



Välkommen!

स्वागत

WELCOME

Indisk matlagningskonst har anor sedan tustentals år. Generation efter generation har utvecklat hemligheterna med att använda och blanda flera kryddor på olika sätt, för att skapa de traditionella tandoor- och curryrätterna. Tandoor är en lerugn som tillverkas för hand av en särskilt utvald lera som hämtas vid floden Jammuna. Ugnen armeras med kokosfibrer. Endast en mycket skicklig ungsmakare kan tillverka en tandoor som ger den rätta smaken vid grillning. Tandooren eldas med kol för att förhöja smaken på maten, vilket vi är ensamma om i Göteborg.

Med samma tillgivenhet för denna matlagningskonst som passerat från generation till generation, har vi nämningsgivet denna restaurangen till "Daawat"- vilket betyder "en festlig måltid". Vi öppnade redan 1971 den första indiska restaurangen i Sverige.

-Vi hoppas Du skall trivas och att maten blir en kulinarisk överraskning. Om det tar lite tid för oss att servera beror det på att rätterna fodras stor omsorg och kärlek för att det skall smaka sitt yttersta. Så koppla av lite, och MÅ VÄL!

LÄTT STYRKA
LIGHTLY SPICED



MEDIUM STYRKA
MEDIUM



STARK
HOT



KOCKENS STOLTHET
CHEF'S PRIDE



VEGETARISK
VEGETARIAN



VEGAN
VEGAN



Är du matallergiker? Vänligen meddela personalen vid beställning!
Do you have any food allergy? Please inform your waiter while ordering!

Förrätter

शुरुवात के लिए

To begin with

1. MURG SHAHI SHORBA

95 kr

En krämig kycklingsoppa med spiskummin, vitlök och ingefära.

A creamy chicken soup flavoured with cumin, garlic and ginger.

2. CHICKEN LOLLIPOP

109 kr

Krispiga, panerade kycklingklubbor marinerade med vitlök, gurkmeja, chili och yoghurt. En populär och smakrik förrätt med en kick!

Crispy, battered chicken drumsticks marinated with garlic, turmeric, chilli and yoghurt. A popular and delicious appetizer with a kick!

2X. PAPDI CHAAT

89 kr

Små krispiga tunnbröd toppade med potatis, rödlök, yoghurt, chutneys, koriander. En typisk indisk "street food delikatess".

Small crispy wafers topped with potatoes, red onion, yogurt, chutneys & coriander. A typical Indian "street food delicacy".

3. JHINGA CHAAT

89 kr

Räkor, marinerade med citron och salt. Omrört med hackad lök, tomat, färska koriander & chaat masala.

Shrimps marinated in lemon juice, seasonings and tossed with onion, tomatoes and chaat masala.

3X. PANI PURI VODKA PURI

89 kr
179 kr

Krispiga puffar fyllda med kryddig potatis, kikärter, söt chutney och kryddigt örtvatten. Skoja till det, lägg till vodka! (4 cl.)

Crispy puffs stuffed with spicy potatoes, chickpeas, sweet chutney and spicy tangy water. Make it more fun, add vodka! (4 cl.)

4. PAKORA - ONION BHAJI

89 kr

Smakrika friterade grönsaksknyten, rullade i en kryddig smet gjord på kikärtsmjöl.

Tasty deepfried vegetable fritters bound together with lightly spiced and fragrant chickpea flour batter.

5. SAMOSA VEGETARISK

89 kr

Indiska piroger fyllda med potatis, ärtor och kryddor.

Indian pastry filled with potato, peas and spices.

6. KASTOORI JHINGA

109 kr

Tigerräkor marinerade i Kastoori-masala, därefter grillade i tandoor.

King prawns marinated in kastoori masala, then grilled in the tandoor.

7. MURG ACCHARI TIKKA

109 kr

Kycklingfilé marinerade i picklade kryddor, sedan grillade i vår tandoor.

Pickle-marinated pieces of chicken breast, grilled to perfection in the tandoor.

8. ADRAK KE PANJEH

129 kr

Lammkotletter marinerade med färsk ingefära, aromatiska kryddor, och sedan grillade i tandoor.

Fresh ginger flavored lamb chops, marinated in a blend of spices, grilled in the tandoor.

9. NALLI BARAH KABAB

129 kr

Saftigt och mörkt lammlägg, marinerad i en smakrik kryddblandning, grillad i tandoor.

Lamb shank, marinated in a special blend of spices, grilled in the tandoor.

10. LUKHNOWI SEEKH KABAB

109 kr

Lammfärsrullader kryddade med färsk ingefära, vitlök, och färsk koriander, rullad på grillspett och sedan grillad i tandoor.

