

VÄLKOMMEN



Topy's Cuisine

Roots of Bengal

Vår Adress
Sågenvägen 2
136 71 Vendelsö

Öppettider
Måndag-Fredag:- 11:00-22:00
Lördag-Söndag:- 13:00-22:00

Kontakt
08-6369099
www.topyscuisine.se
Sociala medier



Smakerna från Bangladesh är vår passion,
och **“Topy’s Cuisine”** är vår scen.

Vi serverar traditionell bengalisk mat i sin renaste form.
Enkla råvaror, komplexa kryddor och en stor portion kärlek.
Välkommen till en måltid som känns i hjärtat.

Vi tror...

det är inte vår kunds jobb att komma ihåg oss,
det är vår skyldighet och vårt ansvar att se till att de
inte har chansen att glömma oss.



FÖRRÄTTER

Bengaliska Gatumat

“Bengaler och gatumat - de två har en relation som den i "Tom och Jerry". De kan gå runt med ett dietplan i huvudet hela dagen, men lukten av väggkantens pakoras eller singlaras gör att de måste överge all återhållsamhet! Gatumat är inte bara mat, det är en känsla, en relationsstatus”.

Crispy Happiness

55:-

Stora, krispiga chips gjorda av linser kryddade med svartpeppar. Serveras med två olika chutney.

Happy Bite

69:-

Friterad linsbröd serveras med två olika chutney.

Grön Samosa

55:-

Vegetarisk pirog, fylld med grönsaker. Serveras med två olika chutney.

Prawn Fusion Bites

79:-

Friterad kungsräkor marinerade i kockens kryddmix serveras med två olika chutney.

Grön Shingara

59:-

Grönsaker, piroger med potatis, ärtor, morötter och kockens kryddblandning. Serveras med två olika chutney.

The Water Ball

89:-

Krispiga bollar, potatismos och en kryddig kikärts mix inuti. Blanda i kryddor tamarindvatten och en skvätt rå chili... en explosion i munnen i en tugga! Snabbt upp och njut av den bekanta smaken.

Golden Lentil Explosion

69:-

Röda och gula linser tillagas med ingefära, vitlök, koriander, tomat, grön chili, lök och säsongens grönsaker.

Paneer Zig-Zag

69:-

Spett med färsk hemlagad indisk ost som är marinerad i örtblandning och orientaliska kryddor. Serveras med två olika chutney.

Palang Kurkure

65:-

Crispy färsk spenatbiffar. Serveras med två olika chutney.

Spicy Green Bites

65:-

Friterad färsk koriander med kockens kryddmix. Serveras med två olika chutney.

Smör Stekt Grönsaker sallad

69:-

Säsongens grönsaker, ost, cashewnötter, tomat, gurka, mixesallad serveras med chutney.

Onion Clusters

65:-

Friterad lök biffar med kockens kryddmix. Serveras med två olika chutney.

Smör Stekt Kyckling Sallad

79:-

Grill kycklingfilé, säsongens grönsaker, ost, cashewnötter, tomat, gurka, mixesallad serveras med chutney.

Paneer Gold Bites

69:-

Friterad färskost serveras med två olika chutney.

Vanlig Sallad

39:-

Iceberg, morötter, tomat, gurka, olivolja och kockens kryddmix serveras med chutney.

VID ALLERGIER- FRÅGA GÄRNA!

VARMRÄTTER

Signature Heritage Rätter

"Rätterna har en historia och ett arv, men presenteras i ett nytt ljus."

Vi Laga
Mat med
en massa
kärlek

Nawabi Karai (Mellan/Stark)

Nawabi Karai rätt tillagad med paprika, lök, grön chili, ingefära, tomat, färsk koriander, plant och kockens kryddblandning i en mustig, kryddig karaisås. Serveras i en speciell järnform. Välj mellan...

Shahi Tok Jhal Fry (Mellan/Stark)

Shahi Tok Jhal Fry rätt tillagad med lök, grön chili, färska tomater, färska koriander, ingefära, limeblad, kockens kryddblandning och blandningen av två olika mustiga currysås. Välj- Mellan stark och stark. Välj mellan....

Kyckling	199:-
Garlic kyckling	209:-
Lamm	219:-
Beef	209:-
Kungsräkor	229:-
Paneer	209:-
Plant	199:-
Mix (kyckling, lamm, kungsräkor)	229:-

Kyckling	199:-
Garlic kyckling	209:-
Lamm	219:-
Beef	209:-
Kungsräkor	229:-
Paneer	209:-
Plant	199:-
Mix (kyckling, lamm, kungsräkor)	229:-

Nawabi Balti (Mellan/Stark)

Nawabi Balti rätt tillagad med paprika, lök, ingefära, purjolök, tomat, färsk koriander och kockens kryddblandning i en mustig, kryddig baltisås. Serveras i en speciell järnform. Välj mellan...

