

## TO START YOUR FEAST

<b>Australian beef carpaccio</b> Fried capers, rocket, and parmesan salad with balsamic dressing	Rs 495
<b>Mediterranean mezze platter</b> ✓ Chickpea hummus, baba ganoush, Kalamata olives, tzatziki, grilled artichoke, feta, english cucumber and pita bread	Rs 440
<b>Salmon/ Tuna tartare</b> Onions, gherkins, capers, avocado, capsicum, orange dressing and seeded toasts	Rs 560
<b>Seared scallop</b> Lemon garlic butter scallops, mushy peas, rocket, and pomegranate	Rs 650
<b>Foie gras parfait and brioche toasts</b> Creamy foie gras parfait, pineapple chutney and brioche toasts	Rs 580
<b>Tuna tataki and Asian slaw</b> Half-cooked tuna marinated in our signature teriyaki sauce	Rs 560
<b>Beetroot tartlet</b> ✓ Roasted beetroot, homemade ricotta, romaine lettuce and balsamic reduction	Rs 420

## TAPAS BY THE WATER

<b>Shrimp burritos</b> Orange dressing	Rs 410	<b>Bruschetta</b> ✓ Vine-ripened tomatoes, onion, basil and balsamic vinaigrette	Rs 340
<b>Charcuterie board</b> Turkey ham, beef pepperoni sausage, smoked veal, foie gras parfait, mango compote, toasted bread	Rs 1,025	<b>Island tapas</b> ✓ Samosas, taro fritters, chilli bites, cheese croquette and local chutney	Rs 380
<b>Aged cheese</b> ✓ Camembert, blue cheese, aged cheddar, papaya jam	Rs 925	<b>Falafel bites</b> ✓ Tahini sauce	Rs 310
<b>Calamari fritters</b> Wasabi mayo, salad	Rs 395	<b>Tacos - served with lettuce, cabbage, guacamole and pineapple salsa</b> Chicken / fish Pulled beef Veg	Rs 420 Rs 550 Rs 380

## FRESH GREENS

<b>Greek</b> ✓ Feta cheese, cucumber, tomatoes, capsicum, olives, onions and oregano	Rs 455
<b>Caesar</b> Chicken, homemade croutons, anchovies, smoked chicken bacon and parmesan	Rs 520
<b>Farm-fresh heart of palm</b> Grilled shrimps, rocket leaves, coriander salad, olive, lemon juice oil and mango salsa	Rs 780
<b>Grilled pepper octopus</b> Rocket, sliced capsicum, onion, pineapple	Rs 690
<b>Smoked marlin salad</b> Lettuce, cucumber, avocado, tomato, pickle onion	Rs 580
<b>Mexican bowl</b> ✓ Crispy tortilla, brown rice, honey glazed carrots, guacamole, red kidney beans and crispy onions	Rs 480
<b>Buddha bowl</b> ✓ Brown rice, quinoa, chickpeas, roasted sweet potatoes and grilled sesasonal vegetables	Rs 520
<b>Salmon teriyaki poke bowl</b> Salmon, sushi rice, wakame, avocado, cucumber, pickled ginger and teriyaki sauce	Rs 675
<b>Tuna poke bowl</b> Tuna, sushi rice, purple cabbage, pineapple, capsicum, avocado and mango dressing	Rs 625

## BITES & BUNS

<b>Signature burger</b> Beef patty, caramelized onion, foie gras, gherkins, rocket and tomato with truffles fries	Rs 790
<b>Australian beef burger</b> Tomatoes, gherkins, cheddar, lettuce, caramelized onion, beetroot and fried egg	Rs 690
<b>Chicken burger</b> Buttermilk-battered chicken, lettuce, tomatoes, cucumber, guacamole, cheddar and smoked mayo	Rs 595
<b>Battered fish burger</b> Lettuce, tomato, onion, tartare sauce	Rs 595
<b>Vegetarian burger</b> ✓ Veg patty, lettuce, tomato and tzatziki sauce	Rs 585
<b>Panini</b> Grilled farm-raised chicken, tomatoes, leafy greens and honey garlic mayonnaise	Rs 510
<b>Pita bread</b> ✓ Chickpeas hummus, capsicum, crunchy vegetables, avocado slices, tomatoes and rocket leaves	Rs 460
<i>Served with chips and salad</i> <i>Potato wedges or sweet potato chips</i> (add-on Rs 50)	

