

A large, light brown, hand-drawn style hash symbol (#) that spans most of the page width and height, serving as a background element.

Menü

*Havefi*  
FIRENZE



“ AS LONG AS YOU HAVE FOOD IN YOUR MOUTH, YOU  
HAVE SOLVED ALL THE QUESTIONS FOR THE TIME BEING. ”

## SHURUAT

# Antipasti snacks

|                               |                                                                                                                                                                                                      |         |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ALU CHAT</b>               | Insalata di patate e mele ai sapori orientali<br><i>Potatoes salad with apple and oriental flavours</i>                                                                                              | € 6,00  |
| <b>DELHI CHAT</b>             | Sformatino di patate insaporite con mostarda di Tamarindo, pomodorini, cipolla, salsa yogurt e Chaat Masala<br><i>Potatoes with Tamarind chutney, tomatoes, onion, yogurt sauce and Chaat Masala</i> | € 6,00  |
| <b>VEG SAMOSA</b><br>🌱 🌿 🌿    | Piccole piramidi ripiene di patate e piselli con spezie indiane<br><i>Small pyramids filled with potatoes, peas, and Indian spices</i>                                                               | € 6,00  |
| <b>PANIR PAKORA</b><br>🌱      | Involtini di farina di ceci ripieni di formaggio indiano<br><i>Gram flour batter rolls stuffed with Cottage cheese</i>                                                                               | € 7,50  |
| <b>PUNJABI TIKKI</b><br>🌱 🌿 🌿 | Crocchette di patate speziate<br><i>Croquets of spiced potatoes</i>                                                                                                                                  | € 5,50  |
| <b>PALAK PAKORA</b><br>🌱 🌿    | Cipolle, spinaci e verdure fritte in pastella di farina di ceci<br><i>Onions, spinach and fried vegetables coated with gram flour batter</i>                                                         | € 6,00  |
| <b>HAVELI MIX PAKORA</b>      | Antipsti misti vegetariani con samosa, panir pakora, palak pakora e aloo tikki (x2 persone)<br><i>Mix vegetarian starters with Samosa, Paneer Pakora, Palak Pakora and Punjabi Tikki (x2 people)</i> | € 14,00 |
| <b>ONION RINGS</b><br>🌱 🌿     | Anelli di cipolla fritti in pastella di farina di ceci<br><i>Fried onion rings with gram flour batter</i>                                                                                            | € 5,00  |
| <b>JHINGA PAKORA</b><br>🌱     | Mazzancolle fritte in pastella di farina di ceci<br><i>Fried prawns with gram flour batter</i>                                                                                                       | € 11,00 |
| <b>MURG PAKORA</b><br>🌱       | Pollo fritto in pastella di farina di ceci<br><i>Chicken fried with gram flour batter</i>                                                                                                            | € 10,00 |
| <b>MASALA PAPADUMS</b><br>🌱 🌿 | Sfoglia croccante di riso e lenticchie con magic Masala<br><i>Crispy rice and lentil flatbread with onions, tomatoes and magic Masala</i>                                                            | € 4,50  |

