

Biffrätter

मुघलाई दावत

Beef Specialties

44. BEEF KADAI MUGHLAI  **185 kr**
Oxkött i bitar stekta i aromatiska kryddor, paprika, lök, ingefära, spiskummin, och bräserad med färsk koriander.

Pieces of beef cooked with aromatic spices, paprika, onion, ginger, cumin and garnished with fresh coriander.

45. BEEF NIZAMI   **185 kr**
En mughlai (kunglig) delikatess tillagad i en gräddig sås med milda kryddor.

A delicacy prepared in creamy sauce, lightly spiced.

46X. BEEF JALFREZI  **195 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   **179 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   **175 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. PALAK PANEER   **179 kr**
Indisk färskost, stekt och sedan kokt i en spenatsås.

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

50. CHILLI PANEER   **179 kr**
Bitar av indisk färskost marinerade i en stark chillisås med vitlök, paprika och lök.

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

51. MALAI KOFTA DIL-E-PASAND   **179 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**
Färska grönsaker, tillagade och stekta på en special-gjord 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. SUBZ 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   **159 kr**
Potatis och blomkål stekt med ingefära och rostade kryddor.

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

86. BAINGAN SABZI   **169 kr**
Aubergine, potatis och paprika tillagat i en smakrik gryta.

Aubergine, potato and paprika cooked in a flavourful sauce.

87. ACCHARI PANEER   **179 kr**
Indisk färskost stekt och tillagat i en currysås med picklade kryddor, tomat, ingefära och grädde.

Homemade cheese cooked with pickled spices, to-mato, ginger and cream in a curry sauce.

Sidorätter

छोटी-छोटी बातें

Side dishes

55. PINDI CHOLLE   (Ris ingår ej/Rice not included) **125 kr**
Kikärter tillagade med kryddor på punjabi vis.
Chickpeas cooked with spices in a traditional Punjabi style.

56. DAL MAHARANI   (Ris ingår ej/Rice not included) **125 kr**
Linsor kokta och tillagade med grädde och kryddor i en currysås.
Black lentils cooked with cream and spices in a curry gravy.

57. RAITA NAWABI **39 kr**
Tomat, gurka och kryddor omrört i en kall yoghurtsås med örter.
Tomato, cucumber and spices stirred in a cold yoghurt.

58. LACCHA BAGICCHE KA **55 kr**
Färsk grönsallad / Fresh green salad.

59. PAPADAM **39 kr**
Serveras med mango chutney och myntasås.

EXTRA RIS (1 PORTION) **35 kr**

CHUTNEYS & PICKLES **29 kr**

MANGO LASSI - Indisk yoghurtdryck **45 kr**

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 **32 kr**

Nybakat mjukt bröd.
Freshly baked soft bread.

65X. BUTTER NAAN **32 kr**
Nybakat mjukt bröd penslat med smör.
Freshly bkaed soft bread brushed with butter.

66. GARLIC NAAN **35 kr**
Nybakat mjukt bröd med vitlök och örter.
Fresh, soft bread with garlic and herbs.

66X. CHILLI NAAN (STARK/SPICY) **35 kr**
Nybakat mjukt bröd, bakat i lerugn med chili och kryddor.
Fresh, soft bread baked in a clay oven with chilli and spices.

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**
Nybakat bröd fyllt med lammfärs & kryddor. (Kryddstark)
A tasty baked bread with minced lamb filling and spices. (Spicy)

71. PESHAWRI NAAN **52 kr**
Ett sött bröd bakat med kokospulver, russin, honung och socker.
A delicious sweet bread baked with desiccated coconut, raisins, honey and sugar.

मीठी-मीठी बातें

Efterrätter

Dessert

74. SHAHI GULAB JAMUN **89 kr**
Varm bulle gjord på "khoya" (sötmjölk) med kardemumma och sedan dränkt i sockerlag.



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

Take-Away Meny



Daawat

FEAST FOR INDIAN FOOD LOVERS

Öppettider

Mån-Fre • 16:00 - 22:00

Lördag • 12:00 - 22:00

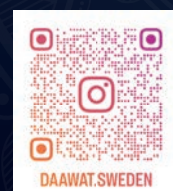
Söndag • 12:00 - 21:00

*Vi erbjuder även mat för
större tillställningar!*

Ostindiefararen 11,
Eriksberg

031-13 10 20
www.daawat.se

Följ oss på Instagram!



Förrätter

शुरुवात के लिये

2. CHICKEN LOLLIPOP 109 kr
Krispiga, panerade kycklingklubbor marinerade och sedan wokade med en kryddig ingefära-vitlök-chilisås, svart peppar 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-chilli sauce, black pepper and soy sauce. A bold and fiery Indo-Chinese favorite, served dry for a crispy and flavorful bite!

4. PAKORA - ONION BHAJI 89 kr
Smakrika friterade knyten, rullade i en kryddig smet gjord på kikärtsmjöl.

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

5. SAMOSA VEGETARISK 95 kr
Indiska piroger fyllda med potatis, ärtor och kryddor.
Indian pastry filled with potato, peas and spices.

