

APPETIZERS / ENTRÉES

Kulche Chole

Amritsari Chole & Baked Kulcha Pizza with Onion and Mint chutney
Amritsari Chole et Pizza Kulcha Cuite au four au oignon et chutney de Menthe

Chia Khumb Galouti

Australian Chia Seed Crusted Kebab of finely Minced Mushrooms served with Apple Chutney and Ghee Snow
Brochette de Champignons finement Hachés en Croûte de Graines de Chia Australiennes servie avec Chutney de Pomme et Beurre Clarifié à l'Indien

Tex Mex Bhel

Classical Indian street food fusion of Mexican Nachos, Avocado and Jalapenos
Nachos Mexicaine au fusion de la cuisine de rue Indienne Classique, Avocat et Jalapenos

Baked Paneer

Mustard Glazed Paneer Baked in the Tandoor served with Tomato Mustard Sauce
Paneer Glacé à la Moutarde, cuit au Tandoor, servi avec Sauce Moutarde et Tomate

Quinoa Kebab

Smoked Lentil, Broccoli and Quinoa Patties with Fennel Avocado Chutney
Lentilles fumées, Broccoli et Galette de Quinoa accompagné de Chutney de Fenouille et Avocat

Butter Chicken Quesadilla

Tortillas stuffed with hand pulled Tandoori Chicken cooked in a Tomato sauce, Cheese served with Sour cream & Pico de Gallo
Tortillas enfouré de Poulet Tandoori à la sauce de Tomate, Fromage accompagné de la Crème D'agrumes & Pico de Gallo

Murgh Ke Parchey

Chicken Marinated with Yoghurt and Garlic Cooked in the Tandoor
Poulet Mariné au Yaourt et L'ail Cuit au Tandoor

Chicken Tikka

Spring Chicken Morsels Marinated with Yoghurt and Indian Spices cooked in the Tandoor
Morceaux de Poulet Marinés au Yaourt et Épices Indiennes Cuites au Tandoor

Tandoori White Tuna

Freshly caught White Tuna Marinated with South Indian Spices and Cooked in the Tandoor
Thon Blanc Frais Mariné aux Épices du Sud de L'Inde Cuit au Tandoor

Ghee Roast!

Chinese inspired homemade Fish Balls Cooked in Clarified Butter with Onion & South Indian Spices
Boulettes de Poisson Maison d'inspiration Chinoise, Cuites au Beurre Clarifié avec des Oignons et des Épices du sud de l'Inde

Red Kebab Nest

Trio of Tandoori white Tuna, succulent Saffron Chicken Tikka and Stone Grilled Lamb served on Masala Rice Noodle Nest with Smoked Crème and Beetroot chutney
Trio de Thon Blanc Tandoori, Tikka de Poulet au Saffron et Agneau Grillé servie au Nouille au Riz Massala, Crème fumée et Chutney de Betterave

Mankio Pepper Fry

A Regional Specialty from India Western Coastal Region, these tender rings of Squid are cooked with Black Pepper, Chilli Powder and Garam Masala
Specialité d'Inde de l'Ouest, Calamar cuit au poivre noir, piments et massala

Pathar Ka gosht

A Hyderabadi Classic of tender strips of Marinated Lamb cooked on a stone grill
Hyderabadi Classic de tranches d'Agneau Marinées et cuit au Tandoor

MAIN COURSES / PLATS

Saag Paneer Lasagna

A Northern Indian delicacy of layered Spinach and Paneer Lasagna with Tomato Coconut infused Tomato Sauce with Indian flavors
Une délicatesse d'épinards et de Paneer du Nord de l'Inde servies en Lasagnes avec une Sauce Tomate à la Noix de Coco infusée de Saveurs Indiennes

Broccoli & Snow Peas

Croquette of Broccoli & Snow Peas Flavored with Indian Spices served in Onion Tomato Gravy
Croquettes de Broccoli et de Pois Parfumées aux Épices Indiennes, Servies à la Sauce de Tomate et Oignon

Fungi Masala

Mushrooms cooked with Onion, Tomatoes and North Indian spices, Scented with Truffle Oil
Champignons cuits avec des Oignons, des Tomates et des Épices Indiennes du Nord, Parfumés à l'Huile de Truffe

Tadka Vegetable

Grilled Vegetables in Mustard Oil with freshly grounded Spices, Mashed Potato with Fenugreek, crushed Peanut and Hyderabad Tomato Curry
Légumes Grillés à l'Huile de Moutarde, aux Épices fraîchement moulues, Purée de Pomme de Terre au Fenugrec, Cacahuètes écrasées, et Curry de Tomate de Hyderabad

Dal Makhani

Slow cooked Black Lentils with Butter, Tomato and Fresh Cream
Lentilles Noires mijotées avec du Beurre, Tomates et Crème Fraîche

