

SOUPS / KEITOT

Kaikki ala-carte annoksien tulisuusaste on valittavissa tilausvaiheessa  low Spicy  Medium Spicy  Extra Spicy.

1. VEG CLEAR SOUP (L, G, V, P) 5.90€

Kevyt mausteilla maustettu Kasviskeitto (porkkana, parsakaali, kukkakaali, vihreä papu,)
Lightly spiced vegetable clear soup (carrot, broccoli, cauliflower, green beans,)

2. HERBEL MANCHOW SOUP (L,G,V,P) 6.90€

Erikoinen Haveli-herbel keitto, jossa on tuoretta inkivääriä, valkosipulia, vihreää chiliä, korianteria, kaalia ja porkkanaa. Sopii vegaaneille.
Special Haveli Herbal soup made with, fresh ginger, garlic, green chilli, coriander, cabbage, and carrot Suitable for vegans.

3. CHICKEN CLEAR SOUP (G,L,P) 6.90€

Kevyt mausteilla maustettu kanakeitto. maustettu valkosipuli ja inkiväärillä (sisältä kananmuna)
Lightly spiced chicken clear soup with garlic and ginger (include egg)

4. CHICKEN MANCHOW SOUP (G,L,P) 7.80€

Erikoinen Haveli-kana keitto, jossa on tuoretta inkivääriä, valkosipulia, vihreää chiliä, korianteria, kaalia ja porkkanaa. (sisältää kanamuna)
Special Haveli Herbal chicken soup made with, fresh ginger, garlic, green chilli, coriander, cabbage, and carrot (include egg)

5. PRAWN CLEAR SOUP (L, P,G) 7.80€

Kevyt mausteilla maustettu katkaravukeitto. maustettu valkosipuli ja inkiväärillä (sisältä kananmuna)
Lightly spiced shrimp soup with garlic and ginger (include egg)

6. PRAWN MANCHOW SOUP (G,L,P) 8.80€

Erikoinen Haveli-katkarapu keitto, jossa on tuoretta inkivääriä, valkosipulia, vihreää chiliä, korianteria, kaalia ja porkkanaa. (sisältää kanamuna)
Special Haveli Shrimp Herbal soup made with, fresh ginger, garlic, green chilli, coriander, cabbage, and carrot (include egg)

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

ALKURUOAT – STARTERS

Kaikki ala-carte annoksien tulusaste on valittavissa tilausvaiheessa  low Spicy  Medium Spicy  Extra Spicy.

7. VEG PAKODA (L, G, V P) 6.80€

Peruna, Sipuli, ja tuore pinaatti marinoitu ja käsitelty kikhernejauhossa ja rapeaksi friteerattu, tarjoilijan minttu ja tamarind kastike kanssa

Potato, Onion, and fresh spinach marinated and processed in gram flour and crisp fried served with mint and tamarind sauce

8. PANEER PAKODA (G,P) 7.80€

Talon tuorejuusto marinoitu ja käsitelty kikhernejauhossa ja rapeaksi friteerattu, tarjoilijan minttu ja tamarind kastike kanssa

Homemade fresh cheese marinated and processed in gram flour and crisp fried. served with mint and tamarind sauce

9. ALU (Aloo) SAMOSA (L, V, P) (2 kpl) 6.80€

Aloo Samosa, perinteisesti täytetty perunalla, vihreillä herneillä, maustettu kuminalla ja korianterilla ja friteerattu rapeaksi. Tarjoillaan minttu- ja tamarindi kastikkeen kanssa.

Aloo Samosa traditionally Stuffed with potato, green peas, cumin and coriander and deep fried served with mint and tamarind sauce.

10. VEG SPRING ROLL (L, V, P) (2 kpl) 6.80€

Tuoretehty Kevät rullat perinteisesti täytetty kaali, sipuli, porkkana, ja paprikalla ja friteerattu rapeaksi. Tarjoillaan sweet chili- ja tamarindi kastikkeen kanssa.

Freshly made spring rolls traditionally filled with cabbage, onion, carrot, and paprika and crispy fried. Served with sweet chili and tamarind sauce.

11. CHICKEN SPRING ROLL (L, P) (2 kpl) 7.80€

Tuoretehty Kevät rullat perinteisesti täytetty Paistettu kanan rintafilepaloja, kaali, sipuli, porkkana, ja paprikalla ja friteerattu rapeaksi. Tarjoillaan sweet chili- ja tamarindi kastikkeen kanssa.

Freshly made spring rolls traditionally filled with chicken breast pieces, cabbage, onion, carrot, and paprika crispy fried. Served with sweet chili and tamarind sauce.

12. CHICKEN PAKODA (L, G P) (5 kpl) 7.80€

Kanan rintafile palat käsitelty kikhernejauhossa ja rapeaksi friteerattu, tarjoilijan minttu ja tamarind kastike kanssa.

Chicken breast filee pieces, marinated and processed in gram flour and crisp fried. served with mint and tamarind sauce.

13. PRAWN PAKODA (L, P) (3 kpl) 8.80€

Marinoitu ja maisi ja vehna jauhossa käsitelty ja rapeaksi friteerattu Katkaravut, tarjoilijan minttu ja tamarind kastike kanssa.

Shrimp marinated in corn and wheat flour and crisp fried. served with mint and tamarind sauce.

KASVISRUOAT - VEGETARIAN DISHES

Kaikki ala-carte annoksien tulisuusaste on valittavissa tilausvaiheessa  low Spicy  Medium Spicy  Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

14. VEGAN MALAI KOFTA (G,L)



16.50€

Tuore kasviksista tehty tuore pyörykät, kevyesti maustessa käsitelty pannulla, ja kokattu kookos-kermakastikkeessa. Tarjoillaan Basmati riisin ja vegaani naan leipä kanssa.

Specially made vegan koftas from selected fresh vegetables. Slightly spiced and cooked in coconut creamy sauce. Served with basmati rice and Vegan Naan bread (Roti)

15. HERBAL MALAI KOFTA (G,L,V)



16.50€

Haveli Special Herbal kofta(pyörykät) on tehty erityisesti tervellisellä keinolla.talon tuoren tehty kofta sisältää tuoret kasvikset sekä tuore inkivääri, valkosipuli, korianteeri ja pinattia. paistettu panulla huolellisesti ja käsitelty curry - masala kastikessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Haveli Special made Herbal koftas from fresh vegetables, herbs, and selected spices. Slightly cooked in curry masala sauce. Served with basmati rice and Naan bread (include: ginger, garlic,coriender,spinich)

16. SHAHI MALAI KOFTA (G)

16.50€

Talon tuorejuusto ja perunalla tehty tuore pyörykät, kevyesti maustessa käsitelty pannulla, ja kokattu cashew-kermakastikkeessa. Tarjoillaan Basmati riisi, ja naan leipä kanssa.

