59. Zarda Pulao (sweet) ..... 6,00€
Rice cooked with saffron, milk, coconut and dried fruits. / Ρύζι μαγειρεμένο με σαφράν, γάλα, καρύδα και αποξηραμένα φρούτα.

60. Mushroom rice ..... 6,00€
Basmati rice cooked with mushrooms. / Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με μανιτάρια και μπαχαρικά

Naan (Baked bread) / Πίτες

61. Nan ..... 2,00€
Traditional Flat bread baked in Tandoor. / Παραδοσιακή Ινδική πίτα ψημένη στο Ταντούρ.

62. Keema Nan ..... 4,00€
Traditional bread stuffed with lightly spiced minced lamb. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με ελαφρώς πικάντικο κιμά αρνιού.

63. Khandhari Nan (Peshawari) ..... 4,00€
Traditional bread stuffed with dried fruits. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με αποξηραμένα φρούτα.

64. Garlic Nan ..... 3,00€
Leavened bread flavoured with garlic and topped with butter. / Παραδοσιακή πίτα με σκόρδο και βούτυρο.

65. Paneer Nan ..... 3,00€
Traditional bread stuffed with homemade cheese. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό τυρί.

66. Aloo Paratha ..... 3,00€
Traditional bread stuffed with delicately spiced potatoes. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με πατάτες και διάφορα ινδική μπαχαρικά.

67. Mix Chilli Nan ..... 3,00€
Traditional bread stuffed with onion,garlic,green chillis and cheese. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό τυρί,κρεμμύδι,σκόρδο,πράσινο πικάντικο τσίλι.

68. Tandoori Roti ..... 1,50€
Traditional whole-wheat bread baked in Tandoor. / Παραδοσιακή πίτα ψημένη στο Ταντούρ.

69. Butter Nan ..... 2,50€
Flaky pastry buttered bread made with white flour. / Πίτα σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από άσπρο αλεύρι.

70. (Laccha) Makhni Paratha ..... 2,50€
Butter rich whole wheat bread made in layers. / Πίτα σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από καφέ αλεύρι.

71. Mint Paratha ..... 2,50€
Flaky pastry bread with a touch of mint. / Πίτα σφολιάτας με άρωμα μέντας.

Dessert / Επιδόρπια

72. Gulab Jamun (2pc) ..... 2,50€
A light pastry made with milk powder and touched with sugar thick syrup. / Παραδοσιακό Ινδικό γλυκό Ένα ελαφρύ φύλλο ζαχαροπλαστικής με βάση το σε σκόνη γάλα, και άγγιζει με τη ζάχαρη παχύ σιρόπι.

73. Kulfi Mango ..... 4,50€
Indian ice cream made of Milk,Mango,saffron, almonds and nuts. / Ινδικό παγωτό από γάλα, Mango, σαφράν, αμύγδαλα και τα καρύδια.

Traditional Lassi

74. Mango Lassi ..... 4,00€
A delicious soothing Mango,yogurt sweet cold drink. / Ένα νόστιμο καταπραϋντική Mango, γιαούρτι γλυκό κρύο ποτό.

75. Lassi (Sweet, Salted) ..... 3,00€
A delicious soothing yogurt sweet/salty cold drink. / Ένα νόστιμο καταπραϋντικό γιαούρτι γλυκό / αλμυρό κρύο ποτό.

