



Ad Haveli, crediamo che i nostri ospiti siano la nostra più grande benedizione. Benvenuti in un viaggio culinario che celebra le ricche tradizioni e i sapori dell'India.

Per gli ospiti con intolleranze o allergie alimentari, siamo lieti di adattare i piatti ove possibile. Vi preghiamo di informarci sulle vostre esigenze.

Coperto: €2,00

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in base alla disponibilità stagionale e al mercato.



MENU

Un viaggio indimenticabile attraverso i sapori audaci e vibranti del Nord e del Sud India!

The Chaat Bazaar

Esplosione di sapori, croccantezza e spezie—la vera esperienza dello street food indiano!

Basket Chaat (7)

€7.90

Cestino croccante commestibile riempito con chutney agrodolci, patate speziate, ceci, yogurt, sev e chicchi di melograno

Papdi Chaat (7)

€7.50

Sfoglie croccanti condite con patate speziate, ceci, yogurt, chutney, sev e coriandolo fresco

Katori Chaat (7)

€7.90

Ciotolina fritta ripiena di patate, ceci, chutney dolci e piccanti, e yogurt

Samosa Chaat (7)

€7.90

Samosa sbriciolata con ceci speziati, chutney agrodolci, yogurt e sev.

Veg Aloo Tikki Chaat (7)

€7.90

Croccanti polpette di patate servite con chutney speziati, yogurt fresco, ceci e sev croccante



Antipasti e Piccoli Assaggi




Perfettamente croccanti, irresistibilmente speziati e il modo migliore per iniziare il vostro banchetto!



Idli (2 pezzi)   

€5

Soffici tortini di riso al vapore, serviti con chutney di cocco e sambhar bollente.

Idli Sambhar Vada (3 pezzi)    €7

Il combo definitivo del Sud India—soffici idli, croccanti vada e una cucchiata di sambhar aromatico!



Medu Vada (2 pezzi)    €5

Ciambelle di lenticchie fritte, croccanti fuori e morbide e soffici dentro, servite con fresca chutney di cocco

Sambhar Vada (2 pezzi)   €6.50

Medu vada morbidi immersi in una ciotola fumante di sambhar piccante e saporito



Paneer Pakora (7)  

€7

Frittelle di formaggio fresco fritte dorate, marinate in una pastella speziata di farina di ceci, croccanti fuori e morbide dentro



Veg Samosa (2 pezzi) ● 🌱 🌱

€6

La classica pasta croccante ripiena di un mix robusto di patate, piselli e spezie aromatiche—ogni morso è un'esplosione di nostalgia

Chinese Samosa (2 pezzi,6) ● 🌱 🌱

€6

Un audace twist fusion! Samosa croccanti ripiene di un mix di verdure e spezie in stile Indo-Cinese



Chicken Samosa (2 pezzi) 🍗

€7.50

Una delizia saporita e sfogliata! Pollo tritato speziato avvolto in un guscio dorato e croccante

Fish Cutlets (4 pezzi) 🍤

€7.50

Sapori costieri incontrano la perfezione croccante—pesce sfaldato mescolato con erbe, spezie e pangrattato, fritto fino a doratura



Mutton Rolls (2 pezzi) 🐑

€8

Carne di montone tritata piccante, avvolta in un rotolo sfogliato e croccante—un preferito dello street food!

Zuppe e Bowl Caldi

Un confortevole abbraccio in una ciotola—leggero, saporito e soddisfacente per l'anima!

Veg Manchow Soup (6)

€5

Un brodo piccante Indo-Cinese pieno di verdure croccanti, guarnito con noodles fritti croccanti per il perfetto sorso

Hot & Sour Soup (Indo-Chinese Style) (6)

