



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 nämngivit våra restauranger 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 överaskning. 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, och MÅ VÄL!



MASTHUGGET · SISJÖN · ERIKSBERG

MILD
MILD



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. CHICKEN SWEETCORN SOUP 119 kr

En indisk favorit! En smakrik och välbalanserad kycklingsoppa tillagat med majs, vårlök, ägg och soja.

An Indian favorite! A flavorful and well-balanced chicken soup prepared with sweetcorn, spring onion, egg and soy sauce.

2. CHICKEN LOLLIPOP 119 kr

Krispiga, panerade kycklingklubbor marinerade och sedan wokade med en kryddig ingefära-vitlök-chilisås, svartpeppar och soja. En het Indo-Chinese favorit från nord-östra Indien!

Crispy, battered chicken drumsticks marinated, fried to perfection, and tossed with spicy ginger-garlic-chili sauce, black pepper and soy sauce. A bold and fiery Indo-Chinese favorite, served dry for a crispy and flavorful bite!

2X. PAPDI CHAAT 99 kr

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

Small crispy wafers topped with potatoes, red onion, yoghurt, chutneys & coriander. A typical Indian "street food favourite!"

3. HARA PATTA CHAAT 119 kr

En populär indisk streetfood-rätt gjord på krispiga, friterade spenat- och grönkålsblad, toppade med en blandning av syrliga chutneys, krämig yoghurt och krispig topping.

A popular Indian street food made with crispy, batter-fried spinach and kale leaves, topped with tangy cutneys, creamy yoghurt and crunchy toppings.

3X. PANI PURI 89 kr VODKA PURI 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 99 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. SMASHED SAMOSA 129 kr

"Smashed Samosa" toppad med chana masala, chutneys, rödlök och koriander.

"Smashed Samosa" topped with chana masala, chutneys, red onion and coriander.

6. CHILLI PRAWN 119 kr

Saftiga tigerräkor wokade med ingefära, vitlök och grön chili i en kryddstark sås med soja. En omtyckt Indo-Chinese rätt med perfekt balans mellan hetta och kryddor.

Juicy king prawns stir-fried with ginger, garlic and green chillies in a spicy, tangy soy sauce. A sizzling Indo-Chinese delight with the perfect balance of heat and flavors.

7. CHICKEN 65 119 kr

En indisk favorit - möra kycklingbitar marinerade i aromatiska kryddor, stekta tills gyllenbruna och sedan slungade med grön chili, papadam och vitlök. Kryddstark, krispigt och oemotståndligt smakrik!

An Indian classic - bite-sized chicken pieces marinated in aromatic spices, fried to perfection, and tossed with green chillies, papadam and a hint of garlic. Spicy, crispy and irresistibly flavorful!

9. GOBI MANCHURIAN 119 kr

Krispiga blomkålsbollar tillagade med en smakrik mix av soja, vitlök och syrlig Manchurian-sås, garneras med vårlök. En perfekt fusion mellan indiska kryddor och asiatisk touch.

Crispy cauliflower balls tossed in a flavorful blend of soy, garlic and tangy Manchurian sauce, garnished with spring onions. A perfect fusion of Indian spices and Asian flair.

10. CHATPATA BHEL PURI 119 kr

Bhel puri, Mumbais populäraste streetfood! En spännande blandning av smaker gjord genom att blanda puffat ris med en blandning av toppings som potatis, rödlök, tomat, rostade jordnötter och söta, kryddiga och syrliga chutneys.

Bhel puri, Mumbai's most popular street food! A vibrant mix of flavors made by tossing puffed rice with a medley of toppings such as potato, red onion, tomato, roasted peanuts and sweet, spicy, and tangy chutneys.

Tandoori-specialiteér

हमारे तंदूर से

Tandoori specialties

13. MACCHI TANDOORI

229 kr

Laxfilé marinerad i vår utsökta tandoori-masala sedan grillad till perfektion.

Fillets of salmon marinated in our delicious tandoori masala then grilled to perfection.

13X. JHINGA HARIYALI

239 kr

Grillade tigerräkor marinerade med grön chili, koriander, mynta, vitlök, ingefära och yoghurt.

Grilled king prawns marinated with green chillies, coriander, mint, garlic, ginger and yoghurt.

14. LASSUNI JHINGA TANDOORI

239 kr

Grillade tigerräkor marinerade med vitlök, grön chili, gurkmeja och grädde.

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

15. CHANGEZI CHAMP MASALA

269 kr

Saftiga lammkotletter marinerade med vitlök, chili, färsk mynta, fänkålsfrön, peppar och yoghurt.