## THIRSTY HUNGRY TREATS

<b>Crab soup</b> Homemade spicy soup	Rs 470
<b>Creamy corn</b> ✓ Broccoli, cream, corn	Rs 395
<b>Tom yum soup</b> Thai fusion prawn, mushroom and coconut milk	Rs 420

## PASTA BAR

<b>Penne arrabbiata</b> 🍋 Garlicky spicy tomato sauce, fresh basil and parmesan	Rs 525
<b>Truffled mushroom risotto</b> ✓ Creamy mushroom risotto, truffle, crispy shitake, almonds, basil oil and parmesan	Rs 695
<b>Beef ragout tagliatelle</b> Beef ragout slow-cooked for 8 hours, black olives, gremolata and parmesan	Rs 675
<b>Crustacean spaghetti</b> Giant prawn and baby prawns, aglio e olio, cherry tomatoes	Rs 680
<b>Spinach and ricotta ravioli</b> ✓ Spinach and ricotta ravioli, brown butter, raisins, rocket leaves	Rs 575
*Gluten-free option available	

Can be served by the pool or at Ki Beach

## PIZZA

<b>Margherita</b> Sugo, mozzarella cheese	Rs 475
<b>Quattro formaggi</b> ✓ Provolone, blue cheese, parmesan and mozzarella	Rs 625
<b>Frutti di mare</b> Mussel, shrimps, calamari and cheese	Rs 595
<b>Chicken Pesto</b> Chicken, basil pesto and mozzarella	Rs 575
<b>Truffle Pizza</b> ✓ Truffle paste, creamy truffle sauce, fresh basil and mozzarella	Rs 695
<b>Hawaiian</b> Chicken ham, pineapple and mozzarella	Rs 595
<b>Meat lovers</b> Beef salami, chicken ham, veal prosciutto, mozzarella and barbecue sauce	Rs 625

## MAIN COURSE

### SEAFOOD DELIGHTS

<b>Catch of the day (500 g)</b> Grilled mini fish, sautéed vegetables, beurre blanc, and greens	Rs 895
<b>Pan-fried local fish</b> Creamed risotto, broccoli, almonds, beurre noisette	Rs 795
<b>Jumbo prawns</b> Creole sauce, fragrant rice, chips and greens	Rs 825
<b>Lobster (500 g)</b> Grilled lobster, baked potatoes, creamy mushroom sauce, seasonal vegetables, chips and greens	Rs 2,990
<b>Seafood gratin</b> Calamar, fish, prawns, baked mozarella and crusty garlic bread	Rs 750
<b>Seafood platter</b> Giant prawns, local fish, baby octopus, calamari, mussels, roasted veggies served with garden salad, chips, and lemon butter sauce	Rs 1,990
<i>Add lobster (300 g)</i>	Rs 550
<b>zBeach club - Fish 'n 'Chips</b> Crumbed fish, mashed peas, wedges, garden salad, tartare sauce	Rs 750

### MEATY MARVELS

<b>Australian Black Angus</b> Tenderloin 220 g Rib eye 400 g T-bone 350 g	Rs 1,750 Rs 2,250 Rs 1,650
--	----------------------------------

Indulge in our premium Australian Black Angus steaks, cooked to perfection and served with your choice of two sides and a delectable sauce

SIDES:	SAUCES:
<b>Creamy truffle mash</b>	<b>Mushroom sauce</b>
<b>Grilled seasonal vegetables</b>	<b>Diane sauce</b>
<b>Gratin dauphinois</b>	<b>Mauritian green pepper sauce</b>
<b>Garden salad</b>	<b>Café de paris butter</b>
<b>Foie gras (optional upgrade Rs 250)</b>	<b>Chimichurri sauce</b>
<b>Chips</b>	<b>Black pepper beef jus</b>
<b>Onion rings</b>	
<b>Surf and turf (optional upgrade Rs 250)</b>	