Kosha Bhuna (Mellan/Stark)

Kosha Bhuna rätt tillagad med lök, grön chili, färska tomater, färska koriander, ingefära, kockens kryddblandning och blandningen av två olika mustiga currysås. Välj- Mellan stark och stark. Välj mellan....

Kyckling	199:-
Mango kyckling	209:-
Garlic kyckling	209:-
Lamm	219:-
Beef	209:-
Kungsräkor	229:-
Paneer	209:-
Plant	199:-
Mix (kyckling, lamm, kungsräkor)	229:-

Kyckling	199:-
Garlic kyckling	209:-
Lamm	219:-
Beef	209:-
Kungsräkor	229:-
Paneer	209:-
Plant	199:-
Mix (kyckling, lamm, kungsräkor)	229:-

Lava Blast (Stark/mycket stark)

Signature Heritage rätt tillagad med vitlök, ingefära, färsk koriander, grön chili, kockens-kryddblandning och blandningen två mustiga curry och tomat-sås. Välj- Stark och mycket stark. Välj mellan...

Kyckling	199:-
Lamm	219:-
Beef	209:-
Kungsräkor	229:-
Paneer	209:-

Mild & Krämig Rätter

"Milda och Krämiga rätter är inte bara ett namn för mat; de är en återspeglning av en sofistikerad livsstil. Där elegans ligger i mjukheten och aromen i varje tugga."

Shahi Tikka Butter Masala

Tandoorimarinerad Grillad Tillagad i en krämig sås baserad på cashewnötter, mandel, pistage, honung, russin, grädde, tomatbaserad currysås, och kockens kryddblandning. Välj mellan vanliga eller med Mango.

Chicken	(199-209):-
Garlic chicken	(209-219):-
Kungsräkor	(229-239):-
Paneer	(199-209):-
Lamm	(219-229):-
Plant	(199-209):-

Nawabi korma

Delikat i en krämig sås baserad på cashewnötter, mandel, pistage, honung, russin, grädda baserad currysås, och kockens kryddblandning.

Chicken	199:-
Chili chicken	209:-
Lamm	219:-
Paneer	209:-
Kungsräkor	229:-
Beef	209:-
Plant	199:-

Vi Laga
Mat med
en massa
kärlek

Shahi Goan chicken 209:-

Delikat kycklinggryta med russin, kokos, cashewnötter, pistage, mandel, mango och kockens kryddblandning.

Ceylon

Ceylon Rätterna är tillagade med kokos, yoghurt, grädde, limeblad, cashewnötter och kockens kryddblandning. Välj mellan...

Chicken	199:-
Kungsräkor	229:-

Shahi Pasanda

Pasanda Rätterna är tillagade med kokos, yoghurt, grädde, cashewnötter och kockens kryddblandning. Välj mellan...

Chicken	199:-
Lamm	219:-
Kungsräkor	229:-

Shahi Paneer

Delikat i en krämig sås baserad på cashewnötter, mandel, pistage, honung, grädda, tomat baserad currysås, och kockens kryddblandning.

Shahi Krämig Anka (mild) 239:-

Delikat i en krämig sås baserad på cashewnötter, mandel, pistage, honung, grädda, tomat baserad currysås, och kockens kryddblandning.

Protein & Roots Fusion

“En unik fusion tillagad med omsorg och kärlek, som ger kroppen energi och själen ren njutning.”

Palak-E-Samahar (Mellan/ Stark)

Tillagad med bladspenat, tomat, ingefära, vitlök, lök, kockens kryddblandning och två olika mustiga currysås. Välj mellan...

Kyckling 199:-

Lamm 219:-

Beef 209:-

Kungsräkor 229:-

Zucchini-Chingi Bhuna

229:-

En mammas favorit gryta tillagad med Zucchini och Tigerräkor, grön chili, färska vitlök, ingefära, spiskummin, lök, färska koriander och kockens kryddmix.

Begun-Chingri Bhuna

229:-

En mammas favorit gryta tillagad med aubergine och tigerräkor, grön chili, färska vitlök, ingefära, spiskummin, lök, färska koriander och kockens kryddmix.