# NAN *Focaccia Indiana*

|                      |                                                                                                                         |        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| NAN                  | Focaccia semplice di farina bianca<br><i>Plain flat loaf</i>                                                            | € 2,00 |
| BUTTER NAN           | Focaccia al burro<br><i>Flat loaf with butter</i>                                                                       | € 2,50 |
| PUDINA NAN           | Focaccia con menta<br><i>Fine flour flat loaf with mint</i>                                                             | € 2,50 |
| TANDOORI ROTI<br>✓   | Focaccia di farina integrale<br><i>Flat loaf made with whole wheat flour</i>                                            | € 2,50 |
| LACHA<br>PARANTHA    | Focaccia croccante<br><i>Crispy flat loaf</i>                                                                           | € 2,50 |
| JIRA PARANTHA        | Focaccia con burro e semi di cumino<br><i>Cumin seeds flavoured flat loaf spread with butter</i>                        | € 2,50 |
| METHI<br>PARANTHA    | Focaccia con fieno greco<br><i>Fine flour flat loaf with fenugreek</i>                                                  | € 2,50 |
| ALOO KULCHA          | Focaccia ripiena di patate<br><i>Fine flour flat loaf stuffed with potatoes</i>                                         | € 3,00 |
| GARLIC NAN           | Focaccia all'aglio<br><i>Flat loaf with garlic</i>                                                                      | € 3,00 |
| ROGNI NAN            | Focaccia con aglio e pomodoro<br><i>Fine flour flat loaf with garlic and tomato</i>                                     | € 3,00 |
| ONION KULCHA         | Focaccia ripiena di cipolle e spezie<br><i>Fine flour flat loaf stuffed with onion and spices</i>                       | € 3,50 |
| GARLIC<br>CHILLY NAN | Focaccia con aglio e peperoncino<br><i>Fine flour flat loaf with cheese, garlic and chilly</i>                          | € 3,50 |
| CHEESE NAN           | Focaccia ripiena di formaggio<br><i>Fine flour flat loaf stuffed with cheese</i>                                        | € 4,00 |
| PESHWARI NAAN        | Focaccia farcita con cocco essicato, noci e uvetta<br><i>Flatbread filled with desiccated coconut, nuts and raisins</i> | € 4,50 |

## CHAWAL

# Riso basmati rice

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                         |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>KESAR PULAO</b><br>                                                                                        | Riso allo zafferano<br><i>Rice with saffran</i>                                                         | € 7,50  |
| <b>SAFEED CHAWAL</b><br> V                                                                                    | Riso bianco<br><i>White rice</i>                                                                        | € 5,00  |
| <b>MURG BIRYANI</b><br>                                                                                       | Riso con pollo e spezie delicate<br><i>Rice cooked with chicken and delicate spices</i>                 | € 12,50 |
| <b>GOST BIRYANI</b><br>                                                                                       | Riso con montone e spezie del Kashmir<br><i>Rice cooked with mutton and special Kashmir spices</i>      | € 15,00 |
| <b>JHINGA BIRYANI</b><br>    | Riso con mazzancolle e curry<br><i>Rice cooked with prawns and curry</i>                                | € 16,00 |
| <b>HAVELI<br/>VEG BIRYANI</b><br>                                                                           | Riso con verdure, frutta secca e zafferano<br><i>Rice cooked with vegetables, dry fruit and saffran</i> | € 12,00 |
| <b>MOTI PULAO</b><br> V  | Riso con piselli, cumino e curry<br><i>Rice with peas, cumin, and curry</i>                             | € 10,00 |
| <b>NIMBOO RICE</b><br>V                                                                                     | Riso al limone, semi di senape e nocciole<br><i>Lemon rice with peanuts and mustard seeds</i>           | € 10,00 |
| <b>JIRA RICE</b><br>V                                                                                       | Riso al cumino<br><i>Rice with cumin</i>                                                                | € 8,00  |
| <b>COCONUT RICE</b><br>V                                                                                    | Riso al latte di cocco e semi di senape<br><i>Rice with coconut milk and mustard seeds</i>              | € 10,50 |



