



Baawat

MODERN INDIAN EATERY

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.

Med samma tillgivenhet för denna matlagningskonst som passerat från generation till generation, har vi nämnt givit 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 fodrar 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



Förrätter

शुरुवात के लिए

To begin with

2. CHICKEN LOLLIPOP 85 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".

3X. PANI PURI 89 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 79 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 85 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 99 kr

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

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

10. LUKHNOWI SEEKH KABAB 99 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 119 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 99 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

हमारे तंदूर से

Tandoori specialties

13. MACCHI TANDOORI 179 kr

Laxfilé marinerad i tandoori-masala sedan grillad i lerugn.

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

14. LASSUNI JHINGA TANDOORI 189 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 189 kr

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

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

18. TANDOORI MURG KANDHARI 169 kr (Tandoori Chicken)

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 175 kr

Kycklingfilé marinerad i yoghurt med aromatiska kryddor.

Boneless chicken marinated in yoghurt with aromatic spices.

20. LASSUNI HARA KABAB 185 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 185 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.

24. TANDOORI KHAZANA 215 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 179 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.

Havets läckerheter

समुन्दर से

Treasures of the sea

28. KING PRAWN KADAI 189 kr

Tigerräkor kokta med tomat, grädde och paprika i en kryddblandning spetsad med cognac. En speciell rätt tillagad i "kadai" (indiskt gjutjärn).

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

29. KING PRAWN MALAI MASALA 189 kr

Marinerade tigerräkor, tillagade i en kryddsås med kokos och grädde.

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

30. JHINGA GOAN CURRY 189 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.

85. JHINGA HARA MASALA 189 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

For chicken lovers

33. MURG MAKHANI LAJAWAB 169 kr (Butter Chicken)

Marinerad kycklingfilé. Först grillad i tandoor och sedan tillagad i tomatsås med grädde 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 165 kr (Chicken Tikka Masala)

Husets specialitet. Kycklingfilé tillagad med kryddor och grädde. 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.

36. BALTI MURG LAHORI 175 kr

Kycklingfilé tillagad med aromatiska kryddor, ingefära, vitlök, grön chili och grönsaker, spetsad med rödvin.

Chicken breast cooked with aromatic spices, ginger, garlic, vegetables and a touch of red wine.

37. MURG ACCHARI MASALA 175 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 165 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.

39. MURG HARA MASALA 175 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 175 kr

Kycklingfilé stekt och tillagad i en kryddstark och smakrik gryta.

Chicken breast grilled then cooked in a spicy sauce rich with flavour.

Lammrätter

मोश्तखाने से

Lamb specialties

40. ROGAN-E-KASHMIRI 175 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 179 kr

Smakfull lammrätt gjord i acchari-masala och spetsad med rödvin. En kunglig delikatess.

Lamb prepared in acchari-masala and red wine, a delicacy from the nawab's (kings) in Hyderabad.

43. CHANGEZI CHAMP MASALA 229 kr

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

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

84. PALAK GOSHT 179 kr

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

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

84X. LAMB VINDALOO 185 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.

Är du matallergiker? Vänligen meddela personalen vid beställning!

Do you have any food allergy? Please inform your waiter while ordering!

Biffrätter

मुघलाई दावत

44. BEEF KADAI MUGHLAI 169 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.

Beef Specialties

45. BEEF NIZAMI 165 kr

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

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

Från köksträdgården

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

सब्जी के बगीचे से

47. KADAI PANEER 159 kr

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

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

48. PANEER LABABDAR 155 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 159 kr

Indisk färskost, stekt och sedan kokt i en spenatsås.

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

51. MALAI KOFTA DIL-E-PASAND 159 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.

From the kitchen garden

52. TAWA SUBZ BANJARA 159 kr

Färska 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.

54. ALOO GOBI PUNJABI 155 kr

Potatis och blomkål stekta med ingefära och rostade kryddor.

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

87. ACCHARI PANEER 159 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.



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, of course 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.

För barnen

बच्चों के लिए

För barn upp till 12 år
mild kryddat / mild spices

For the kids

B1. AKIRA'S CHICKEN (Chicken Korma) 99 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.

B2. MANGO CHICKEN 99 kr

Kycklingfilé i bitar tillagad i en gräddig mangosås.

Pieces of chicken breast cooked in a creamy mango sauce.

