

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

OUR MENU - NOTRE CARTE

ENTRIES - ENTRÉES

Vegetable Samosas 7.-

Pasties stuffed with vegetables served with different sauces.

Feuilletés farcis de légumes servis avec diverses sauces.

Keema Samosas 8.-

Pasties stuffed with fried minced lamb served with different sauces.

Feuilletés farcis avec de l'agneau haché frit servi avec diverses sauces.

Halim 9.-

Mixed lentils soup.

Soupe de lentilles mixtes.

Panir Pakoras 10.-

Indian cottage cheese fritters.

Beignets au fromage indien.

Daal Puri 9.-

Pasties stuffed with steamed lentils and fresh herbs served with different sauces.

Feuilletés farcis cuit vapeur avec lentilles, herbes fraîches, servis avec diverses sauces.

Mughlai Paratha 12.-

Pasty stuffed with egg, onions and fresh herbs served different sauces.

Feuilleté farci à l'oeuf, oignons et fines herbes servis avec diverses sauces.

Raita 5.-

Mix of natural yoghurt, cucumber, tomato and fresh Indian herbs.

Mélange de yaourt nature, concombre, tomates et herbes fraîches Indiennes.

Garden Salad 5.-

One or more lettuce varieties.

Une ou plusieurs variétés de laitue.

Indian Plaza Salad 7.-

Combined lettuce, tomatoes, cucumber, onions and cheese.

Mélange de laitues, tomates, concombres, oignons et fromage.

Aubergine Pakoras 7.-

Aubergine fritters.

Beignets d'aubergine.

Cauliflower Pakoras 7.-

Cauliflower fritters.

Beignets de choux-fleurs.

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

Onion Pakoras 6.-

Onion fritters.

Beignets d'oignons.

Mixed Pakoras 10.-

Aubergine, cauliflower and onions fritters.

Beignets d'aubergines, oignons et choux-fleurs.

Aloo Pakoras 7.-

Potatoes fritters.

Beignets de pommes de terre.

Aloo Bara 7.-

Stuffed potatoes and peas fritters.

Beignets farcis avec des pommes de terre et des petits pois.

Sheesh Kebab 12.-

Minced lamb marinated in spices and fresh herbs barbecued in clay oven.

Agneau haché mariné aux épices et herbes fraîches cuit au four dans l'argile.

Chicken Pakoras 10.-

Succulent pieces of marinated chicken fritters.

Beignets de succulent morceaux de poulet marinés.

Boti Kebab 16.-

Diced lamb marinated in yoghurt, spices and fresh herbs barbecued in clay oven.

Emincé d'agneau mariné au yaourt, épices et herbes fraîches cuit au four dans l'argile.

Tandoori Chicken 12.-

Chicken leg marinated in yoghurt, spices and fresh herbs barbecued in a clay oven.

Emincé d'agneau mariné au yaourt, épices et herbes fraîches cuit au four dans l'argile.

King prawn Butterfly 24.-

King prawns marinated in garlic and fresh herbs barbecued in clay oven.

Gambas marinées à l'ail et aux herbes fraîches cuites au four dans l'argile.

Salmon Skewers 14.-

Salmon skewers marinated in lemon juice and fresh herbs barbecued in a clay oven.

Brochettes de saumon marinées au jus de citron et herbes fraîches cuites au four dans l'argile.

Indian Mix 28.-

Consists of barbecued lamb, king prawns, salmon and chicken.

Se compose d'agneau au barbecue, crevettes, saumon et poulet.

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

Lassi Paratha 12.-

Unleavened fried bread with egg or capsicums and onions.
Galette de farine de blé, feuilletée au beurre avec d'oeuf ou poivrons et oignons.

* * *

CHICKEN SPECIALITIES - SPECIALITÉS DE POULET

Chicken Korma 22.-

Chicken breast with creamy sauce garnished with almonds and cashew nuts.
Poitrine de poulet avec sauce crémeuse garnie aux amandes et noix de cajou.

Chicken Tikka Masala 22.-

Diced barbecued chicken with creamy sauce garnished with almonds and cashew nuts.
Emincé de poulet au barbecue, sauce crémeuse rouge, garni d'amandes et de noix de cajou.

Chicken Butter 22.-

Chicken breast with buttery sauce.
Poitrine de poulet avec sauce montée au beurre.

Jalfrezie 24.-

Diced barbecued chicken with capsicum, onions and fresh coriander leaves.
Emincé de poulet au barbecue avec piment, oignons et feuilles de coriandre fraîches.