## MUGHLAI

# Carne meat

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                            |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>KARAH MURG</b><br>           | Bocconcini di pollo in salsa curry con cipolle e peperoni<br><i>Chicken pieces in curry sauce with onions and capsicum</i>                                                 | € 15,00 |
| <b>MURG PESHAWARI</b><br>                                                                                        | Pollo in casseruola con erbe fresche orientali, peperoni, cipolle e pomodoro<br><i>Chicken cooked in stewpan with fresh oriental herbes, capsicum, onions and tomatoes</i> | € 15,00 |
| <b>MURG VINDALOO</b><br>        | Bocconcini di pollo in salsa Vindaloo e spezie<br><i>Chicken pieces in Vindaloo sauce and spices</i>                                                                       | € 15,00 |
| <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b><br>                                                                                | Pollo in salsa di erbe orientali fresche, pomodoro e spezie<br><i>Chicken with oriental herbes, spices, tomato sauce</i>                                                   | € 16,00 |
| <b>MURG CURRY</b><br>                                                                                          | Bocconcini di pollo in salsa curry<br><i>Chicken pieces with curry sauce</i>                                                                                               | € 15,00 |
| <b>MURG MAKHAN WALA</b><br>                                                                                    | Bocconcini di pollo con salsa di anacardi, burro, San Marzano e miele<br><i>Chicken pieces with cashew nuts sauce, butter, San Marzano tomato, and honey</i>               | € 15,00 |
| <b>MURG SHAHI KORMA</b><br>                                                                                    | Bocconcini di pollo con panna, salsa di anacardi e zafferano<br><i>Chicken pieces with cream, cashew nuts sauce, and saffron</i>                                           | € 15,00 |
| <b>KARAH MURG GOST</b><br>  | Bocconcini di montone in salsa di cipolle e peperoni<br><i>Mutton pieces with onions and capsicum sauce</i>                                                                | € 18,00 |

## MUGHLAI

# Carne meat

### GOST BELIRAM



Bocconcini di montone con yogurt,  
zenzero e burro chiarificato

*Mutton pieces with creamy yogurt, ginger, and ghee*

€ 18,00

### GOST VINDALOO



Bocconcini di montone in salsa Vindaloo e spezie

*Mutton pieces in Vindaloo sauce, and spices*

€ 18,00

### GOST CURRY



Bocconcini di montone in salsa curry

*Mutton pieces with curry sauce*

€ 18,00

### GOST SHAHI KORMA



Bocconcini di montone in salsa di anacardi e zafferano

*Mutton pieces with cashew nuts sauce, and saffron*

€ 18,00

## PESCE / FISH

# Machhalee

### KARAH JHINGA



Mazzancolle in salsa di cipolle e peperoni

*Prawns cooked in onions and capsicum sauce*

€ 18,00

### JHINGA VINDALOO



Mazzancolle in salsa Vindaloo e spezie

*Prawns in Vindaloo sauce, vinegar and spices*

€ 18,00

### JHINGA MALAI WALA



Gamberi in salsa delicata e farina di cocco

*Prawns in delicate sauce and coconut powder*

€ 18,00

### FISH CURRY

Pesce spada con salsa di curry, spezie e latte di cocco

*SwordFish cooked with curry sauce, spices and coconut milk*

€ 18,00



## TANDOOR

SPECIALITÀ CUCINATE NEL TIPICO FORNO DI TERRACOTTA

SPECIALITES BAKED IN A TRADITIONAL CLAY OVEN

Tandoor

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MURG TANDOORI</b><br>                                                                                 | Pollo marinato allo yogurt e spezie indiane<br><i>Marinated chicken in yogurt with Indian spices</i>                                                                                                                                                           | € 15,00 |
| <b>ELACHI MURG<br/>TIKKA</b><br>                                                                                                                                                          | Bocconcini di pollo marinati allo yogurt, cardamomo, anacardi e spezie delicate<br><i>Marinated chicken pieces in yogurt with cardamom, cashew nuts and delicate spices</i>                                                                                    | € 15,00 |
| <b>HARYALI KEBAB</b><br>                                                                                                                                                                  | Bocconcini di pollo con spezie, menta e lime<br><i>Chicken pieces with species, mint, and lime</i>                                                                                                                                                             | € 15,00 |
| <b>LAMB CHOPS</b><br>   | Costine di agnello marinate con aglio, zenzero, olio di senape e spezie segrete dello chef Giotti<br><i>Marinated lamb chops with garlic, zinger, mustard oil and secret spices of chef Giotti</i>                                                             | € 25,00 |
| <b>GOST SHEEK<br/>KEBAB</b><br>                                                                                                                                                         | Spiedino di montone macinato con spezie, zenzero, aglio, peperoncino verde, garam masala, succo di limone e foglie di menta<br><i>Minced meat seasoned with various spices such as ginger, garlic, green chilli, garam masala, lemon juice and mint leaves</i> | € 18,00 |
| <b>MACCHLI<br/>MAHI TIKKA</b><br>                                                                    | Bocconcini di pesce marinati con spezie indiane<br><i>Marinated fish pieces morsels with indian spices</i>                                                                                                                                                     | € 18,00 |
| <b>JHINGA<br/>TANDOORI</b><br>                                                                       | Gamberoni rossi alla griglia marinati con spezie tipiche di Goa<br><i>Grilled prawns marinated with spices from Goa</i>                                                                                                                                        | € 25,00 |
| <b>TANDOORI<br/>ALOO</b><br>                                                                                                                                                            | Patate farcite con formaggio indiano, anacardi e spezie, rivestite con semi di sesamo<br><i>Potatoes with sesame jacket filled with cheese, cashew nuts and spices.</i>                                                                                        | € 12,00 |
| <b>PANIR TIKKA</b><br>                                                                                                                                                                  | Spiedino di formaggio indiano marinato allo yogurt con cipolla, peperoni e spezie indiane<br><i>Cottage cheese skewer marinated in yogurt with onion, capsicum and Indian spices</i>                                                                           | € 16,00 |