B3. CHICKEN TIKKA 99 kr

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

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

B4. BUTTER PANEER 99 kr

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

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

छोटी-छोटी बातें

Sidorätter

Side dishes

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)

Linsor kokta och tillagade med gräddade och kryddor i en currysås.

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

57. RAITA NAWABI 30 kr

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

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

58. LACCHA BAGICCHE KA 69 kr

Färsk grönsallad / Fresh green salad.

59. PAPADAM 35 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

Indiskt basmatiris

बासमती का भंडार

Indian basmati rice

60. GOSHT BIRYANI HYDERABADI 199 kr

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

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

61. DUM-PUKHT MURGH BIRYANI 185 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 209 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 165 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 myntablåd 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 बाते

Dessert

73. MEETHA PAAN KULFI 99 kr

Hemgjord indisk glass gjord på sötmjolk, 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 89 kr

Varm bulle gjorda på "khoya" (sötmjolk) med kardemumma, garnerad med pistage och mandel. Serveras med gräddglass.

Warm bun made of "khoya" (sweetened milk) with cardamom, garnished with pistachio and almonds. Served with ice cream.

75. LAB-E-MASHOOK 79 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.



En kunglig måltid

नवाबी दावत

A royal treat

Daawat rekommenderar för 2

749 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

1498 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

ठंडा - ठंडा

Kalla Drycker

Cold Drinks

Pepsi • Pepsi Max • Zingo Orange • 7UP	32 kr
Festis	18 kr
Ramlösa • Sparkling Water	32 kr
Apelsin Juice • Orange Juice	32 kr
Mango Juice	36 kr
Mango Lassi	49 kr
Lassi - Salt • Sweet	45 kr
Red Bull	42 kr

गरम - गरम

Varma Drycker

Hot Drinks

Masala Chai (kokas med mjölk, kanel & kardemumma)	42 kr
Masala Chai Basket (6 glasses of masala chai)	120 kr
Kaffe/Te	36 kr
Espresso	32 kr
Dubbel Espresso	40 kr
Cappuccino	42 kr
Caffè Latte	42 kr

नलके वाली बियर

Fatöl

Draught Beer

	40cl.	50cl.
Eriksberg Original • 5,3%	68 kr	85 kr
Staropramen • 5,0%	72 kr	90 kr
1664 Blanc • 5,0%	82 kr	102 kr

बोतलबंद बियर

Flasköl & Cider

Bottled Beers & Ciders

Cobra Indian Lager • 4,5% • 66cl.	112 kr
Booklyn Lager • 5,3% • 33cl.	78 kr
1664 Blanc • 5,0% • 33cl.	78 kr
Eriksberg Karaktär • 5,4% • 33cl.	76 kr
Carlsberg Hof • 4,2% • 33cl.	64 kr
Pribbs Blå Lättöl • 2,2% • 33cl.	38 kr
Staropramen Non-Alcoholic • 0,5% • 33cl.	46 kr
1664 Blanc Non-Alcoholic • 0,5% • 33cl.	62 kr
Somersby Cider • 4,5% • 33cl.	72 kr
Somersby Non-Alcoholic • 0,0% • 33cl.	44 kr

Viner

वाइन

Wines

Mousserande Vin

Le Arche Prosecco Extra Dry

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Glera

Elegant, mjuka bubblor, en liten sötma som balanseras fint av en läskande syra och solmogen frukt i form av anjoupäron, gröna äpplen och honungsmelon.

Glas

92 kr

Flaska

386 kr

Vitt Vin

Le Arche Primiza Bianco

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Garganega, Chardonnay

Fruktdrivet vin med smak av solvarm frukt som citron, gula äpplen, vit persika, ananas, litchi samt även acaciahonung.

Glas

75 kr

Flaska

315 kr

Stoneleigh Sauvignon Blanc

Ursprung: Marlborough, Nya Zeeland

Druvor: Sauvignon Blanc

Aromatisk, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av krusbär, svart- vinbärsblad, päron, lime och grön sparris.

98 kr

412 kr

Rött Vin

Le Arche Primiza Rosso

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Corvina, Corvinone, Rondinella

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

Glas

75 kr

Flaska

315 kr

Rosé Vin

Le Arche Primiza Rosato

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Corvina, Corvinone, Rondinella

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

Glas

75 kr

Flaska

315 kr