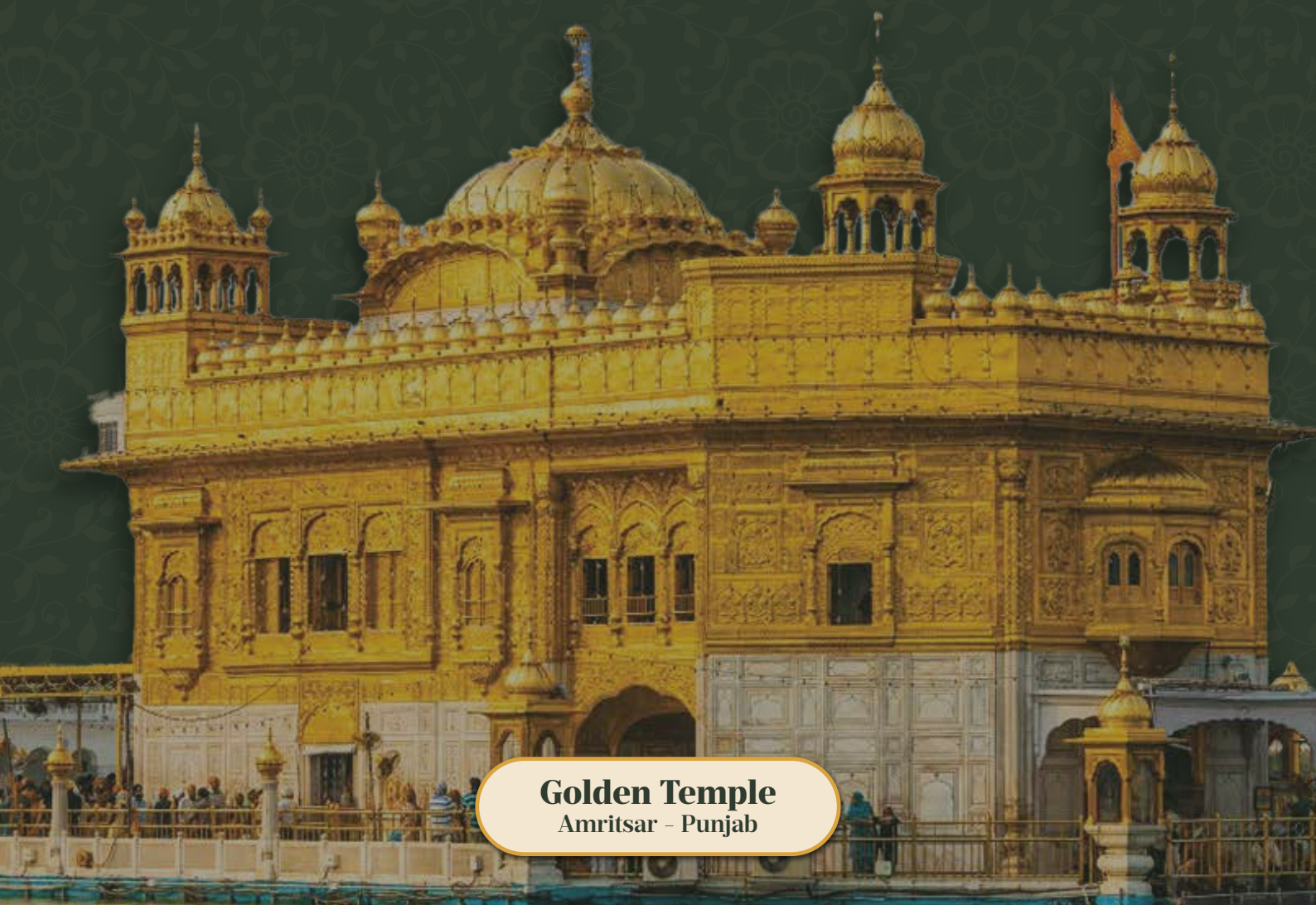
€5

Un mix piccante e aspro di verdure fresche e sapori audaci, con un tocco vivace in ogni cucchiata

Rasam

€5

A bold and tangy South Indian soup infused with tamarind, black pepper, garlic, and a hint of fiery red chilies



Golden Temple
Amritsar – Punjab

Indian Wok – Fusione Indo-Cinese

Un'esplosione sizzling di spezie, calore e bontà umami!



Chicken 65 (6)

€15

Un classico del Sud India—bocconcini di pollo succosi marinati in masala rosso piccante, fritti e saltati con foglie di curry e peperoncini verdi.