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

16. MURG LAAL BOTI

209 kr

Kycklingfilé marinerade i vår traditionella tandoori-masala och sedan grillad till perfektion.

Boneless chicken pieces marinated in our traditional tandoori masala and then grilled to perfection.

17. SAMUNDRI KHAZANA

249 kr

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

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

18. TANDOORI MURG KANDHARI (Tandoori Chicken)

209 kr

Grillad kyckling marinerad i traditionell tandoori-masala.

Grilled chicken marinated in traditional tandoori masala.

19. MURG MALAI TIKKA

209 kr

Kycklingfilé marinerad i yoghurt, kardemumma, och aromatiska kryddor.

Boneless chicken marinated in yoghurt with cardamom and aromatic spices.

20. LASSUNI HARA KABAB

219 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med vitlök, grön chili, mynta, koriander och kikärtsmjöl.

Grilled chicken breast marinated in garlic, green chillies, mint, coriander and gram flour.

21. MURG KALI MIRCH TIKKA

219 kr

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

Succulent cubes of chicken breast marinated in cream-cheese yoghurt and spices, rolled in crushed black peppercorns, grilled to perfection.

22. BOTI CHAM-CHAM

249 kr

Möra lammbitar, marinerade med citron, vitlök, yoghurt och aromatiska kryddor, sedan grillade.

Tender cubes of lamb, marinated with lemon, garlic, yoghurt and aromatic spices then grilled.

23. SIKANDRI RAAN-E-DAAWAT

(for 2 people)

499 kr

Helt ben av baby lamm marinerad i en smakrik kryddblandning med yoghurt, tandoori-masala och citron, grillad på låg värme och sedan flamberad med rom. En rätt som ger en oförglömlig smakupplevelse!

Whole leg of baby lamb, marinated in a flavorful blend of spices, yoghurt, tandoori-masala and lemon. Grilled over low heat and then flambéed with rum. A dish that will give you an unforgettablely tasty experience!

24. TANDOORI KHAZANA

249 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

209 kr

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

Marinated cottage cheese chunks, marinated with yoghurt and a blend of spices, grilled on a skewer with chillies, green pepper, tomato and onion.

26. TANDOORI TARKARI

229 kr

En smakfull blandning av grillade grönsaker och färskost marinerade i en smakfull kryddblandning, yoghurt, vitlök, ingefära och örter.

A tasteful choice of grilled vegetables and cottage cheese marinated in a blend of aromatic spices, yoghurt, garlic, ginger and herbs.

Havets läckerheter

समुन्दर से

Treasures of the sea

27. MASALA FISH CURRY  **219 kr**
Fiskfilé tillagat i en smakrik, kryddig lök- och tomatås smaksatt med indiska kryddor och örter. En het och välbalanserad curry!

Fish fillet simmered in a rich, spiced onion-tomato gravy infused with traditional Indian herbs and spices. A hearty and flavorful curry!

28. KING PRAWN KADAI   **239 kr**
Tigerräkor frästa med tärnad lök, paprika och grädde 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  **239 kr**
Marinerade tigerräkor, tillagade i en krämig sås med kokos och grädde.

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

30. JHINGA GOAN CURRY  **239 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.

31. CHILLI GARLIC JHINGA  **239 kr**
Tigerräkor tillagade i en kryddig, aromatisk indisk masalasås med vitlök, röd chili, saftiga tomat, hackad vitlök, grön chili, lök och sedan garnerat med färsk koriander. En kryddstark och kaxig rätt!

King prawns cooked in a spicy, aromatic Indian masala infused with garlic, red chillies, tangy tomatoes, chopped garlic, green chillies, onions and garnished with fresh coriander. Bold, flavorful and packed with a punch - a seafood lovers delight!

32. KOKUM CRAB CURRY   **279 kr**
En favorit från den indiska kusten. Krabba tillagat i en traditionell Kokum curry smaksatt med kokos, ingefära, grön chili och aromatiska kryddor.

A coastal favourite featuring crab meat simmered in a tangy Kokum-infused coconut gravy cooked with ginger and green chillies delicately spiced with traditional Konkani flavors.

85. JHINGA HARA MASALA  **239 kr**
Tigerräkor tillagade i en kryddig sås med spenat, mynta och koriander.

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

मुर्गीखाने से

Kycklingrätter

For chicken lovers

33. MURG MAKHANI LAJAWAB   **189 kr**
(Butter Chicken)
Marinerad kycklingfilé. Först grillad och sedan tillagad i tomatås med grädde och indiskt smör, spetsad med färsk koriander.

