENFRID)	33 cl	5.4%	59 kr
BANGLA	66 cl	4.8%	85 kr
SIERRA NEVADA PALE ALE	35.5 cl	5.6%	70 kr
KINGFISHER	65 cl	4.8%	85 kr
MELLANÖL BRYGGMÄSTERENS	33 cl	4.5%	45 kr
ÅBRO EXPORT	50 cl	5.3%	65 kr
ÅBRO LÄTTÖL	40 cl	2.2%	30 kr
SMÅLAND	50 cl	5.2%	65 kr

CIDER

STRONGBOW. ÄPPLE	33cl	5%	55 kr
REKORDERLIG. PEAR (PEACH & BASIL)	33cl		49 kr

RÖDA VINER

BOTANICUM IBERICUM ORGANIC RED Tempranillo/merlot – Spanien Ett fruktigt vin med doft och smak av svarta vinbär, plommon och kryddor. Balanserat med medeltanniner med en kryddig eftersmak.	Flaska 340 kr Glas 85 kr
ZINFANDEL ORGANIC RED Italien Generöst fruktig smak med inslag av vanilj, björnbär, kaffe och choklad.	Flaska 380 kr Glas 95 kr
FAIRVIEW SHIRAZ Sydafrika Shiraz i Sydafrikansk tappning som bjuder på peppar, mörk frukt, viol och tydliga tanniner. Bra syra ger balans till den solmogna frukten.	Flaska 480 kr Glas 120 kr
POGGIO ANIMA TOSCANA Italien Mycket fruktig smak och doft. Körsbär och plommon som vävs samman med lena tanniner. Lättillgängligt vin som är svårt att inte tycka om.	Flaska 410 kr

Vid allergi – kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

VITA VINER

DUO DES MERS

Doft av krusbär, nässlor och grönt. I smaken är vinet betydligt rundare, med smak av nektarin och persika. Bra balans.

Flaska 380 kr

Glas 95 kr

BOTANICUM IBERICUM ORGANIC WHITE.

Macabeo/Chardonnay | Spanien

Ett fruktigt vin med en blandning av gula äpplen, mandel och gul stenfrukt i doft och smak.

Balanserat med grapetrukt i eftersmaken.

Flaska 340 kr

Glas 85 kr

P.LEX PINOT GRIGIO | Italien

Druvig smak med inslag av gråa päron, vingummi, melon och citrus.

Flaska 380 kr

Glas 95 kr

Flaska 495 kr

LAST NIGHT A RIESLING SAVED MY LIFE

En klassiker! Päron, persika och aprikos blandas med påtaglig mineralitet och frisk syra.

ROSÉ

BOTANICUM IBERICUM ORGANIC ROSE

| Spanien

Aromatisk med doft av persika, jordgubbar och röda bär.

Flaska 340 kr

Glas 85 kr

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

CAMPAGNE TRADITION

| Frankrike

Doft och smak av rostat bröd, smörpopcorn, röda äpplen och röda bär. Pigg syra, behaglig mousse och bra balans.

Flaska 490 kr

CAVA MONTCADI

Doft av citrus och en fräsch smak där sötma och syra balanseras väl.

Flaska 300 kr

Glas 75 kr

BANGLA'S DRINKAR

BANGLA SUNSET

Calvados, Malibu, mynta, mango lassi.

4cl

6cl

120 kr

160 kr

MONSOON RAIN

Calvados, mango, koriander, grön chili, honung och lime

4cl

6cl

120 kr

160 kr

Vid allergi – kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!