Veg Manchurian (6)

€12

Polpette di verdure croccanti immerse in una ricca salsa di soia piccante—una delizia di strada Indo-Cinese



Chicken Chilli Garlic Noodles (6)

€15

Noodles saltati con pollo tenero, aglio, verdure fresche e una salsa piccante al peperoncino per un sapore audace e saporito

Veg Fried Rice (6)

€12

Riso fragrante saltato con verdure fresche, salsa di soia e spezie per un piatto saporito e soddisfacente





Gobi Manchurian (6)

€12

Cimette di cavolfiore croccanti ricoperte di una salsa piccante e asciutta.



Chicken Manchurian (6,3)

€14

Pollo succoso saltato in una salsa affumicata e audace, infusa con sapori Indo-Cinesi.



Manchurian Fried Rice (11,6)

€11

Riso fragrante saltato con verdure e una salsa Manchurian per un tocco audace

Hakka Noodles (11,6)

€11

Noodles sottili saltati in un wok affumicato con verdure, salsa di soia e un tocco di spezie.



Manchurian Noodles (11,6)

€13

Noodles Hakka piccanti fusi con i sapori profondi della salsa Manchurian.

Uttapams – Il Gusto del Tamil Nadu

Piatto autentico del Sud India preparato con una pastella di riso e lenticchie naturalmente fermentata, cotta su una piastra calda e guarnita con ingredienti freschi e saporiti. Servito con chutney di cocco e sambar.



Plain Uttapam (1,7)

€8

Uttapam morbido e soffice senza condimenti – semplice e soddisfacente.

Vegetable Uttapam (1,7)

€9

Guarnito con una miscela colorata di verdure fresche di stagione – vivace e sostanzioso



Onion Uttapam (1,7)

€9

Generosamente guarnito con cipolle tritate – dolce, leggermente croccante e aromatico.

Tomato Uttapam (1,7)

€7.90

Fette di pomodoro fresco e spezie delicate – tangy e saporito



Onion & Chilli Uttapam (1,7)

€9

Guarnito con cipolle e peperoncini verdi – per un sapore piccante e audace.

Onion & Peas Uttapam (1,7)

€7.90

Cipolle dolci e teneri piselli verdi – un'opzione delicata e confortante.



Speciali Dosa Fusion dello Chef

Deliziosi dosa del Sud India, farciti e aromatizzati con ingredienti ispirati ai sapori di tutto il mondo. Serviti con la tradizionale zuppa speziata di lenticchie (sambar) e tre chutney saporiti: cocco, pomodoro e coriandolo fresco



Green Gotala Dosa (7) €11.50

Una delizia fusion carica di chutney verde piccante e un mix di sapori audaci.

Jini Dosa (7)

La famosa dosa di strada di Mumbai, carica di formaggio, verdure e una miscela di spezie esotiche.

€11.50



Garlic Masala Dosa (7) €11.50

Un upgrade all'aglio della classica masala dosa, con un tocco robusto di aglio fresco.

Cheese Paner Masala Dosa (7) €12

Una versione cremosa e formaggiosa della masala dosa, ripiena di paneer speziato





Paneer Baby Corn Cheese Dosa (7) €11.50

Un combo unico di baby corn, paneer e formaggio filante avvolto in una dosa croccante

Cheese Masala Dosa (7) €11.50

Una fusione di ripieno di patate speziate e formaggio fuso in un guscio di dosa croccante



Ghee Roast Masala Dosa (7) €11.50

Una versione burrosa e croccante della tradizionale masala dosa

Mysore Masala Dosa (7) €12

Un twist piccante! Dosa spalmata con chutney rosso Mysore e ripiena di patate saporite



Rava Masala Dosa (7) €11.50

Una rava dosa croccante ripiena di purè di patate speziato.

House of Dosa – Preferiti del Sud India

Sottili e croccanti crêpes salate preparate con pastella fermentata di riso e lenticchie. Servite con sambar (zuppa speziata di lenticchie) e tre tipi di chutney: cocco, pomodoro e coriandolo.

Plain Crispy Dosa (7) €7

La classica crêpe del Sud India—leggera, croccante e servita con sambhar e chutney di cocco

Paneer Roast Dosa (7) €11

Una deliziosa dosa ripiena di paneer speziato, croccante fuori e piena di sapore dentro.

Ghee Roast Dosa (7) €8.50

Una dosa ricca e burrosa con bordi dorati e croccanti, che lascia un retrogusto di puro ghee.