Skewered minced lamb kababs enriched with fresh ginger, garlic, fresh coriander and spices, then grilled in the tandoor.

11. TANDOORI KABAB MILAN

139 kr

En fest för kabab älskare, en smakfull grillmix av tikkas och kababs (kyckling & lamm).

A feast for kabab lovers. A tasteful assortment of kababs and tikkas (chicken and lamb).

12. PANEER TIKKA AJWAINI

109 kr

Bitar av färskost, paprika och lök, marinerade och toppade med libbsticka, sedan grillade i tandoor.

Cubes of cottage cheese, paprika, onion, marinated and topped with caraway seeds then grilled in the tandoor.

Tandoori-specialiteér

grillade i vår äkta indiska lerugn

हमारे तंदूर से

Tandoori specialties grilled
in our traditional clay oven

13. MACCHI TANDOORI

219 kr

Laxfilé marinerad i tandoori-masala sedan grillad i lerugn.

Fillets of salmon marinated in tandoori masala then grilled in the tandoor.

13X. JHINGA HARIYALI

229 kr

Tigerräkor marinerade med grön chili, koriander, vitlök, ingefära och yoghurt, sedan grillad i tandoor.

King prawns marinated with green chillies, coriander, garlic, ginger and yoghurt, then grilled in the tandoor.

14. LASSUNI JHINGA TANDOORI

229 kr

Tigerräkor marinerade med vitlök, grön chili gurkmeja och grädde, grillade i lerugnen.

King prawns marinated then grilled with garlic, green chillies, tumeric powder and cream.

14X. JHINGA JALPARI

229 kr

Tigerräkor marinerade i traditionell tandoori-masala och tillagat i vår tandoor.

King prawns marinated in traditional tandoori masala and grilled in tandoor.

15. AATISH-E-CRAB

259 kr

Krabba marinerad i tjock yoghurt, röd chili och garam masala, sedan grillad i tandoor.

Crab marinated in hung yoghurt, red chilli and garam masala then grilled to perfection in the tandoor.

16. LOBSTER KE ANGARE

289 kr

Saftig hummer, försiktigt tillagad på äkta nord-indiskt vis med rom, färsk lök, tomat och koriander.

Succulent pieces of lobster gently grilled in a true North-Indian style with rum, fresh onion, tomato and coriander.

17. SAMUNDRI KHAZANA

239 kr

En handplockad blandning av havets delikatesser, marinerade i olika kryddblandningar och sedan grillade i tandoor.

A handpicked mixture of the finest delicacies from the sea, marinated in different spices and then grilled in the tandoor.

18. TANDOORI MURG KANDHARI (Tandoori Chicken)

199 kr

Kyckling marinerad i traditionell tandoori-masala och tillagat i vår tandoor.

Chicken marinated in traditional tandoori masala and grilled in tandoor.

19. MURG MALAI TIKKA

199 kr

Kycklingfilé marinerad i yoghurt med aromatiska kryddor.

Boneless chicken marinated in yoghurt with aromatic spices.

20. LASSUNI HARA KABAB

209 kr

Kycklingfilé marinerad med vitlök, grön chili, mynta, koriander, kikärtsmjöl och rom, sedan grillad i tandoor.

Chicken fillet marinated in garlic, green chillies, mint, coriander, gram flour and rum, then grilled to perfection in the tandoor.

21. MURG KALI MIRCH TIKKA

209 kr

Kycklingfilébitar marinerade med kryddor i en krämig ost-yoghurt. Sedan rullade i en bädd av malen svartpeppar, grillade till perfektion i tandooren.

Succulent cubes of chicken breast marinated in cream-cheese yoghurt and spices, rolled in crushed black peppercorns, finished in the tandoor.

22. BOTI CHAM-CHAM

239 kr

Möra lammbitar, marinerade med citron och aromatiska kryddor, sedan grillade i tandoor.

Tender cubes of lamb, marinated with lemon and aromatic spices then grilled in the tandoor.

23. SIKANDRI RAAN-E-DAAWAT

499 kr

(for 2 people)

Helt ben av baby lamm marinerad i en specialgjord kryddblandning, grillat på låg värme i tandoor. En rätt som ger en oförglömlig smakupplevelse.

Whole leg of baby lamb, marinated in a special blend of spices, grilled over low heat in the tandoor.

24. TANDOORI KHAZANA

239 kr

En fest för kabab älskare, en smakfull blandning av tikkas och kababs (kyckling & lamm).