Chicken Palak 22.-

Chicken breast with fresh spinach in a creamy sauce.
Poitrine de poulet accompagnée d'épinards frais et d'une sauce crémeuse.

Chicken Mughlai 22.-

Diced barbecued Chicken and okras in a spicy sauce.
Emincé de poulet au barbecue et okras aux épices.

Chicken Karahi 23.-

Chicken breast with garlic, onion, ginger, tomato and fresh coriander leaves.
Poitrine de poulet à l'ail, oignon, gingembre, tomate et feuilles de coriandre fraîche.

Chicken Vinda Aloo 22.-

Chicken breast with Potatoes in a medium spicy sauce.
Poitrine de poulet aux pommes de terre avec une sauce moyennement épicée.

Chilli chicken 24.-

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

Chicken breast with capsicums in a sweet chilli sauce.
Poitrine de poulet aux poivrons en sauce au piment doux.

Chicken Daal 22.-

Tender chicken a lentil based sauce.
Tendres morceaux de poulet émincés aux lentilles en sauce.

Chicken Madras 24.-

Chicken breast in south indian sauce.
Poitrine de poulet dans une sauce spéciale de l'Inde de sud.

* * *

BEEF SPECIALITIES - SPECIALITÉS DE BOEUF

Beef Champignon 24.-

Sliced beef with fresh mushrooms in a creamy sauce.
Émincé de bœuf aux champignons frais dans une sauce crémeuse.

Beef Jalfrezie 26.-

Beef with capsicum, onion and fresh coriander leaves.
Bœuf aux poivrons, oignons et feuilles de coriandre fraîche.

Beef Karahi 25.-

Diced beef with garlic, onion, ginger, tomato and fresh coriander leaves.
Émincé de bœuf à l'ail, oignon, gingembre, tomate et feuilles de coriandre fraîche.

Beef Palak 24.-

Sliced beef with fresh spinach in creamy sauce.
Émincé de bœuf aux épinards frais dans une sauce crémeuse.

Beef Aloo 24.-

Fried beef with potatoes in a medium spicy sauce.
Émincé de bœuf aux pommes de terre avec une sauce épicée moyen.

Beef Madras 25.-

Diced beef in south Indian sauce.
Émincé de bœuf dans une sauce spéciale de l'Inde de Sud.

Beef Daal 24.-

Tender beef in a lentil based sauce.
Tendres morceaux de bœuf émincés aux lentilles en sauce.

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

* * *

LAMB SPECIALITIES - SPECIALITÉS AGNEAU

Lamb Korma 23.-

Lamb with creamy sauce garnished with almonds and cashew nuts.
Agneau avec une sauce crémeuse, garnie d'amandes et des noix de cajou.

Lamb Tikka Masala 23.-

Barbecued lamb with creamy sauce garnished with almonds and cashew nuts.
Barbecue d'agneau avec une sauce crémeux rouge aux amandes et noix de cajou.

Lamb Jalfrezie 25.-

Diced lamb with capsicum, onion and fresh coriander leaves.
Emincé d'agneau aux piments, oignons et feuilles de coriandre fraîches.

Lamb Karahi 24.-

Sliced lamb with garlic, onion, ginger and tomatoes.
Emincé d'agneau à l'ail, oignons, gingembre et tomates.

Keema Aloo 23.-

Fried minced lamb with potatoes in a medium spicy sauce.
Agneau haché aux pommes de terre à la sauce épicée moyen.

Kofta curry 23.-

Small balls of minced lamb, traditional sauce, lemon, ginger and fresh coriander.
Boulettes d'agneau hachées, sauce traditionnelle, citron, gingembre et coriandre fraîche.

Lamb palak 25.-

Diced / sliced lamb with fresh spinach in creamy sauce.
Emincé d'agneau aux épinards frais dans une sauce crémeuse.

Lamb Madras 25.-

Diced lamb in south indian sauce.
Emincé de d'agneau dans une sauce spéciale de l'Inde de sud.

Lamb Vinda Aloo 24.-

Sliced lamb with potatoes in a medium spicy sauce.
Emincé de d'agneau aux pomme de terre avec une sauce moyennement épicée.

* * *

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

FISHER SPECIALITIES - SPECIALITÉS DE POISSONS

Salmon Masala 24.-

Barbecued salmon with creamy reddish sauce garnished with almonds and cashew nuts.

