

Starters / Entrées

Pan fried Rock Lobster Dumplings in rice paper,*
jellied lobster lollies, dipping sauce

Boulettes de langouste poêlées,*
gelée de langouste et sauce

Rs. 1,200

Rock Shrimp Tempura 🍣

With sprouted bean shoots and a creamy sweet and spicy sauce

Crevettes en tempura,

Jeunes pousses de soja, sauce crémeuse douce et épicée

Rs. 850

Black Pepper King prawns 🍣🍣

Dried pineapple, green apple and daikon

Gambas au poivre noir,

Ananas séché, pomme verte et radis Satsuma

Rs. 850

Cilantro's style of Traditional Vietnamese 'pho' broth

With steamed chicken, red onions, sashimi scallops, shrimps and rice noodle

Bouillon 'pho' traditionnelle du 'Vietnam', poulet vapeur, oignon,
sashimi de coquilles Saint Jacques, crevettes et nouilles à base de riz

Rs. 850

Korean style Hot Pot 🍣

Spice seared tuna, udon noodles, shitake mushrooms, green kimchi

Thon poêlé épicé, nouilles de Soba, champignons shitake, kimchi vert

Rs. 800

***Residents with prepaid dinner: Rs. 600 supplement per person**
*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 600 par personne

Starters / Entrées

Southern Indian Spiced Crab Cakes

Curried mango salad, tomato chilli jam, buttermilk granita
Gâteau au crabe épicé à la façon du Sud de L'Inde, salade de mangue,
confiture de tomate et piment, granité de babeurre

Rs. 900

Tandoor Roasted Giant Scampi*

In a marination of refreshing lemongrass, garlic and yoghurt,
pineapple and citrus murabba, saffron wine jelly
Crevettes géantes rôties au tandoor marinées à la citronnelle, ail, yaourt,*
murabba d'ananas et citron, gelée de vin au safran

Rs. 950

Goat's Cheese Aloo kebabs

Puree of chick peas, fresh basil chutney
Kebabs de fromage de chèvre et pomme de terre
Purée de pois chiche et chutney de basilic

Rs. 550

Murg Malai Kebab

Spring chicken baked in Tandoor oven –
cow cream, yoghurt and green cardamom marinade
Kebab de poulet,
Poulet lacé d'une marinade de crème
et yaourt à la cardamome verte au Tandoor

Rs. 650

Tandoori Spiced Paneer Tikkis

Green peas naan roll, star anise and red capsicum coulis
Tikkis de paneer aux épices tandoori
Naan aux petit pois, anis étoilé et coulis de poivron rouge

Rs 600

***Residents with prepaid dinner: Rs. 600 supplement per person**
*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 600 par personne

Starters / Entrées

Sea bass Fillets with Himalayan Pink Salt

Green herb marinade, colocasia croquettes, papaya and ajwain chutney

Filets de Tilapia au sel de L'Himalaya marinade aux herbes,

croquettes de colocasia, chutney de papaye et ajwain

Rs. 750

Duck Spring Roll

Served with herb salad and duet of dipping sauces –

Tangy plum chutney and lemon chilli sauce

Nem de canard, salade aux herbes, duo de sauces –

chutney aux pruneaux, sauce au citron/ piment

Rs. 750

Vegetarian Tasting Plate

Sweet corn tempura, avocado and palm heart pannacotta,

elephant yam Shikampuri kebab

Assiette végétarienne

Tempura de maïs, pannacotta d'avocat et palmiste,

Shikampuri kebab de yam

Rs 650

Hyderabadi Shikampuri Kebab

Pan fried ground lamb patties with a yoghurt filling –

A specialty kebab from the Nizam's Kingdom of Hyderabad in India,

Original recipe of which was closely guarded secrets as it uses a variety of

exotic spices and flavorings... black cardamom, sandalwood powder,

dried rose petals

Poêlé d'agneau, farci au yaourt –

Une spécialité de kebab du Royaume de Nizam de Hyderabad en Inde –

Recette originale au secret précieusement gardé,

Utilise une variété d'assaisonnements exotiques...



Cardamome noire, poudre de bois de santal, pétales de rose séchées,


Rs. 750

***Residents with prepaid dinner: Rs. 600 supplement per person**
*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 600 par personne

Main Courses / Plats Principaux

Red snapper
Marinated in Japanese sweet miso sauce
Vielle rouge
Marinée au Miso japonais sucré
Rs. 1,100

Lobster Meat with Thai Chilli Paste *  
Sesame ginger fried rice, sweet and sour mushroom assortment
Homard aux saveurs de piment Thai,
riz frit au sésame et gingembre, champignon aigre doux
Rs. 1,600

Malabar Prawn Curry 
Arabian Sea King Prawns, poached in a curry of coconut and curry leaves
A house specialty perfected from coastal region of Malabar in Kerala, India
Curry de camaron façon Malabar,
poché dans une sauce au lait de coco parfumé aux feuilles de cari
- une spécialité de Kerala en Inde -
Rs. 1,110

Sichuan Crusted Yellow fin Tuna
Served rare with Ponzu sauce, pineapple, watermelon and cucumber
Aileron de thon en croûte de Sichuan mi-cuit,
sauce Ponzu, ananas, melon d'eau et concombre
Rs. 850

***Residents with prepaid dinner: Rs. 600 supplement per person**
*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 600 par personne

Main Courses / Plats Principaux

Steamed fillet of Mahebourg 'Ferme Marine' Bass
With fresh ginger and spring onion sauce, sautéed broccoli florets
and inoki mushrooms

Filet d'Ombrine à la vapeur,
sauce au gingembre et oignons nouveaux, brocoli sauté, champignons inoki