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

34. MURG SHAN-E-DAAWAT  **189 kr**
(Chicken Tikka Masala)
Kycklingfilé tillagad i en mustig tomatås med lätta kryddor och grädde. En klassiker!

Chicken breast cooked in a rich tomato gravy with delicate spices and cream. A classic dish!

35. MURG KADAI MUGHLAI  **195 kr**
Möra bitar av kycklingfilé tillagat i en mustig tomatås med krossade korianderfrön, paprika och aromatiska kryddor. En klassisk nordindisk rätt som serveras i en traditionell Kadai.

Tender pieces of chicken breast cooked in a thick spiced tomato gravy with crushed coriander seeds, paprika and aromatic spices. A classic North Indian dish served in a traditional Kadai.

36. BALTI MURG LAHORI  **195 kr**
Kycklingfilé tillagad med aromatiska kryddor, ingefära, vitlök, grön chili och grönsaker. Garneras med färsk koriander.

Chicken breast cooked with aromatic spices, ginger, garlic and vegetables. Garnished with fresh coriander.

37. MURG ACCHARI MASALA  **195 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  **189 kr**
Kycklingfilé stekt och tillagad i en mild sås med grädde, kokos och russin.

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

39. CHILLI CHICKEN MASALA   **195 kr**
Möra bitar av kycklingfilé tillagade i en mustig och kryddig sås gjord på soja, vitlök, chili, lök och paprika. En Indo-Chinese delikatess.

Succulent pieces of chicken breast cooked in a rich and spicy gravy with soy sauce, garlic, chilli, onions and paprika. An Indo-Chinese delight.

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 215 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 219 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 229 kr

Möra bitar av lamm, tillagat på en speciell indisk pann "tawa", med färska tomater, lök, koriander, chili, vitlök och ingefära.

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

43. LAMB KOLHAPURI 229 kr

En kryddstark och smakrik rätt från Maharastra. Möra, långkokta lammbitar tillagade med Kolhapuri masala gjord på rostade indiska kryddor, kokos och röd chili, sedan slungat i en mustig tomat- och löksås med grädde och sedan garnerat med färsk grön chili och citronsaft. Smakrik, kryddig och full av autentiska regionala smaker!

A fiery and flavorful dish from Maharastra, featuring tender lamb pieces slow cooked in a bold Kolhapuri masala made with roasted spices, coconut and red chillies, tossed in a tomato-onion gravy with some cream, garnished with fresh green chillies and lemon.

Rich, spicy and full of authentic regional taste!

83. BHUNA GOSHT 219 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 239 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 219 kr

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

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

84X. LAMB VINDALOO 219 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.



Biffkrätter

मुघलाई दावत

Beef Specialties

44. BEEF KADAI MUGHLAI 199 kr

Biff i bitar stekta i aromatiska kryddor, paprika, lök, ingefära, spiskummin, 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 199 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 209 kr

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

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

46X. BEEF JALFREZI 209 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 koriander.

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

48. PANEER LABABDAR 185 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. CHILLI 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 189 kr

Färsk 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 189 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.

86. BAINGAN SABZI 179 kr

Aubergine, potatis och paprika tillagat i en smakrik gryta med lök och ingefära.

Aubergine, potato and paprika cooked in a flavourful sauce with onions and ginger.

87. ACCHARI PANEER 189 kr

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

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

För barnen

För barn upp till 9 år

mild kryddad / mild spices

बच्चों के लिए

For the kids

B1. AKIRA'S CHICKEN (Chicken Korma) 139 kr

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

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

B2. MANGO CHICKEN 139 kr

Kycklingfilé i bitar tillagad i en gräddig mangosås.

Pieces of chicken breast cooked in a creamy mango sauce.

B3. CHICKEN TIKKA 139 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 139 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

Side dishes

55. PINDI CHOLLE

135 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

135 kr

(Ris ingår ej / Rice not included)

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

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

56. TARKA DAL

135 kr

(Ris ingår ej / Rice not included)

Långkokta linser och sedan tillagade med aromatiska kryddor som rostats i ghee.

Lentils cooked slowly and then cooked with aromatic spices roasted in ghee.

57. RAITA NAWABI

49 kr

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

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

58. LACCHA BAGICCHE KA

69 kr

Färsk grönsallad / Fresh green salad.

59. PAPADAM

45 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.

DAAWAT'S MASALA FRIES

119 kr

Krispiga pommes frites vända i en livlig blandning av indiska kryddor. En läcker kombination av krisp, smakrik hetta och en frisk, syrlig avslutning. Perfekt att småäta av medan du väntar!