Bhendi-Chingri Bhuna (mellan/stark)-229:-

En mammas favorit Gryta tillagad med **okra** och Tigerräkor, grön chili, färska vitlök, ingefära, spiskummin, lök, färska koriander och kockens kryddmix...

Mishti Kumro-Chingri Bhuna

229:-

En mammas favorit gryta tillagad med pumpkin och tigerräkor, grön chili, färska vitlök, ingefära, spiskummin, lök, färska koriander och kockens kryddmix.

**Vi Laga
Mat med
en massa
kärlek**

Klassiker På Tallriken

Där traditionella smaker möter modern omsorg. I varje tugga känner du historien om vårt ngagemang och den kärlek vi lägger ner i matlagningen.

Desi Garlic Chiken (mellan/stark) 199:-

Tillagad med färska vitlök, ingefära, färsk koriander, kockens kryddblandning och två olika mustiga currysås.

Kosha Kala Bhuna (Mellan/Stark)

209:-

Nötköttsgryta från långkok med färska örter, färska tomat, rostad lök, färsk koriander, lök och kockens kryddblandning. Välj- mellan och stark.

Desi Garlic Lamm (mellan/stark) 219:-

Tillagad med färska vitlök, ingefära, färsk koriander, kockens kryddblandning och två olika mustiga currysås.

Kosha Hash Bhuna (Mellan/Stark)

239:-

Ankaköttsfilet tillagad med smak av spiskummin, vitlök, ingefära, färsk koriander, potatis och kockens kryddblandning.

Nalli Nihari (Mellan/Stark)

239:-

Lammlägg gryta från mogulriket långkok med färska örter, potatis och kockens kryddblandning.

Sorisha Bata Lax Bhuna (Mellan/Stark)

219:-

Salmon Fillet Tillagad med smak av Senapsfrön, spiskummin, vitlök, lök, grön chili, ingefära, färska koriander och kockens kryddmix.

Grill-er-Golpo

“Alla våra grillas i lerugn och serveras i en rykande het järnform med paprika, lök ,stekta grönsaker, färska koriander och en nötig krämig tomatbaserad currysås och chutney.”

Chicken Tikka Grill

199:-

Tandoorimarinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

Lamm Lollipops

229:-

Lammracks marinad i färsk ingefära, spiskummin, senapsfrön, chili och örter.

Garlic Chicken Grill

209:-

Vitlök och cashewnötter marinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

Mix Grill

229:-

Tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé och kungsräkor grillad i lerugn.

Chili Chicken Grill

209:-

Chili marinerad kycklingfilé grillad i lerugn.

Kungsräkor Grill

229:-

Tandoorimarinerad kungsräkor grillad i lerugn.

Mix Chicken Grill

209:-

En kombination av ovanstående rätter.

Smoky Grilled Salmon

219:-

Tandoorimarinerad laxfilé grillad i lerugn.

Lammfile Grill

229:-

Tandoorimarinerad lammfile grillad i lerugn.

Seekh Kebab

219:-

Rökta ,kryddmarinerade lamm köttfärsspett, grillade över låga för en autentisk smak.

Gröna Kreationer Rätter

“En välplanerad grön måltid betyder inte att det saknas något på tallriken; snarare handlar det om en särskild respekt för de ingredienser som naturen har gett oss så generöst.”

Palak Paneer

199:-

Färsk spenat tillagad med vår hemgjorda färskost i två olika mustiga currysås och kockens kryddblandning. Välj- mild, mellan och stark.

Navaratna Malai Kofta

209:-

Friterade grönsaksbiffar serveras i en krämig gryta. Välj- Mild och mellan.

Pumpkin Paneer

199:-

Färsk pumpa tillagad med vår hemgjorda färskost i två olika mustiga currysås och kockens kryddmix. Välj- mild och mellan.

Dal Makhni

189:-

Svart och kidneybönor tillagad med vitlök, lök, ingefära, tomat, färsk koriander och kockens kryddmix i två olika mustiga currysås. Välj- mild, mellan och stark.

Mator Paneer

199:-

Färsk gröna ärtor tillagad med vår hemgjorda färskost i två olika currysås och kockens kryddmix. Välj- mild och mellan.

Tarka Dal

189:-

Linsgryta gjord på gula linser, lök, vitlök, grön chili, färsk koriander, kockens kryddblandning och torkad chili. Välj- mild, mellan och stark.

Chana Begun

199:-

Aubergine och kikärter som tillagas i en mustig curry baserad tomatås med grön chili, koriander, lök, vitlök och kockens kryddmix. Välj- mild och mellan.