<b>Crumbled lamb cutlets</b> Crumbled Australian lamb cutlets, minted peas, creamy mash, mushroom lamb jus	Rs 1,750
<b>Chicken Parmigiana</b> Tenderised chicken, Napolitana sauce, mozzarella, chips and salad	Rs 1,150

### LOCAL TASTES

<b>Chicken and shrimp curry</b> Dipped in local spices, basmati rice, shrimp chili paste, and tomato chutney	Rs 580
<b>Lamb kalia</b> Homemade spices, steam potato, fried egg, steamed rice, cucumber salad and raita sauce	Rs 695
<b>Octopus curry</b> Octopus cooked in a homemade spice mix, served with steamed rice and green papaya salad	Rs 650
<b>Sweet and sour (seafood / chicken)</b> Seafood or crispy chicken, sweet and sour sauce, capsicum, cucumber and pineapple dices with steamed rice and green salads	Rs 595
<b>Green curry</b> ✓ Green curry paste, seasonal vegetables, coconut rice, pineapple salsa and coconut chutney	Rs 420

## FOR THE SWEET TOOTH

<b>Fresh fruit platter</b> Seasonal tropical dices fruits and passion fruit sorbet	Rs 395	<b>Cardamon infused crème brûlée</b> Vanilla ice cream	Rs 325
<b>Gourmet Coffee</b> Mini cheesecake, crème brûlée, chocolate fondant, pistachio ice cream and expresso	Rs 450	<b>Chocolate fondant</b> Vanilla ice cream	Rs 340
<b>Cheesecake</b> Passion fruit coulis and crumble	Rs 340	<b>Panna cotta</b> Mixed berry coulis	Rs 325
		<b>Nutella pizza</b> Nutella chocolate sauce, marshmallow and strawberry	Rs 420

### ADD ONS:

<b>Chips</b>	Rs 85	<b>Fried egg</b>	Rs 25
<b>Sweet potato</b>	Rs 120	<b>Onion rings</b>	Rs 75
<b>Wedges</b>	Rs 120	<b>Extra sauce</b>	Rs 50
<b>Steamed rice</b>	Rs 50	<b>Creamy mash</b>	Rs 100
<b>Extra cheese</b>	Rs 25	<b>Sauted vegetables</b>	Rs 120

5% discretionary service tips

Prices include 15% VAT

POUR COMMENCER

Carpaccio de boeuf australien Câpres frits, roquette et salade de parmesan avec vinaigrette balsamique	Rs 495
Plateau de mezze méditerranéen ✓ Houmous aux pois chiches, baba ghanoush, olives kalamata, tzatziki, artichauts grillés, feta, concombres anglais et pain pita	Rs 440
Tartare de saumon/Thon Oignons, cornichon, câpres,avocat, poivrons, vinaigrette à l’orange et toasts aux graines	Rs 560
Noix de saint-jacques poêlées Beurre à l’ail et au citron, purée de pois, roquette et grenade	Rs 650
Foie gras parfait et toasts briochés Parfait de foie gras crémeux, chutney d’ananas et toasts briochés	Rs 580
Tuna tataki et salade asiatique Thon mi-cuit mariné dans notre sauce teriyaki signature	Rs 560
Tartelette de betterave ✓ Betteraves rôties, ricotta maison, laitue romaine et réduction balsamique	Rs 420

TAPAS AU BORD DE L'EAU

Burritos aux crevettes vinaigrette à l’orange	Rs 410	Bruschetta ✓ Tomates mûries à la vigne, oignon, basilic et vinaigrette balsamique	Rs 340
Plateau de charcuterie Jambon de dinde, saucisse au pepperoni de boeuf, veau fumé, parfait de foie gras, compote de mangue, pain grillé	Rs 1,025	Tapas de l’île ✓ Samoussas, beignets de taro, gateaux piments, croquettes de fromage et chutney local	Rs 380
Assiette de fromages ✓ camembert, fromage bleu, cheddar vieilli, confiture de papaye	Rs 925	Bouchées de falafel ✓ Sauce tahini	Rs 310
Beignets de calamars Mayonnaise au wasabi, salade	Rs 395	Tacos - laitue, chou, guacamole et salsa d’ananas Poulet / Poisson Boeuf effiloché Veg	Rs 420 Rs 550 Rs 380