A feast for kabab lovers. A tasteful assortment of kababs and tikkas, served on a sizzling platter (chicken & lamb).

25. PANEER SHASHLIK

199 kr

Färskost i bitar, kryddmarinerade och grillade med chili, paprika, tomat och lök.

Marinated cottage cheese chunks on a skewer with chillies, green pepper, tomato and onion.

26. TANDOORI TARKARI

209 kr

En smakfull blandning av färska grönsaker och färskost marinerade i olika kryddor och örter, därefter grillade i vår tandoor.

A blend of fresh vegetables and cottage cheese marinated in different spices and herbs, grilled in the tandoor.

Havets läckerheter

समुन्दर से

27. MATCCHI KA SALAN 🌶️🌶️ 199 kr
Fiskfilé kokt i kokoskräm, vinäger, chili och currysås.
En syd-indisk specialitet.

Fish fillet cooked in coconut cream, chilli, vinegar and curry sauce. A South-Indian speciality.

28. KING PRAWN KADAI 🌶️🌶️ 229 kr
Tigerräkor frästa med tärnad lök, paprika och gräddade i en smakrik kryddblandning. En speciell rätt tillagad i "kadai" (indiskt gjutjärn).

Marinated king prawns cooked with in a special masala sauce with diced onion, paprika and cream in a "kadai".

29. KING PRAWN MALAI MASALA 🌶️ 229 kr
Marinerade tigerräkor, tillagade i en kryddsås med kokos och gräddade.

Marinated king prawns cooked in a lightly spiced sauce with cream and coconut.

30. JHINGA GOAN CURRY 🌶️🌶️ 229 kr
Goa's pouläraste rätt, tigerräkor tillagat med chili, kokos och mango i en krämig currygryta.

Goa's most popular dish. A tangy chilli king prawn curry, cooked with coconut cream and mango.

Treasures of the sea

31. JHINGA MIRCH MASALA 🌶️🌶️🌶️ 229 kr
En nord-indisk delikatess. Tigerräkor tillagade i en mustig sås gjord på tomat, grön chili, korianderfrön, curryblad, vitlök och ingefära.

A north Indian delicacy. Kings prawns prepared in a spicy sauce made of tomatoes, green chillies, coriander seeds, curry leaf, garlic and ginger

32. TAWA LOBSTER LAJAWAB 🌶️🌶️👨🍳 289 kr
Pannstek hummer tillagad i en kryddig sås med vitlök, paprika, lök, indiska örter och cognac.

Pan cooked lobster cooked in thick gravy, with garlic, paprika, onion, herbs and a hint of cognac.

85. JHINGA HARA MASALA 🌶️🌶️ 229 kr
Tigerräkor tillagade i en kryddig sås med spenat, mynta och koriander.

King prawns cooked in a spicy spinach sauce with mint and coriander.

Kycklingrätter

मुर्गीखाने से

33. MURG MAKHANI LAJAWAB 🌶️👨🍳 189 kr
(Butter Chicken)
Marinerad kycklingfilé. Först grillad i tandoor och sedan tillagad i tomatås med gräddade och indiskt smör, spetsad med färsk koriander.

Marinated chicken breast. First grilled in tandoor and then further cooked in a tomato sauce with cream and butter, garnished with fresh coriander.

34. MURG SHAN-E-DAAWAT 🌶️ 185 kr
(Chicken Tikka Masala)
Husets specialitet. Kycklingfilé tillagad med kryddor och gräddade. En berömd rätt av vår kock från New Delhi.

The specialty of the house. Chicken fillet cooked with spices and cream. A dish to be proud of, for our chef from New Delhi.

35. MURG KADAI MUGHLAI 🌶️🌶️ 189 kr
Möra bitar av kycklingfilé tillagat i en mustig tomatås med krossade korianderfrön, paprika och aromatiska kryddor.

Tender pieces of chicken breast cooked in a thick spiced tomato gravy with crushed coriander seeds, paprika and aromatic spices.

36. BALTI MURG LAHORI 🌶️🌶️ 189 kr
Kycklingfilé tillagad med aromatiska kryddor, ingefära, vitlök, grön chili och grönsaker.

Chicken breast cooked with aromatic spices, ginger, garlic, vegetables..

For chicken lovers

37. MURG ACCHARI MASALA 🌶️🌶️🌶️ 189 kr
Kycklingfilé tillagad i en kryddstark sås med picklade kryddor, tomat, lök, ingefära och koriander.
Chicken breast cooked in a rich and spicy sauce with pickled spices, tomato, onion, ginger and coriander.

