



مشهدی میر آقا قرآنی

چلو	۶ عباسی
پلو	۶ »
کباب اضافه	۶ شاهی
کباب سلطانی	۱ قرآن
دوغ	۱ عباسی
دوغ بزرگ	۲ عباسی
شربت	۳ عباسی
تبخم مرغ	۳ شاهی
لیموناد	۳ عباسی
نان	۱ عباسی
چای	۲ شاهی
چای شیرین	۴ شاهی

مستهام مربوط به سال ۱۲۷۰



Våra rekommendationer av fasta menyer

Meny 1

3-rätters vegetarisk meny

Kashke Bademjan

Krämig auberginröra med stekt lök, mynta och vassle
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Eller

Mirza Ghasemi

Auberginröra med vitlök, tomat och stekt ägg
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Vegetarisk Grillmix

Marinerade paprika, zucchini, portobellosvamp, rödlök och tomat på spett samt
halloumi och sparris

Baghlava

Filodegskaka med nötter

300:-

Meny 2

Kashke Bademjan

Krämig auberginröra med stekt lök, mynta och vassle
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Eller

Mirza Ghasemi

Auberginröra med vitlök, tomat och stekt ägg
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Siah Sefid – 2 spett

Koobideh Zaferani och Jooje

Baghlava

Filodegskaka med nötter

360:-

Vänligen informera oss om allergier och intolerans



Meny 3 för 2 personer

Kashke Bademjan

Krämig auberginröra med stekt lök, mynta och vassle
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Eller

Mirza Ghasemi

Auberginröra med vitlök, tomat och stekt ägg
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Sallad Olvie

Salladsröra gjord med kyckling, potatis, gröna ärter, kokt riven ägg, majonnäs och saltgurka
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Grillmix för 2 – 3 spett

1 spett Koobideh Zaferani, Jooje och Tabrizi
serveras med Mast mosir, Mast khiar, sallad Shirazi, Zeytoon parvardeh samt 2 valfria rissorter

Baghlava + Bastani Sonati

Filodegskaka med nötter

Traditionell persisk saffransglass med pistage och bitar av grädde

390:-/pp

Vänligen informera oss om allergier och intolerans



Meny 4

Avsmakningsmeny för minst 4 personer

4 Små Förrätter

Sallad Olvie, zeytoon parvarde, kashke bademjan och nan panir sabzi
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Gheime Bademjan

Långkok på lamminnanlår med doft av kanel, gula linser, aubergine, potatiships och torkad lime
serveras med saffransris, sallad Shirazi och Mast Khiair

Ghormesabzi

Långkok på färska örter, högrek och kidneybönor med smak av torkad lime
serveras med saffransris, sallad Shirazi och Mast Khiair

Fesenjan

Kycklinglårfile i en sås av malda valnötter och granatäppelsirap
serveras med saffransris och Mast Mosir

Koobideh Zaferani – 2 spett

Saffranskryddad blandfärs på nöt- och lamm

Jooje

Saffransmarinerad kycklinglårfile

Vegetarisk Grillmix

Halloumi, paprika, zucchini, portobellosvamp, rödlök, tomat och sparris

Chenje

Marinerad lamminnerfile

Valfri efterrätt

460:-/pp

Vänligen informera oss om allergier och intolerans



Förrätter

Sallad fasl

55:-

Säsongens gröna sallad

Saaghis Soppa

55:-

Fråga din servitör om kvällens utbud

Zeytoon Parvardeh

60:-

Gröna oliver marinerade med färska örter, vild krydda från nordvästra Iran, granatäppelsirap och valnötter

Sallad Shirazi

65:-

En syrlig sallad gjord på tomat, gurka och rödlök, toppad med granatäpple och mynta

Mast Khiair

65:-

En fräsch yoghurtblandning med gurka och mynta

Mast Mosir

65:-

En krämig yoghurtöra med vildvitlök toppad med ätbar ros

Sallad Olvie

80:-

Salladsröra gjord med kyckling, potatis, gröna ärter, kokt riven ägg, majonnäs och saltgurka
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Kashke Bademjan

80:-

Krämig auberginröra med stekt lök, mynta och vassle
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Mirza Ghasemi

80:-

Rökig auberginröra med vitlök, tomat och stekt ägg
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Nan Panir Sabzi

75:-

Hemgjord fåroströra, färska örter och valnötter
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

4 Små Förrätter

250:-

Sallad Olvie, zeytoon parvarde, kashke bademjan och nan panir sabzi
serveras med Saaghis kolgrillsbakade nan-tanoori