Freshly made koftas from paneer and potato's, Slightly spiced and cooked in cashew creamy sauce. Served with basmati rice and Naan bread

17. CREAMY PALAK PANEER (G)

16.50€

Talon Tuorejuustoa, ja pinaattia pehmeästi pannulla käsitelty inkivääri, valkosipuli kermakastikkeessa. Tarjoillaan Basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Fresh Paneer cheese and spinach gently cooked with ginger, and garlic in creamy sauce. served with Basmati rice and naan bread.

18. KOKOOS PALAK TOFU (G,V,L)



16.50€

Tofu ja pinaattia pehmeästi pannulla käsitelty inkivääri, valkosipuli kookos kermakastikkeessa. Tarjoillaan Basmati riisi ja naan leipä (tai vegan) kanssa.

Tofu and spinach gently cooked with ginger, and garlic in coconut creamy sauce. served with Basmati rice and naan bread (or vegan naan bread).

19. SHAHI MALAI TOFU (L, G, V)



16.50€

Tofua miedosti maustettu cashew -kookos kermakastikkeessa. Tarjoilijan basmati riisi ja naan leipä kanssa. sovi vegaanille

Light spiced Tofu cooked in cashew-coconut creamy sauce. Served with Basmati rice and naan bread. suitable for vegans

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

KASVISRUOAT - VEGETARIAN DISHES

Kaikki ala-carte annoksien tulusaste on valittavissa tilausvaiheessa 🌶️ low Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

[Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

20. HAVELI VEGAN BUTTER TOFU (G.V,L) 16.50€

Pehmeästi paistetut tofupalat, korkealaatuisesti valmistettu yrtti, cashew,kookos tomaattikastikkeessa tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa (tai vegaani naan leipä)

Softly stir-fried tofu pieces, cooked in rich tomato gravy with cashew coconut cream. Served with basmati rice and naan bread (or Vegan Naan bread)

21. KADAI PANEER LABABDAR (G) 16.50€

Talon tuorejuusto pehmeästi pannulla paistettu,sipuli, paprika ja tomaatti kanssa ja käsitelty korkeatasoinen yrtti masala kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Freshly made Paneer, Softly cooked in pan with onion, paprika, and tomato in high-quality veg gravy. served with Basmati rice and naan bread.

22. HAVELI SHAHI PANEER HANDI (G) 16.50€

Talon tuorejuusto (paneer) kevyesti maustessa käsitelty pannulla, ja kokattu cashew-kermakastikkeessa. Tarjoillaan Basmati riisi, ja naan leipä kanssa.

Freshly made paneer pices slightly spiced and cooked in rich cashew creamy sauce. Served with basmati rice and Naan bread

23. HAVELI BUTTER PANEER HANDI (G) 16.50€

Talon tuorejuusto palat (paneer) kevyesti maustettuina ja voilla paistettuina täyteläisessä tomaatti-, yrtti- ja cashew-kastikkeessa kermaisella loppumaula. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Freshly made paneer pieces lightly spiced and cooked with butter in rich tomato,herb and cashew gravy with creamy touch. Served with basmati rice and Naan bread

24. GARLIC PANEER MASALA (G) 16.50€

Talon tuorejuusto palat (paneer) kevyesti maustettuina ja valkosipuli,inkivärissa paistettuina täyteläisessä masala kastikkeessa Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Freshly made paneer pieces lightly spiced and stir-fried in pan with fresh garlic, and ginger and cooked in rich masala sauce.Served with basmati rice and Naan bread

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

KASVISRUOAT - VEGETARIAN DISHES

Kaikki ala-carte annoksien tulusaste on valittavissa tilausvaiheessa  low Spicy  Medium Spicy  Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

[Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

25. GARLIC TOFU MASALA (L, G, V) 16.50€

Tofupalat kevyesti maustettuina ja tuoren valkosipuli, inkivärissa paistettuina täyteläisessä masala kastikkeessa Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera (vaihtoehtona myös vegaani naanleipä)
Tofu pieces lightly spiced and stir-fried in pan with fresh garlic, and ginger and cooked in rich masala sauce.Served with basmati rice and Naan bread (or vegan naan)

26. YELLOW DAL TADKA (L, G, V) 15.50€

Tuore keltainen linssi maustettu kuminalla, valkosipulilla, inkiväärillä, sipulilla ja vihreällä chilillä. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera (vaihtoehtona myös vegaani naanleipä)
freshly cooked yellow lentils tadka with cumin, garlic, ginger, and onion, served with basmati rice and Naan bread (or vegan naan bread)

27. ALU GOBI (L, G, V) 16.50€

Perunaa ja kukkakaalia paistettuna pannussa kuminan, valkosipulin, inkiväärin, sipulin kanssa ja käsitelty masalakastikkeessa. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera (vaihtoehtona myös vegaani naanleipä)
Potato and cauliflower pan-fried and cooked with cumin, garlic, ginger, onion and in masala sauce. , served with basmati rice and Naan bread (or vegan naanbread)

28. TOFU GOBI ALU (L, G, V) 16.50€

Perunaa Tofua ja kukkakaalia paistettuna pannussa kuminan, valkosipulin, inkiväärin, sipulin kanssa ja käsitelty masalakastikkeessa. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera (vaihtoehtona myös vegaani naanleipä)
Potato, Tofu and cauliflower pan-fried and cooked with cumin, garlic, ginger, onion and in masala sauce. , served with basmati rice and Naan bread (or vegan naanbread)

29. VEG HARIYALI LABABDAR (L, G, V) 16.50€

Perunaa, kukkakaalia, parsakaalia ja porkkana paistettuna pannussa kuminan, valkosipulin, inkiväärin, sipulin kanssa ja käsitelty masalakastikkeessa. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera(vaihtoehtona myös vegaani naanleipä)
Potato, cauliflower, broccoli, and carrot pan-fried and cooked with cumin, garlic, ginger, onion and in masala sauce. , served with basmati rice and Naan bread (or vegan naan bread)

30. CHANA PALAK (L, G, V) 16.50€

Haudutetut kikherneet ja pinaattia.pehmeästi paistettu pannulla valkosipuli, inkivääri kanssa ja käsitelty korkealaatusesti valmistettu masala kastikkeessa.Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.(vaihtoehtona myös vegaani naan leipä)
Stewed chickpeas and spinach. Softly pan-fried with garlic and ginger and cooked in high quality masala sauce. Served with Basmati rice and naan bread. (optionally vegan naan available)

HAVELI TANDOORI SPECIAL

Kaikki ala-carte annoksien tulusaste on valittavissa tilausvaiheessa 🌶️ low Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

31. CHICKEN BUTTER GARLIC SIZZLERS (G) 20.90€

Yrttien,mausteiden,oliiviöljyn ja tuoreen kermaisessa jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu pehmeät kananrintafilee palat, huolellisesti käsitelty panulla voi ja valkosipulilla aromien kera. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Soft pieces of chicken breast fillet marinated in a mixture of herbs, spices, olive oil and fresh creamy yogurt and grilled in tandoori oven then after carefully blended in pan with butter,garlic, and aromas. served with Basmati rice and naan bread.