Rs. 850

Meen Pullichattu
Captain fish marinated with traditional South Indian spices
Wrapped in banana leaf and grilled on flat iron griddle
Capitaine du Sud de l'Inde, mariné et grillé,
épices traditionnelles Enrobé d'une feuille de banane

Rs. 850

Pot Roasted Pork
With shiitake, bacon and bok choy
Porc Braisé
Porc rôti aux shiitake, lardons et tom pouce

Rs. 850

Seared tenderloin of Australian Angus beef*
Wasabi sweet potato mash, miso braised palm heart, teriyaki sauce
Filet de bœuf Angus d'Australie
Purée de patate douce au wasabi, palmiste braisé au miso et sauce teriyaki

Rs. 1200

*Residents with prepaid dinner: Rs. 600 supplement per person
*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 600 par personne

Main Courses / Plats Principaux

Australian Lamb rack

Pumpkin pavé, sautéed spinach and chickpeas, khorma sauce

Carré d'agneau d'Australie

Pavé de potiron, sauté d'épinards et pois chiche, sauce khorma

Rs. 1,100

Dum Biryani 🍛

The royal feast of Nawabs – choice cuts of kid lamb scented with cardamom, cinnamon and saffron, layered with fragrant basmati rice accompanied by burned garlic raita and pickles

Le festin royal des Nawabs – agneau mariné à la cardamome, cannelle et safran, riz blanc parfumé, accompagné d'ail croustillant, raita et achards

Rs. 1,100

Kali Mirch Ka Murgh

Smoked chicken laced in a cashew and peppercorn sauce, scented with curry leaves

Volaille fumée d'une sauce aux noix de cajou et poivre, parfumé aux feuilles de cari

Rs. 750

Leg of Free Range Chicken 'on bone' 🍛🍛

Marinade of mace flowers, fried onion and yoghurt, cooked in Tandoor;

Potato katliyan, green garlic chutney and fruit chaat

Cuisse de volaille marinée au macis, oignons frits et yaourt cuit au tandoor,

Katliyan de pomme de terre, chutney d'ail et chaat de fruits

Rs. 850

***Residents with prepaid dinner: Rs. 600 supplement per person**
***Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 600 par personne**

Main Courses / Plats Principaux

Thai style Red or Green Curry 🌶️🌶️

With your choice of
Curry Thai Rouge ou Vert
Selon votre choix

King Prawns / Camaron * **Rs. 950**

Chicken or Asian vegetables / Volaille ou légumes **Rs. 750**

Indian home style chicken curry 🌶️

With fresh tomato sauce, green cardamom, crushed coriander seeds and
cilantro

Curry de poulet à l'Indienne, sauce à la tomate, cardamome vert,
Graines de coriandre moulus et coriandre fraîche

Rs. 750

Paneer Hara Pyaz Chilli Fry 🌶️🌶️

Spicy stir-fry of home made cottage cheese, bell peppers and spring onions,
a recipe borrowed from "Dhabas"

or high-way restaurants between Delhi and Jaipur

Fromage blanc, poivron, oignons nouveaux sautés aux épices,
une recette empruntée des 'Dhabas' entre Delhi et Jaipur

Rs. 750

Sunheri Khumb Kofta

Stuffed morel dumplings and baby carrots simmered in rich onion gravy,

Finished with rose extract and edible gold leaves

Dumplings aux morel, carottes primeurs, oignon façon gravy,
extrait de rose et feuilles d'or

Rs. 850

*Residents with prepaid dinner: Rs. 600 supplement per person
*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 600 par personne

Side Dishes / Accompagnements

Indian style Vegetable of the day
Légumes du jour préparés à l'Indienne
Rs. 400

Wok fried Asian vegetables with light soy
Légumes sautés à la sauce soja
Rs. 400

Dal Makhni
Black Lentils simmered overnight with Indian spices and tomatoes,
Finished with butter and cream – a house specialty
Lentilles noires mijotées aux épices indiennes et tomate,
terminé au beurre et à la crème
Rs. 400

Masaledar Dal Tadka 
Tempered yellow lentils with curry leaves, tomatoes, red chillies and root
ginger
Lentilles jaunes mijotées aux feuilles de curry,
tomates, piment rouge et gingembre
Rs. 350

Jeera rice
Basmati rice with a tempering of cumin seeds
Riz basmati aux graines de cumin
Rs. 250

Vegetable Pulao
Basmati rice cooked with spring vegetables and herbs
Pulao de Légumes riz basmati, légumes et herbes
Rs. 300

Chilly olive Naan / Naan aux olives et piment
Cheese garlic Naan / Naan au fromage et ail
Tandoor roti / Roti cuit au tandoor,
Rs. 150

Plain Naan in the request / Naan nature à discretion

Sweet Ending

Douceurs

White chocolate nectar, pistachio crumbles
Pistachio cream and lemongrass infused fruits
Nectar de chocolat blanc, crumble de pistache
Crème pistache et fruits infusés à la citronnelle

Rs 500

Chocolate tofu with Sichuan black pepper
Passion fruit jelly, green apple tartare
Tofu de chocolat au poivre Sichuan
Gelée de fruit de la passion et tartare de pommes vertes

Rs 550

Crème brûlée duo
With Asian inspired flavours – Japanese green tea
and Thandai with cardamom, pistachio and saffron

Duo de crème brûlée

Aux saveurs indiennes – thé vert japonais
et thandai à la cardamome, pistache et safran

Rs 550

Flambéed bananas with 'Mauritian' rum vanilla ice-cream
Bananes flambées au rhum 'Mauricien' glace vanille

Rs 450

Seasonal fresh fruits platter / Sélection de fruits tropicaux

Rs 450

Sorbets and ice creams / Glaces et sorbets

Rs 450