

BAHLINA

RESTAURANG & BAR



SMAKER FRÅN DET
ÖSTAFRIKANSKA KÖKET

STATIONSGATAN 6A | NYBERGS TORG
SUNDBYBERG

BAHLINAS

Välkommen till Bahlina Restaurang & Bar!

Bahlina är en familjedriven restaurang där vi vill dela med oss av vår kultur från Eritrea och Etiopien.

Två länder i Östafrika som har liknande kultur och mattraditioner.

Bahlina betyder *vår kultur* på Tigrinja, ett av dem språk, som talas i Eritrea. Med denna restaurang vill vi dela med oss av vår matkultur; En kultur som bygger på stora familjesamlingar, mat, kärlek, musik och gemenskap.

Välkommen in till vår oas och familj!

FÖRRÄTTER

SAMBUSA

Fylld filodeg som återfinns i antingen vegetarisk tappning eller med kött.

Du väljer!

75 KR

QUATENA

Varm injera som bres på med kryddsmör och spansk chilipeppar

50 KR

HUSETS FAVORITER

Det perfekta alternativet för er som vill uppleva ett axplock ur vår meny.

1. BAHLINAS VEGETARISKA MIX

Den vegetariska mixen har 6 utvalda rätter från vårt Östafrikanska kök; Denna mix passar även veganer då samtliga rätter i mixen är veganska.

230 KR

2. BAHLINA MIX

Bahlinas mix består av 6 vegetariska rätter och 2 köttgrytor och 1 kycklinggryta.

400 KR

3. BAHLINA KÖTTMIX

Välj tre av våra mest populära kötträtter

Tsebhi dorho, Zigni (mild eller stark), Kitfo eller Gored Gored)

250 KR

4. BAHLINA MINIMIX

För dig som vill ha en mix för dig själv,
2 vegetariska rätter, Tsebhi dorho och Zigni

235 KR

VEGETARISKT

SAMTLIGA RÄTTER ÄR ÄVEN VEGANSKA

5. SHIRO

150 KR

Gryta baserad på malda kikärter som tillagats med huset kryddmix, lök och tomater. Mild.

6. FOSOLIAS ALLITCHA

150 KR

Stekt potatis, morötter och haricots verts i en mild kryddad örtsås. Mild.

7. VITKÅLSALLITCHA

150 KR

Strimlad vitkål, morötter och potatis stekt i örter och vitlök. Mild.

8. TIMTIMO

150 KR

Linsgryta tillagad i en blandning av lök, vitlök & örter. Medelstark.

9. ALLITCHA TIMTIMO

150 KR

Linser tillagad i en blandning av gurkmeja, lök, vitlök & örter. Mild

10. SILSI / TSOM WOT

150 KR

Tomatsås, tillagad med husets kryddmix och berbere. Medelstark.

11. HAMLI

150 KR

Spenatröra tillagad med milda örter och vitlök. Mild

Alla rätter serveras med injera- det traditionella brödet.

För glutenfritt alternativ, finns injera baserat på sädeslaget Teff

Berbere är en traditionell kryddblandning med bl.a. spansk peppar, chili, vitlök & lök

KÖTT, LAMM & KYCKLING

- 12. ZIGNI** **180 KR**
Köttgryta tillagad i en berberesås och husets kryddsmör.
Medelstark
- 13. TSEBHI DORHO** **180 KR**
Kyckling tillagad i berberesås och husets kryddsmör.
Serveras med hårdkokt ägg. Medelstark
- 14. KULWA / TIBS - MILD** **185 KR**
Tärnat nötkött tillagad med lök, vitlök och husets kryddsmör.
- 15. KULWA / TIBS - STARK** **185 KR**
Tärnat nötkött tillagad med lök, vitlök, berbere och husets kryddsmör.
- 16. KULWA A BEGIE - MILD** **220 KR**
Tärnat lammkött tillagad med lök, vitlök och husets kryddsmör.
- 17. KULWA A BEGIE - STARK** **220 KR**
Tärnat lammkött tillagad med lök, vitlök, berbere och husets kryddsmör.
- 18. ZILZL KULWA/KEKLA TIBS** **250 KR**
Tärnat/strimlad nötkött stekt i kryddsmör. Mild
- 19. CHACHE** **250 KR**
Tärnat nötkött som serveras på en hotplate med färska tomater, lök och chili

Alla rätter serveras med injera- det traditionella brödet.