32. KING PRAWN BUTTER GARLIC SIZZLER (G) 24.80€

Yrttien,mausteiden,oliiviöljyn ja tuoreen kermaisessa jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu jättikatkaravut, huolellisesti käsitelty panulla voi ja valkosipulilla aromien kera. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa.

King prawns marinated in mixture of herbs, spices, olive oil and fresh creamy yogurt and grilled in tandoori oven then after carefully blended in pan with butter,garlic, and aromas. with Basmati rice and naan bread.

33. KING PRAWN HALDI TADKA SIZZLER (G) 24.80€

kurkumman,yrttien,mausteiden, ja tuoreen kermaisessa jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu jättikatkaravut, huolellisesti käsitelty panulla voi, kurkumma, inkiväri ja valkosipulilla aromien kera. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa.

King prawns marinated in a mixture blend of herbs, Termeric and spices, with fresh creamy yogurt and grilled in a tandoori oven then after carefully cooked slightly in pan with termeric, butter,garlic, and ginger with aromas. served with Basmati rice and naan bread.

34. CHICKEN TANDOORI MALAI SIZZLERS (G) 20.90€

Yrttien,mausteiden,oliiviöljyn ja tuoreen kermaisessa jogurtista valmistettu ssa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu pehmeät kananrintafilee palat, huolellisesti käsitelty panulla malai ja aromien kera. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Soft pieces of chicken breast fillet marinated in a mixture of herbs, spices, olive oil and fresh creamy yogurt and grilled in a tandoori oven then after carefully blended in pan with malai, and aromas. served with Basmati rice and naan bread.

35. KURKUMMA CHICKEN TIKKA SIZZLER (G) 20.90€

Yrttien,mausteiden,oliiviöljyn ja tuoreen kurkumman kanssa kermaisessa jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu pehmeät kananrintafilee palat, huolellisesti käsitelty panulla inkiväri, valkosipuli ja kurkumman aromien kera. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Soft pieces of chicken breast fillet marinated in a mixture of fresh termeric, herbs, spices, olive oil and fresh creamy yogurt and grilled in a tandoori oven then after carefully blended in pan with ginger,garlic, termeric and aromas. served with Basmati rice and naan bread.

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

KANARUOAT - CHICKEN DISHES

Kaikki ala-carte annoksien tulusaste on valittavissa tilausvaiheessa  low Spicy  Medium Spicy  Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

36. SHAHI CHICKEN KORMA HANDI (G) 17.80€

Pehmeästi keitetyt kanan rintafilee palat, valmistettu aromalla laadukas kermaisessa cashew korma kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Softly cooked chicken breast pieces, prepared with aroma in a high-quality creamy cashew korma sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

37. CHICKEN TIKKA MASALA (G) 18.80€

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu kananrintafilee palat, käsitelty täyteläisessä sipuli, tomatti, inkiväri kastikella. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Pieces of chicken breast fillet marinated in blend of herbs, spices, olive oil, and fresh yogurt, grilled in tandoor oven and cooked with rich gravy contains onion, tomato, garlic and ginger. Served with Basmati rice and naan bread.

38. HAVELI BUTTER CHICKEN HANDI (G) 18.80€

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu kananrintafilee palat täyteläisessä kermaisessa tomatti voi kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Pieces of chicken breast fillet marinated in blend of herbs, spices, olive oil, and fresh yogurt, grilled in tandoor oven and cooked with rich creamy tomato butter sauce. . Served with Basmati rice and naan bread.

39. CHICKEN GARLIC KADAI (L, G) 17.80€

Pehmeästi keitetyt kanan rintafilee palat kevyesti maustettuina ja tuoren valkosipuli, inkivärissa paistettuina täyteläisessä valkosipuli masala kastikkeessa Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Softly cooked pieces of chicken breast fillet lightly spiced and stir-fried in pan with fresh garlic, and ginger and cooked in rich garlic masala sauce. Served with basmati rice and Naan bread

40. GOAN CHICKEN CURRY (L, G) 17.80€

Perinteinen Kana Curry Goalaisen tavan. Pehmeästi aromalla mausteiden kanssa keitetty kanan rintafilee palat kevyesti maustettuina Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera Traditional Goan style Chicken Curry Softly flavored chicken breast filet pieces cooked with Selected roasted spices, Served with basmati rice and Naan bread

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

KANARUOAT - CHICKEN DISHES

Kaikki ala-carte annoksien tulusaste on valittavissa tilausvaiheessa 🌶️ low Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

[Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

41. CHICKEN VINDALOO (L, G)

17.80€

Perinteinen Goan tavan tehty Kana Vindaloo. Pehmeästi Kashmirilainen chili ja paahdetut mausteiden kanssa aromalla valmistettu vindallo kastikkeessa käsitelty kanan rintafilee palat.

Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Chicken Vindaloo made in the Traditional Goan way. soft pices of chicken breast filee cooked in Vindallo gravy made with Kashmiri chili and roasted spices in aromatic way. Served with basmati rice and Naan bread

42. KADAI CHICKEN LABABDAR (L, G)

17.80€

Pehmeästi pannulla paistettu, sipuli, paprika ja tomaatti kanssa käsitelty haudutettu kanan rintafilee palat korkeatasoinen yrtti masala kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Softly stewed chicken breast fillet pieces, cooked in pan with onion, paprika, and tomato in high-quality lababdar gravy. served with Basmati rice and naan

43. CREAMY PALAK CHICKEN (G)

17.80€

Haudutettu kanan rintafileen palat pehmeästi pannulla käsitelty inkivääri, valkosipuli kermaisessa pinaatti kastikkeessa. Tarjoilan Basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Stewed pieces of chicken breast fillet tenders pan-fried with ginger and garlic and cooked with creamy spinach sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

44. CREAMY COCONUT CHICKEN HANDI (G)

18.80€

Pehmeästi keitetyt kanan rintafilee palat kevyesti käsitelty pannulla kookoskerma kastikkeessa mausteiden ja yrttien aromalla. Tarjoilan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Softly boiled chicken breast fillet pieces lightly cooked in pan with aroma of spices and herbs with coconut cream sauce. Served with basmati rice and Naan bread.