38. MURG SHAHI KORMA 🌶️ 185 kr
Kycklingfilé stekt och tillagad i en mild sås med gräddade och russin.
Chicken breast grilled and then cooked in a mild sauce with cream and raisins.

39. MURG HARA MASALA 🌶️🌶️ 189 kr
Kycklingfilé stekt och tillagad i kryddig spenatsås med koriander, mynta och kryddor.
Chicken breast grilled then cooked in a spicy spinach sauce with coriander, mint and spices.

81. MURG VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ 189 kr
Kycklingfilé stekt och tillagad i en kryddstark och smakrik gryta.
Chicken breast grilled then cooked in a spicy sauce rich with flavour.

82. MURG MADRAS 🌶️🌶️ 189 kr
Kycklingfilé tillagat med kokos, chili och vitlök i en syrlig och kryddstark sås.
Chicken breast cooked with coconut, chilli and garlic in a tangy and spicy curry.

Lammkötsrätter

मोश्तखाने से

Lamb specialties

40. ROGAN-E-KASHMIRI 205 kr

Lamm, stekt och tillagad i en sås av lök, yoghurt, och kashmiri - masala. Granerad med russin. En smakfull delikatess från de nord-indiska Kashmir bergen.

A Kashmiri delicacy, lamb cooked with onion, yoghurt and Kashmiri spices, garnished with dry fruits.

41. ACCHAR GOSHT NAWABI 209 kr

Smakfull lammrätt gjord i acchari-masala, lök, korianderfrön och grön chili. En kunglig delikatess.

Lamb prepared in acchari-masal, onions, coriander seeds and green chillies.

42. TAWA GOSHT TAKA-TAK 219 kr

Möra bitar av lamm, tillagat på en speciell indisk pannan "tawa", med färsk tomat, paprika, lök, koriander, chili, vitlök och ingefära.

Tender pieces of lamb tikka tossed on an Indian "Tawa" cooked with fresh tomatoes, paprika, onion, coriander, chillies, garlic and ginger.

43. CHANGEZI CHAMP MASALA 259 kr

Saftiga lammkotletter marinerade med vitlök, chilli färsk mynta, fänkål, peppar och yoghurt.

Juicy lamb cutlets marinated in garlic, chillies, fresh mint, fennel, pepper and yoghurt.

83. BHUNA GOSHT 209 kr

Lamm tillagat med kummin, lök, koriander och ingefära i en mustig tomat- och löksås.

Lamb cooked with cumin, onion, coriander and ginger in a rich and bold tomato and onion sauce.

83X. NALLI NIHARI 229 kr

Mört, långkokt lammlägg tillagat i en aromatisk kryddstark sås med potatis. En delikatess från det kungliga köket av Mogulerna.

Tender, slow cooked lamb shank prepared in a spicy gravy with aromatic spices and potato. A royal delicacy from the kitchen of the Mughals.

84. PALAK GOSHT 209 kr

Lamm stekt och tillagad med spenat, vitlök, ingefära och indiska kryddor.

Lamb cooked with spinach, garlic, ginger and Indian spices.

84X. LAMB VINDALOO 209 kr

Lamm stekt och tillagat med kokos, chili och vitlök i en syrlig kryddstark sås.

Lamb cooked with coconut, chilli and garlic in a tangy and spicy curry.

Biffrätter

मुघलाई दावत

Beef Specialties

44. BEEF KADAI MUGHLAI 189 kr

Biff i bitar stekta i aromatiska kryddor, paprika, lök, ingefära, kummin, och bräserad med färsk koriander. En typisk "kadai" rätt.

Pieces of beef cooked with aromatic spices, paprika, onion, ginger, cumin and garnished with fresh coriander. A typical "kadai"-delicacy.

45. BEEF NIZAMI 189 kr

En mughlai (kunglig) delikatess tillagad i en gräddig sås och milda kryddor.

A mughlai (royal) delicacy prepared in creamy sauce, lightly spiced.

46. BEEF BALTI PESHAWRI 189 kr

Biff tillagad i en speciell kryddblandning med lök, grönsaker och koriander.

Beef cooked in a special blend of spices with onion, vegetables, coriander.

46X. BEEF JALFREZI 199 kr

Möra bitar av biff, tillagat i en kryddstark sås med paprika, tomat, lök och vitlök.

Tender pieces of beef cooked in a tangy and spicy curry with paprika, tomatoes, onion and garlic.

Från köksträdgården

Är du vegan? - Alla våra paneer-rätter går att ersätta med tofu

सब्जी के बगीचे से

From the kitchen garden

47. KADAI PANEER 189 kr

Indisk färskost, stekta i smör och tillagade med aromatiska kryddor, paprika, lök, ingefära och korianter.