För glutenfritt alternativ, finns injera baserat på sädeslaget Teff

Berbere är en traditionell kryddblandning med bl.a. spansk peppar, chili, vitlök & lök

SPECIALRÄTTER

20. TSOM SILSI FITFIT **150 KR**
Strimlad injera blandad med tomat sås/vegetarisk berberesås.

21. QANTA FITFIT **200 KR**
Torkat kött i gryta. Serveras blandad med bitar av injera.

22. BOZONA SHIRO TSMI **170 KR**
Shiro och köttblandning med husets kryddiga smör

23. ZIGNI FITFIT **180 KR**
Strimlad injera blandad med köttgryta tillagad i berberesås och husets kryddsmör.

24. DORHO FITFIT **180 KR**
Strimlad injera blandad med kyckling tillagad i berberesås och husets kryddsmör.

25. KITFO **240 KR**
Råbiff/eller mellan stekt(finhackat nötkött) blandat i kryddsmör och mitmita

26. WETA GEBA **240 KR**
Lättstekt tärnat nöt kött i kryddsmör

27. GORED GORED **240 KR**
Lättstekta bitar av kött med kryddsmör och awaze.

KITCHA FITFIT
Strimlat hemmagjort pannbröd som serveras med ett av alternativen

28. Kryddsmör **150 KR**

29. Tomatsås (Sils) **155 KR**

30. Nötkött (Kulwa) **185 KR**

31. Lamm (Kulwa) **220 KR**

32. Quanta **200 KR**

SIDORÄTTER

EXTRA BESTÄLLNING

HEMGJORD INJERA	8 KR
TEFF INJERA (*GF)	30 KR
VEGETARISK RÄTT	50 KR
KÖTTRÄTT	70 KR
MINIGRYTA EN SKÅL MED HUSETS INGERA	80 KR

EFTERRÄTT

KLADDKAKA	50 KR
(kan innehålla spår av mandel och hasselnötter)	
CHEESECAKE HALLON	50 KR
Glutenfri, Laktosfri och utan gelatin	
(Kan innehålla spår av mandel och hasselnötter)	

DRYCKER

ALKOHOLFRITT

Läsk	27
Mariestad	41
Briska	47
RedBull	37
Kaffe	25
Eritreanskt kaffe	75
Te	25
Juice	25
Sanbitter (Aperitiva)	19
Husets vita vin (flaska)	90

ÖL

Asmara Beer (ERI)	67
Mariestad	63
IPA	53
Heineken	52
Norrlands Guld	62
Krusovice (Czech)	57
Newcastle	55
Sol	51
Lättöl - Grängesberg	40
Kanna (Grängesberg)	160

CIDER

Briska Päron	52
Briska Äpple	52
Smirnoff	52

VIN

Husets Vita	68/290
Husets Röda	68/290
Husets Rosé	68/290

FATÖL

Grängesberg	46
IPA	55
Kanna (Grängesberg)	160

SHOTS

	4 cl	6 cl
Jägermeister	81	115
Ozou	81	115
Asmera Areki	81	115
Fireball	81	115
Fernet-Branca	81	115
Plantation	81	115
Tequila	81	115

WHISKEY

	4 cl	6 cl
Chivas	75	110
Red Label	75	110
Black Label	75	110
Famous Goose	75	110
Jack Daniels	75	110

SPIRITS

Baileys	75	110
Amarula	75	110
Gordon Gin	75	110
Asmera Gin (ERI)	75	110
Bacardi	75	110
Captain Morgan	75	110

SPRITFLASKA

1/2 SPRITFLASKA	1200 KR
	620 KR