Cheese Paper Dosa (7) €9

Dosa sottile come carta, croccante e delicata, carica di formaggio fuso.

Masala Dosa (7) €8

L'immortale preferita—dosa sottile e croccante avvolta intorno a un ripieno caldo e speziato di patate

Mysore Dosa (7) €9.50

Dosa croccante spalmata con chutney Mysore piccante—un'esplosione di sapore dal Sud India

Podi Dosa (7) €8

Una dosa cosparsa con i sapori aromatici e nocciolati del masala "polvere da sparo" del Sud India

Onion Dosa (7) €8.50

La classica crêpe del Sud India—leggera, croccante e servita con sambhar e chutney di cocco

Onion Masala Dosa (7)



€9.50

Il meglio di entrambi i mondi—masala dosa con un tocco extra di cipolle caramellate

Rava Dosa (7)



€8.50

Dosa sottile, croccante e traforata fatta con semola per una croccantezza imbattibile

Chocolate Dosa (7)



€8.50

Una dolce sorpresa! Dosa croccante glassata con cioccolato fuso.



Thillai Nataraja Temple
Chidambaram, Tamil Nadu

Tandoor – La Magia del Carbone

Ogni capolavoro tandoori è servito su una piastra sizzling bollente.
Affumicato, carbonizzato e pieno di sapori profondi e ricchi – cucinato
alla perfezione in un forno di argilla tradizionale!

Chicken Specialties

Royal Chicken Tikka (7,9)  €15

Pollo disossato in yogurt speziato, grigliato.

Classic Tandoori Chicken (7,9)    €14

Pollo con osso marinato in yogurt, limone e aglio.

Creamy Malai Chicken Tikka (7,8,9)  €16

Pollo in crema di formaggio, panna ed erbe.

Hariyali Chicken Tikka (7,9)   €16

Pollo con menta, coriandolo, aglio e peperoncino verde

Kali Mirch Chicken Tikka (7,9)    €16

Pollo al pepe nero con aglio e spezie

Afghani Chicken Supreme (7,8,9)  €16

Tikka cremoso con formaggio, panna e anacardi.

Chicken Seekh Kebab (7,9)   €16

Pollo macinato con aglio e spezie su spiedini



Lamb Favorites

Lamb Tikka Royale (7,9)   €17

Agnello marinato con yogurt, aglio e spezie

Afghani Lamb Delight (7,8,9)  €17

Agnello disossato cremoso con anacardi e yogurt.

Lamb Seekh Kebab (7,9)   €17

Agnello macinato speziato su spiedini



Seafood Selection

Masala Fish Tikka (4,7,9)    €14

Pesce con limone, aglio e spezie.

Jhinga Tandoori (Tandoori Prawns) (2,7,9)     €15

Gamberoni marinati in spezie piccanti.



Paneer Perfection

Pahadi Paneer Tikka (7,9)   €14

Paneer con menta, coriandolo e spezie verdi.

Malai Paneer Tikka (7,8,9)  €15

Paneer tenero in crema di formaggio.

Classic Paneer Tikka (7,9)   €14

Paneer marinato con cipolle, peperoni e spezie

Vegetarian Tandoori

Nawabi Veg Kebab (9)

