



Baawat

MODERN INDIAN EATERY

स्वागत

Välkommen!

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 överaskning. 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



शुरुवात के लिए

Förrätter

To begin with

1. CHICKEN SWEETCORN SOUP 109 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 99 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.

Crispy puffs stuffed with spicy potatoes, chickpeas, sweet chutney and spicy tangy water.

4. PAKORA - ONION BHAJI 85 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 119 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 65 109 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.

10. CHATPATA BHEL PURI 109 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 199 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 199 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 199 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 249 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 189 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.

18. TANDOORI MURG KANDHARI 185 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 189 kr

Kycklingfilé marinerad i yoghurt med aromatiska kryddor.

Boneless chicken marinated in yoghurt with aromatic spices.

20. LASSUNI HARA KABAB 195 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 195 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 225 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 185 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 199 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 199 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 199 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 199 kr

Tigerräkor tillagade i en kryddig, aromatisk indisk masalasås med vitlök, röd chili, saftiga tomater, hackad vitlök, grön chili och lök.

King prawns cooked in a spicy, aromatic Indian masala infused with garlic, red chillies, tangy tomatoes, chopped garlic, green chillie och lök.

मुर्गीखाने से

Kycklingrätter

For chicken lovers

33. MURG MAKHANI LAJAWAB 175 kr

(Butter Chicken)
Marinerad kycklingfilé. Först grillad i tandoor och sedan tillagad i tomatås 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 175 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 185 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 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 175 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. 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 flavour.

मोश्तखाने से

Lammrätter

Lamb specialties

40. ROGAN-E-KASHMIRI 185 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 189 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. LAMB KOLHAPURI 189 kr

En smakrik specialitet från Maharashtra med möra, långkokta lammbitar tillagade i Kolhapuri masala av rostade indiska kryddor, kokos och röd chili. Serveras i en mustig tomat- och löksås med grädde, toppad med färsk grön chili och citron.

A flavourful speciality from Maharashtra featuring tender, slow-cooked lamb simmered in Kolhapuri masala made with roasted Indian spices, coconut and red chilli. Served in a rich tomato and onion gravy with cream, finished with fresh green chilli and a squeeze of lemon.

84. PALAK GOSHT 189 kr

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

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

84X. LAMB VINDALOO 189 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** 🌶️🌶️ 185 kr
Biff i bitar stekta i aromatiska kryddor, paprika, lök, ingefära, kummin, och bräserad med färsk korian-
der. En typisk "kadai" rätt.
Pieces of beef cooked with aromatic spices, paprika,
onion, ginger, cumin and garnished with fresh kori-
ander. A typical "kadai"-delicacy.

Beef Specialties

- 45. BEEF NIZAMI** 🌶️👨🍳 179 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** 🌶️🌶️🌿👨🍳 175 kr
Indisk färskost, stekta i smör och tillagade med aro-
matiska kryddor, paprika, lök, ingefära och korian-
der.
Home made cheese fried in butter and cooked with
aromatic spices, paprika, onion, ginger and corian-
der.
- 48. PANEER LABABDAR** 🌶️🌿 169 kr
Indisk färskost i bitar, stekta i smör och sedan tillaga-
de med färsk tomat, ingefära och färskmalen masala
sås.
Pieces of homemade cheese, tossed in a tomato sauce,
ginger, butter and freshly grounded masala.

From the kitchen garden

- 51. MALAI KOFTA DIL-E-PASAND** 🌶️🌿 175 kr
En utsökt vegetarisk rätt från staden Banaras. Veget-
ariska 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** 🌶️🌿 169 kr
Färiska 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.
- 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.
- 87. ACCHARI PANEER** 🌶️🌿 169 kr
Indisk färskost stekt och tillagat i en currysås med
picklade kryddor, tomat, ingefära och grädde.
Home made cheese cooked with pickled spices, to-
mato, ginger and cream in a curry sauce.

- 49. PANEER PALAK-WALA** 🌶️🌿 169 kr
Indisk färskost, stekt och sedan kokt i en spenatsås.
Indian homemade cheese, fried and then cooked in a
spinach sauce.
- 50. CHILLI PANEER** 🌶️🌶️🌿👨🍳 175 kr
Bitar av indisk färskost marinerade i en stark chil-
lisås med vitlök, paprika och lök.
Cubes of Indian cottage cheese tossed in a spicy chil-
li sauce with garlic, paprika and onion.



