

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!

70 KR

QUATENA

Varm injera som bres på med kryddsmör och spansk chilipeppar

50 KR

HUSETS FAVORITER

Det perfekta alternativet för er som är två eller fler och 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.

200 KR

2. BAHLINA MIX

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

370 KR

3. BAHLINA KÖTTMIX

Välj tre av våra mest populära kötträtter

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

230 KR

4. BAHLINA MINIMIX

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

210 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

140 KR

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

7. VITKÅLSALLITCHA

140 KR

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

8. TIMTIMO

140 KR

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

9. ALLITCHA TIMTIMO

140 KR

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

10. SILSI / TSOM WOT

140 KR

Tomatsås, tillagad med husets kryddmix och berbere. Medelstark.

11. HAMLI

140 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

165 KR

Köttgryta tillagad i en berberesås och husets kryddsmör.
Medelstark

13. TSEBHI DORHO

170 KR

Kyckling tillagad i berberesås och husets kryddsmör.
Serveras med hårdkokt ägg. Medelstark

14. KULWA / TIBS - MILD

175 KR

Tärnat nötkött tillagad med lök, vitlök och husets kryddsmör.

15. KULWA / TIBS - STARK

175 KR

Tärnat nötkött tillagad med lök, vitlök, berbere och husets kryddsmör.

16. KULWA A BEGIE - MILD

200 KR

Tärnat lammkött tillagad med lök, vitlök och husets kryddsmör.

17. KULWA A BEGIE - STARK

200 KR

Tärnat lammkött tillagad med lök, vitlök, berbere och husets kryddsmör.

18. ZILZL KULWA/KEKLA TIBS

220 KR

Tärnat/strimlad nötkött stekt i kryddsmör. Mild

19. CHACHE

220 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 **140 KR**
Strimlad injera blandad med tomat sås/vegetarisk berberesås.

21. QANTA FITFIT **180 KR**
Torkat kött i gryta. Serveras blandad med bitar av injera.

22. BOZONA SHIRO TSMI **165 KR**
Shiro och köttblandning med husets kryddiga smör

23. ZIGNI FITFIT **170 KR**
Strimlad injera blandad med köttgryta tillagad i berberesås och husets kryddsmör.

24. DORHO FITFIT **170 KR**
Strimlad injera blandad med kyckling tillagad i berberesås och husets kryddsmör.

25. KITFO **200 KR**
Råbiff/eller mellan stekt(finhackat nötkött) blandat i kryddsmör och mitmita

26. WETA GEBA **220 KR**
Lättstekt tärnat nöt kött i kryddsmör

27. GORED GORED **220 KR**
Lättstekta bitar av kött med kryddsmör och awaze.

KITCHA FITFIT
Strimlat hemmagjort pannbröd som serveras med ett av alternativen

28. Kryddsmör **140 KR**

29. Tomatsås (Sils) **140 KR**

30. Nötkött (Kulwa) **175 KR**

31. Lamm (Kulwa) **200 KR**

32. Quanta **180 KR**

SIDORÄTTER

EXTRA BESTÄLLNING

HEMGJORD INJERA	8 KR
TEFF INJERA (*GF)	30 KR
VEGETARISK RÄTT	40 KR
KÖTTRÄTT	60 KR
MINIGRYTA EN SKÅL MED HUSETS INGERA	70 KR

DRYCKER

ALKOHOLFRITT

Läsk	26
Mariestad	39
Briska	45
RedBull	37
Kaffe	25
Eritreanskt kaffe	75
Te	25
Juice	25
Sanbitter (Aperitiva)	19

ÖL

Asmara Beer (ERI)	65
Mariestad	60
IPA	52
Heineken	49
Norrlands Guld	59
Krusovice (Czech)	55
Newcastle	55
Fatöl - Grängesberg	44
Sol	47
Lättöl - Grängesberg	38
Kanna (Grängesberg)	150

CIDER

Briska Päron	49
Briska Äpple	49
Smirnoff	49

VIN

Husets Vita	65/240
Husets Röda	65/240
Husets Rosé	65/240

SHOTS

	4 cl	6 cl
Jägermeister	79	113
Ozou	79	113
Asmera Areki	79	113
Fireball	79	113
Fernet-Branca	79	113
Plantation	79	113
Tequila	79	113

WHISKEY

	4 cl	6 cl
Chivas	70	105
Red Label	70	105
Black Label	70	105
Famous Goose	70	105
Jack Daniels	70	105

SPIRITS

Baileys	70	105
Amarula	70	105
Gordon Gin	70	105
Asmera Gin (ERI)	70	105
Bacardi	70	105
Captain Morgan	70	105

SPRITFLASKA

	1200 KR
1/2 SPRITFLASKA	620 KR