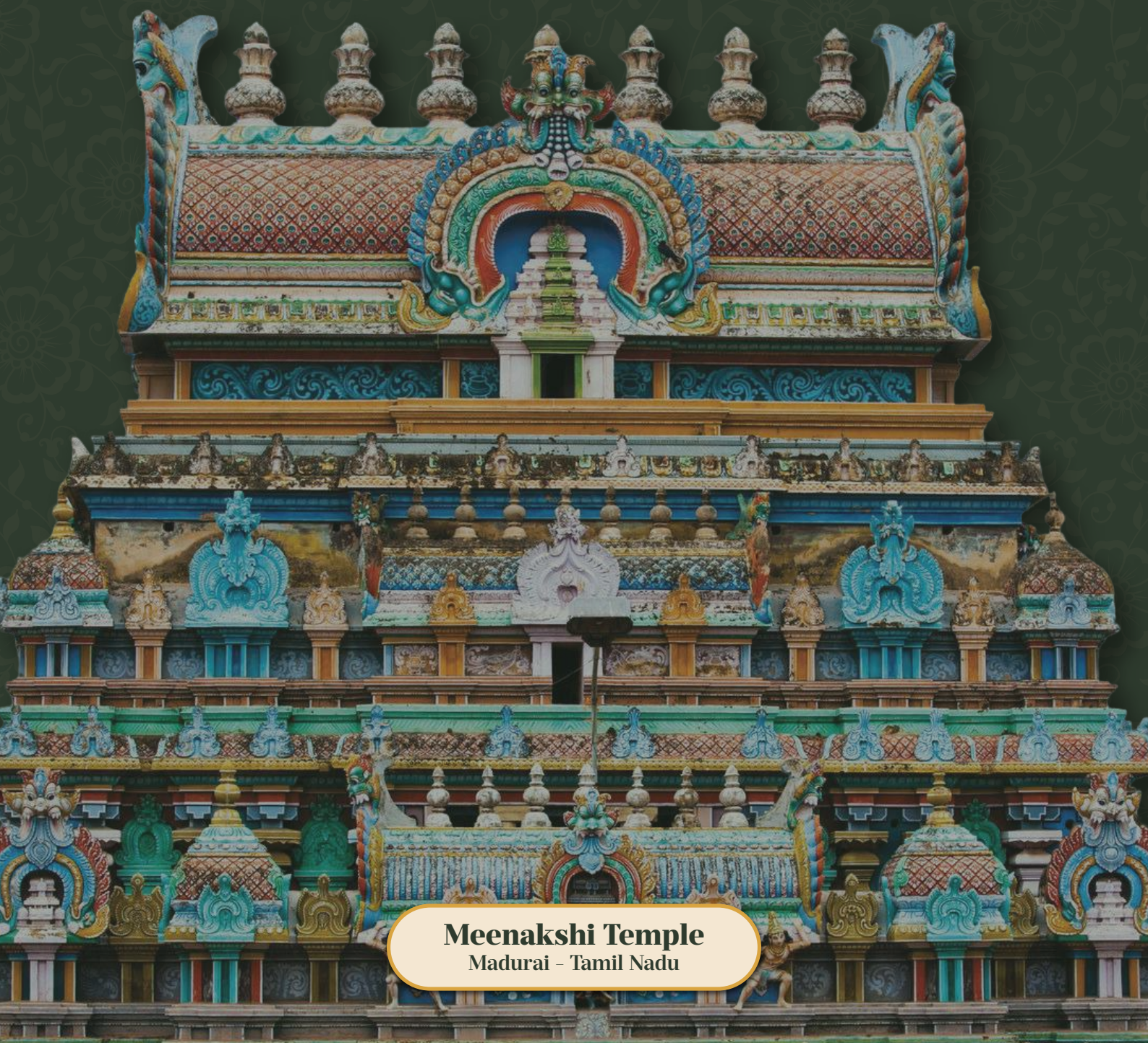
€14

Kebab vegani con patate e spezie

Aloo Nazakat (7,8,9)

€13

Patate ripiene di paneer e frutta secca



Meenakshi Temple
Madurai – Tamil Nadu

Flavors of Rice

Plain Rice



€4

Riso basmati al vapore soffice, il contorno perfetto per tutti i curry indiani.

Jeera Rice



€4.50

Riso basmati leggermente temperato con semi di cumino e ghee per un sapore sottile e fragrante.

Veg Dum Biryani (7,8)



€14

Riso basmati fragrante stratificato con verdure speziate, cotto lentamente alla perfezione.

Chicken Dum Biryani (7,8)



€16

Pollo tenero stratificato con riso infuso di zafferano, cotto lentamente con la tecnica tradizionale dum.

Lamb Dum Biryani



€18

Un biryani reale, dove agnello e riso fragrante sono cotti insieme in spezie aromatiche e sigillati con pasta per bloccare i sapori.

Freshly Baked Breads

Soft, fluffy, and perfect for scooping up flavorful curries!

Plain Naan (1,7)



€3

Il classico pane piatto indiano, morbido e soffice, perfetto per qualsiasi curry

Butter Naan (1,7)



€3.50

Naan tradizionale spennellato con burro fuso per una ricchezza extra.