45. GARLIC CHICKEN PANEER MASALA (G)

17.80€

Talon tuorenjuusto palat (paneer) ja marinoitu ja tandoori uunissa grilattu kananrintafilee palat, kevyesti maustettuina ja valkosipuli, inkivärissa paistettuina täyteläisessä masala kastikkeessa

Tarjoilan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Freshly made paneer pieces and marinated pieces of chicken breast grilled in tandoor oven lightly spiced and stir-fried in pan with fresh garlic, and ginger and cooked in rich masala sauce. Served with basmati rice and Naan bread

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

LAMB

Kaikki ala-carte annoksien tulisuusaste on valittavissa tilausvaiheessa  low Spicy  Medium Spicy  Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

46. RAJSHI LAMB CURRY (L, G)

17.80€

Perinteinen Lammas Curry Intian Rajshi tavan. Pehmeästi aromalla mausteiden kanssa keitetyt lampaan fileepalat kevyesti maustettuina Tarjoilan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Softly cooked lamb fillet pieces, prepared with aroma in a high-quality Curry made in traditional Indian Rajshi way. Served with basmati rice and Naan bread

47. LAMB VINDALOO (L, G)

18.80€

Perinteinen Goan tavan tehty Lammas Vindaloo. Pehmeästi Kashmirilainen chili ja paahdetut mausteiden kanssa aromalla valmistettu vindaloo kastikkeessa käsitelty lampaan fileepalat. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Lamb Vindaloo made in the Traditional Goan way. soft pices of lamb fillet cooked in Vindaloo gravy made with Kashmiri chili and roasted spices in aromatic way. Served with basmati rice and Naan bread

48. LABABDAR LAMB MASALA (L, G)

18.80€

Haudutettuja lampaan paloja käsitelty täyteläisessä sipuli, tomaatti, inkivääri lababdar masala kastikkeessa. Tarjotin basmati riisi ja naan leivän kanssa.

softly stewed pieces of lamb fillet cooked in rich onion, tomato, ginger lababdar masala sauce. served with Basmati rice and naan bread.

49. HAVELI BUTTER LAMB HANDI

19.80€

Haudutettuja lampaan filee palat, pannulla pehmeästi paistettu yrttien ja mausteiden kanssa sen jälkeen käsitelty täyteläisessä kermaisessa tomatti voi kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Softly stewed pieces of lamb fillet, gently pan-fried with herbs and spices, then treated in a rich creamy tomato butter sauce. served with Basmati rice and naan bread.

50. CREAMY COCONUT LAMB (L, G)

19.80€

Pehmeästi yrttien ja kokos maidon kanssa keitetyt lampaan filee palat, kevyesti käsitelty pannulla kookoskerma kastikkeessa mausteiden ja yrttien aromalla. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Softly boiled pieces of lamb fillet lightly cooked in pan with aroma of spices and herbs with Coconut creamy sauce. Served with Basmati rice and Naan bread.

51. CREAMY PALAK LAMB (L,G)

18.80€

Haudutettuja lampaan filee palat pehmeästi pannulla käsitelty inkivääri, valkosipuli kermaisessa pinaatti kastikkeessa. Tarjoilijan Basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Softly boiled pieces of lamb fillet tenderly pan-fried with ginger and garlic and cooked with creamy spinach sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

LAMB

Kaikki ala-carte annoksien tulisuusaste on valittavissa tilausvaiheessa 🌶️ Low Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisiin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

52. LAMB ROGAN JOSH (L, G)

18.80€

Haudutettuja lampaan fileepalat, pannulla pehmeästi paistettu yrttien ja mausteiden kanssa sen jälkeen käsitelty vahvassa roghan josh kastikkeessa, inkiväri ja valkosipulin kera. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa.

stewed pieces of lamb fillet, gently pan-fried with herbs and spices, then treated in a spiced roghan Josh sauce, with ginger and garlic. served with Basmati rice and naan bread.

53. GINGER GARLIC LAMB (L, G)

19.80€

Haudutettu lampaanfilee palat,kevyesti maustettuina ja tuoren valkosipuli,inkivärissa paistettuina täyteläisessä valkosipuli inkiväri masala kastikkeessa Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Stewed pieces of lamb fillet, stir pan fried with fresh garlic and ginger,and cooked in rich garlic ginger masala sauce Served with basmati rice and Naan bread

KALA JA ÄYRIÄISET / SEA FOOD

54. CREAMY COCONUT KING PRAWN (L, G)

19.80€

Jätti katkaravut kevyesti käsitelty pannulla kookoskerma kastikkeessa mausteiden ja yrttien aromalla.Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

King prawns gently cooked in a pan in coconut cream sauce with the aroma of spices and herbs. Served with basmati rice and Naan bread

55. CREAMY KING PRAWN SAG (L, G)

19.80€

pehmeästi pannulla käsitelty jättikatkarapuja inkivääri,valkosipuli kermaisessa pinaatti kastikkeessa. Tarjoilijan Basmati riisi ja naan leipä kanssa.

tenderly pan-fried King prawn with ginger and garlic and cooked with creamy spinach sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

56. GINGER GARLIC KING PRAWN (L, G)

19.80€

Pannulla varovasti kypsennetyt jättikatkaravut kevyesti maustettuina ja tuoren valkosipuli,inkivärissa paistettuina täyteläisessä valkosipuli inkiväri masala kastikkeessa Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

stir pan-fried King Prawns with fresh garlic and ginger,and cooked in rich garlic ginger masala sauce Served with basmati rice and Naan bread

57. SHAHI KING PRAWN KORMA HANDI (L, G)

19.80€

Pannulla varovasti kypsennetyt jättikatkaravut ,valmistettu aromilla laadukas kermaisessa cashew korma kastikkeessa.Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

stir pan-fried King Prawns, prepared with aroma in a high-quality creamy cashew korma sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

KALA JA ÄYRIÄISET - SEA FOOD

Kaikki ala-carte annoksien tulisuusaste on valittavissa tilausvaiheessa  low Spicy  Medium Spicy  Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

[Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

58. HAVELI BUTTER PRAWN HANDI (L, G) 19.80€

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu jättikatkaravut täyteläisessä kermaisessa tomatti voi kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

King Prawns marinated in blend of herbs, spices, olive oil, and fresh yogurt, grilled in tandoor oven and cooked with rich creamy tomato butter sauce. . Served with Basmati rice and naan bread.

59. GOAN KING PRAWN CURRY HANDI (L, G) 19.80€

Perinteinen Fish Curry (sei kala) Goalisen tavan. Pehmeästi aromalla mausteiden kanssa keitetty sei kala (luuton) palat kevyesti maustettuina Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Traditional Goan style Fish Curry Softly flavored sei fish (boneless) pieces cooked with Selected roasted spices, Served with basmati rice and Naan bread

60. HAVELI FISH KORMA HANDI (L, G) 18.80€

Friteerattu sei kala palat (luuton) valmistettu aromilla laadukas kermaisessa cashew korma kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Deep-fried sei pices (boneless) prepared with aroma in high-quality creamy cashew korma sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

61. HAVELI BUTTER FISH HANDI (L, G) 18.80€

Friteerattu sei kala palat (luuton) täyteläisessä kermaisessa tomatti voi kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Deep-fried sei pices (boneless) cooked with rich creamy tomato butter sauce. . Served with Basmati rice and naan bread.

