

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   **165 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   **159 kr**

Indisk färskost i bitar, stekta i smör och sedan tillagade med färsk tomat, ingefära och färskmalen masala-sås.

Pieces of homemade cheese, tossed in a tomato sauce, ginger, butter and freshly grounded masala.

49. PANEER PALAK-WALA   **159 kr**

Indisk färskost, stekt och sedan kokt i en spenatsås.

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

51. MALAI KOFTA DIL-E-PASAND   **165 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   **159 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.

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.

87. ACCHARI PANEER   **159 kr**

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

Home made cheese cooked with pickled spices, 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**

Kikärtor 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**

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

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

57. RAITA NAWABI **35 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 **35 kr**

Tunt, krispigt bröd med kryddsmak, serveras med chutney och myntasås.

Thin crispy bread served with chutneys and mint sauce.

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

CHUTNEYS & PICKLES **29 kr**

MANGO LASSI - Indisk yoghurtdryck **35 kr**

LÄSK, 30 cl. Pepsi • Pepsi Max • Zingo Orange • 7UP **26 kr**

Nybakat bröd från tandooren

तंदूरी नाण

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 bakat i lerugn (tandoor).

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

65X. BUTTER NAAN **32 kr**

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

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

66. GARLIC NAAN **36 kr**

Nybakat mjukt bröd bakat i lerugn med vitlök och kryddor.

Fresh, soft bread baked in clay oven with garlic and spices.

66X. CHILLI NAAN (STARK/SPICY) **36 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.

Efterrätt

मीठी-मीठी बातें

Dessert

74. SHAHI GULAB JAMUN **69 kr**

Bullar i khoya sötmjolk med kardemumma, granerad med pistage.

Buns in khoya sweetened milk with cardemoms and garnished with pistachio.

❖ Dagens Lunch ❖

SERVERAS VARDAGAR

11:00 - 15:00

155 kr

NAAN, SALLADSBUFFÉ, RAITA, KAFFE & KAKA

TAKE-AWAY 149 KR

NAAN & SALLADSBUFFÉ

❖ Weekend Lunch ❖

SERVERAS HELGER

12:00 - 15:00

169 kr

VARMRÄTT & NAAN-BRÖD

STUDIOFOUR.SE

Take-Away Menu



Daawat
FEAST FOR INDIAN FOOD LOVERS

Öppettider

Mån-Tors • 11:00 - 20:00

Fredag • 11:00 - 21:00

Lördag • 12:00 - 21:00

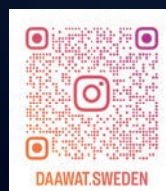
Söndag • 12:00 - 20:00

*Vi erbjuder även mat för
större tillställningar!*

Willyshuset
Datavägen 15,
Sisjön

031-12 11 00
www.daawat.se

Följ oss på Instagram!



DAAWAT.SWEDEN

Förrätter

शुरुवात के लरि

4. PAKORA - ONION BHAJI   **75 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  **85 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.

Juicy king prawns stir-fried with ginger, garlic and green chillies in a spicy, tangy soy sauce.

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.

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.

Tandoori-specialiteér

हमारे तनदूर से

Tandoori specialties

14. LASSUNI JHINGA TANDOORI  **185 kr**

Tigerräkor marinerade med vitlök, grön chilli gurkmeja och sedan grillade.

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

18. TANDOORI MURG KANDHARI  **175 kr**
(Tandoori Chicken)

Grillade kycklinglår marinerad i traditionell tandoori-masala.

Grilled chicken marinated in traditional tandoori masala.

19. MURG MALAI TIKKA  **175 kr**
(Chicken Tikka)

Kycklingfilé marinerad i yoghurt med aromatiska kryddor.

Boneless chicken marinated in yoghurt with aromatic spices.

20. LASSUNI HARA KABAB  **179 kr**

Kycklingfilé marinerad med vitlök, grön chilli, mynta, koriander och kikärtsmjöl, sedan grillad.

Chicken fillet marinated in garlic, green chillies, mint, coriander, and gram flour, then grilled to perfection.

21. MURG KALI MIRCH TIKKA   **179 kr**

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

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

24. TANDOORI KHAZANA  **205 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, served on a sizzling platter (chicken & lamb).

25. PANEER SHASHLIK   **175 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.

Havets läckerheter

समुन्दर से

Treasures of the sea

28. KING PRAWN KADAI  **189 kr**

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

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

29. KING PRAWN MALAI MASALA  **189 kr**

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

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

30. JHINGA GOAN CURRY  **189 kr**

Goa's pouläraste rätt, tigerräkor tillagat med chili, kokos och mango i en krämig currygryta.

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

31. CHILLI GARLIC JHINGA  **189 kr**

Tigerräkor tillagade i en kryddig, aromatisk indisk masalasås med vitlök, röd chili, saftiga tomat, 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.

Kycklingrätter

मुर्गीखाने से

For chicken lovers

33. MURG MAKHANI LAJAWAB   **169 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  **169 kr**
(Chicken Tikka Masala)

Husets specialitet. Kycklingfilé tillagad med kryddor och grädde. En berömd rätt av vår kock från New Delhi.

The specialty of the house. Chicken fillet cooked with spices and cream. A dish to be proud of, for our chef from New Delhi.

36. BALTI MURG LAHORI  **175 kr**

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

Chicken breast cooked with aromatic spices, ginger, garlic, vegetables.

37. MURG ACCHARI MASALA  **175 kr**

Kycklingfilé tillagad i en kryddstark sås med picklade kryddor, tomat, lök, ingefära och koriander.

Chicken breast cooked in a rich and spicy sauce with pickled spices, tomato, onion, ginger and coriander.

38. MURG SHAHI KORMA  **169 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  **175 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  **175 kr**

Kycklingfilé stekt och tillagad i en kryddstark och smakrik gryta.
Chicken breast grilled then cooked in a spicy sauce rich with flavour.

Lammrätter

गोश्तखाने से

Lamb specialties

40. ROGAN-E-KASHMIRI  **175 kr**

Lamm, stekt och tillagad i en sås av lök, yoghurt, och kashmiri-masala. Granerad med russin. En smakfull delikatess från de nord-indiska Kashmir bergen.

A Kashmiri delicacy, lamb cooked with onion, yoghurt and Kashmiri spices, garnished with dry fruits.

41. ACCHAR GOSHT NAWABI   **179 kr**

Smakfull lammrätt gjord med acchari-masala i en kryddstark sås. En kunglig delikatess.

Lamb prepared with acchari-masala in a spicy gravy, a delicacy from the nawab's (kings) in Hyderabad.

84. PALAK GOSHT  **179 kr**

Lamm tillagat med spenat, vitlök, ingefära och indiska kryddor.

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

84X. LAMB VINDALOO  **179 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.

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**

Biffrätter

Beef Specialties

मुघलाई दावत

44. BEEF KADAI MUGHLAI  **175 kr**

Oxkött i bitar stekta i aromatiska kryddor, paprika, lök, ingefära, kummin, och bräserad med färsk koriander. En typisk "kadai" rätt.

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

45. BEEF NIZAMI   **169 kr**

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

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

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!