Garlic Naan (1,7)



€3.50

Naan soffice infuso con aglio fresco tritato e coriandolo.

Cheese Naan (1,7)



€4

Una delizia formaggiosa! Naan ripieno di formaggio fuso per un twist indulgente.

Roghani Naan (1,7,11)



€3.50

Spennellato con burro e cosperso di semi di sesamo – morbido, sfogliato e profumato.

Afghani Naan (1,7)



€4.50

Pane in stile rustico, leggermente più spesso e leggermente croccante – un tocco tradizionale afghano

Peshwari Naan (1,7,8)



€4.50

Naan dolce e ricco di noci, cocco, frutta secca – una prelibatezza regale.

Keema Naan (1,7)



€5.50

Ripieno di agnello macinato speziato, cotto nel tandoor – audace e sostanzioso

Royal Stuffed Kulcha (1,7)



€4.50

Pane indiano soffice farcito con un ripieno ricco di patate speziate, paneer e formaggio fuso – dorato, fragrante e irresistibilmente cremoso

Tandoori Roti (1,7)



€3

Pane piatto di grano integrale, croccante e affumicato dal tandoor – una scelta rustica e sana.

Malabari Paratha (1,7)



€4.50

Pane piatto indiano meridionale, cotto in padella con ghee – morbido, sfogliato e ricco.



Brihadeeswarar Temple
Thanjavur, Tamil Nadu

Delizie Vegetariane

Ricche, sostanziose e piene di autentiche spezie indiane!

Paneer Makhani (7,8)   €11

Un curry cremoso a base di pomodoro con cubetti di paneer morbidi, finito con burro e panna fresca

Paneer Angara (7)   €12

Cubetti di paneer affumicati e piccanti cotti in una salsa ricca e piccante con spezie tostate e una base cremosa di pomodoro e cipolla

Paneer Punjabi (7)  €12

Cubetti di paneer morbidi cotti in una salsa ricca e saporita in stile Punjabi, con pomodori, cipolle e spezie tradizionali.

Paneer Malabari Masala (7,8)   €12

Un curry di paneer ricco di cocco e leggermente speziato del Kerala.

Paneer Butter Masala (7,8)   €12

Paneer morbido cotto in una salsa cremosa e burrosa al pomodoro.

Palak Paneer (7)  €11

Un mix salutare di cubetti di paneer e spinaci cremosi, conditi con spezie profumate.

Taj Mahal Kofta (7,8)   €12

Polpette di paneer fritte ripiene di noci, cotte in un curry cremoso al profumo di zafferano

Amritsari Chana Masala (7)  €9.50

Un curry sostanzioso di ceci cotto lentamente con spezie in stile Punjabi

Amchi Baingan Masala (7)   €10

Un curry piccante di melanzane in stile Maharashtrian con spezie tostate

Dal Makhani (7)

€9

Un piatto di lenticchie nere cotto lentamente, arricchito con panna e spezie aromatiche.

Bhindi Masala (7)

€9.50

Okra fresca saltata con cipolle, pomodori e spezie tradizionali per una delizia saporita.



Tirumala Venkateswara Temple
Tirupati district of Andhra Pradesh

Delicatezze di Pollo

Succose, speziate e cotte lentamente alla perfezione!

Chicken Curry



€14.50

Un classico senza tempo! Pezzi di pollo teneri cotti in una salsa fragrante di pomodoro e cipolla, infusa con spezie calde

Tawa Chicken

(7)



€16

Un piatto di pollo piccante e affumicato cotto su una piastra calda con spezie aromatiche, erbe e un ricco masala di pomodoro e cipolla. Esplosione di sapori audaci e rustici.

Butter Chicken

(7,8)



€16

La leggendaria delizia del Nord India! Pollo tandoori cotto in una salsa setosa al pomodoro e burro con un tocco di panna.

Spicy Royal Chicken

(7)



€16

Pezzi di pollo succosi cotti in una salsa piccante e audace, infusa con spezie regali, erbe e un tocco di panna per un'esperienza lussuosa e saporita.

Mango Chicken

(7)



€15

Pollo succoso cotto in una vivace salsa di mango, speziato con aromi indiani e finito con un tocco cremoso e aspro

Bombay Chicken Masala

(7,8)



€15

Un curry di pollo audace e piccante ispirato alle vivaci strade di Mumbai, pieno di aromi profumati.