62. CREAMY SAG FISH (L, G) 18.80€

Friteerattu sei kala palat (luuton) inkivääri, valkosipuli kermaisessa pinaatti kastikkeessa. Tarjoilijan Basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Deep-fried sei pices (boneless) with ginger and garlic cooked with creamy spinach sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

63. GINGER GARLIC FISH (L, G) 18.80€

Friteerattu sei kala palat (luuton) kevyesti maustettuina ja tuoren valkosipuli, inkivärissa paistettuina täyteläisessä valkosipuli inkiväri masala kastikkeessa Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Deep-fried sei pices (boneless) with fresh garlic and ginger cooked in rich garlic ginger masala sauce. Served with basmati rice and Naan bread

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme...

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

RISOTTO - BIRYANI

Annoksetsisältävät raita ja papad-leipää /Items include raita and papadum

64. VEG BIRYANI (L, G)

16.90€

Erikoisen biryani mausteiden kanssa. Erikois tapaan valmistettu kasvis risotto, tuore kasvikset, inkivääri, sipuli, valkosipulin kera. Tarjoillaan Raita kastikeen, ja papadam kanssa.

Veg biryani prepared in a special way, with special biryani spices. Fresh vegetables, ginger, onion, and garlic. served with Raita, and papadum.

65. CHICKEN BIRYANI HANDI (L, G)

17.90€

Erikoisen biryani mausteiden kanssa. Erikois tapaan valmistettu kana risotto, inkivääri, sipuli, valkosipulin kera. Tarjoillaan Raita kastikeen, ja papadam kanssa.

Chicken biryani prepared in a special way, with special biryani spices. ginger, onion, and garlic. served with Raita, and papadum.

66. LAMB BIRYANI HANDI (L, G)

18.80€

Erikoisen biryani mausteiden kanssa. Erikois tapaan valmistettu lammas risotto, inkivääri, sipuli, valkosipulin kera. Tarjoillaan Raita kastikeen, ja papadam kanssa.

Lamb biryani prepared in a special way, with special biryani spices. ginger, onion, and garlic. served with Raita, and papadum.

67. KING PRAWN BIRYANI HANDI (L, G)

19.80€

Erikoisen biryani mausteiden kanssa. Erikois tapaan valmistettu Jättikatkarapu risotto, inkivääri, sipuli, valkosipulin kera. Tarjoillaan Raita kastikeen, ja papadam kanssa.

King prawn biryani prepared in a special way, with special biryani spices. ginger, onion, and garlic. served with Raita, and papadum.

68. PANEER BIRYANI HANDI (G)

17.80€

Talon tuorenjuusto palat (paneer) risotto, Erikois tapaan valmistettu erikoisen biryani mausteiden kanssa. inkivääri, sipuli, valkosipulin kera. Tarjoillaan Raita kastikeen, ja papadam kanssa.

Paneer biryani prepared in a special way, with special biryani spices. ginger, onion, and garlic. served with Raita, and papadum.

HUOM! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

LASTEN MENU – CHILDREN’S MENU

Lastenannokset ovat vain alle 12 vuotiaalle, Children's dishes are only for children under 12 years.

Kaikki ala-carte annoksien tulisuusaste on valittavissa tilausvaiheessa 🌶️ low Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

[Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

69. CREAMY PALAK PANEER(Child) (G,) 11.80€

Talon Tuorejuustoa, ja pinaattia pehmeästi pannulla käsitelty inkivääri, valkosipuli kermakastikkeessa. Tarjoillaan Basmati riisi ja naan leipä kanssa.

Fresh Paneer cheese and spinach gently cooked with ginger, and garlic in creamy sauce. served with Basmati rice and naan bread.

70. HAVELI VEGAN BUTTER TOFU(Child) (G.V,L) 11.80€

Softly stir-fried tofu pieces, cooked in rich tomato gravy with cashew coconut cream. Served with basmati rice and naan bread (or Vegan Naan bread)

Pehmeästi paistetut tofupalat, korkealaatuisesti valmistettu yrtti, cashew, kookos tomaattikastikkeessa tarjoillaan basmati riisi ja naan leipä kanssa (tai vegaani naan leipä)

71. HAVELI SHAHI PANEER HANDI (Child) (G) 11.80€

Talon tuorejuusto (paneer) kevyesti maustessa käsitelty pannulla, ja kokattu cashew-kermakastikkeessa. Tarjoillaan Basmati riisi, ja naan leipä kanssa.

Freshly made paneer pices slightly spiced and cooked in rich cashew creamy sauce. Served with basmati rice and Naan bread

72. HAVELI BUTTER PANEER HANDI (Child) (G) 11.80€

Talon tuorejuusto palat (paneer) kevyesti maustettuina ja voilla paistettuina täyteläisessä tomaatti-, yrtti- ja cashew-kastikkeessa kermaisella loppumaula. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Freshly made paneer pieces lightly spiced and cooked with butter in rich tomato, herb and cashew gravy with creamy touch. Served with basmati rice and Naan bread

73. HAVELI BUTTER CHICKEN HANDI (Child) (L, G) 12.80€

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen jogurtista valmistettu ssa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu kananrintafilee palat täyteläisessä kermaisessa tomatti voi kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Pieces of chicken breast fillet marinated in blend of herbs, spices, olive oil, and fresh yogurt, grilled in tandoor oven and cooked with rich creamy tomato butter sauce. . Served with Basmati rice and naan bread.

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

LASTEN MENU – CHILDREN'S MENU

Lastenannokset ovat vain alle 12 vuotiaalle, Children's dishes are only for children under 12 years.

Kaikki ala-carte annoksien tulisuusaste on valittavissa tilausvaiheessa 🌶️ low Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Extra Spicy.

NOTE : You can tell the spicy level you would like to have.

[Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

74. SHAHI CHICKEN KORMA HANDI (Child) (L, G) 12.80€

Pehmeästi keitetyt kanan rintafile palat, valmistettu aromalla laadukas kermaisessa cashew korma kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Softly cooked chicken breast pieces, prepared with aroma in a high-quality creamy cashew korma sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

75. CREAMY COCONUT KING PRAWN (Child) (L, G) 13.80€

Jätti katkaravut kevyesti käsitelty pannulla kookoskerma kastikkeessa mausteiden ja yrttien aromalla. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera

Tenderly pan-fried King prawn with ginger and garlic and cooked with creamy spinach sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

76. SHAHI KING PRAWN KORMA HANDI (Child) (L, G) 13.80€

Pannulla varovasti kypsennetyt jättikatkaravut, valmistettu aromilla laadukas kermaisessa cashew korma kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

stir pan-fried King Prawns, prepared with aroma in a high-quality creamy cashew korma sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

77. KANAA JA RANSKALAISIA (Child) (L, G) 10.80€

Perinteinen kananugetti ja ranskalaiset.