“WHEN IT COMES TO FLAVOUR AND FRAGRANT FOOD,  
INDIAN CUISINE IS ONE OF THE BEST IN THE WORLD.”

## SUB Z I

## SECONDI PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN MAIN COURSE

|                                 |                                                                                                                                                                                               |         |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>PALAK PANIR</b><br>❄️ 🌿      | Purea di spinaci con formaggio indiano, spezie e burro<br><i>Spinach puree with cottage cheese, spices and butter</i>                                                                         | € 12,00 |
| <b>KARAH PANIR</b><br>🌿 🌿       | Formaggio indiano in salsa curry con cipolle e peperoni<br><i>Cottage cheese in curry sauce with onions and capsicum</i>                                                                      | € 12,00 |
| <b>SHAHI PANEER</b><br>🌿        | Cubetti di formaggio indiano in salsa curry con anacardi e zafferano<br><i>Cubes cottage cheese with curry sauce, cashew nuts, and saffron</i>                                                | € 12,00 |
| <b>PANIR MAKHANWALA</b><br>🌿    | Formaggio indiano in salsa di burro, anacardi, San Marzano e miele<br><i>Cottage cheese with butter sauce, cashew nuts, San Marzano tomato and honey</i>                                      | € 12,00 |
| <b>MUGHLAI KOFTA</b><br>🌿       | Crocchette di patate e formaggio indiano ripieno di frutta secca in salsa di curry e zafferano<br><i>Potato and Cottage chesse croquets filled with dry fruits in curry sauce and saffron</i> | € 12,00 |
| <b>ALOO GOBHI MASALA</b><br>🌿 🌿 | Cavolfiore e patate cotti al vapore con spezie<br><i>Cauliflower and potatoes steam cooked with spices</i>                                                                                    | € 9,00  |
| <b>BANGAN BARTHA</b><br>🌿 🌿 🌿   | Purea di Melanzane affumicate con cipolla, pomodoro, spezie e zenzero<br><i>Smoked eggplants puree with onion, tomato, spices and ginger</i>                                                  | € 10,00 |
| <b>DAL HAVELI</b><br>🌿          | Lenticchie nere e fagioli rossi cotti lentamente nel forno tandoori con salsa delicata<br><i>Black lentils and red beans cooked overnight on Tandoor oven with delicate sauce</i>             | € 10,00 |
| <b>DAL BANZARA</b><br>🌿 🌿 🌿     | Lenticchie gialle con spezie, salsa piccante e cumino<br><i>Yellow lentils with spices, hot sauce and cumin</i>                                                                               | € 9,00  |
| <b>CHOLE PESHAWARI</b><br>🌿     | Ceci stufati in salsa curry<br><i>Chickpeas with curry sauce</i>                                                                                                                              | € 9,00  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                         |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>HAVELI VEG KORMA</b><br>                                                                                                                                                               | Verdure miste in salsa delicata<br><i>Mix vegetables with delicate sauce</i>                                            | € 9,00 |
| <b>JIRA ALOO</b><br>                                                                                     | Patate stufate con semi di cumino<br><i>Stewed potatoes with cumin seeds</i>                                            | € 9,00 |
| <b>PALAK ALOO</b><br>   | Patate e spinaci della tradizione indiana<br><i>Potatoes and spinach of Indian Tradition</i>                            | € 9,00 |
| <b>SALAD</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | Insalata mista con cipolla, carote, pomodori e cetrioli<br><i>Mix salad with tomatoes, onions, carrots and cucumber</i> | € 5,00 |
| <b>RAITA</b><br>                                                                                                                                                                          | Salsa di yogurt con cetrioli e carote<br><i>Yogurt sauce with cucumber and carrots</i>                                  | € 5,00 |