SALADES FRAÎCHES

Grecque ✓ Fromage feta, concombre, tomates, poivrons, olives, oignons, origan	Rs 455
César Poulet, croûtons maison, anchois, bacon de poulet fumé, parmesan	Rs 520
Coeur de palmier fermier Crevettes grillées, feuilles de roquette, salade de coriande, olives, jus de citron, huile, salsa de mangue	Rs 780
Poulpe grillé de poivre Roquette, poivron tranché, oignon, ananas	Rs 690
Salade de marlin fumé Laitue, concombre, avocat, tomate, oignon mariné	Rs 580
Mexican bowl ✓ Tortilla croustillante, riz brun, carottes glacées au miel, guacamole, haricots rouges, oignons croustillants	Rs 480
Buddha bowl ✓ Riz brun, quinoa, pois chiches, patates douces rôties, légumes de saison grillés	Rs 520
Poke bowl au saumon teriyaki Saumon, riz à sushi, wakame, avocat, concombre, gingembre mariné, sauce teriyaki	Rs 675
Poke bowl au thon Thon, riz à sushi, chou rouge, ananas, poivron, avocat, vinaigrette à la mangue	Rs 625

BURGER & CO

Signature burger Galette de boeuf, oignons caramélisés, foie gras, cornichons, roquette et tomate, frites à la truffe	Rs 790
Burger de boeuf australien Tomates, cornichons, cheddar, laitue, oignons caramélisés, betterave, oeuf au plat	Rs 690
Burger de poulet Poulet pané au babeurre, laitue, tomates, concombre, guacamole, cheddar, mayonnaise fumée	Rs 595
Burger de poisson pané Laitue, tomate, oignon, sauce tartare	Rs 595
Burger végétarien ✓ Galette végétale, laitue, tomate et sauce tzatziki	Rs 585
Panini poulet fermier grillé, tomates, feuille de salade et mayonnaise à l’ail et au miel	Rs 510
Pain pita ✓ Houmous de pois chiches, poivron, légumes croquants, tranches d’avocat, tomates, feuilles de roquettes	Rs 460
Servi avec des frites et salades Wedges ou frites de patates douces	(supplément Rs 50)

ENVIES GOURMANDES

Soupe de crabe Soupe épicée maison	Rs 470
Soupe crémeuse de maïs ✓ Brocoli, crème, maïs	Rs 395
Soupe Tom Yum Fusion thaïlandaise aux crevettes, champignons, lait de coco	Rs 420

BAR À PÂTES

Penne arrabbiata ✓ Sauce tomate épicée à l’ail, basilic frais, parmesan râpé	Rs 525
Risotto aux champignons truffés ✓ Risotto crémeux aux champignons, truffe, shiitake croustillant, amandes, huile de basilic, parmesan	Rs 695
Tagliatelles au ragoût de boeuf Ragoût de boeuf cuit pendant 8 heures, olives noires, gremolata et parmesan	Rs 675
Spaghetti aux crustacés Crevettes géantes et petites, aglio e olio, tomate cerise	Rs 680
Raviolis aux épinards et à la ricotta ✓ Raviolis aux épinards et à la ricotta, beurre noisette, raisins secs, feuilles de roquettes	Rs 575

\*Option sans gluten disponible

Possibilité de servir au bord de la piscine ou a Ki Beach

PIZZA

Margherita Sugo, fromage mozzarella	Rs 475
Quattro formaggi ✓ Provolone, fromage bleu, parmesan et mozzarella	Rs 625
Frutti di mare Moules, crevettes, calamars et fromage	Rs 595
Poulet pesto Poulet, basilic pesto et mozzarella	Rs 575
Pizza à la truffe ✓ Pâte de truffe, sauce truffe crémeuse, basilic frais et mozzarella	Rs 695
Hawaïenne Jambon de poulet, ananas, mozzarella	Rs 595
Meat lovers Salami de boeuf, jambon de poulet, prosciutto de veau, mozzarella et sauce barbecue	Rs 625