Traditional chicken nuggets and French fries.

78. KATKARAPU JA RANSKALAISET (Child) (L, G) 11.80€

Crispy fried shrimp with french fries

Rapeaksi paistettuja katkarapuja ranskalaisten kanssa

79. VEG BALLS WITH FRIES (Child) (L, G) 10.80€

Friteeratut kasvispyörökät ja ranskalaista.

Deep-fried vegetable balls and french fries.

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

HAVELI ORIENTAL MENU

Kaikki ala-carte annoksien tulisuusaste on valittavissa tilausvaiheessa 🌶️ low Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Extra Spicy.

80. VEG HAKA NOODLE (L, V, P)

14.80€

wokki paistettu Kasvis nuudeli kaali, porkkana soija ja mausteiden kanssa
wok fried Vegetable noodle cabbage, carrot with soy and spices

81. CHICKEN HAKA NOODEL(L, P)

15.80€

wokki paistettu Kana nuudeli kaali, porkkana soija ja mausteiden kanssa
wok fried chicken noodle cabbage, carrot with soy and spices

82. PRAWNS HAKA NOODLE (L, P)

16.80€

wokki paistettu Katkarapu nuudeli kaali, porkkana soija ja mausteiden kanssa
wok fried prawns noodle cabbage, carrot with soy and spices

83. MIX HAKA NOODLE (L, P)

16.80€

wokki paistettu kana, Katkarapu ja kasvis nuudeli kaali, porkkana soija ja mausteiden kanssa
wok fried chicken, prawns and veg noodle ,cabbage, carrot with soy and spices

84. VEG FRIED RICE (L, P,G,V)

14.80€

wokki paistettu basmatiriisi, kaali, porkkana, ja kasvis soija ja mausteiden kanssa.
wok fried basmati rice, cabbage, carrot, and vegetable with soy and spices

85. CHICKEN FRIED RICE (L, P,G)

15.80€

wokki paistettu basmatiriisi, kana, kanamuna, kaali, porkkana, ja kasvis soija ja mausteiden kanssa
wok fried basmati rice, chicken, egg, cabbage, carrot, and vegetable with soy and spices

86. PRAWN FRIED RICE (L, P,G)

16.80€

wokki paistettu basmatiriisi, katkarapu, kanamuna, kaali, porkkana, ja kasvis soija ja mausteiden kanssa
wok fried basmati rice, prawns, egg, cabbage, carrot, and vegetable with soy and spices

87. MIX FRIED RICE (L, P,G)

16.80€

wokki paistettu basmatiriisi, kana, katkarapu, kanamuna, kaali, porkkana, ja kasvis soija ja mausteiden kanssa
wok fried basmati rice, chicken, prawns, egg, cabbage, carrot, and vegetable with soy and spices

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

JÄLKIRUOKA / DESSERT

- 88. Haveli Cold Coffee** 5.00€
Kylmällä maidolla sekoitettua Nescafe kahvia ja vanilija jäätelö
Cold milk blended with Nescafe coffee and vanilla ice cream
- 89. Choice of Ice-Cream** 4.50€
Jäätelöpallo; mango, suklaa tai vanilja
Choice of ice cream, mango, chocolate or vanilla
- 90. Mixed Ice-Cream** 5.00€
Jäätelösekoitus: mango, suklaa ja vanilja
Ice Cream Mix; mango, chocolate and vanilla
- 91. Kulfi** 6.90€
intialainen kulfi jäätelö maitopohjainen jäädyke, jossa cashew-pähkinä
Indian milk-based parfait with cashew nuts
- 92. Gulab Jamun (2 Kpl / 2pcs)** 5.90€
Vehnäjauhosta ja maitojauheesta tehty makea pyörykkä kardemummalla ja ruusuvedellä maustettuna
Delicious round sweet made of milk powder and wheat flour with cardamom and rose water flavour
- 93. Banana Flamed** 5.90€
Liekitettyä banaania kuumassa hunajakastikkeessa, vaniljajäätelöä ja kermavaahto
Flamed banana in hot honey sauce, vanilla ice cream and whipped cream
- 94. Milk SHAKE(Mango, strawberry, vanilla, Chocolate)** 5.00€
Talon pirtelö, välittävissä, mango, mansikka, vanilja, tai suklaa
Choice of milk shake Milkshake , mango, strawberry, vanilla, or chocolate
- 95. MANGO LASSI** 5.00€
- 96. SWEET LASSI** 4.00€
- 97. SALT LASSI** 4.00€
- 98. INDIAN MASALA CHAI** 3.00€
- 99. INDIAN MASALA COFFEE** 3.00€

HUOM! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

GARNISH

100. Plain Naan	2.00€
101. Garlic Tandoori Naan	3.50€
102. Butter Tandoori Naan	2.50€
103. Cheese Naan	3.50€
104. Sesame Naan	3.50€
105. Mint Chutney	2.00€
106. Tamarind Chutney	2.00€
107. Mixed Pickles	1.50€
108. Pappadam	1.50€

Kaikki ala-carte annoksien tulisuusaste on valittavissa tilausvaiheessa  low Spicy  Medium Spicy  Extra Spicy.

NOTE :You can tell the spicy level you would like to have.

[Changing of normal naan into garlic naan, or in place of rice, boiled veg costs 1.50 €

Normaali naan leivän vaihtaminen valkosipuli naaniksi tai riisin tilalle keitetty kasvikset maksaa 1,50 €

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

Lihan Alkuperämaa : Kana - Thaimaa / Suomi : Lammas - Australia / uusi seelanti : Kala / Katkaravut - Vietnaami

MAANANTAI - MONDAY

LUNCH BUFFET KLO:- 10:30 - 14:30

Hinta 11.80 €

VEGAN MALAI KOFTA (G,L)



Tuore kasviksista tehty tuore pyörykät, kevyesti maustessa käsitelty pannulla, ja kokattu kookos-kermakastikkeessa.
Specially made vegan koftas from selected fresh vegetables. Slightly spiced and cooked in coconut creamy sauce.

HAVELI BUTTER CHICKEN (G)

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu kananrintafilee palat täyteläisessä kermäisessä tomatti voi kastikkeessa.
Pieces of chicken breast fillet marinated in blend of herbs, spices, olive oil, and fresh yogurt, grilled in tandoor oven and cooked with rich creamy tomato butter sauce.