Home made cheese fried in butter and cooked with aromatic spices, paprika, onion, ginger and coriander.

48. PANEER LABABDAR 179 kr

Indisk färskost i bitar, stekta i smör och sedan tillagade med färsk tomat, ingefära och färskmalen masala sås.

Pieces of homemade cheese, tossed in a tomato sauce, ginger, butter and freshly grounded masala.

49. PANEER PALAK-WALA 189 kr

Indisk färskost, stekt och sedan kokt i en spenatsås.

Indian homemade cheese, fried and then cooked in a spinach sauce.

50. TAWA CHILLY PANEER 189 kr

Bitar av indisk färskost marinerade i en stark chilisås med vitlök, paprika och lök.

Cubes of Indian cottage cheese tossed in a spicy chili sauce with garlic, paprika and onion.

51. MALAI KOFTA DIL-E-PASAND 189 kr

En utsökt vegetarisk rätt från staden Banaras. Vegetariska bullar fyllda med färskost, potatis och kryddor. tillagade i en krämig sås med grädde.

A delicious vegetarian dish from the city of Banaras. Deep-fried paneer and potato croquets dunked in a creamy, lightly spiced, sweet onion and tomato sauce.

52. TAWA SUBZ BANJARA 179 kr

Färnska grönsaker, tillagade och stekta på en specialgjord panna "Tawa", med tomat, indiska örter och kryddor.

Fresh vegetables, cooked on a special pan - "Tawa", with tomatoes, a blend of spices and herbs.

53. SUBZI JALFREZI 179 kr

En utsökt rätt från norra Indien. Blandade grönsaker tillagade i en kryddstark tomatås tillsammans med grön chili, lök, ingefära och koriander.

A delicious dish from the northern parts of India. Mixed vegetables cooked in a spicy tomato sauce, spiked with green chillies, ginger and coriander.

54. ALOO GOBI PUNJABI 169 kr

Potatis och blomkål stekta med ingefära och rostade kryddor.

Potato and cauliflower stir-fried with ginger and roasted spices.

56. BAINGAN SABZI 169 kr

Aubergine, potatis och paprika tillagat i en smakrik gryta.

Aubergine, potato and paprika cooked in a flavourful sauce.

57. ACCHARI PANEER 189 kr

Indisk färskost stekt och tillagat i en currysås med picklade kryddor, tomat, ingefära och grädde.

Home made cheese cooked with pickled spices, tomato, ginger and cream in a curry sauce.

För barnen

För barn upp till 12 år

mild kryddat / mild spices

बच्चों के लिये

For the kids

B1. AKIRA'S CHICKEN (Chicken Korma) 129 kr

Kycklingfilé stekt och tillagad i en mild sås med grädde och russin.

Chicken breast grilled and then cooked in a mild sauce with cream and raisins.

B2. MANGO CHICKEN 129 kr

Kycklingfilé i bitar tillagad i en gräddig mangosås.

Pieces of chicken breast cooked in a creamy mango sauce.

B3. CHICKEN TIKKA 129 kr

Kycklingfilé marinerad i yoghurt med milda kryddor. Krämig tomatås serveras separat.

Boneless chicken marinated in yoghurt and light spices. A creamy tomato sauce served separately.

B4. BUTTER PANEER 129 kr

Indisk färskost i bitar, stekta i smör och sedan tillagade i en gräddig tomatås.

Pieces of homemade cheese, cooked with butter and tossed in a creamy tomato sauce.

Sidorätter

छोटी-छोटी बातें

55. PINDI CHOLLE 🌶️🌱

125 kr

(Ris ingår ej / Rice not included)

Kikärtor tillagade med kryddor på punjabi vis.

Chickpeas cooked with spices in a traditional Punjabi style.

56. DAL MAHARANI 🌶️🌱

125 kr

(Ris ingår ej / Rice not included)

Linser kokta och tillagade med grädde och kryddor i en currysås.

Black lentils cooked with cream and spices in a curry gravy.

57. RAITA NAWABI

49 kr

Tomat, gurka och kryddor omrört i en kall yoghurtssås med örter.

Tomato, cucumber and spices stirred in a cold yoghurt sauce with herbs.

Side dishes

58. LACCHA BAGICCHE KA

69 kr

Färsk grönsallad / Fresh green salad.

59. PAPADAM

39 kr

Tunt, krispigt bröd med kryddor, serveras med chutney och myntasås. Gjort på lins- och kikärtsmjöl.

Thin crispy bread served with chutneys and mint sauce. Made of lentil and chickpea flour.