Bhendi Bhuna

199:-

En favorit bengalisk rätt **Okra**, Stekt med grön chili, färska vitlök, ingefära, spiskummin, lök, färska koriander och kockens kryddmix. Välj- mellan och stark.

Palak Chana

199:-

Färsk spenat och kikärter tillagas med tomat, lök, vitlök, grön chili och kockens kryddmix i en mustig currysås. Välj- mild och mellan.

Labra(V)

199:-

Säsongen grönsaker tillagad med röda linser, tomat, grön chili, vitlök, lök, färsk koriander, och kockens kryddmix i en mustig krämig currysås. Välj- mellan och stark.

Topy's Special Selection

"Utvalt med ansvar, tillagat med kärlek. En bit av vårt hjärta på din tallrik".

Revolution of Biryani

Traditionell festmat tillagad med stekt saffransris, russin, cashewnötter, rostad lök och kockens egna kryddmix. Serveras med en traditionell kryddig currysås och raita. En utsökt Mughlai-smak. Välj mellan och stark. Välj mellan...

Shahi Chicken Biryani 199:-

Kacchi Lamm Biryani 219:-

Nawabi Beef biryani 209:-

Sultani Kungsräkor Biryani 229:-

Shahi Morog polao 259:-

Traditionell festmat tillagad av långtidsmarinerad kyckling och väldoftande stekt saffransris, russin, cashewnötter, rostad lök och kockens egna kryddmix. En utsökt Mughlai-smak. Serveras med raita och sallad. Välj mellan och stark.

Palak-E-Bahar/Rashan

Mitt eget recept tillagad Stekta bladspenat, lök, vitlök, paprika, grön chili, svamp, rödlök, cashewnötter, färska tomater och färska koriander och kockens kryddmix. Serveras med naanbröd, ris och raita säs. Välj mellan...

Chicken Palak-E-Bahar 209:-

Kungsräkor Palak-E-Bahar 229:-

Deshi Beef Chap 209:-

Mörat nötkött av högsta kvalitet, marinerat i aromatiska traditionella kryddor, stekt i panna till perfektion. Serveras med naanbröd/luchi, ris och chutney/Raita.

Mama's Nutri Box 219:-

Kockens utvalda tre små vegetariska rätter med ris, naanbröd och tillbehör.(ej avhämtning)

Mama's Party Box 229:-

Kockens utvalda tre små kyckling, lamm och beef rätter med ris, naanbröd och tillbehör.(ej avhämtning)

Topy's Mystery Box 239:-

Kockens utvalda tre små mix-rätter med ris, naanbröd och tillbehör och mer!!!(ej avhämtning)

Topy's Cuisine
Små Mage

"En tallrik full av kärlek för våra minsta gäster. Tillagad med största omsorg, för att mätta små megar och sprida glädje i deras oskyldiga hjärtan."

Dino Masala

Tandoorimarinerad Grillad Tillagad i en krämig säs baserad på cashewnötter,mandel,pistage, honung, russin, grädde, tomatbaserad currysås, och kockens kryddblandning. Välj mellan vanliga eller med Mango.

Chicken 119:-

Mango Chicken 129:-

Snövit Korma 119:-

Delikat i en kycklingfile gryta tillagad med krämig säs baserad på cashewnötter,mandel,pistage, honung, russin och kockens kryddblandning.

Babblarna Grill 119:-

Grillade kycklingfilébitar serveras med säsongens stekta grönsaker och krämig säs.

Bluey Paneer 119:-

Färsk spenat tillagad med vår hemgjorda färskost i två olika mustiga currysås och kockens kryddblandning. Välj- mild, mellan och stark.

VID ANDRA ÖNSKEMÅL – FRÅGA OSS GÄRNA!

BRÖD

Naan Brödet bakas på vetemjöl, yoghurt, mjölk och ägg vilket gör det saftigt och gott.
Sedan gräddas brödet i lerugn.

Naturell Naan	25:-
Vitlök Naan (vitlök & persilja)	35:-
Masala Naan (svart kummin & sesam)	35:-
Paneer Naan (färskost & örter)	35:-
Garlic Paneer Naan (vitlök, färskost & örter)	40:-
Peshwaari Naan (pistage, mandel, cashewnötter, kokos, russin & honung)	40:-
Parata (Smörstekt bröd)	30:-
Chapati (stekt tunnbröd bakat på rågmjöl)	25:-

ADD-ONS

Pickles & Chutney

Chili pickles/Mixed pickles/Garlic pickles/Mango chutney/Tamarind chutney/Coriander Chutney.

25:-

Raita

Kall yoghurtsås med gurka, tomat, färsk örter och spiskummin.

