AL-DIWAN

Vesterbrogade 94 • 1620 København V • Tlf.: 33 23 10 45 • www.al-diwan.dk

The great mughuls were known for their art, style and cuisine.
They built great monuments and palaces like Taj Mahal and Shalimar,
world reknown for their everlasting beauty.
In the same manner they left exotically great traditions of food.
As a tribute to them and their sense of delicacies, we are proud to call
our restaurant “AL-DIWAN” where we will do our best to relive and
revive their great cuisine.

WE MAY NOT BE THE FIRST
BUT WE AIM TO BE THE BEST

De store mughuler var kendt for deres kunst, stil og køkken.
De byggede store monumenter og paladser, som Taj Mahal og Shalimar,
kendt verden over for deres evige skønhed. På samme vis havde de en stor
tradition for madkunst. Som gestus til dem og deres smag for delikatesser,
er vi stolte over at kalde os ”AL-DIWAN”, hvor vi vil gøre vort bedst til at
genopleve og vise deres store køkken.

VI ER IKKE DE FØRSTE
MEN VI TILSTRÆBER AT BLIVE DE BEDSTE

AL-DIWAN SPECIALITIES:
BALTI, TANDOORI, JALFREZI and BIRYANI’S

FAMILY ROOM AVAILABLE
FOR PRIVATE FUNCTIONS

Opening hours: 16.00-24.00
(Kitchen closes at 23.00).

All major creditcards accepted

YOUR SATISFACTION IS OUR PLEASURE
Deres tilfredshed er vor fornøjelse

Oskar Davidsen & Co.
Grundlagt 1888

AL-DIWAN

Menu 1

Welcome Drink

Sheek Kebab
Fresh Salad with Raita & Chutneys
Chicken Jalfrezi
Plain Rice
Tandoori Nan
Dessert
Coffee / Tea

DKK 199,-

Min. 2 couv. Pris pr. pers.

Menu 2

Welcome Drink

Paneer Pakoora
Fresh Salad with Raita & Chutney
Beef Aloo
Lamb Spinach
Plain Rice
Tandoori Nan
Dessert
Coffee / Tea

DKK 249,-

Min. 2 couv. Pris pr. pers.

Menu 3

Welcome Drink

Samosa
Fresh Salad with Raita & Chutneys
Lamb Jalfrezi
Chicken Bhuna
Aloo Saag
Pulao Rice
Tandoori Nan
Dessert
Coffee / Tea
Cognac

DKK 299,-

Min. 2 couv. Pris pr. pers.

Oskar Davidsen & Co.
Grundlagt 1888

AL-DIWAN

Menu 4

Welcome Drink

Tandoori Lamb Tikka
Fresh Salad with Raita & Chutneys
Shahi Chicken
Prawn Bhuna
Pulao Rice
Tandoori Nan
Dessert
Coffee / Tea

DKK 349,-

Min. 2 couv. Pris pr. pers.

Menu 5

Welcome Drink

Fish Pakora
Fresh Salad with Raita & Chutney
Lamb Tikka Massala
Butter Chicken
Muttor Paneer
Vegetable Rice
Tandoori Garlic Naan
Dessert
Coffee / Tea

DKK 399,-

Min. 2 couv. Pris pr. pers.

Menu 6

Welcome Drink

Mixed Grill
Fresh Salad with Raita & Chutneys
Lamb Jalfrezi
Chicken Tikka Massala
King Prawn Tandoori
Dal Tarka
Vegetable Biryani
Tandoori Nan
Dessert
Coffee / Tea
Cognac

DKK 499,-

Min. 2 couv. Pris pr. pers.