## PINA

# Bevande

|                                          |                                                                                                                 |         |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>YOGURT FRULLATO<br/>YOGURT SHAKES</b> | Lassi Mango / Pistacchio / Dolce / Salato<br><i>Mango / Pistachio / Sweet / Salty flavors</i>                   | € 5,00  |
| <b>NIBOO KI SODA</b>                     | Acqua tonica con succo di limone, pepe nero e sale<br><i>Soda with fresh lemon juice, black pepper and salt</i> | € 4,00  |
| <b>COCA COLA / SPRITE / FANTA 33 cl.</b> |                                                                                                                 | € 3,50  |
| <b>ACQUA MINERALE 0,75 cl.</b>           | <i>Mineral water</i>                                                                                            | € 2,50  |
| <b>BIRRA KING COBRA 75 cl.</b>           |                                                                                                                 | € 12,00 |
| <b>BIRRA KINGFISHER 66 cl.</b>           |                                                                                                                 | € 7,50  |
| <b>BIRRA KAMASUTRA 66 cl.</b>            |                                                                                                                 | € 7,50  |
| <b>BIRRA COBRA 66 cl.</b>                |                                                                                                                 | € 7,50  |
| <b>BIRRA KINGFISHER 33 cl.</b>           |                                                                                                                 | € 4,50  |
| <b>BIRRA KAMASUTRA 33 cl.</b>            |                                                                                                                 | € 4,50  |
| <b>BIRRA COBRA 33 cl.</b>                |                                                                                                                 | € 4,50  |



## BEVANDE CALDE

# Garm Dpey

|                 |                                                                                                                                                                                                |        |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ESPRESSO        |                                                                                                                                                                                                | € 2,00 |
| DECAFFEINATO    |                                                                                                                                                                                                | € 2,00 |
| ORZO            |                                                                                                                                                                                                | € 2,00 |
| ESPRESSO MASALA | Chiodi di garofano, cannella e cardamomo<br><i>Cloves, cinnamon and cardamom</i>                                                                                                               | € 2.50 |
| ELAICHI CHAI    | Thè con latte e cardamomo<br><i>Tea with milk and cardamom</i>                                                                                                                                 | € 3,00 |
| MASALA CHAI     | Thè con latte, zenzero e chiodi di garofano<br>- con aggiunta di Rum indiano Old Monk + 2.50€<br><i>Tea with milk, ginger and cloves</i><br>- with the addition of Old Monk Indian Rum + €2.50 | € 3,00 |
| TEA             |                                                                                                                                                                                                | € 2.50 |

## COPERTO

€2,50



Prodotto surgelato  
*Frozen food*



Crostacei  
*Shellfish*



Senza lattosio  
*Lactose free*



Senza glutine  
*Gluten free*



Piccante  
*Hot spicy*



Glutine  
*Gluten*



Vegano  
*Vegan*



In presenza di **allergie** si prega di **avvertire il personale**, grazie!  
If you have any food **allergies**, please **let the staff know**, thank you!



**Coperto e servizio**  
Cover charge  
€ 2,50



“ GOOD FOOD ENDS WITH A GOOD TALK ”