

Starters

Greek salad with feta cheese and kalamata olive

Salade grecque avec fromage feta et olives Kalamata

Creamy Mozzarella Burrata with cherry tomato, citrus segment, fresh basil and pin-nuts pesto

Burrata mozzarella crémeuse à l'italienne, tomates cerises rôties bio, segments d'agrumes, basilic frais et pesto de pignons de pin

Fish carpaccio with chili flakes oregano, olive oil and young herbs

Carpaccio de poisson aux piment, origan, huile d'olive et herbes

Palm heart salad with smoked marlin and passion fruit vinaigrette

Salade de Cœur de Palmier au Marlin Fumé, vinaigrette aux fruits de la passion

Cajun spice marinated chicken Caesar salad with Parmesan shave, anchovies and garlic crouton.

Salade César de poulet mariné aux épices Cajun avec copeaux de parmesan, anchois et croûtons à l'ail

Pizzas

Margarita pizza

Tomato sauce, oregano and mozzarella cheese

Sauce tomate, origan et fromage mozzarella

Pizza hawaïenne

tomato sauce, oregano, chicken, pineapple and mozzarella cheese

Sauce tomate, origan, poulet, ananas et fromage mozzarella

Grilled vegetables and dry salami pizza salami, ricotta cheese, spinach & mozzarella cheese

Salami, fromage ricotta, épinards et fromage mozzarella

Seafood Pizza

fish, shrimp, calamari and mozzarella cheese

Poisson, crevettes, calamars et fromage mozzarella

PRICE AIP/HB

Rs 600



Pasta

CHOICE OF PENNE OR SPAGHETTI OR TAGLIATELLE

Rs 600



Tomato & Basil
Sauce Tomate au basilic
Beef Bolognaise
Bolognaise au boeuf
Creamy Cheese
Fromage crémeux

Rs 600



Rs 750

250

Desserts

Biscuit Sacher with Vanilla Ice Cream, sésame tuile
Biscuit Sacher avec glace vanille, tuile au sésame

Rs 600



Passion fruit macaroon with raspberry coulis
Macaron au fruit de la passion, coulis de framboise

Pistachio Dacquoise with lemon sorbet
Dacquoise à la pistache, sorbet citron.

Rs 500



Lemon pie with grapefruit sorbet
Tarte au citron, sorbet au Pomelo

Rs 600



Seasonal fruits Platter with Mango sorbet
Assiette de fruits de saison, sorbet mangue

Rs 600



Rs 800

Rs 300

Fish/Poisson

Seafood/Fruit des Mers

Dairy Product/Produit Laitier

HB & AIP INCLUSIVE

PRICE AIP/HB

Rs 550



Rs 600



Rs 600



Rs 500



Rs 600



Rs 500



Rs 550



Rs 600



Main Course

Pan-fried line caught local fish fillet fresh herbs, extra virgin olive oil, lemon zest and vegetables caponata, tomato salsa

Filet de poisson local pêché à la ligne, poêlé, Herbes fraîches, huile d'olive extra vierge, zeste de citron et légumes en caponata, salsa de tomates

Vegetables lasagna fresh grilled vegetables, spinach lasagna pasta, tomato coulis and cheese

Lasagne de légumes, légumes frais grillés, pâte à lasagne aux épinards, coulis de tomate et fromage

Stuffed chicken leg oven baked stuffed chicken leg with mushroom duxelles, garlic and herbs vegetables, meat jus.

Cuisse de poulet farcie, rôtie au four, Cuisse de poulet farcie aux duxelles de champignons, ail et légumes aux herbes, jus de viande

Grill beef sirloin served with potato gnocchi, sage butter and meat gravy

Entrecôte de bœuf grillée, Servie avec des gnocchis de pommes de terre, beurre de sauge et sauce au jus de viande

Grill lobster sauteed garlic green beans, lemongrass garlic butter sauce

Homard grillé, Haricots verts sautés à l'ail, sauce au beurre à l'ail et citronnelle

Grill giant prawn sauteed garlic green beans, lemongrass garlic butter sauce
Gambas géantes grillées, Haricots verts sautés à l'ail, sauce au beurre à l'ail et citronnelle

Rigotto

Wild mushroom risotto with parmigiana reggina

Risotto aux champignons de Paris avec parmigiano Reggiano

Seafood risotto prawn, calamari, mussels and sun-dried tomato

Risotto aux fruits de mer Crevettes, calamars, moules et tomates séchées au soleil

PRICE AIP/HB

Rs 700



Rs 700



Rs 700



Rs 800

300

Rs 3400

Rs 2400

Rs 600



Rs 800

300