Barbecue de saumon avec une sauce crémeuse rouge garni d'amandes et noix de cajou.

Salmon Jalfrezie 26.-

Diced salmon with capsicum, onion and fresh coriander leaves.

Dés de saumon aux poivrons, oignons et feuilles de coriandre fraîche.

Salmon Palak 24.-

Fried salmon with fresh spinach in a creamy sauce.
Saumon aux épinards frais dans une sauce crémeuse.

Salmon Special 24.-

Salmon and aubergines in a curry sauce.
Saumon et aubergines frites en sauce au curry.

Fish Karai/Fish masala 20.-

Tenders pieces fried pangas/king fish with capsicums, onions and fresh coriander leaves.

Tendres morceaux de poisson Pangas frits, poivrons doux, oignons et feuilles de coriandre fraîche.

* * *

SEAFOOD SPECIALITIES - SPECIALITÉS DE FRUITS DE MER

Prawn Korma 24.-

Prawns with creamy sauce garnished with almonds and cashew nuts.
Crevettes en sauce curry crémeux garni aux amandes et noix de cajou.

Prawn Aubergine 24.-

Fried prawns and aubergine in a curry sauce.
Crevettes et aubergines frites en sauce au curry.

Prawn Coco 24.-

Steamed prawns in coconut sauce.
Crevettes roses cuites à la vapeur à la sauce de noix de coco.

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

Prawn Aloo 24.-

Fried prawns and potatoes in a medium spicy sauce.
Crevettes et pommes de terre en sauce moyennement épicée.

King Prawn Jalfrezie 34.-

King prawns with capsicum, onion and fresh coriander leaves.
Gambas aux poivrons, oignons et feuilles de coriandre fraîche.

King Prawn Razala 34.-

Gambas with garlic, onion, ginger, tomato and fresh coriander leaves.
Gambas à l'ail, oignon, gingembre, tomate et feuilles de coriandre fraîche.

* * *

BIRYANI DELICATIES - DÉLICIES DU BIRYANI

Chicken Biryani 26.-

Chicken breast and rice gently fried in ghee (Indian butter).
Poitrine de poulet et du riz frit légèrement dans le ghee (beurre indien).

Lamb Biryani 27.-

Diced lamb and rice gently fried in ghee (Indian butter).
Dés d'agneau et du riz frit légèrement dans le ghee (beurre indien).

Salmon Biryani 28.-

Barbecued salmon and rice gently fried in ghee (Indian butter).
Saumon au barbecue et du riz frit légèrement dans le ghee (beurre indien).

Prawn Biryani 29.-

Tender prawns and rice gently fried in ghee (Indian butter).
Crevettes et riz frit légèrement dans le ghee (beurre indien).

Vegetable Biryani 24.-

Fresh vegetables and rice gently fried in ghee (Indian butter).
Assortiment de légumes et du riz frit légèrement dans le ghee (beurre indien).

Beef Biryani 29.-

Sliced beef and rice gently fried in ghee (Indian butter).
Emincé de boeuf et du riz frit légèrement dans le ghee (beurre indien).

* * *

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

VEGETABLE DISHES - PLATS DE LÉGUMES

Vegetable Korma 14.-

Mixed vegetables with creamy sauce garnished with almonds and cashew nuts.
Assortiment de légumes avec sauce crémeuse garnie aux amandes et noix de cajou.

Aubergine Bharta 14.-

Tandoor roasted eggplants seasoned with tomatoes, onions, fresh herbs and lemon.

Aubergines grillées assaisonnées aux tomates, oignons, herbes fraîches et citron.

Mutter Paneer 14.-

Peas with Indian cottage cheese.
Pois et fromage indien.

Fried Vegetable special 14.-

Fresh vegetables fried in ghee (Indian butter).
Légumes frais frits dans le ghee (beurre indien).

Okra Bhajhee 14.-

Dry, spiced okras.
Okras séchés aux épices.

Daal Tarka 14.-

Yellow lentils spiced with garlic.
Lentilles jaunes à l'ail.

Aloo Dum 14.-

Fried potatoes with some spices.
Pommes de terre frites aux épices.

Palak Paneer 14.-

Spinach with Indian cottage cheese.
Épinards et fromage indien.

Aloo Gobi 14.-

Diced potatoes and cauliflowers with fresh coriander and mustard seeds.
Pommes de terre et choux-fleurs à la coriandre fraîche et graines de moutarde.