Oskar Davidsen & Co.
Grundlagt 1888

AL-DIWAN

APPETIZERS / FORRETTER

1.	**PAPADOM** Crispy chips made with spicy white beans flour served with chutneys. *Store sprøde chips lavet af kikærtemel og krydderier serveret med chutney.*	10,-
2.	**SHAHI PAKOORA** Selected vegetables prepared with traditional oriental hot spices. *Udvalgte grøntsager stegt i traditionelle orientalsk stærke krydderier.*	45,-
3.	**SOUP** (Dal - Chicken - Vegetable - tomato).	45,-
4.	**CHAT** Marinated boiled chick peas in herbs, potatoes, pepper, onion and tomato. *Kogte kikærter med urter, kartofler, peberfrugt, løg, tomater i en frisk citrus marinade.*	45,-
5.	**CHICKEN CHAT** Marinated chicken with chick peas, pepper, tomato, onion, potato, pepper and masala. *Marineret kylling med kikærter, peberfrugt, tomater, løg, kartofler og masala.*	49,-
6.	**FISH PAKOORA** Fried fish marinated in lemon with hot spices. *Marineret stegt fisk i en frisk citrus marinade med stærke krydderier.*	55,-
7.	**PANEER PAKOORA** Fried vegetables and Paneer in wheat flour - served with yoghurt. *Grøntsager og Paneer indbagt i hvedemel serveres i yoghurt.*	45,-
8.	**SAMOSA** Spiced potatoes with peas, coriander and masala in a crispy batter - 2 pcs. *Krydret kartofler med ærter, koriander og masala i en sprød dej – 2 stk.*	49,-
9.	**CHICKEN TIKKA** Grilled chicken in special spices with onion and tomatoes. *Grillet kylling marineret i krydderier med løg og tomater.*	55,-
10.	**TANDOORI CHICKEN TIKKA 1/4** Yoghurt marinated chicken piece with herbs fried in tandoor. *Yoghurt marineret kyllingestykke med urter stegt i ovn.*	55,-
11.	**TANDOORI LAMB TIKKA** Marinated tandoori grilled lamb meat prepared with special kashmiri spices, onions and tomatoes. *Yoghurt marineret grillet lammekød tilsat kashmiri krydderier med løg og tomater.*	55,-
12.	**SHEEK KEBAB** Spicy beef kebab marinated with punjbi spices, ginger, garlic, lime and coriander on stick. *Hakket oksekød kebab tilsat punjabi krydderier med ingefær, hvidløg, lime og koriander på spyd.*	55,-

We recommend Raita to all the starters
Vi anbefaler Raita til alle forretter

Oskar Davidsen & Co.
Grundlagt 1888

AL-DIWAN

MAIN COURSES / HOVEDRETTER

LAMB / LAMMEKØD

13. **AL-DIWAN LAMB JALFREZI** 129,-
"HOUSE SPECIALITY"
Spicy lamb prepared with ginger, green pepper and eggs.
Krydret lammekød tilberedt i ingefær, grøn peber og æg.

14. **SHAHI KORMA** 119,-
Lamb with spicy, thick cashew sauce.
Lammekød med tyk, krydret cashew sauce.

15. **LAMB SPINACH** 119,-
Lamb prepaired in mild curry with fine chopped spinach and herbs.
Lam i en mild curry af finthakket spinat og krydderier.

16. **LAMB TIKKA MASSALA** 129,-
Grilled lamb mixed with punjabi spices in fresh creamy curry sauce.
Grillet lammekød i en delikat cremet krydret tyk karrysauce.

17. **LAMB BUTTER TIKKA** 129,-
Tandoori Lamb prepared in spices with butter.
Tandoori lam tilberedt i smør og krydderier.

BEEF / OKSEKØD

18. **AL-DIWAN BEEF JALFREZI** 129,-
"HOUSE SPECIALITY"
Beef prepared with ginger, green pepper and eggs.
Krydret oksekød tilberedt i ingefær, grøn peber og æg.

19. **BEEF SPINACH** 119,-
Beef prepaired in mild curry with fine chopped spinach and herbs.
Oksekød i en mild karry med finthakket spinat og krydderier.

20. **BEEF ALOO** 109,-
Beef prepared in kashmiri curry with patatoes.
Oksekød i en velkrydret kashmir curry med kartofler.

AL-DIWAN

MAIN COURSES / HOVEDRETTER

CHICKEN / KYLLING

21. AL-DIWAN CHICKEN JALFREZI 129,-
"HOUSE SPECIALITY"
Chicken prepared with ginger, green pepper and eggs.
Kylling tilberedt i ingefær, grøn peber og æg.

22. CHICKEN BHUNA 119,–
Well cooked chicken in mild curry prepared with selected hand chopped spices.
Kylling i mild karrysauce tilsat udvalgte knuste krydderier.

23. CHICKEN SHAHI 129,-
Spicy chicken in herbs with thick cocunut sauce.
Krydret kylling med urter i tyk, krydret kokusmilk.

24. CHICKEN BUTTER 129,-
Tandoori Chicken prepared in spices with butter.
Tandoori kylling tilberedt i smør og krydderier.

25. CHICKEN TIKKA MASSALA 129,-
Grilled chicken mixed with spicy, creamy curry sauce.
Flamberede kyllingestykker i en delikat cremet krydret tyk sauce.

FISH / FISK

26. KING PRAWN TANDOORI 129,-
Spicy dry fried king prawns marinated in lime, ginger and garlic in tandoor.
Krydrede kongerejer marineret i lime, ingefær og hvidløg stegt i ovn.

27. KING PRAWN BHUNA 129,-
King prawns with thick spicy sauce.
Kongerejer tilberedt i tyk, krydret sauce.

28. KING PRAWN MASSALA 129,-
Grilled King Prawns in garlic, ginger, tomato and onion puree with creamy curry sauce.
Grillede kongerejer i hvidløg, ingefær, tomat og løg pure med tyk karry sauce.