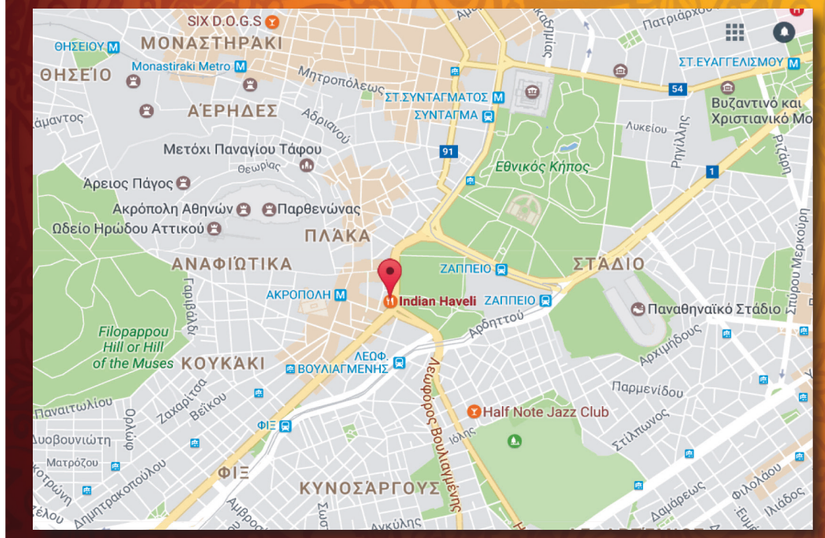
Beer

Cobra	330 ml.....4,00€	(Indian)
Kingfisher	330 ml.....4,00€	(Indian)
Goa	500 ml.....5,00€	(Indian)
Heinken	330 ml.....3,00€	
Amstel	330 ml.....3,00€	
Fix	330 ml.....3,00€	
Alfa	330 ml.....3,00€	

Drinks / Αναψυκτικά

Coca cola (normal, light, Zero)	330ml.....2,00€
Fanta	330 ml.....2,00€
Sprite	330 ml.....2,00€
Soda	330 ml.....2,00€
Water	1.5 lit.....2,00€

We can accommodate your special needs, dinner & parties up to 45 guest in our restorant and we can our dishes to your place
Αναλαμβάνουμε εκδηλώσεις & επαγγελματικά γεύματα μέχρι 45 άτομα στον χώρο μας ή σας τα παραδίδουμε στο χώρο σας



Thanks to choose Indian Haveli

2017 CERTIFICATE of EXCELLENCE tripadvisor

INDIAN HAVELI

AUTHENTIC INDIAN CUISINE & TANDOOR HOUSE

Open Hours: 13:00 - 24:00
Minimum/ Ελάχιστη παραγγελία 10€

Tel.: 210 92 44 522

MENU

Delivery & Take Away

Leoforos Syggrou 12, Athens, Grecee (near Acropoli Metro)
info@indianhaveli.gr www.indianhaveli.gr

Starter / Ορεκτικά

1. Vegetable Samosa (3 pc) ..... 5,00€
Crispy triangular pastry filled with potatoes, peas, lightly spiced vegetables. / Τηγανητά τριγωνάκια,γεμιστά με απαλά καρυκευμένο πουρέ πατάτας και τα μπιζέλια.

2. Onion Bhaji ..... 5,00€
Sliced Onion Coated with gram flour and Indian Spices, fried in Vegetable Oil. / Φέτες κρεμμυδιών ανακατεμμένες με αλεύρι ρεβιθιού και εξωτικά φρέσκα μπαχαρικά, τηγανισμένες σε λάδι.

3. Paneer Pakora ..... 6,00€
Cottage cheese fried in mildly spiced Gram flour. / Σπιτικό τυρί σε ζύμη από αλεύρι και μπαχαρικά τηγανισμένο σε φυτικό λάδι.

4. Mix Starter ..... 8,50€
Selection of Vegetable Samosa, Onion Bhaji, Aloo Pakora,Paneer pakora. / Σαμόσα Λαχανικών, Μπάτζι Κρεμμυδιών, Αλού Πακόρα, Πανίρ Πακόρα.

5. Chicken Pakora ..... 7,00€
Pieces of chicken marinated in a mix of spices dipped in gram flour and deep fried. / Μαριναρισμένα κομμάτια κοτόπουλο σε ένα εξαιρετικό μείγμα μπαχαρικών, παναρισμένα με ρεβυθάλευρο, τηγανισμένα σε λάδι.

6. Fish Pakora ..... 8,00€
Fish fillets fried in mildly spiced Gram flour. / Φιλέτο ψαριού μαριναρισμένο σε μίγμα αλεύρι ρεβιθιού, τηγανισμένο σε φυτικό λάδι.

7. Papaddam ..... 1,50€
Traditional cracker bread. / Παραδοσιακό ψωμί πυρόλυσης.

Salads

8. Fresh Green Salad ..... 6,00€
Fresh Green salad with feta Cheese and olives. / Φρέσκια πράσινη σαλάτα με αγγούρια, μαρούλι, τομάτες και με τυρί φέτα και ελιές.

9. Haveli Chicken Tikka Salad ..... 7,50€
Fresh Garden Salad with chicken tikka and olives. / Φρέσκια σαλάτα με κοτόπουλο Tikka και ελιές.

