



Välkommen!

स्वागत

WELCOME

Indisk matlagningskonst har anor sedan tusentals 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 nämngivit 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

2X. PAPDI CHAAT 🌶️ 🌿

99 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. 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 chutneys, creamy yoghurt and crunchy toppings.

3X. PANI PURI 🌶️ 🌿 VODKA PURI 🌶️ 🌿

99 kr
189 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 🌶️ 🌶️

129 kr

Saftiga tigerräkor wokade med ingefära, vitlök och 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 chillies in a spicy, tangy soy sauce. A sizzling Indo-Chinese delight with the perfect balance of heat and flavors.

7. CHICKEN 65 🍳 🌶️ 🌶️

129 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!

8. KURKURI BHINDI 🌶️ 🌿 🍳 (CRISPY OKRA FRIES)

99 kr

En populär nordindisk rätt! Tunt skivade okrastrimlor, täckta i kryddig smet och friterade till gyllenbruna och krispiga. Sprinklas med mango-masala.

A popular North Indian dish! Thinly sliced okra strips, coated in spicy batter and fried until golden and crunchy. Sprinkled with mango-masala.

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 med 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, with sweet, spicy, and tangy chutneys.



Tandoori-specialiteér

grillade i vår äkta indiska lerugn

हमारे तंदूर से

Tandoori specialties grilled
in our traditional clay oven

13. MACCHI TANDOORI

229 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

239 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

239 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

239 kr

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

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

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 grillat 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 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

209 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

209 kr

Kycklingfilé marinerad i yoghurt med aromatiska kryddor.

Boneless chicken marinated in yoghurt with aromatic spices.

20. LASSUNI HARA KABAB

219 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

219 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

249 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

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 on a skewer with chilies, green pepper, tomato and onion.

26. TANDOORI TARKARI

229 kr

En smakfull blandning av färsk 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. KERALA FISH CURRY 🌶️🌶️ 219 kr
Fiskfilé tillagat i kokoskräm, tamarind, chili och bockhornsklöver i en currysås. En syd-indisk specialitet.

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

28. KING PRAWN KADAI 🌶️🌶️ 239 kr
Tigerräkor frästa med tärnad lök, paprika och gräddde 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 kryddsås med kokos och gräddde.

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.

Treasures of the sea

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.

32X. TAWA LOBSTER LAJAWAB 🌶️🌶️ 299 kr
Pannstekt hummer tillagad i en kryddig sås med vitlök, paprika, lök, och indiska örter.

Pan cooked lobster cooked in thick gravy, with garlic, paprika, onion and herbs.

Kycklingrätter

मुर्गीखाने से

33. MURG MAKHANI LAJAWAB 🌶️👨🍳 189 kr
(Butter Chicken)

Marinerad kycklingfilé. Först grillad i tandoor och sedan tillagad i tomatås med gräddde 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 🌶️ 189 kr
(Chicken Tikka Masala)

Husets specialitet. Kycklingfilé tillagad med kryddor och gräddde. 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 🌶️🌶️ 195 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 🌶️🌶️ 195 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 🌶️🌶️🌶️ 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 gräddde och russin.

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

39. CHILLI CHICKEN MASALA 🌶️🌶️🌶️ 195 kr
Kycklingfilé tillagade i en mustig och kryddig sås gjord på soja, vitlök, chili, lök och paprika. En Indo-Chinese delikatess.

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 tillagad 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 panna "tawa", med färska tomater, 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. 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, sendan slungat i en mustig tomat- och löksås med grädde och sedan garnerat med färska 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.

Biffrätter

मुघलाई दावत

Beef Specialties

44. BEEF KADAI MUGHLAI 199 kr

Biff i bitar stekta i aromatiska kryddor, paprika, lök, ingefära, kummin, och bräserad med färska 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.

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

Home made 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. 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 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.

Aubergine, potato and paprika cooked in a flavourful sauce.

87. 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 9 år

mild kryddat / 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 och russin.

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

58. LACCHA BAGICCHE KA

69 kr

Färsch 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 småata 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 bakat i lerugn (tandoor).

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

65X. BUTTER NAAN 36 kr

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

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

66. GARLIC NAAN 39 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) 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 myntablad 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 tillagad 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 coconut, 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 बार्ते

Dessert

73. MEETHA PAAN KULFI 119 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 119 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. MASALA CHAI PANNA COTTA 139 kr

En len och krämig panna cotta smaksatt med klassiska indiska masala chai-kryddor, serverad med ett krispigt crumble av Parle-G.

Notis: Parle-G är Indiens mest älskade klassiska vetekek och en nostalgisk favorit i generationer.

A silky smooth panna cotta infused with the warm, aromatic spices of traditional Indian masala chai, served with a crisp Parle-G crumble.

Parle-G is India's most beloved classic wheat biscuit, enjoyed by generations.

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, 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

	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
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.	48 kr
1664 Blanc Non-Alcoholic • 0,5% • 33cl.	46 kr
Brooklyn Special Effects • 0,4% • 33cl.	52 kr
Somersby Pear • 4,5% • 33cl.	74 kr
Somersby Sparkling Rosé • 4,5% • 33cl.	74 kr
Somersby Non-Alcoholic • 0,0% • 33cl.	46 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 Vinnet 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 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.	86 kr	430 kr
Domaine St Paul Pinot Noir BOT Ursprung: Languedoc-Roussillon, Frankrike Druvor: Pinot Noir Ett rikt, fylligt vin med fruktig, ungdomlig smak med toner av plommon, mörka körsbär och jordgubb.	104 kr	516 kr
Kamasutra Cabernet Sauvignon Ursprung: Naryana Hills, Indien Druvor: Cabernet Sauvignon Ett fylligt och aromatiskt vin med inslag av ek, körsbär och plommon.	112 kr	560 kr
Silvano Piacentini Valpolicella Superiore Ripasso 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.		750 kr
Domaine du Vieux Lazaret Château- neuf-du-Pape 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.		1140 kr

Rosé Vin

रोज़ वाइन

Rosé Wine

	Glas	Flaska
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.	86 kr	430 kr
Domaine Houchart Côtes de Provence Rosé 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.		510 kr
Kamasutra Rosé Ursprung: Naryana Hills, Indien Druvor: Sauvignon Blanc Vinnet erbjuder fruktiga toner som påminner om jordgubbar, apelsin och citronblommor.	112 kr	560 kr



Dawat

FEAST FOR INDIAN FOOD LOVERS