Chicken Malabari Masala

(7,8)



€16

Una specialità del Kerala con latte di cocco, foglie di curry e spezie costiere leggere ma ricche.

Goa Chicken Masala

(8)



€15.50

Una prelibatezza costiera fatta con cocco fresco, tamarindo e un tocco di peperoncini rossi piccanti.

Chicken Madras

(8)



€15

Il curry di pollo piccante e al cocco del Sud India con sapori audaci e un pugno piccante.

Chicken Korma (7.8) 🍗

€15

Un piatto reale Mughlai—pollo cotto in una salsa cremosa di anacardi e mandorle con spezie intere aromatiche

Sri Lankan Chicken Curry (8) 🍲 🍗 🌶️

€15

Un curry di pollo ricco e piccante in stile isolano, cotto lentamente con latte di cocco, tamarindo e foglie di curry profumate



Sri Ranganathaswamy Temple
Srirangam, Tamil Nadu

Specialità di Agnello

Agnello tenero, che si stacca dall'osso, cotto in spezie indiane profondamente aromatiche.

Lamb Curry

€18

Agnello cotto lentamente in una salsa ricca e casalinga—sostanzioso, riscaldante e pieno di profondità.

Kolhapuri Mutton Masala (7,8)

€18

Un curry di agnello piccante e audace del Maharashtra, speziato con masala Kolhapuri appena macinato

Lamb Korma (7,8)

€18

Un piatto lussuoso Mughlai, dove l'agnello è cotto delicatamente in una salsa ricca di yogurt e anacardi.

Palak Gosht (7,8)

€18

Un mix saporito e nutriente di agnello e spinaci, cotto lentamente con spezie riscaldanti.

Lamb Kerala (8)

€18

Curry di montone in stile Kerala cotto con cocco tostato, pepe nero e foglie di curry fresche

Lamb Madaras (8)

€18

Un curry di agnello in stile Sud India con una ricca base di pomodoro e cocco, finito con spezie audaci

Goa Lamb Masala

€18

Un piatto di agnello piccante e aspro in stile Goan, infuso con sapori costieri.

Sri Lankan Lamb Curry (8)

€18

Agnello cotto lentamente in un mix intenso e piccante di spezie dello Sri Lanka, con note di cocco e tamarindo

Delizie di Mare

Direttamente dalla costa—fresche, aromatiche e piene di sapori audaci!

Salmon Butter Masala (2,7)  €20

Salmone grigliato in una salsa lussuosa e burrosa al pomodoro con un tocco piccante.

Goa Salmon Masala (2,7)  €21

Un curry ricco di cocco in stile Goan con salmone cotto in una salsa speziata e asprigna.

Fish Madras Curry (2)  €18

Un curry di pesce piccante in stile Sud India con un mix di semi di senape, foglie di curry e latte di cocco.

Salmon Fish Kerala (2,7)  €20

Una specialità del Kerala con filetto di salmone in una salsa di cocco leggermente speziata

Prawn Curry Kerala (2,7)  €18

Gamberi succosi cotti in una salsa a base di cocco, speziati con foglie di curry profumate e semi di senape

Mango Fish Curry (8)  €18

Una deliziosa combinazione di pesce fresco, mango maturi, cocco cremoso e spezie aromatiche. Questo piatto offre un perfetto equilibrio di sapori aspri, dolci e piccanti.

Thali

Nella cucina indiana, un Thali si riferisce a un pasto composto da vari piatti regionali. Tutti i piatti sono serviti in piccole ciotole su un vassoio rotondo, il Thali. Riso e naan sono consumati insieme al Thali.



Kerala Bounty Thali



€24

Idli, medu vada, sambhar, masala dosa e tre tipi di chutney, dessert.

Chicken Delight Thali



€26

Due diversi curry di pollo, un piatto vegetariano, riso, naan, raita, papad e dessert.



Vegetarian Thali



€24

Tre diversi curry vegetariani, riso, naan, raita, papad e dessert.

Waves of Flavor Thali

€32

Due diversi curry di mare, un piatto vegetariano, riso, naan, raita, papad e dessert.