CHICKEN VINDALOO (L, G)



Perinteinen Goan tavan tehty Kana Vindaloo. Pehmeästi Kashmirilainen chili ja paahdetut mausteiden kanssa aromalla valmistettu vindallo kastikkeessa käsitelty kanan rintafileepalat.

Chicken Vindaloo made in the Traditional Goan way. soft pices of chicken breast fillet cooked in Vindallo gravy made with Kashmiri chili and roasted spices in aromatic way.

OYSTER STYLE PORK CHILLY (L, G)



porsaanfile palat marinoitu perinteisen mausteiden ja yrttien, sekoituksessa, sen jälkeen käsitelty maisijauhossa ja friteerattu. pannulla sekoitettu paprika, sipuli, valkosipuli, inkiväri, soya ja chili kastikkeessa.

pieces of pork fillet marinated in a mixture of traditional spices and herbs, then treated with cornflour and deep-fried. after cooked slightly in pan with paprika, onion, garlic, ginger soya and chili sauce.

GOAN PRAWN CURRY (L, G)



Perinteinen katkarapu Curry (mini katkarapu) Goalaisen tavan. Pehmeästi aromalla mausteiden kanssa keitetty mini katkarapu curry.

Traditional Goan style prawn Curry Softly flavored prawan (mini prawan) cooked with Selected roasted spices in curry.

VEG HAKA NOODLE (L, V, P)



wokki paistettu Kasvis nuudeli kaali, porkkana soija ja mausteiden kanssa

wok fried Vegetable noodle cabbage, carrot with soy and spices

LISUKKEET

Basmati riisi, kermaperunat, keitetyt kasvikset, Naan leipä

Basmati rice, creamed potatoes, boiled vegetables, Naan bread

Lounas buffet kuulu runsas salaattipöytä sekä kahvi tai tee.

Lunch buffet includes salad buffet and coffee or tea.

HUOM ! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme...

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

TIISTAI – TUESDAY

LUNCH BUFFET KLO:- 10:30 - 14:30

Hinta 11.80 €

VEG HARIYALI LABABDAR (L, G, V)

Perunaa, kukkakaalia, parsakaalia ja porkkana paistettuna pannussa kuminan, valkosipulin, inkiväärin, sipulin kanssa ja käsitelty masalakastikkeessa.

Potato, cauliflower, broccoli, and carrot pan-fried and cooked with cumin, garlic, ginger, onion and in masala sauce.

CHICKEN BUTTER GARLIC (G)

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen kermaisessa jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu pehmeät kananrintafilee palat, huolellisesti käsitelty panulla voi ja valkosipulilla aromien kera.

Soft pieces of chicken breast fillet marinated in a mixture of herbs, spices, olive oil and fresh creamy yogurt and grilled in tandoori oven then after carefully blended in pan with butter, garlic, and aromas.

CHICKEN TIKKA MASALA (G)

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu kananrintafilee palat, käsitelty täyteläisessä sipuli, tomatti, inkiväri kastikella. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Pieces of chicken breast fillet marinated in blend of herbs, spices, olive oil, and fresh yogurt, grilled in tandoor oven and cooked with rich gravy contains onion, tomato, garlic and ginger. Served with Basmati rice and naan bread.

PRAWN VINDALOO (L, G)

Perinteinen Goan tavan tehty Minikatkaravut Vindaloo. Pehmeästi Kashmirilainen chili ja paahdetut mausteiden kanssa aromalla valmistettu vindaloo kastikkeessa käsitelty Minikatkaravut.

Prawn Vindaloo made in the Traditional Goan way. mini prawns cooked in Vindaloo gravy made with Kashmiri chili and roasted spices in aromatic way.

TAIPEI STYLE HONEY SESAME PORK

Taipei-tyylin tehty honey sesame pork. porsaan fileepalat friteeratut ja voi hunaja ja sesamissa huolellisesti käsitelty panulla.

Taipei-style honey sesame pork. deep-fried pieces of pork fillet treated in pan with butter, honey and sesame.

CHICKEN HAKA NOODEL (L, P)

wokki paistettu Kana nuudeli kaali, porkkana soija ja mausteiden kanssa
wok fried chicken noodle cabbage, carrot with soy and spices

LISUKKEET

Basmati riisi, valkosipuliperunat, keitetyt kasvikset, Naan leipä

Basmati rice, garlic potatoes, boiled vegetables, Naan bread

Lounas buffet kuulu runsas salaattipöytä sekä kahvi tai tee.

Lunch buffet includes salad buffet and coffee or tea.

HUOM! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme...

NOTE: [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

KESKIVIIKKO / WEDNESDAY

LUNCH BUFFET KLO:- 10:30 - 14:30

Hinta 11.80 €

TOFU GOBI ALU (L, G, V)

Perunaa Tofua ja kukkakaalia paistettuna pannussa kuminan, valkosipulin, inkiväärin, sipulin kanssa ja käsitelty masalakastikkeessa. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera (vaihtoehtona myös vegaani naanleipä)
Potato, Tofu and cauliflower pan-fried and cooked with cumin, garlic, ginger, onion and in masala sauce. , served with basmati rice and Naan bread (or vegan naanbread)

SHAHI CHICKEN KORMA (G)

Pehmeästi keitetyt kanan rintafilee palat, valmistettu aromalla laadukas kermaisessa cashew korma kastikkeessa. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.
Softly cooked chicken breast pieces, prepared with aroma in a high-quality creamy cashew korma sauce. Served with Basmati rice and naan bread.

KURKUMMA CHICKEN TIKKA MASALA (G)

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen kurkumman kanssa kermaisessa jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu pehmeät kananrintafilee palat, huolellisesti käsitelty panulla inkiväri, valkosipuli ja kurkumman aromien kera tikka masala kastikkeessa.
Soft pieces of chicken breast fillet marinated in a mixture of fresh turmeric, herbs, spices, olive oil and fresh creamy yogurt and grilled in a tandoori oven then after carefully blended in pan with ginger, garlic, turmeric and aromas with Haveli tikka masala sauce.

LAMB VINDALOO (L, G)

Perinteinen Goan tavan tehty Lammas Vindaloo. Pehmeästi Kashmirilainen chili ja paahdetut mausteiden kanssa aromalla valmistettu vindaloo kastikkeessa käsitelty lampaan fileepalat. Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera
Lamb Vindaloo made in the Traditional Goan way. soft pieces of lamb fillet cooked in Vindaloo gravy made with Kashmiri chili and roasted spices in aromatic way. Served with basmati rice and Naan bread

TAIPEI STYLE HONEY SESAME PORK

Taipei-tyylin tehty honey sesame pork. porsaan fileepalat friteeratut ja voi hunaja ja sesamissa huolellisesti käsitelty panulla.
Taipei-style honey sesame pork. deep-fried pieces of pork fillet treated in pan with butter, honey and sesame.