CHUTNEYS & PICKLES

30 kr

GREEN CHILLI CHUTNEY

15 kr

LACCHA PYAAZ (ONION SALAD)

29 kr

EXTRA RIS / RICE

35 kr



TAKE AWAY BAG?

15 kr

Vi förstår om du inte orkar äta upp, självklart får du take away förpackning av oss. På grund av ökade miljöavgifter måste vi tyvärr ta ut en liten avgift för emballaget. Inkluderar: två lådor och en påse.

We understand if you can't finish all your food, ofcourse we can provide you with take away packaging. Due to increased environmental fees, we unfortunately have to take a small fee for the packaging. Includes: two boxes and a bag.

Indiskt basmatiris

बासमती का भंडार

Indian basmati rice

60. GOSHT BIRYANI HYDERABADI 🌶️

229 kr

Sydindisk (Hyderabadisk) delikatess, lammkött kokt med saffransdoftande basmatiris, garnerat med stekt lök.

South Indian (Hyderabadi) delicacy, lamb cooked with saffron flavored basmati rice to perfection, garnished with fried onion.

61. DUM-PUKHT MURGH BIRYANI 🌶️

219 kr

En klassisk indisk mughlai specialitet lagad med finaste basmatiriset, kokt i en speciell kastrull, med kyckling, kryddor och russin.

The classic mughlai specialty made with the finest basmati rice grain, cooked in a special pot with chicken, spices and dry fruit.

62. SAMUNDRI MOTI BIRYANI 🌶️

229 kr

Handplockade "pärlor" från havet, tillagade med det finaste basmatiriset. En kunglig delikatess som måste provas.

Handpicked "pearls" from the ocean, prepared with the finest basmati rice. A royal delicacy.

63. SUBZ DUM BIRYANI 🌶️🌱

199 kr

En blandning av säsongens grönsaker tillagade med det finaste basmatiriset, färskmalda kryddor och örter.

A blend of seasonal vegetables cooked with the finest basmati rice, freshly ground spices and herbs.

Nybakat bröd från tandooren

तंदूरी नान

Fresh tandoori bread

64. TANDOORI ROTI ✓

29 kr

Bröd bakat med fullkorns mjöl.

Plain bread baked with whole wheat.

65. TANDOORI NAAN

29 kr

GLUTEN FREE NAAN

34 kr

Nybakat mjukt bröd bakat i lerugn (tandoor).

Fresh, soft bread baked in a clay oven (tandoor).

65X. BUTTER NAAN

32 kr

Nybakat, mjukt och smörigt bröd bakat i lerugn (tandoor).

Fresh, soft and buttery bread baked in a clay oven (tandoor).

66. GARLIC NAAN

36 kr

Nybakat mjukt bröd av fint vete, bakat i lerugn (tandoor) med vitlök och kryddor.

Fresh, soft bread baked in a clay oven (tandoor) with garlic and spices.

66X. CHILLI NAAN (STARK / SPICY)

36 kr

Nybakat mjukt bröd av fint vete, bakat i lerugn (tandoor) med chili och kryddor.

Fresh, soft bread baked in a clay oven (tandoor) with chilli and spices.

67. LACCHA PARATHA

44 kr

Frasigt bröd i flera lager, penslat med smör.

Multi layered whole wheat bread, topped with butter.

68. PUDINA PARATHA

48 kr

Frasigt bröd i flera lager, fyllt med myntablad och smör, lätt kryddat.

Whole wheat bread in multi layers filled with mint leaves, butter and lightly spiced.

69. PANEER KULCHA

52 kr

Nybakat bröd fyllt med färskost, koriander, kummin och russin.

Freshly baked bread stuffed with cream cheese, coriander, cumin and raisins.

70. KEEMA NAAN

59 kr

Ett smakfullt bakat bröd fyllt med lammfärs tillagad med kryddor. (Kryddstark)

A tasty baked bread with minced lamb filling and spices. (Spicy)

71. PESHAWRI NAAN

52 kr

Ett njutfullt och sött bröd bakat med kokospulver, russin, honung och socker.

A delicious sweet bread baked with desiccated coconut, raisins, honey and sugar.

72. AMRITSARI KULCHA

56 kr

Frasigt bröd fyllt med potatis och lök.

Multi layered bread filled with potato and onion.

Efterrätter

मीठी-मीठी बातें

Dessert

73. MEETHA PAAN KULFI

109 kr

Hemgjord indisk glass gjord på sötmjöl, smaksatt med rosenmarmelad och betelblad. En populär indisk dessert som måste provas!