PLAT PRINCIPAL

DÉLICES DE LA MER

Catch of the day (500 g) Mini poisson grillé, légumes sautés, beurre blanc, légumes verts	Rs 895
Poêlée de poisson local Risotto crémeux, brocoli, amandes, beurre noisette	Rs 795
Crevettes géantes Sauce créole, riz parfumé, frites, légumes verts	Rs 825
Langouste (500 g) Langouste grillé, pommes de terre au four, sauce crémeuse aux champignons, légumes de saison, frites, légumes verts	Rs 2,990
Gratin de fruits de mer Calamar, poisson, crevettes, mozzarella gratinée, pain à l’ail croustillant	Rs 750
Plateau de fruits de mer Crevettes géantes, poisson local, bébé poulpe, calmars, moules, légumes rôtis, servi avec salade verte, frites et sauce au beurre citronné	Rs 1,990
Ajouter une langouste (300 g)	Rs 550
2Beach club - Fish 'n’Chips Poisson pané, purée de pois, wedges, salade verte, sauce tartare	Rs 750

DÉLICES CARNIVORES

Angus noir d'Australie Filet de boeuf 220 g Entrecôte 400 g T-bone 350 g	Rs 1,750 Rs 2,250 Rs 1,650
---	----------------------------------

Dégustez nos steaks premium Angus noir d’Australie, cuits à la perfection et servis avec votre choix de deux accompagnements et une sauce délectable.

ACCOMPAGNEMENTS :	SAUCES :
Purée crémeuse à la truffe Légumes de saison grillés Gratin dauphinois Salade verte Foie gras (option supplémentaire Rs 250) Frites Onion rings Surf and turf (option supplémentaire Rs 250)	Sauce aux champignons Sauce diane Sauce mauricienne au poivre vert Beurre café de Paris Sauce chimichurri Jus de boeuf au poivre noir

Côtelettes d’agneau panées Côtelettes d’agneau australien panées, pois à la menthe, purée crémeuse, jus d’agneau aux champignons	Rs 1,750
Parmigiana de poulet Poulet tendre, sauce napolitaine, mozzarella, frites et salade	Rs 1,150

SAVEURS LOCALES

Curry de poulet et crevettes Riz basmati, pâte de crevettes au piment et chutney de tomate	Rs 580
Kalia d’agneau Épices maison, pomme de terre vapeur, oeuf frit, riz cuit à la vapeur, salade de concombre, sauce raita	Rs 695
Curry de poulpe Poulpe cuisiné dans un mélange d’épices maison, riz cuit à la vapeur et salade de papaye verte	Rs 650
Aigre doux (fruits de mer / poulet) Fruits de mer ou poulet croustillant, sauce aigre douce, poivron, concombre, dés d’ananas avec riz vapeur et salade verte	Rs 595
Curry vert ✓ Pâte de curry vert, légumes de saison, riz au lait de coco, salsa d’ananas et chutney de coco	Rs 420

POUR LES GOURMANDS

Assiette de fruits frais Fruits tropicaux de saison en dés, sorbet au fruit de la passion	Rs 395	Crème brûlée infusée à la cardamome Glace à la vanille	Rs 325
Café gourmand Mini cheesecake, crème brûlée, fondant au chocolat, glace à la pistache et un espresso	Rs 450	Fondant au chocolat Glace à la vanille	Rs 340
Cheesecake coulis au fruit de la passion et crumble	Rs 340	Panna cotta Coulis de baies mélangées	Rs 325
		Pizza au nutella Sauce au nutella, guimauves et fraises	Rs 420

SUPPLÉMENTS

Frites	Rs 85	Oeuf frit	Rs 25
Patates douces	Rs 120	Onion rings	Rs 75
Wedges	Rs 120	Supplément de sauce	Rs 50
Riz	Rs 50	Purée	Rs 100
Supplément de fromage	Rs 25	Légumes sautés	Rs 120

5% de pourboires discrétionnaires

Prix incluant 15% VAT