Mushroom Bhajhee 14.-

Dry, spiced mushrooms
Champignons séchés aux épices.

Aloo Palak 14.-

Sliced potatoes and spinach in a creamy sauce.
Pommes de terre et épinards à la crème.

Dal Makhni 14.-

Black lentils spiced with tomato sauce.

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

Lentilles noires épicées à la tomate.

Chana Aloo 14.-

Chickpeas and potatoes spiced with tomatoes and fresh coriander leaves.
Pois chiches et pommes de terre épicés à la tomate et feuilles de coriandre fraîche.

Aloo Mutter 14.-

Sliced Potatoes and peas Spiced.
Pommes de terre et petit pois épicés.

* * *

FRESH BAKED BREAD - PAINS FRAIS CUITS AU FOUR

Plain Nan 4.-

Leavened bread baked in clay oven.
Galette de farine de blé au levain.

Cheese Nan 5.-

Leavened bread with cheese baked in clay oven.
Galette de farine de blé au levain fourrée au fromage

Garlic Nan 5.-

Garlic flavoured leavened bread baked in clay oven.
Galette de farine de blé au levain aromatisée à l'ail.

Keema Nan 6.-

Leavened bread with fried minced lamb baked in clay oven.
Galette de farine de blé au levain fourré à l'agneau.

Vegetable Nan 6.-

Leavened bread with vegetables baked in clay oven.
Galette de farine de blé au levain fourré aux légumes.

Peshwari Nan 6.-

Leavened bread with raisins baked in clay oven.
Galette de farine de blé au levain fourré aux fruits sec.

Kali Zeera nan 5.-

Black cumin flavoured leavened bread baked in clay oven.
Galette de farine de blé au levain aromatisé au cumin noir.

Paratha 5.-

Unleavened fried bread.
Galette de farine de blé feuilletée au beurre.

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

Chapati 4.-

Unleavened bread.

Galette de farine complète.

Butter Nan 5.-

Indian butter flavoured leavened bread baked with sesame seeds in clay oven.

Galette de farine de blé au levain fourrée au beurre avec graines de sésame..

Chilli chesse Nan 6.-

Leavened bread with cheese and chilli baked in clay oven.

Galette de farine de blé au levain fourrée au fromage avec piment vert.

Aloo Paratha 6.-

Unleavened fried bread with potatoes.

Galette de farine de blé feuilletée au beurre indien avec pommes de terre.

* * *

RICE - RIZ

Basmati Boiled Rice 5.-

White Basmati rice.

Riz Basmati blanc

Zeera Rice 6.-

Specially cooked Basmati rice with cumin.

Riz Basmati, cuit à l'étuvée, safrané, parsemé de cumin.

Chana Pulao 7.-

Seasoned Basmati rice with chick peas gently fried in ghee (Indian butter).

Riz Basmati, cuit à l'étuvée, safrané, parsemé de pois chiches.

Fried Rice 7.-

Fried rice with egg, onions and fresh coriander leaves.

Riz Basmati, cuit à l'étuvée, safrané, parsemé d'œuf, oignons et coriandre fraîche.

Kashmiry Rice 7.-

Saffron rice with dry fruits.

Riz Basmati, cuit à l'étuvée, safrané, parsemé de fruits secs.

Biryani Rice 8.-

Basmati rice with fresh vegetables gently fried in ghee (Indian butter).

Riz Basmati, cuit à l'étuvée, safrané, parsemé des légumes frais.

Pulao Rice 8.-

Seasonal Basmati rice with gently fried in ghee (indian butter).

Open 7/7
from 11:00 am
to 2:00 am



Non - Stop
cuisine

Riz Basmati , cuit à l'étuvé, safrané, parsemé de beurre indien.

* * *

SWEETS AND DESSERT

Daal Halwa 6.-

Aromatized yellow lentil cake.

Gâteau de lentilles jaunes, aromatisé au ghee (beurre indien).

Kalo Jam 9.-

Cheese and reduced milk balls deep fried and soaked in cinnamon flavoured syrup, served warm.

Beignets de fromage maison, aromatisé à la cannelle.

Pista Kulfi 9.-

Indian cottage ice-cream.

Glace populaire indienne.

Carrot Halwa 6.-

Aromatized Carrot Cake.

Gâteau aux carottes aromatisé au ghee (beurre indien)

Chesse Cake / Chana 9.-

Reduced milk balls soaked in suger.

Gâteau de lait réduit et trempés dans le sucre.