Vänligen informera oss om allergier och intolerans



Från kolgrillen

Koobideh Zaferani – 2 spett Saffranskryddad blandfärs på nöt- och lamm	195:-
Vegetarisk Grillmix Marinerade paprika, zucchini, portobellosvamp, rödlök och tomat på spett samt halloumi och sparris	195:-
Jooje Saffransmarinerad kycklinglårfilé, serveras med zereshkpolo	215:-
Mahi Ghezelala ba Kokosabzi Ugnsbakad forell fylld med örter, vitlök, valnötter och granatäpple samt örtkotlett, serveras med ris med färska örter	220:-
Bakhtiari Lamminnerfilé och saffransmarinerad kycklingbröstfilé	245:-
Barg Bankad lamminnerfilé	255:-
Chenje Marinerad lamminnerfilé	265:-
Siah Sefid – 2 spett Koobideh Zaferani och Jooje	270:-
Tabrizi Lamminnerfilé överbakad med lammfärs och färska örter	260:-
Kabab Torsh Lamminnerfilé marinerad i granatäpplesyrup, valnötter, saffran, vitlök och färska örter	290:-
Shishlik Marinerad lammracks	295:-
Soltani – 2 spett Koobideh Zaferani och Barg	290:-
Grillmix för 2 – 3 spett 1 spett Koobideh Zaferani, Jooje och Tabrizi serveras med Mast mosir, Mast khiair, sallad Shirazi, Zeytoon parvardeh	560:-

Vänligen informera oss om allergier och intolerans



Till alla grillspett ingår ris / nan, sallad Shirazi, yoghurt och grillad tomat

Polo Zaferani – Saffransris

Zereshkpolo – Ris med saffran och sötsurt berberisbär

Sabzipolo – Ris med färska örter

Baghalipolo – Ris med färska örter och bondbönor

Shirinpolo – Ris med saffran, pistage, mandel, russin och apelsin

Nan-tanoori – Kolgrillsbakad bröd

Extra spett

Koobideh Zaferani	80:-
Vegetarisk Grillmix	150:-
Jooje	150:-
Bakhtiari	150:-
Barg	180:-
Chenje	190:-
Tabrizi	205:-
Shishlik	250:-

Vänligen informera oss om allergier och intolerans



Grytor

Vegetarisk Gryta **175:-**

Mustig gryta gjord på gula linser, aubergine, zucchini, plommon och potatiships, serveras med saffransris och Mast Khia

Gheime Bademjan **195:-**

Långkok på lamminnanlår med doft av kanel, gula linser, aubergine, potatiships och torkad lime, serveras med saffransris, sallad Shirazi och Mast Khia

Ghormesabzi **195:-**

Långkok på färska örter, högre och kidneybönor med smak av torkad lime, serveras med saffransris, sallad Shirazi och Mast Khia

Fesenjan **230:-**

Kycklinglår i en sås av malda valnötter och granatäppelsirap, serveras med saffransris och Mast Mosir

Baghalipolo ba Gardan **235:-**

Långkok på lammnacke och tomat med doft av kanel, serveras med sallad Shirazi, Mast Khia och örtris med bondbönor

Tillbehör

Äggula **10:-**

Extra ris **30:-**

Extra bröd **30:-**

Extra grillad tomat **10:-**

Sallad Shirazi **30:-**

En syrlig sallad gjord på tomat, gurka och rödlök, toppad med granatäpple och mynta

Mast Khia **30:-**

En fräsch yoghurtblandning med gurka och mynta

Mast Mosir **30:-**

En krämig yoghurttröra med vildvitlök toppad med ätbar ros

Torshi **50:-**

Inlagda kryddiga grönsaker

Sirtorshi **50:-**

Inlagd vitlök

Shoor **50:-**

Inlagda salta grönsaker

Vänligen informera oss om allergier och intolerans



Efterrätter

Bastani Sonati	75:-
Traditionell persisk saffransglass med pistage och bitar av grädde	
Faloodeh Shirazi	75:-
Nudelbaserad glass med limejuice och rosenvatten	
Faloodeh / Bastani	85:-
Mix av Bastani sonati och Faloodeh shirazi	
Baghlava	40:-
Filodegskaka med nötter	
Bastani / Baghlava	75:-
Mix av vaniljglass och filodegskaka med nötter	
Crème Brûlée	75:-
Karamelliserad vaniljpudding	
Espressodränkt glass	65:-
Saaghis Chokladbitar – 3 bitar	45:-

