

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 Pasta

- Rs 600  **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 

PRICE AIP/HB Desserts

- Rs 750 250 **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
- Rs 500  **Pistachio Dacquoise with lemon sorbet** 
Dacquoise à la pistache, sorbet citron.
- Rs 550  **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