Dal Tadka

Yellow Lentils tempered with Cumin and Garlic Flavored with Indian Spices
Lentilles jaunes aromatisées de Cumin, Ail et Épices Indiennes

Raara Gosht

Minced Lamb and Morsels cooked together with Onions, Tomatoes and Indian spices
Agneau Haché et Morceaux cuit aux Oignons, Tomates et Épices Indien

Wild Mushroom Chicken

Mushroom Marinated Chicken cooked in the Tandoor served with Shitake Khichdi
Poulet Mariné aux Champignons cuit au Tandoor et servi avec du Riz au Shitake

Seafood Moile

Marinated Prawn, Mussels and Fish in a Mild Coconut Sauce
Crevettes Marinés, Moule et Poisson à la Sauce au Noix de Coco

Chicken Curry

Tandoori Chicken cooked to your liking style per your preference:
Butter Chicken | Kadhai Chicken | Tikka Masala | Tikka Khurchan
Poulet Tandoori cuit selon votre préférence:
Butter Chicken | Kadhai Chicken | Tikka Masala | Tikka Khurchan

Awadhi Dum Pukht Biryani

Basmati Rice cooked in a sealed pot with aromatic Spices and Nuts served with Burrani Raita
Riz Basmati cuit dans une marmite scellée avec des Épices aromatiques et des Noix servi avec un Raita au Burrani

Chicken | Poulet

Lamb | Agneau

Vegetable | Légume



Vegetable



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



Dairy



Contains Pork



Contains Alcohol



Contains Sesame seeds



Gluten free



Lactose free



Vegan

ACCOMPANIMENTS & BREADS / ACCOMPAGNEMENTS ET PAINS

Kulcha

Sundried Tomato | 3 cheese
Tomates Séchées | 3 Fromages

Whole wheat Roti

Roti au Blé complet

Naan

Chili - Garlic | Garlic
Ail - Piment | Ail

Butter Naan

Naan au beurre

Laccha Paratha

Paratha Laccha

Steamed Rice

Riz Vapeur

Saffron Pulao

Riz Pulao au saffran

Raita

Cucumber | Boondi
Concombre | Boondi

DESSERTS

Daulat Ki Chaat

Nitrogen aerated Rabri Espuma with Gram Flour Cotton Candy and Almond Flakes
Mousse de Lait concentré aéré à l'azote, Barbes à Papa au Farine de Pois Chiche et des flocons d'amande

Gulab Jamun Crème Brûlée

Served with Chocolate Soil and Pistachio Crumble
Servi au Crumble Chocolat, et Crumble aux Pistaches

Granny Smith Jalebi

Granny Smith Apple Fritters served with Chia seed and Rabri
Beignets de Pommes de Granny Smith servis au Graines de Chia et du Rabri

Rasmalai

Cottage Cheese Dumplings served in Saffron flavored Milk
Boulette de Fromage Blancs servie dans du Lait Aromatisé au Safran

Aam Sutra

Baked Mango Shrikhand served with Mango Bubbles and Scented Citrus Mango

Crème de Mangue cuite au four au Bulles de Mangue et Mangue aromatisée aux Agrumes

CHEF SIGNATURE

Tandoori Lobster

Served with Coconut infused Curry, Masala Rice, Dal Makhani and Naan
Tandoori de Langouste servit avec du Curry infusé à la Noix de Coco, Riz Massala, Dal Makhani et Naan

Lobster Butter Pepper Garlic

Served with Coconut Moile, Curry Leaf Rice, Dal Makhani and Naan
Accompagnée au Sauce à la Noix de Coco, Feuille de Curry, Lentilles et Naan

Braised Lamb Shank

Slow cooked Lamb Shank Korma with Japanese Togarashi accompanied with Barley Upma
Korma de Jarret d'Agneau mijoté au Épice de Togarashi Japonais

All guests on half board, full board or all inclusive package, are free to choose a starter or soup, a main course and a dessert as per their choice.

Nos clients en demi pension, pension complete ou tout inclus sont libres de choisir une entrée ou une soupe, un plat principal et un dessert au choix.

Alle Gäste, die Halbpension, Vollpension oder All Inclusive-Pakete gebucht haben laden wir ein, aus den Vorspeisen oder Suppen, Hauptgerichten und Desserts auszuwählen.

Service hours is 18.00 pm to 22.30 pm

Prices are in Mauritian Rupees inclusive of 15% government tax | Les prix sont en Roupies Mauricien, incluant la taxe gouvernementale de 15%

Prices are subject to change without prior notice | Les prix sont sujets à modifications sans préavis



Vegetable



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



Dairy



Contains Pork



Contains Alcohol



Contains Sesame seeds



Gluten free



Lactose free



Vegan