Vänligen informera oss om allergier och intolerans



Öl

Carlsberg export, 33 cl	70:-
Brooklyn, 33 cl	75:-
Eriksberg flaska, 50 cl	80:-
Falkon flaska, 50 cl	80:-
Carlsberg Hof, 33 cl	65:-

Cider och Sötcitron-lemonad

Somersby Cider	70:-
Garage Sötcitron-lemonad	70:-

Champagne och Mousserande vin

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
CAVA Insuperable Brut Reserva 2016, Canals & Munné, Penedes, Spanien	95:-	490:-
<i>Ljuskul med fina små bubblor. Ett torrt vin med fruktig smak av gula äpplen och lite fläder. Trevlig hög mousse med hög syra och lång fruktig avslutning. Lagrad 25 månader.</i>		

Saaghis Champagne

Fråga hovmästare om utbudet



Våra utvalda röda viner

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
Saaghis	95:-	395:-
Shiraz Ronny Melck, Muratie, Stellenbosch, Sydafrika <i>Ett fylligt och fruktigt vin med smak av björnbär och plommon blandad med kryddiga toner av peppar och choklad. Muratie är en av äldsta vingårdar i Sydafrika.</i>	125:-	495:-
Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Cantina di Verona, Veneto, Italien <i>Ett medelfylligt vin med mycket frukt, plommon, röda körsbär blandat med lite chokladtoner, nötighet och en viss örtighet. Mjuka avrundade tanniner med balanserad syra och härlig lång fruktig avslutning.</i>	130:-	520:-
Del Pedregal Tannat, Montevideo, Uruguay <i>Djup rubinröd med härligt doft av choklad, mörka bär, vanilj och mineral. Medelfylligt med generös bärig och kryddig smak med lång och kryddig eftersmak.</i>	145:-	590:-
Meykadh Cabernet Sauvignon och Merlot, California, Napa Valley, USA <i>Persisk producent i USA med lång erfarenhet i Iran. Medelfylligt vin med mjuka tanniner och lång eftersmak av ceder, mogna röda körsbär, björnbär och aningen choklad.</i>	145:-	595:-
Puerta Vieja Tempranillo Crianza, Bodegas Riojanas, Rioja, Spanien <i>Medelfylligt med fatkaraktär och smak av körsbär, röda vinbär och vanilj. Balanserad syra, medel sträva tanniner med lång fruktig och kryddig avslutning. Våldigt gott till alla köttspett.</i>		620:-
Cotes du Rhone, Domaine de la Charbonniere, Frankrike <i>Blodröd färg, med fruktig och lättkryddig doft med inslag av röda bär. Medelfylligt vin med mjuka tanniner med toner av körsbär och kryddor.</i>		660:-
Cabernet Sauvignon, EKO, KooLooLoo, California, USA <i>Ett fylligt vin med mycket frukt, svartvinbär, blåbär och plommon blandat med kryddiga toner av svartpeppar och ceder. Upplev det här vinet till våra grytor och välgrillade spett.</i>		695:-
Irpinia Campi Taurasini, Campanien, Italia <i>100% Aglianico druva med mörk blåröd färg, kryddig doft med mörka körsbär och fatkaraktär. Smaken är torr och ganska sträv med inslag av björnbär och körsbär.</i>		790:-
RUMI, Napa Valley, California, USA <i>Persisk producent i USA, som vet hur man gör en Bordeaux Blend. Kraftig och fylligt vin men rubinröd färg och underbar doft av röda bär och plommon. Vinet har fina tanniner med lång eftersmak och vinner på att luftas.</i>		860:-
Barolo Panerole DOCG, Franco Conterno, Cascina Sciulun, Piemonte, Italien <i>Rubinröd med mogna orange kanter. Ett fylligt, utvecklat och generöst vin med mycket frukt, körsbär, mörka plommon, blandat med den kryddighet och örtighet som är typisk för bra Barolo viner. Medelsträva tanniner med balanserad syra med en lång och härlig fruktig avslutning.</i>		890:-



