



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



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 Olie

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:-

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



Tillbehör

Äggula	20:-
Extra ris	40:-
Extra bröd	30:-
Sallad Shirazi En syrlig sallad gjord på tomat, gurka och rödlök, toppad med granatäpple och mynta	30:-
Mast Khia En fräsch yoghurtblandning med gurka och mynta	30:-
Mast Mosir En krämig yoghurttröra med vildvitlök toppad med ätbar ros	30:-
Torshi Inlagda kryddiga grönsaker	50:-
Sirtorshi Inlagd vitlök	50:-
Shoor Inlagda salta grönsaker	50:-



Från kolgrillen

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

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

Polo Zaferani – Saffransris

Zereshkpolo – Ris med saffran och sötsur 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



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:-

Kycklinglårfile 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

Extra spett

Koobideh Zaferani

80:-

Vegetarisk Grillmix

150:-

Jooje

150:-

Bakhtiari

150:-

Barg

180:-

Chenje

190:-

Tabrizi

205:-

Shishlik

250:-



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	35:-
Filodegskaka med nötter	
Saaghis Chokladbitar – 3 bitar	45:-
Crème Brûlée	70:-
Karamelliserad vaniljpudding	
Espressodränkt glass	65:-

Vänligen informera oss om allergier och intolerans



Öl

Fatöl Carlsberg export, 40cl	55:-
Fatöl Brooklyn, 40cl	60:-
Eriksberg flaska, 50cl	65:-
Falkon flaska, 50cl	65:-
Carlsberg Hof, 33cl	45:-

Cider och Sötcitron-lemonad

Somersby Cider	55:-
Garage Sötcitron-lemonad	55:-

Champagne och Mousserande vin

Glas Flaska

CAVA Insuperable Brut Reserva 2016, Canals & Munné, Penedes, Spanien	85:-	440:-
<i>Ljusgul 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		640:-



Vinlista

Våra utvalda röda viner

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
Saaghis	85:-	340:-
Shiraz Ronny Melck 2015, 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>	110:-	440:-
Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2016, 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>	110:-	440:-
Del Pedregal Tannat 2015, 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>	120:-	480:-
Puerta Vieja Tempranillo Crianza 2015, Bodegas Riojanas, Rioja, Spanien <i>Medelfylligt med fatkaraktär och smak av körsbär, röda vinbär och vanilj. Balanserad syra, medelsträva tanniner med lång fruktig och kryddig avslutning. Väldigt gott till alla köttspett.</i>		490:-
Cabernet Sauvignon 2009, 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>		590:-
RUMI 2010, 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>		680:-
Barolo Panerole DOCG 2012, 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>		750:-



Våra utvalda vita viner

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
Saaghis	85:-	340:-
Isabella Chardonnay 2017, Muratie, Stellenbosch, Sydafrika	110:-	440:-
<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>		
Riesling DAC 2017, MOLD, Kamptal, Österrike	110:-	440:-
<i>Vacker ljusgul. Ett lätt och friskt vin med citrustoner och mycket mineralitet. Hög syra med en lång fruktig och härligt mineralig avslutning.</i>		
Pinot Grigio IGT 2016, Cantina di Verona, Veneto, Italien		440:-
<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>		

Rosévin

Zweigelt Rosé 2017, MOLD, Kamptal, Österrike	105:-	420:-
<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>		

Dessertvin

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

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



Persian Empire Spritdrycker och Likörer

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>	30:-
Persian Empire Vodka 40%, <i>Peterborough, Kanada</i>	30:-
<i>Gjord på 100% högkvalitetsmalt (Korn), destillerad 3 gånger i potstill och lagrats i 6 månader.</i>	
Persian Empire Gin 42%, <i>Peterborough, Kanada</i>	30:-
<i>Klar, genomskinlig. Aromatisk och fruktig, enbär, koriander och lite grästoner. Balanserad syra, mild med en lång aromatisk avslutning.</i>	
Persian Empire Single Malt Whisky 6 years 40%, <i>Peterborough, Kanada</i>	30:-
Persian Empire Double Smoke Single Malt Whisky 40%, <i>Peterborough, Kanada</i>	30:-
Persian Empire Canadian Brandy XO 40%, <i>Peterborough, Kanada</i>	30:-
Persian Empire Canadian Rye 40%, <i>Peterborough, Kanada</i>	30:-
Persian Empire Sour Cherry Körsbärslikör 29%, <i>Peterborough, Kanada</i>	20:-
Persian Empire Granatäpple likör 20%, <i>Peterborough, Kanada</i>	20:-
Persian Empire Coconut likör 19%, <i>Peterborough, Kanada</i>	20:-



Likör

Bailys, Amaretto, Kahlova, Lemonchello
Cointreau

Per cl.

20:-

20:-

Calvados

Boulard Grand Solage, Pays d'Auge, 5 år

25:-

Cognac

Hennessy VS, Petite, 5 år

25:-

Grönstedts Monopol VSOP, Petite, 8 år

30:-

Remy Martin

40:-

Vodka

Absolut vodka

20:-

Persian Empire vodka

30:-

Whisky

Johnnie Walker Red Label

20:-

Jack Daniels

25:-

Chivas

30:-

Lagavulin, 16 år, single malt

40:-



Rom

Husets Rom 20:-

Havana Club Especial, 5 år, Kuba 30:-

Tequila

Tequila Blanco 20:-

Alkoholfritt

Saaghis hemgjorda Doogh (Yoghurt soda) 39:-

Läsk/ Mineralvatten/ Lättöl 30:-

Alkoholfri öl 45:-
Carlsberg

Alkoholfritt vin 60:-

Kaffe & Te

Espresso 25:-

Dubbel espresso 40:-

Kaffe 30:-

Cappuccino 40:-

Latte 40:-

Te, Samovar Bryggt Te 25:-

Tekanna för fyra, Samovar Bryggt Te 100:-