6. CHILLI PRAWN 109 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 65 109 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 109 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.

To begin with

Tandoori-specialiteér

हमारे तन्दूर से

Tandoori specialties

14. LASSUNI JHINGA TANDOORI 219 kr
Grillade tigerräkor marinerade med vitlök, grön chili, gurkmeja och grädde.

King prawns marinated then grilled with garlic, green chilies, turmeric powder and cream.

18. TANDOORI MURG KANDHARI 195 kr
(Tandoori Chicken)
Grillad kyckling marinerad i traditionell tandoori-masala.
Grilled chicken marinated in traditional tandoori masala.

19. MURG MALAI TIKKA 195 kr
Kycklingfilé marinerad i yoghurt, kardemumma och aromatiska kryddor.
Boneless chicken marinated in yoghurt, cardamom and aromatic spices.

20. LASSUNI HARA KABAB 205 kr
Grillad kycklingfilé marinerad med vitlök, grön chilli, mynta, koriander och kikärtsmjöl.
Grilled chicken breast marinated in garlic, green chilies, mint, coriander and gram flour.

21. MURG KALI MIRCH TIKKA 205 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 229 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.

24. TANDOORI KHAZANA 229 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 & lamb).

Havets läckerheter

समुन्द्र से

Treasures of the sea

28. KING PRAWN KADAI 219 kr
Tigerräkor frästa med tärnad lök, paprika och grädde i en kryddblandning. En speciell rätt tillagad i “kadai” (indiskt gjutjärn).

Marinated king prawns cooked in a “Kadai” with diced onions, paprika and cream in a special masala sauce..

29. KING PRAWN MALAI MASALA 219 kr
Marinerade tigerräkor, tillagade i en krämig sås med kokos & grädde.

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

30. JHINGA GOAN CURRY 219 kr
Goa’s pouläraste rätt, tigerräkor tillagat med chili, kokos och mango i en krämig currygryta.

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

31. CHILLI GARLIC JHINGA 219 kr
Tigerräkor tillagade i en kryddig masalasås med vitlök, röd chili, saftiga tomater, hackad vitlök, grön chili och lök.

King prawns cooked in a spicy masala sauce infused with garlic, red chillies, tangy tomatoes, chopped garlic, green chillies and onions.

För barnen

B1. AKIRA’S CHICKEN (Chicken Korma)	119 kr
B2. MANGO CHICKEN	119 kr
B3. CHICKEN TIKKA	119 kr
B4. BUTTER PANEER	119 kr

Kycklingrätter

मुर्गीखाने से

For chicken lovers

33. MURG MAKHANI LAJAWAB 179 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 179 kr
(Chicken Tikka Masala)
Husets specialitet. Kycklingfilé tillagad med kryddor och grädde. En klassiker!
The specialty of the house. Chicken fillet cooked with spices and cream. A classic dish!

35. MURG KADAI MUGHLAI 185 kr
Kycklingfilé tillagat med paprika, lök samt grön chili.
Chicken breast cooked in spices, onion, paprika, green chillies.

36. BALTI MURG LAHORI 185 kr
Kycklingfilé tillagad med aromatiska kryddor, ingefära, vitlök, grön chili och grönsaker.
Chicken breast cooked with aromatic spices, ginger, garlic, vegetables.

37. MURG ACCHARI MASALA 185 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 179 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 185 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 179 kr
Kycklingfilé stekt och tillagad i en kryddstark och smakrik gryta.
Chicken breast grilled then cooked in a spicy sauce rich with flavor.

82. MURG MADRAS 179 kr
Kycklingfilé tillagad på sydindiskt vis med kokos och chilli.
Chicken breast prepared in a South Indian style with coconut and chillies.

Lammkötsrätter

गोश्तखाने से

Lamb specialties

40. ROGAN-E-KASHMIRI 199 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 205 kr
Smakfull lammrätt gjord i kryddstark sås med acchari-masala.
Lamb prepared in a spicy gravy with acchari-masala.

42. TAWA GOSHT TAKA-TAK 215 kr
Möra bitar av lamm, tillgat på en speciell indisk panna “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 215 kr
En kryddstark lammrätt med aromatiska kryddor, kokos, röd chili, färsk grön chili och citronsaft.
A spicy lamb dish cooked with aromatic spices, coconut, red chilli, fresh green chillies and lemon juice..

83. BHUNA GOSHT 205 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.

84. PALAK GOSHT 205 kr
Lamm tillagat med spenat, vitlök, ingefära och indiska kryddor.
Lamb cooked with spinach, garlic, ginger and Indian spices.

84X. LAMB VINDALOO 205 kr
Lamm tillagat med kokos, chili och vitlök i en syrlig kryddstark sås.
Lamb cooked with coconut, chilli and garlic in a tangy and spicy curry.