MIX HAKA NOODLE (L, P)

wokki paistettu kana, Katkarapu ja kasvis nuudeli kaali, porkkana soija ja mausteiden kanssa
wok fried chicken, prawns and veg noodle ,cabbage, carrot with soy and spices

LISUKKEET

Basmati riisi, valkosipuli juustoperunat, keitetyt kasvikset, Naan leipä
Basmati rice, cheese garlic potatoes, boiled vegetables, Naan bread

Lounas buffet kuulu runsas salaattipöytä sekä kahvi tai tee.

Lunch buffet includes salad buffet and coffee or tea.

HUOM! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE : [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

TORSTAI – THURSDAY

LUNCH BUFFET KLO:- 10:30 - 14:30

Hinta 11.80 €

VEGAN MALAI KOFTA (G,L)



Tuore kasviksista tehty tuore pyörykät, kevyesti maustessa käsitelty pannulla, ja kokattu kookos-kermakastikkeessa.
Specially made vegan koftas from selected fresh vegetables. Slightly spiced and cooked in coconut creamy sauce.

HAVELI BUTTER CHICKEN (G)

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu kananrintafilee palat täyteläisessä kermaisessa tomatti voi kastikkeessa.
Pieces of chicken breast fillet marinated in blend of herbs, spices, olive oil, and fresh yogurt, grilled in tandoor oven and cooked with rich creamy tomato butter sauce.

CHICKEN GARLIC (L, G)

Pehmeästi keitetyt kanan rintafile palat kevyesti maustettuina ja tuoren valkosipuli, inkivärissa paistettuina täyteläisessä valkosipuli masala kastikkeessa Tarjoillaan basmatiriisin ja Naan-leivän kera
Softly cooked pieces of chicken breast fillet lightly spiced and stir-fried in pan with fresh garlic, and ginger and cooked in rich garlic masala sauce. Served with basmati rice and Naan bread

OYSTER STYLE PORK CHILLY (L, G)

porsaanfile palat marinoitu perinteisen mausteiden ja yrttien, sekoituksessa, sen jälkeen käsitelty maisijauhossa ja friteerattu. pannulla sekoitettu paprika, sipuli, valkosipuli, inkiväri, soya ja chili kastikkeessa.
pieces of pork fillet marinated in a mixture of traditional spices and herbs, then treated with cornflour and deep-fried. after cooked slightly in pan with paprika, onion, garlic, ginger soya and chili sauce.

GOAN PRAWN CURRY (L, G)

Perinteinen katkarapu Curry (mini katkarapu) Goalaisen tavan. Pehmeästi aromalla mausteiden kanssa keitetty mini katkarapu curry.
Traditional Goan style prawn Curry Softly flavored prawan (mini prawan) cooked with Selected roasted spices in curry.

VEG HAKA NOODLE (L, V, P)



wokki paistettu Kasvis nuudeli kaali, porkkana soija ja mausteiden kanssa
wok fried Vegetable noodle cabbage, carrot with soy and spices

LISUKKEET

Basmati riisi, kermaperunat, keitetyt kasvikset, Naan leipä
Basmati rice, creamed potatoes, boiled vegetables, Naan bread

Lounas buffet kuulu runsas salaattipöytä sekä kahvi tai tee.

Lunch buffet includes salad buffet and coffee or tea.

HUOM! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme....

NOTE: [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free

PERJANTAI – FRIDAY

LUNCH BUFFET KLO:- 10:30 - 14:30

Hinta 11.80 €

VEG HARIYALI LABABDAR (L, G, V)

Perunaa, kukkakaalia, parsakaalia ja porkkana paistettuna pannussa kuminan, valkosipulin, inkiväärin, sipulin kanssa ja käsitelty masalakastikkeessa.

Potato, cauliflower, broccoli, and carrot pan-fried and cooked with cumin, garlic, ginger, onion and in masala sauce.

CHICKEN BUTTER GARLIC (G)

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen kermaisessa jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu pehmeät kananrintafilee palat, huolellisesti käsitelty panulla voi ja valkosipulilla aromien kera.

Soft pieces of chicken breast fillet marinated in a mixture of herbs, spices, olive oil and fresh creamy yogurt and grilled in tandoori oven then after carefully blended in pan with butter, garlic, and aromas.

CHICKEN TIKKA MASALA (G)

Yrttien, mausteiden, oliiviöljyn ja tuoreen jogurtista valmistettussa marinointi sekoituksessa marinoitu ja tandoori uunissa grilattu kananrintafilee palat, käsitelty täyteläisessä sipuli, tomatti, inkiväri kastikella. Tarjoillaan basmati riisi ja naan leivän kanssa.

Pieces of chicken breast fillet marinated in blend of herbs, spices, olive oil, and fresh yogurt, grilled in tandoor oven and cooked with rich gravy contains onion, tomato, garlic and ginger. Served with Basmati rice and naan bread.

PRAWN VINDALOO (L, G)

Perinteinen Goan tavan tehty Minikatkaravut Vindaloo. Pehmeästi Kashmirilainen chili ja paahdetut mausteiden kanssa aromalla valmistettu vindallo kastikkeessa käsitelty Minikatkaravut.

Prawn Vindaloo made in the Traditional Goan way. mini prawns cooked in Vindallo gravy made with Kashmiri chili and roasted spices in aromatic way.

TAIPEI STYLE HONEY SESAME PORK

Taipei-tyylin tehty honey sesame pork. porsaan fileepalat friteeratut ja voi hunaja ja sesamissa huolellisesti käsitelty panulla.

Taipei-style honey sesame pork. deep-fried pieces of pork fillet treated in pan with butter, honey and sesame.

CHICKEN HAKA NOODEL (L, P)

wokki paistettu Kana nuudeli kaali, porkkana soija ja mausteiden kanssa
wok fried chicken noodle cabbage, carrot with soy and spices

LISUKKEET

Basmati riisi, kermaperunat, keitetyt kasvikset, Naan leipä
Basmati rice, creamed potatoes, boiled vegetables, Naan bread

Lounas buffet kuulu runsas salaattipöytä sekä kahvi tai tee.

Lunch buffet includes salad buffet and coffee or tea.

HUOM! Pyynnöstä myös vegaanisia naanleipiä vegaaniasiakkaillemme...

NOTE: [We also serve vegan naan breads on request for our vegan customers.]

L = lactose-free (Note: the portion of the raita and mint sauce and the spread butter on naan bread may contain lactose. Be sure to ask for lactose-free substitutes instead.)

G = gluten-free (Note: naan bread included in portions contains gluten.) V = vegaani P = Nuts Free M = Milk free