25:-

Mintsås

Kall yoghurtsås med färsk mynta och grön chili.

25:-

Saffran Ris

Basmati ris

39:-

25:-

— Roots of Bengal —

MISHTI MUKH

Coolfie

Hemgjord glass med russin, kokos, pistagenötter, cashewnötter och saffran.

49:-

Gulab Jamun

Tillverkad med ren ost och mawa, kommer varje tugga att ge dig en kunglig smak och en unik känsla av sammetslen mjukhet.

50:-

Glass

Vaniljglass med Chokladsås, jordgubbssås, och mangosås.

39:-

Chocolate Fondant

Mörk choklad, smör, ägg, kakao, strösocker, vanligt mjöl serveras med vaniljglass.

59:-

Sorbet

Mango och Kokos.

45:-

Vid Andra
Önskemål
Fråga Gärna

THE THIRSTY CORNER

Lassi

“Ett traditionellt yoghurtdryck, perfekt balanserat med sötma och friskhet.”

Golden Mango Lassi

55:-

En populär Lassi smaksatt yoghurtdryck med mango.

Royal Zafrani Lassi

55:-

En traditionell lassi smaksatt yoghurtdryck med saffran, kardemumma och pistage.

Himalayan Salt Lassi

55:-

En populär Lassi smaksatt yoghurtdryck med rock salt, mynta och spiskummin.

Borhani

55:-

Bengalisk bröllop klassiker yoghurtdryck med färsk mynta, färsk koriander, grön chili, färsk ingefära, Rock salt, senapsfrön och kockens kryddmix.

Garden-to-Glass

“Ladda upp med en klunk av vår färska juice!”

Sunset Jupiter

59:-

Mango, Passion fruit, Ginger, Mynta, Ice.

Galaxy Blend

59:-

Apelsin, pineapple, Carrot, Lemon, Ginger, Ice

Mercury Mixer

59:-

Apelsin, Passion fruit, Ginger, Lime, Ice.

Lunar Lemonade:

59:-

Lime, mints, rock salt, honey syrup, Ice.

Venus Vibe

59:-

Pineapple, Passion fruit, Ginger, Lime, Ice.

Milky Way Magic:

59:-

Pineapple, coconut, Ice.

Polaris Punch

59:-

Apple, Kiwi, Strawberry, Ginger, Ice.

Kinetic Energy

59:-

Apelsin, pineapple, gröna apple, lime, ginger, mynta, ice.

om ni är allergisk mot nötter
eller något annat livsmedel,
vänligen meddela personalen.

VI LAGA MAT MED EN MASSA KÄRLEK

Thick & Silky

"Kallt,krämigt och helt perfekt-Mums!"

Midnight Monster

69:-

Mjölk, Avokado, Dadlar,Banana, Ice.

Zombie Attack

69:-

Mjölk, Strawberry,Banana,Dadlar, Ice.

The Vampire's Night

69:-

Mjölk, Blueberry, banana, dadlar, Ice.

Bloody Beast

69:-

Mjölk,Mango, avokado, dadlar, Honung,Ice.

Devil's Kiss

69:-

Coconut milk ,Mango,Pineapple,Honey ,Ice.

Ayaat's Jujuburi

69:-

Coconut milk, Avocado, banana, date, Ice.

Ghostly Bliss

69:-

Coconut Milk,Strawberry,Banana,Date,Ice.

Cup & Talk

Bryggkaffe

25:-

Masala Kaffe

39:-

Kaffe smaksatt med mjölk, kardemumma,kanel, nejlika, lagerblad och honung.

Raw Cha

25:-

Masala Chai

39:-

Te smaksatt med mjölk, kardemumma, nejlika, kanel, lagerblad och honung.

Sparkling Hydration

29:-

— Roots of Bengal —

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Loka, Loka Citron, Trocadero, Trocadero Zero, Pepsi, Pepsi Zero, 7up, 7up Zero, Mirinda.

CATERING...

Förgyll ditt event med våra smaker och dofter! Vi erbjuder catering för alla typer av tillställningar. Kontakta oss för mer information.

VID ANDRA ÖNSKEMÅL - FRÅGA OSS GÄRNA!

**I WASN'T A CHEF.
BUT I WAS PASSIONATE ABOUT
COOKING.**

I learned it from

**mom as a little
hobby that**

**I enjoyed doing it,
but I ended up falling
madly in love
with the **food**.**

**Now cooking
is not just my hobby,
rather it is my a
rt and my passion.
Now I become a chef
and cooking food
with a lot of **love**.**

—Topy