Våra utvalda vita viner

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
Saaghis	95:-	395:-
Isabella Chardonnay, Muratie, Stellenbosch, Sydafrika <i>Vacker guldgul och fylligt vin men mycket frukt och fatkaratkär med smörkola och rostade mandlar. Ekfatslagrad, fylligt och smakrikt. Läckert till grillat. Muratie är en av äldsta vingårdar i Sydafrika</i>	125:-	495:-
Riesling DAC, MOLD, Kamptal, Österrike <i>Vacker ljusgul. Ett lätt och friskt vin med citrustoner och mycket mineralitet. Hög syra med en lång fruktig och härligt mineralig avslutning.</i>	135:-	560:-
Pinot Grigio IGT, Cantina di Verona, Veneto, Italien <i>Lätt halmgul. Ett torrt, lätt och fruktigt vin. Päron, vitpersika, lätt aromatisk med inslag av vita blommor. Medellång fruktig och lite kryddig avslutning.</i>	140:-	580:-
Lange DOC Bianca, Roggeri Corsini, Piemonte, Italien <i>Frisk och aningen fruktig med doften av persika, mandel och humle.</i>		620:-

Rosévin

Zweigelt Rosé, MOLD, Kamptal, Österrike <i>Ett torrt lätt men komplext vin med inslag av röda bär och mineraler. Fruktig och bärig med röda vinbär, hallon och en härlig balanserad mineralitet. Hög syra och en lång härlig avslutning.</i>	125:-	480:-
--	--------------	--------------

Dessertvin

	<u>4 cl.</u>
Moscatel do Douro, Anna Alonso, Douro, Portugal <i>Karaktär av torkad frukt, mandel och honung.</i>	80:-
Porto Ruby Finest Reserve, Quinta do Tedo, Douro, Portugal <i>Fruktig, medelfyllig med mycket karaktär. Fikon, torkad frukt, vanilj och hallon.</i>	110:-

Fråga gärna hovmästaren om viner vi har tillfälligt hemma utanför listan.



Drinkar

Persian Empire drink, <i>Persian vodka, granatäpple</i>	145:-
Aperol sprit, <i>Aperol, Cava, mineralvatten, apelsinskiva</i>	135:-
Dry Martini, <i>Gin, Martini bianco, oliver</i>	130:-
GT (Gin och Tonic), <i>Gin, tonicvatten, gurka, is</i>	110:-
Negroni, <i>Campari, Gin, Martini rosso, is</i>	130:-
Espresso Martini, <i>Vodka, Kahlua, Espresso kaffe</i>	135:-
Irish Coffee	4 cl 135:- 6 cl 165:-

Persian Empire Spritdrycker och Likörer

Per cl.

Persian Empire Arak Saggi 40%, <i>Peterborough, Kanada</i>	30:-
<i>Iransk nationaldryck Arak Saggi, druvdestilat gjord på 100% Sultana Russin. Klar, genomskinlig. Dofter av torkad frukt, russin, fikon, anis, bergamott och färska örter. Medelfyllig med lite sötma, aromatisk smak av gröna russin, anis och örter. Lång fruktig avslutning.</i>	
Persian Empire Arak Saggi lagrad 18 månader 40%, <i>Peterborough, Kanada</i>	40:-
Persian Empire Sour Cherry Körsbärslikör 29%, <i>Peterborough, Kanada</i>	25:-
Persian Empire Granatäpple likör 20%, <i>Peterborough, Kanada</i>	25:-



Likör

Bailys, Amaretto, Kahlua
Cointreau, Limoncello

Per cl.
20:-
20:-

Calvados

Boulard Grand Solage, *Pays d'Auge*, 5 år

30:-

Cognac

Hennessy VS, *Petite*, 5 år

35:-

Grönstedts Monopol VSOP, *Petite*, 8 år

35:-

Remy Martin

45:-

Vodka

Persian Empire vodka

35:-

Absolut vodka

25:-

Whisky

Johnnie Walker Red Label

25:-

Jack Daniels

30:-

Chivas

30:-

Lagavulin, 16 år, *single malt*

40:-

Grappa

Fråga hovmästare om utbudet



Rom

	<u>Per cl.</u>
Havana Club Especial, 5 år, Kuba	30:-
Plantation Grande reserve	40:-

Tequila

Tequila Blanco	25:-
----------------	------

Alkoholfritt

Saaghis hemgjorda Doogh (Yoghurt soda)	40:-
Läsk/ Mineralvatten/ Lättöl	35:-
Alkoholfri öl <i>Carlsberg</i>	50:-
Alkoholfritt vin	60:-

Kaffe & Te

Espresso	25:-
Dubbel espresso	40:-
Kaffe	30:-
Cappuccino	45:-
Latte	45:-
Te, Samovar Bryggt Te	25:-
Tekanna för fyra, Samovar Bryggt Te	100:-
Espresso Martini, Vodka, Kahlua, Espresso kaffe	135:-
Irish Coffee	4 cl 135:- 6 cl 165:-