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 unfortun-
ately have to take a small fee for the packaging. Includes: two boxes and a bag.

För barnen

För barn upp till 9 år
mild kryddat / mild spices

बच्चों के लिए

B1. AKIRA'S CHICKEN (Chicken Korma) **129 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 **129 kr**
Kycklingfilé i bitar tillagad i en gräddig mangosås.

Pieces of chicken breast cooked in a creamy mango sauce.

B3. CHICKEN TIKKA **129 kr**
Kycklingfilé marinerad i yoghurt med milda kryddor. Krämig tomatås serveras separat.

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

B4. BUTTER PANEER  **129 kr**

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

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

B5. CHICKEN NUGGETS **129 kr**

Serveras med pommes frites.

Served with french fries.



Sidorätter

छोटी-छोटी बातें

55. PINDI CHOLLE   **135 kr**

(Ris ingår ej / Rice not included)

Kikärtor tillagade med kryddor på punjabi vis.

Chickpeas cooked with spices in a Punjabi style.

56. DAL MAHARANI   **135 kr**

(Ris ingår ej / Rice not included)

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

Black lentils cooked with cream and spices in a curry.

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 **39 kr**

Grönsaker omrört i en kall yoghurtsås med örter.

Vegetables stirred in a cold yoghurt sauce with herbs.

58. LACCHA BAGICCHE KA **69 kr**

Färsk grönsallad / Fresh green salad.

59. PAPADAM **39 kr**

Serveras med chutneys / Served with chutneys.

DAAWAT'S MASALA FRIES   **99 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 **35 kr**

GREEN CHILLI CHUTNEY **15 kr**

LACCHA PYAAZ (ONION SALAD) **39 kr**

EXTRA RIS / RICE **35 kr**

Side dishes

Indiskt basmatiris

बासमती का भंडार

60. GOSHT BIRYANI HYDERABADI  **209 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  **199 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.

Indian basmati rice

62. SAMUNDRI JHINGA BIRYANI  **219 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   **175 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

34 kr

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

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

66. GARLIC NAAN

38 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)

38 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 myntablåd 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 बातें

Dessert

73. MEETHA PAAN KULFI

99 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

89 kr

Varm bulle gjorda på "khoya" (sötmjöl) 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

Kalla Drycker

ठंडा - ठंडा

Cold Drinks

Pepsi • Pepsi Max • Zingo Orange • 7UP	34 kr
Festis	18 kr
Ramlösa • Sparkling Water	34 kr
Apelsin Juice • Orange Juice	34 kr
Mango Juice	34 kr
Mango Lassi	49 kr
Lassi - Salt • Sweet	45 kr
Red Bull	42 kr

Varma Drycker

गरम - गरम

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

Fatöl

नलके वाली बियर

Draught Beer

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

Flasköl & Cider

बोतलबंद बियर

Bottled Beers & Ciders

Cobra Indian Lager • 4,5% • 66cl.	112 kr
Brooklyn 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
Pripps 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

Flaska (20cl.)

Le Arche Prosecco Extra Dry

112 kr

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Glera

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

Vitt Vin

Glas

Flaska

Le Arche Primiza Bianco

75 kr

375 kr

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Garganega, Chardonnay

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

Kamasutra Sauvignon Blanc

560 kr

Ursprung: Naryana Hills, Indien

Druvor: Sauvignon Blanc

Aromatisk, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av peppar, körsbär och svarta vinbär.

Rött Vin

Glas

Flaska

Le Arche Primiza Rosso

75 kr

375 kr

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Corvina, Corvinone, Rondinella

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

Kamasutra Cabernet Sauvignon

560 kr

Ursprung: Naryana Hills, Indien

Druvor: Cabernet Sauvignon

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

Rosé Vin

Glas

Flaska

Le Arche Primiza Rosato

75 kr

375 kr

Ursprung: Veneto, Italien

Druvor: Corvina, Corvinone, Rondinella

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