Home made Indian ice cream, flavoured with rose jam and betel leaves. A popular Indian dessert that you must try!

74. SHAHI GULAB JAMUN

109 kr

Varm bulle gjord på "khoya" (sötmjöl) med kardemumma och sedan dränkt i sockerlag. Serveras med gräddglass.

Warm bun made of "khoya" (sweetened milk) with cardamom, drenched in sugar syrup. Served with ice cream.

75. LAB-E-MASHOOK

99 kr

Gräddglass med mangopuré serveras med bärkompott, krossade nötter och grädde. Smakar så sött som läpparna av din älskade.

Ice cream served with mango purée and berries, garnished with cream and crunchy nuts. Tastes as sweet as the lips of your beloved.

76. SIZZLIN' BROWNIE

129 kr

Varm chokladbrownie toppad med kanderad chili och ingefära, serveras med glass på en rykande gjutjärnsplatta.

Warm chocolate brownie topped with candied chili and ginger, served with ice cream on a hot sizzling platter.

En kunglig måltid

नवाबी दावत

A royal treat

Daawat rekommenderar för 2

998 kr

201.

FÖRRÄTT

Tandoori Khazana

HUVUDRÄTT

Murgh Makhani Lajawab · Acchar Gosht
Nawabi · Jeera Pilau · Dal Maharani ·
Raita · Naan

EFTERRÄTT

Lab-e-Mashook

202.

FÖRRÄTT

Tandoori Khazana

HUVUDRÄTT

Jhinga Goan Curry · Beef Nizami Zaikedar
Jeera Pilau · Dal Maharani ·
Raita · Naan

EFTERRÄTT

Lab-e-Mashook

Daawat rekommenderar för 4

1998 kr

401.

FÖRRÄTT

Tandoori Khazana

HUVUDRÄTT

Murgh Makhani Lajawab · Acchar Gosht
Nawabi · Jeera Pilau · Kadai Paneer · Dal
Maharani · Raita · Naan

EFTERRÄTT

Lab-e-Mashook

402.

FÖRRÄTT

Tandoori Khazana

HUVUDRÄTT

Jhinga Goan Curry · Beef Nizami Zaikedar ·
Jeera Pilau · Kadai Paneer · Dal Maharani ·
Raita · Naan

EFTERRÄTT

Lab-e-Mashook

Kalla Drycker

ठंडा - ठंडा

Cold Drinks

Pepsi • Pepsi Max • Zingo • 7UP Zero	38 kr
Ramlösa • Sparkling Water	38 kr
Apelsin Juice • Orange Juice	38 kr
Äpple Juice • Apple Juice	38 kr
Mango Juice	42 kr
Mango Lassi	54 kr
Lassi - Salt • Sweet	52 kr
Red Bull	46 kr

Varma Drycker

गरम - गरम

Hot Drinks

Masala Chai (kokas med mjölk, kanel & kardemumma)	42 kr
Kaffe/Te	36 kr
Espresso	32 kr
Dubbel Espresso	40 kr
Cappuccino	42 kr
Caffè Latte	42 kr
Irish Coffee • 5cl	156 kr

Drinkar & Cocktails

शराब

Long Drinks & Cocktails

	5cl.
Drinkar • Long Drinks	136 kr
Cocktails	152 kr

Baren erbjuder ett fint sortiment av Whisky, Rom, Cognac & Likörer, vänligen fråga servicen.

A nice assortment of Whiskey, Rum, Cognac & Liqueurs is available in the bar, please ask the staff.

Fatöl

नलके वाली बियर

Draught Beer

	40cl.	50cl.
Eriksberg Original • 5,3%	74 kr	92 kr
Eriksberg Karaktär • 5,4%	76 kr	95 kr
Staropramen • 5,0%	78 kr	98 kr
1664 Blanc • 5,0%	86 kr	108 kr
Brooklyn East IPA • 6,9%	88 kr	110 kr

Flasköl & Cider

बोतलबंद बियर

Bottled Beers & Ciders

Cobra Indian Lager • 4,5% • 66cl.	114 kr
Kingfisher Premium Lager • 4,8% • 65cl.	128 kr
Booklyn Lager • 5,3% • 33cl.	76 kr
Brooklyn Stonewall IPA • 4,6% • 33cl.	84 kr
Eriksberg Pale Ale • 5,6% • 50cl.	84 kr
Carlsberg Hof • 4,2% • 33cl.	64 kr
Guinness Extra Stout • 5,0% • 33cl.	76 kr
Pribbs Blå Lättöl • 2,2% • 33cl.	42 kr
Staropramen Non-Alcoholic • 0,5% • 33cl.	46 kr
1664 Blanc Non-Alcoholic • 0,5% • 33cl.	44 kr
Brooklyn Special Effects • 0,4% • 33cl.	48 kr
Somersby Pear • 4,5% • 33cl.	74 kr
Somersby Sparkling Rosé • 4,5% • 33cl.	74 kr
Somersby Non-Alcoholic • 0,0% • 33cl.	44 kr



Större utbud finns i baren, fråga personalen!
Larger selection is available at the bar, ask the staff!