Raita/Yoghurt

10. Plain Raita ..... 4,50€
A refreshing blend of yoghurt ,cucumber and Indian spices. / Ένα αναζωογονητικό μείγμα από γιαούρτι, αγγούρια και ινδικά μπαχαρικά.

11. Pineapple Raita ..... 5,50€
A refreshing blend of yoghurt ,Pineapple slices and Indian spices. / Ένα αναζωογονητικό μείγμα γιαουρτιού με φέτες ανανά και ινδικά μπαχαρικά.

Soups

12. Vegetable soup ..... 5,50€
A traditional soup made with mixed vegetable, subtly flavored with Indian spices. / Μια παραδοσιακή σούπα φτιαγμένη με ανάμεικτα λαχανικά, αρωματισμένο με ινδικά μπαχαρικά.

13. Mushroom Soup ..... 5,50€
Delicious Soup made with Mushroom and Indian Spices. / Νόστιμη σούπα με μανιτάρια και ινδικά μπαχαρικά.

14. Chicken Soup ..... 6,50€
Chicken soup with Indian spices mixture. / Κοτόσουπα με ινδικά μπαχαρικά.

Tandoori Dishes (without Gravy) (Roasted dishes in Indian Clay oven Tandoor)

15. Tandoori Mixed Plate ..... 15,00€
Chicken Malai Tikka,,Mutton Seekh Kebab,Chicken Tikka,Chicken Wings. / Κοτόπουλο Μαλάι Τίκκα, Αρνίσιο Σις Κεμπάη,Κοτόπουλο Τίκα, ,Φτερούγες κοτόπουλου.

16. Chicken Tikka ..... 9,50€
Boneless pieces of chicken marinated in ginger, garlic ,yoghurt and spices & roasted in Clay Tandoor. / Μικρά κομμάτια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε σάλτσα γιαουρτιού , τζίντζερ, σκόρδο, ψημένα σε Ταντούρ.

17. Chicken Malai Tikka ..... 10,50€
Chicken breast pieces marinated in yoghurt,cheese,cashew paste, white pepper and selected mild spices. / κομμάτια στήθος κοτόπουλου μαριναρισμένο σε τυρί κρέμα και πάστα κάσιους, αρωματισμένο με ινδικά μπαχαρικά.

18. Tandoori Chicken (2 leg pc) ..... 9,50€
Tender bone-in chicken legs marinated lemon, ginger, garlic, yoghurt and selected spices, cooked in Tandoor. / Τρυφερό μπούτι κοτόπουλου μαριναρισμένο με λεμόνι ,τζίντζερ,σκόρδο ,αρωματικά μπαχαρικά και γιαούρτι, ψημένο σε Ταντούρ (μαζί με το κόκκαλο).

19. Mutton Seekh Kebab ..... 10,00€
Minced mutton rolls marinated with chopped Ginger,garlic and indian spices,cooked in Tandoor. / Κιμά ρολά αρνίσιο κρέας μαριναρισμένο με τζίντζερ, σκόρδο πάστα, ψημένο σε Ταντούρ.

20. Paneer Tikka Vegetable ..... 12,00€
Homemade cheese, onions, capsicum, tomatoes and a special Masala grilled in Tandoor. / Σπιτικό τυρί, κρεμμύδια, κοκκινοπίπερο, τομάτες και σπέσιαλ σάλτσα Μασάλα ψημένο σε Ταντούρ.

21. Prawn Tandoori ..... 15,00€
Prawns marinated with mild indian haveli spices and cooked in Tandoor. / Γαρίδες μαριναρισμένες σε ελαφρύ μείγμα μπαχαρικών, ψημένες σε Ταντούρ.

22. Fish Tikka ..... 12,00€
Fish fillets marinated with yoghurt, lemon, ginger, garlic Indian haveli special paste, roasted in tandoor. / Φιλέτα ψαριών μαριναρισμένο με γιαούρτι, λεμόνι, τζίντζερ, σκόρδο Indian Haveli ειδική πάστα, ψητό στη tandoor.

Chicken

23. Chicken Tikka Masala ..... 9,50€
Boneless chicken cooked in creamy tomato yoghurt red sauce, ginger garlic paste. / Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας γιαουρτιού., πάστα τζίντζερ σκόρδο.