AL-DIWAN

MAIN COURSES / HOVEDRETTER

VEGETABLES / GRØNTSAGER

29. **ALOO SAAG** 79,-
Spinach and potatoes cooked in hot oriental spices.
Spinat og kartofler tilberedt i stærke orientalsk krydderier.

30. **MIXED VEGETABLES** 79,-
Torvets friske grøntsager med masala krydderier.

31. **DAL TARKA** 79,-
Pan fried lentiles in garlic with spices.
Pandestegte linser tilberedt med smør og hvidløg.

AL-DIWAN BIRYANI'S "HOUSE SPECIALITIES" / RIS-RETTER

32. **AL-DIWAN SPECIAL BIRYANI - VERY HOT** 149,-
EKSTRA STÆRK - med lam, kartofler og stærk grøn chili.

33. **PRAWN BIRYANI** 139,-
(med citron).

34. **VEGETABLE BIRYANI "SPICY"** 119,-

35. **PUNJAB CHICKEN BIRYANI** 139,-
- HOT - (grøn peber, ærter og kokos).

36. **SHAHI LAMB BIRYANI** 139,-
- HOT and SPICY
Lamb Biryani with various nuts and green pepper.
Lam Biryani med forskellige nødder og peberfrugter.

37. **AL-DIWAN MIXED GRILL** 149,-
"HOUSE SPECIALITY"

38. **CHILDRENS MENU** 65,-
Chicken with rice and French Fries.
Kylling med ris og pommes frites.

AL-DIWAN

RICE AND BREAD / RIS OG BRØD

39.	**PLAIN RICE** - *Almindelige ris.*	30,-
40.	**PULAO RICE** - *Ris med ærter.*	35,-
41.	**VEGETABLE RICE** - *Ris med udvalgte grøntsager*	40,-
42.	**TANDOORI ROTTI** Wheat flour bread baked inside tandoor. *Hvedemels fladbrød bagt i brøndovn.*	25,-
43.	**TANDOORI NAN** Thick wheat flour bread baked in tandoor. *Tykt hvedemelsbrød med gær, bagt i brøndovn.*	23,-
44.	**TANDOORI NAN** *Garlic, Kashmari, Cheese and corriands*	30,-

DIP / TILBEHØR

45.	**RAITA** Yoghurt with various spices. *Yoghurt med forskellige krydderier.*	25,-
46.	**CHUTNEY** - *(Mango or Pickles)*	25,-

DESSERTS / DESSERTER

47.	**ICE CREAM**	45,-
48.	**KULFI - Pakistanian ice-cream with various nuts**	49,-
49.	**MANGO KULFI**	49,-
50.	**CHIEF'S SPECIAL - Dessert plate**	75,-

Oskar Davidsen & Co.
Grundlagt 1888

AL-DIWAN

Luksus Buffet

DKK 119,-

Oskar Davidsen & Co.
Grundlagt 1888

AL-DIWAN

DRINKS / DRIKKEVARER

51.	**TEA / COFFEE** (CAPPUCCINO, ESPRESSO, CAFÈ AU LAIT)	30,-
52.	**SPECIAL TEA - PAKISTANSK TE**	35,-
53.	**PAKISTANSK GRØNT TE**	30,-
54.	**IRISH COFFEE**	49,-
55.	**FRENCH COFFEE**	49,-
56.	**MEXICAN COFFEE**	49,-
57.	**LASSI** Thin steard yoghurt with either salt or sugar. *Fortyndet pisket yoghurt enten med salt eller sukker.*	30,-
58.	**MANGO LASSI** 1/4 L. 1/2 L.	 35,- 60,-
59.	**JUICE** (MANGO, APPELSIN, ÆBLE, TOMAT) 1/4 L. 1/2 L.	 25,- 40,-
60.	**MILK**	20,-
61.	**SOFT DRINKS / ALM. SODAVAND** 1/4 L. 1/2 L.	 27,- 43,-
62.	**EXPORT INDIAN BEER** 1/4 L. 1/2 L.	 32,- 55,-
63.	**FADØL** 1/4 L. 1/2 L.	 28,- 49,-
64.	**KANDE MED ISVAND**	20,-

