

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



Rs 600



Rs 600



Rs 750

250

Rs 600



Rs 500



Rs 600



Rs 600



Rs 800

300



Pasta

CHOICE OF PENNE OR SPAGHETTI OR TAGLIATELLE

Tomato & Basil

Sauce Tomate au basilic

Beef Bolognaise

Bolognaise au boeuf

Creamy Cheese

Fromage crémeux

Desserts

Affogato vanilla ice cream, caramelized hazelnut and pistachio noisette, espresso

Affogato, Glace à la vanille, noisettes caramélisées et pistaches, espresso

Yogurt cheesecake coconut whipped ganache, compressed pineapple

Cheesecake au yaourt, Ganache montée à la noix de coco, ananas compressé

Traditional tiramisu cacao powder, coffee ice cream and cacao tuile

Tiramisu traditionnel, poudre de cacao, glace au café et tuile de cacao.

Red fruit pannacota red fruit, crumble and grapefruit sorbet

Panna cotta aux fruits rouges, fruits rouges, crumble et sorbet au pamplemousse

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 600 150

Rs 500



Rs 600 150

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 sauvages 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