Mousserande Vin

स्पाकलिंग वाइन

Sparkling Wine

	Glas	Flaska
Le Arche Prosecco Extra Dry	98 kr	490 kr
Ursprung: Veneto, Italien		
Druvor: Glera		
Eleganta, mjuka bubblor, en liten sötma som balanseras fint av en läskande syra och solmogen frukt i form av anjoupäron, gröna äpplen och honungsmelon.		

Vitt Vin

सफ़ेद वाइन

White Wine

	Glas	Flaska
Le Arche Primiza Bianco	82 kr	410 kr
Ursprung: Veneto, Italien		
Druvor: Garganega, Chardonnay		
Fruktdrivet vin med smak av solvarm frukt som citron, gula äpplen, vit persika, ananas, litchi samt även acaciahonung.		
Stoneleigh Sauvignon Blanc	102 kr	510 kr
Ursprung: Marlborough, Nya Zeeland		
Druvor: Sauvignon Blanc		
Aromatisk, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av krusbär, svart- vinbärsblad, päron, lime och grön sparris.		
Moselland von Grossenlagen Riesling Trocken		668 kr
Ursprung: Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland		
Druvor: Riesling		
Vinet har en doft av citrus, grapefrukt och äpple ihop med en hint av mineral. Balanserad, elegant och generös smak med krispiga övertoner.		
Domaine du Vieux Lazaret Blanc Châteauneuf-du-Pape		1140 kr
Ursprung: Châteauneuf-du-Pape, Frankrike		
Druvor: Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault och counoise.		
Nyanserad, kryddig smak med inslag av fat, skogshallon, lagerblad, vitpeppar, björnbär, svarta oliver, jordgubbar och lavendel.		

Rött Vin

लाल वाइन

Red Wine

Glas

Flaska

Le Arche Primiza Rosso

82 kr

410 kr

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Corvina, Corvinone, Rondinella

Fruktigt och saftigt rött vin från Venetien med känsla av sitt ursprung. Solvarm körsbärs-karaktär och mjuk strävhet.

Domaine St Paul Pinot Noir BOT

104 kr

516 kr

Ursprung: Languedoc-Roussillon, Frankrike

Druvor: Pinot Noir

Ett rikt, fylligt vin med fruktig, ungdomlig smak med toner av plommon, mörka körsbär och jordgubb.

Campo Viejo Reserva

112 kr

560 kr

Ursprung: Spanien, Rioja

Druvor: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

En utvecklad doft fylld av mogna röda bär, plommon och viss vaniljton. Medelfylligt och friskt vin med en mogen kryddig smak och inslag av mörka bär och dill.

Silvano Piacentini Valpolicella Superiore Ripasso

750 kr

Ursprung: Italien, Veneto

Druvor: Corvina, Rondinella, Molinara

Medelfylligt vin med integrerad strävhet. Mjuk syrlighet, söta körsbär, mörk choklad, klarbär, cederträ, mörk chokladpralin och lite lockande toner av körsbärskärna och bittermandeli avslutet.

Domaine du Vieux Lazaret Château- neuf-du-Pape

1140 kr

Ursprung: Châteauneuf-du-Pape, Frankrike

Druvor: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 3%

Kryddigt, nyanserat, mustigt och smakrikt vin med inslag av fat, hal- lon, jordgubbar, lagerblad, peppar och lakrits. Fylligt och kryddigt och med lång mjuk eftersmak.

Rosé Vin

रोज़ वाइन

Rosé Wine

Glas

Flaska

Le Arche Primiza Rosato

82 kr

410 kr

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Corvina, Corvinone, Rondinella

Vackert laxrosa med inslag av solmogna smultron, jordgubbssylt, blodapelsin, hallonbåt, röda krusbär och aprikos.

Domaine Houchart Côtes de Provence Rosé

496 kr

Ursprung: Côtes de Provence Frankrike

Druvor: Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon

Vackert laxrosa med inslag av solmogna smultron, jordgubbssylt, blodapelsin, hallonbåt, röda krusbär och aprikos.



Dawat

FEAST FOR INDIAN FOOD LOVERS