DESSERTVIN

Niepoort portvin *- sød fyldig vin med en blød rund eftersmag.*	*pr. glas*	35,-

WHITE WINE / HVIDVIN

	Glas	1/1 fl.
(HUSETS VIN) **VIÑA TARAPACÁ, CHILE** **CHARDONNAY** - golden-green colour - a dry, taste, ended by a good bouquet with a soft taste of oak - *flot grøn-gylden farve, en tør, rigt sammensat smag - afsluttet af den nuancerede bouquet med egetræets fine strøg.*	45,-	199,-
FRASCATTI, **SUPERIORE D.O.C., "CASTELLANI"** - fresh and light white wine with a nice taste and bouquet. - *frisk og let hvidvin med en meget nuanceret smag og bouquet.*		229,-
SYLVANER ALSACE **A. SELTZ** - a dry white wine with a lot of fruit - *tør vin med megen frugt.*		259,-
CHABLIS, CHÂTEAU DE MALIGNY - dry taste with a long bouquet. - *tør smag med fine nuancer og en udsøgt, "blomstrende" bouquet.*		299,-
PRIVATE SELECTION, ROBERT MONDAVI, **CHARDONNAY, CENTRAL COAST CALIFORNIEN** - nice, light colour. The taste is pleasant and fine balanced with a good taste of fruit - elegant bouquet with a touch of oak. - *flot gylden farve med et smukt grønt skær. Smagen har en dejlig, silkeblød fylde med forfriskende liflig frugt, den afsluttende bouquet er tillokkende med "egetræets" sarte strøg.*		359,-

ROSÉ WINE / ROSÉVIN

VIÑA TARAPACÁ ROSÉ, CABERNET SAUVIGNON, CHILE - Lovely rosé colour - magnificant and refreshing with a fruity taste - *Flot rosé farve - smagen er liflig, forfriskende med dejlig frugt.*	199,-
CASAL MENDES ROSÉ, PORTUGAL - light sparkling rosé. - *perlende rosé - med liflig sødme.*	199,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

MONT-MARÇAL, CAVA, BRUT	269,-
"R" DE RUINART, CHAMPAGNE	569,-

RED WINE / RØDVIN

	Glas	1/1 fl.
(HUSETS VIN) **VIÑA TARAPACÁ, CHILE** **CABERNET SAUVIGNON** - medium soft dry wine from Chile. - *halvtør, blød og fyldig med god eftersmag.*	45,-	199,-
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC **MASSERIA TRAJONE, ITALIEN** - Beautuful ruby colour with purple reflexes - a soft taste and a long taste with a spicy bouquet. - *Smuk rubinrød farve med lilla reflekser, smagen er fyldig, fløjlsblød med en lang vedholdende eftersmag, afsluttet af den krydrede bouquet.*		259,-
PETER LEHMANN, BAROSSA VALLEY, SHIRAZ, AUSTRALIEN - The taste shows a soft wine with good body. The ripe fruit gives the wine a slight sweetness and is elegantly balanced by pleasant tannins. The aftertaste is long and profound. - *I smagen opleves en meget fyldig og blød vin. Der er en anelse sødme fra den modne frugt som er flot balanceret af de fine tanniner. Eftersmagen er lang og intens.*		289,-
DON CRISTOBAL, CRISTOBAL OAK RESERVE, MALBEC - The wine is powerful and complex with hints of tobacco and vanilla from the barrels combined with a wonderful fruity taste resulting in a delightfully harmonious wine. The long and intense aftertaste expresses a wine full of energy! - *Smagen er voldsom og kompleks med tobak og vanille fra fadlagringen i skøn harmoni med den rene kraftfulde frugt. En lang og intens eftersmag viser en vin med overskud!*		329,-
PRIVATE SELECTION, ROBERT MONDAVI, **CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIEN** - intense, fruity taste with special softness. The bouquet has a lot of flavour with the fine stroke of oak - *flot rød farve, smagen har god fylde med Cabernet Sauvignon-druens fine struktur og dejlige frugt, afsluttet af den frugtrige, modne bouquet med "egetræets" fine strøg.*		365,-
AMARONE DELLA VALPOLICELLA **CLASSICO DOC, DOMINI VENETI** - very deep, dark red colour. The taste is spicy with attractive, aromatic bouquet - a unique wine! - *dyb, meget mørk rød farve. Smagen er krydret med rig fylde afsluttet af den attraktive, aromatiske bouquet - en enestående vin!*		599,-

HEDVIN

	5 cl
Martini, dry - rosso	25,-
Saint Raphael	27,-
Dubonnet, rød	27,-
Campari	27,-
Kir	35,-

SPIRITUS

WHISKY

	2 cl
Bell's Whisky	22,-
Johnnie Walker, Red Label	28,-
Johnnie Walker, Black Label	32,-
Chivas Regal	35,-
Tullamore Irish Dew	25,-
Jack Daniels	32,-
Southern Comfort, Whiskylikør	30,-

COGNAC

	2 cl
Camus V.S.	25,-
Remy Martin V.S.O.P	30,-

LIKØR

	2 cl
Bailey's Irish Cream	22,-
Grand Marnier	30,-
Cointreau	30,-
Sambuca	30,-
Galiano	30,-
Drambuie	32,-

DIVERSE SPIRITUS

	2 cl
Tequila	25,-
Gordon's Gin	25,-
Bacardi Rom	25,-
Smirnoff Vodka	25,-
Snaps	25,-
Gammel Dansk	25,-