24. Butter Chicken ..... 9,50€
Boneless chicken cooked in tomato creamy butter sauce. / Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας κρέμα.

25. Chicken korma ..... 10,50€
Chicken breast cooked in a thick creamy white sauce of dry fruits, and cashews. / Στήθος Κοτόπουλου μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και κάσιους.

26. Chicken Kashmiri ..... 10,50€
Chicken breast cooked in cream ,cashew nuts,almond,raisins and onion, tomato Red gravy, garnish with fruit Cocktail. / Στήθος κοτόπουλου μαγειρεμένο με κρέμα γάλακτος, φυστικια κασιους, σταφίδες και το κρεμμυδιού,ντομάτα Κόκκινη σάλτσα, γαρνίρετε με κοκτέιλ φρούτων.

27. Chicken Curry ..... 9,00€
Traitional Indian recipe of chicken curry with Special Indian Haveli Spices. / Παραδοσιακή ινδική συνταγή κοτόπουλο κάρυ με Ειδικές ινδική Haveli Μπαχαρικά.

28. Kadahi Chicken ..... 9,50€
Boneless Chicken cooked with Crushed ginger, onion, green pepper and tomatoes and Coriander seeds. / Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο με τριμμένο τζίντζερ, το κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τις ντομάτες και τους σπόρους κορίανδρου.

29. Chicken Saag ..... 9,50€
Tender Chicken pieces cooked with spinach gravy and spiced to taste. / Κομμάτια κοτόπουλο μαγειρεμένο με σάλτσα σπανάκι και ινδικά μπαχαρικά.

30. Chicken Madras ..... 9,50€
Chicken cooked with coconut milk, hot and tangy tomatoes & onion sauce ,ginger & garlic sauce. / Κοτόπουλο Μαγειρεμένο με γάλα καρύδας, πικάντικη σάλτσα ντομάτας, πικάντικη σάλτσα τζίντζερ σκόρδο.

31. Chicken Vindaloo ..... 9,50€
Boneless chicken and potato cooked with tomato, ginger and our hot tangy sauce. / Κοτόπουλο και πατάτες μαγειρεμένα με ντομάτα, τζίντζερ και πικάντικη σάλτσα μας.

Lamb

32. Lamb Roganjosh ..... 11,00€
Lamb cubes cooked with onion, tomatoes medium gravy. / Κρέας αρνίου μαγειρεμένο με κρεμμύδια, ντομάτες μέτριος σάλτσα.

33. Tawa Gosht ..... 11,00€
Lamb cooked with onions, fresh tomatoes in a thick sauce with herbs and spices. / Αρνί μαγειρεμένο με κρεμμύδια, φρέσκια ντομάτα σε μια πηχτή σάλτσα με μυρωδικά και μπαχαρικά.

34. Lamb Saag ..... 11,00€
Spinach with lamb cooked in a special curry sauce. / Αρνί με σπανάκι μαγειρεμένο σε ένα σπέσιαλ μείγμα κάρρυ.

35. Lamb Kadahi ..... 11,00€
Lamb cooked with ginger, onion, green pepper and tomatoes with herbs and spices in thick sauce. / Αρνί μαγειρεμένο με τζίντζερ,κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τις ντομάτες σε μια πηχτή σάλτσα με μυρωδικά και μπαχαρικά.

36. Lamb Vindaloo ..... 11,00€
Lamb cooked in hot spicy sauce with potatoes. / Αρνί μαγειρεμένο με πικάντικη σάλτσα με πατάτες.

Prawn - Fish

37. Prawn Vindaloo ..... 14,00€
Prawns cooked in hot and tangy sauce with potatoes. / Γαρίδες μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα με πατάτες.

38. Prawn Masala ..... 14,00€
Prawn with onion and tomato cooked in a tangy masala sauce. / Γαρίδες με κρεμμύδι και ντομάτα μαγειρεύεται σε μια πικάντικη σάλτσα.

39. Prawn Saag ..... 14,00€
Spinach and Prawn sauted in indian spices. / Σπανάκι και Γαρίδες με σωταρισμένο με ελαφριά μπαχαρικά.

40. Fish Curry ..... 12,00€
Grilled pieces of fish cooked with onion and tomato gravy. / Ψημένα κομμάτια ψαριού με κάρρυ.