Crispy French fries tossed in a vibrant blend of Indian spices. A delicious combination of crunch, savory heat, and a tangy, zesty finish. Something easy to nibble on while you are waiting!

CHUTNEYS & PICKLES

39 kr

GREEN CHILLI CHUTNEY

15 kr

LACCHA PYAAZ (ONION SALAD)

39 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

239 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

229 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 PRAWN BIRYANI

239 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

209 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

32 kr

Bröd bakat med fullkorns mjöl.

Plain bread baked with whole wheat.

65. TANDOORI NAAN

32 kr

GLUTEN FREE NAAN

36 kr

Nybakat mjukt bröd.

Freshly baked soft bread.

65X. BUTTER NAAN

36 kr

Nybakat mjukt bröd penslat med smör.

Freshly baked soft bread, brushed with butter.

66. GARLIC NAAN

39 kr

Nybakat mjukt bröd med vitlök och örter.

Fresh, soft bread with garlic and herbs.

66X. CHILLI NAAN (STARK / SPICY)

39 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

46 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 mynta-
blad och smör, lätt kryddat.

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

69. PANEER KULCHA

56 kr

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

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

70. KEEMA NAAN

65 kr

Ett smakfullt bakat bröd fyllt med lammfärs till-
agad med kryddor. (Kryddstark)

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

71. PESHAWRI NAAN

56 kr

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

A delicious sweet bread baked with desiccated co-
conut, raisins, honey and sugar.

72. AMRITSARI KULCHA

59 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

119 kr

Hemgjord indisk glass gjord på sötmjöl, smaksatt
med rosenmarmelad och betelblad. En populär in-
disk 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

119 kr

Varm bulle gjord på "khoya" (sötmjöl) med kar-
demumma 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 bärkom-
pott och grädde. Smakar så sött som läpparna av
din älskade!

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

76. SIZZLIN' BROWNIE

139 kr

Varm chokladbrownie toppad med kanderad chi-
li och ingefära, serveras med glass på en rykande
gjutjärnsplatta.

Warm chocolate brownie topped with candied chil-
li 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	42 kr
Ramlösa • Sparkling Water	42 kr
Apelsin Juice • Orange Juice	42 kr
Äpple Juice • Apple Juice	42 kr
Mango Juice	42 kr
Mango Lassi	56 kr
Lassi - Salt • Sweet	52 kr
Red Bull	46 kr

Varma Drycker

गरम - गरम

Hot Drinks

Masala Chai (kokas med mjölk, socker, kanel & kardemumma)	44 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

Drinkar • Long Drinks	5cl. 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
Kamasutra Indian Beer • 5,0% • 66cl.	134 kr
Kamasutra Indian Beer • 5,0% • 33cl.	89 kr
Brooklyn 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
Pripps 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

स्फार्कलिंग वाइन

Sparkling Wine

	Glas	Flaska
Le Arche Prosecco Extra Dry 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.	104 kr	520 kr
Sula Brut Tropicale Sparkling Rosé Ursprung: Nashik, Indien Druvor: Shiraz/Syrah, Viognier, Chenin Blanc Eleganta, mjuka bubblor, full av tropiska toner så som passionfrukt och mango.		625 kr

Vitt Vin

सफ़ेद वाइन

White Wine

	Glas	Flaska
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.	86 kr	430 kr
Kamasutra Sauvignon Blanc Ursprung: Naryana Hills, Indien Druvor: Sauvignon Blanc Aromatisk, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av peppar, körsbär och svarta vinbär.	112 kr	560 kr
Moselland von Grossenlagen Riesling Trocken 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.		668 kr
Domaine du Vieux Lazaret Blanc Châteauneuf-du-Pape 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.		1140 kr

Rött Vin

लाल वाइन

Red Wine

Glas

Flaska

Le Arche Primiza Rosso

86 kr

430 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.

Kamasutra Cabernet Sauvignon

112 kr

560 kr

Ursprung: Naryana Hills, Indien

Druvor: Cabernet Sauvignon

Ett fylligt och aromatiskt vin med inslag av ek, körsbär och plommon.

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 bittermandel 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, hallon, 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

86 kr

430 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

510 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.

Kamasutra Rosé

112 kr

560 kr

Ursprung: Naryana Hills, Indien

Druvor: Sauvignon Blanc

Vinet erbjuder fruktiga toner som påminner om jordgubbar, apelsin och citronblommor.



Dawat

FEAST FOR INDIAN FOOD LOVERS