

Tapas

Crispy Calamari with tomato chilli jam

Calamar croustillant avec compotes de tomates pimenté

Rs 530

Mixed samoosa, with tomato & coriander chutney

Samosas mélangés avec chutney de tomates et de coriandre

Rs 390

Chicken wings with smoked bbq sauce.

Ailerons de poulet avec sauce bbq.

Rs 460

Starters / Entrées

Octopus vinaloo with wholegrain mustard

Vindaloo de Poulpe avec Moutarde Grains Entiers

Rs 650

Chicken salad with guacamole, olives, onion, tomato, artichoke & balsamic dressing

Salade de Poulet avec Guacamole, Olives, Oignon, Tomate, Artichaut et Vinaigrette Balsamique

Rs 510

Red Tuna tartare with guacamole cucumber & light soy sauce

Tartare de Thon Rouge avec Guacamole, Concombre et Sauce Soja Légère

Rs 600

Pan-seared Foie gras with pineapple chutney, pickle strawberry and brioche

Foie Gras Poêlé avec Chutney d'Ananas, Fraises Marinées et Brioche

Rs 950

Vegan sashimi tuna with quinoa salad, herbs and lemon dressing

Sashimi de Thon Vegan avec Salade de Quinoa, Herbes et Vinaigrette au Citron

Rs 600

Main Courses / Plats principaux

Braised beef short rib, yam puree & vegetables confit & mushroom sauce

Côtes de Bœuf Braisées, Purée de Patates Douces & Légumes Confit avec Sauce aux Champignons

Rs 1025

Chicken & prawn curry with pilaf rice & leaf salad

Curry de Poulet et de Crevettes avec Riz Pilaf & Salade de Feuilles

Rs 850

All prices are VAT inclusive. / Tous les prix incluent la TVA.

Please note that food may contain ingredients that are considered as allergens.

La direction vous avise que la nourriture peut contenir des ingrédients qui sont considérés comme allergènes.

Main Courses / Plats principaux

Truffle black ink risotto with king prawn, mussel, calamari and shaving parmesan Risotto Noir à l'Encre de Truffe avec Crevettes Royale, Moules, Calamars et Parmesan Râpé	Rs 1590
Slow cooked lamb shank with taro puree, young vegetables pickles rosemary sauce Souris d'Agneau Cuite Lentement avec Purée de Taro, Jeunes Légumes et Sauce au Romarin	Rs 1400
Grass fed ballotine chicken with potato & vegetables Ballotine de Poulet Élevé à l'Herbe avec Pommes de Terre & Légumes	Rs 950
Catch of the day Babonne fish filet stuffed with dry shrimp chutney with bouillabaisse sauce Poisson du Jour : Filet de Babonne Farci avec Chutney de Crevettes Séchées et Sauce Bouillabaisse	Rs 1300
Beef black angus cube roll with truffle mash potato, vegetables and peppercorn sauce Rôti de Bœuf Angus Noir avec Purée de Pommes de Terre à la Truffe, Légumes et Sauce au Poivre	Rs 1750
Roast garlic, spinach, plant base meat spaghetti with pesto sauce and vegan cheese Spaghetti à l'Ail Rôti, Épinards, Viande Végétale avec Sauce Pesto et Fromage Vegan	Rs 700

Desserts / Desserts

Tropicana mango with coconut sweetness and coconut crunch Mangue Tropicana avec Douceur de Coco et Croquant de Coco	Rs 425
Trio of revisited panna cotta with speculoos Trio de Panna Cotta Revisité avec Spéculoos	Rs 425
Pineapple&Raspberry Mille-feuille filled with pineapple cream and finished with raspberry coulis Mille-Feuille Ananas & Framboise Fourré de Crème d'Ananas et Fini avec Coulis de Framboise	Rs 425
Wine poached pear seared with mango coulis a delicate curry leaves cream Poire Pochée au Vin Saisie avec Coulis de Mangue et Crème Délicate aux Feuilles de Curry	Rs 425

All prices are VAT inclusive. / Tous les prix incluent la TVA.

Please note that food may contain ingredients that are considered as allergens.

La direction vous avise que la nourriture peut contenir des ingrédients qui sont considérés comme allergènes.