41. Fish Masala ..... 12,00€
Fish with onion and tomato cooked in a tangy thick masala sauce. / Ψάρι με κρεμμύδι και ντομάτα μαγειρεύεται σε μια παχιά σάλτσα.

Vegetarian Dishes

42. Shahi Paneer ..... 9,00€
Indian Cheese cooked in a mild tomato and creamy sauce of dry fruits and cashews. / Ινδικό ΤΥΡΙ μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και κάσιους.

43. Kadhi Paneer ..... 9,00€
A combination of paneer, capsicum, tomato, onion and traditional indian spices / Απίστευτα νόστιμος συνδυασμός με ΤΥΡΙ,πιπεριά, ντομάτα,κρεμμύδι και παραδοσιακά ινδικά μπαχαρικά.

44. Mattar Paneer ..... 9,00€
Peas and homemade cheese cooked in traditional Indian Gravy. / Μπιζέλια και σπιτικό τυρί μαγειρεμένα σε μία παραδοσιακή ινδική σάλτσα.

45. Saag Paneer ..... 9,00€
Spinach and homemade cheese sauted in indian spices. / Σπανάκι και σπιτικό τυρί σωταρισμένο με ελαφριά μπαχαρικά.

46. Bhindy Masala ..... 9,00€
Okra cooked in Masala sauce with onions and tomatoes. / Μπάμιες μαγειρεμένες σε σάλτσα Μασάλα με κρεμμύδια και τομάτες.

47. Jeera Aloo (Bombay) ..... 7,00€
Potatoes with cumin, onions, tomatoes and Indian haveli spices. / Πατάτες με κύμινο, κρεμμύδια, τομάτες και Ινδικά μπαχαρικά.

48. Aloo Gobi ..... 7,50€
Cauliflower and potatoes diced and sauted with cumin seeds and spices. / Κουνουπίδι και πατάτες κομμένα σε κύβους σωταρισμένα με σπόρους από κύμινο και μπαχαρικά.

49. Channa Masala ..... 7,50€
Chickpeas cooked with onions, ginger, garlic, tomato and spices. / Ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο, τομάτα και μπαχαρικά.

50. Mix Vegetable ..... 8,00€
Beans,carrots and potatoes, cooked with special indian haveli gravy. / Φασολάκια, πατάτες και καρότα μαγειρεμένα με ινδική σάλτσα.

51. Dal Makhni ..... 7,50€
Whole black lentils simmered on slow fire and tempered with onions, ginger, garlic and tomatoes.Garnish Cream. / Ολόκληρες μαύρες φακές που έχουν σιγοβράσει σε πολυ χαμηλή φωτιά, ανακατεμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο και τομάτες.

52. Dal Tarka ..... 7,00€
Yellow lentils with aromatic indian spices. / Κρεμώδεις κίτρινες φακές με αρωματικά μπαχαρικά.

Biryani (served with Raita)

53. Veg Biryani ..... 8,50€
Basmati rice cooked with garden vegetables and Indian haveli spices. / Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με λαχανικά, μπαχαρικά και γιαούρτι.

54. Chicken Biryani ..... 10,00€
Chicken marinated with spices and then cooked with Basmati rice. / Κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά και στη συνέχεια μαγειρεμένα με ρύζι μπασμάτι.

55. Lamb Biryani ..... 11,00€
Lamb marinated with special indian haveli spices and herbs, cooked with Basmati rice. / Αρνί μαριναρισμένο με ειδικές ινδική Haveli μπαχαρικά και βότανα ,μαγειρεμένα με ρύζι μπασμάτι.

56. Prawn Biryani ..... 14,00€
Prawn cooked with special exotic spices and herbs ,cooked with Basmati rice. / Γαρίδες μαγειρεμένες με σπέσιαλ εξωτικά μπαχαρικά και βότανα,μαγειρεμένα με ρύζι Μπασμάτι.

Rice

57. Boiled Rice ..... 3,50€
Fragrant plain boiled Basmati rice. / Αρωματικό, βρασμένο Ινδικό ρύζι Μπασμάτι.

58. Pulao (Saffron Rice) ..... 4,00€
Basmati rice cooked with saffron and butter. / Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν & βούτυρο.