

the social house



RESTAURANT.BAR.POOL

GRILLICIOUS

#comeasyouare

WE 



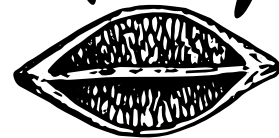
PLATTERS
OF THE
WORLD

HUMMUS

Serial Lover

VEGAN OPTION

BURGEROUS



DIPS

POUR COMMENCER

Une sélection de 2 dips...

Pesto de tomates séchées [VEG, VEGAN, NUT]

Guacamole [VEG, VEGAN]

Babaganoush [VEG, VEGAN]

Trempeuse au giraumon [VEG, VEGAN]

Houmous aux feuilles de curry [VEG, VEGAN]

Pesto de coriandre [VEG, VEGAN, NUT]

... Et 2 accompagnements

Ciabatta à l'ail [VEG, VEGAN, GLU] (SANS gluten disponible)

Farata grillé [VEG, VEGAN, GLU] (SANS gluten disponible)

Bâtonnets de carottes rôties à la coriandre [VEG, VEGAN]

Bâtonnets de concombre [VEG, VEGAN]

Chips de patates douces [VEG, VEGAN]

Nachos [VEG, VEGAN, GLU] (SANS gluten disponible)

POUR VOTRE PLAT PRINCIPAL

Sélectionner 3 tapas au choix

Ceviche de poisson

Poisson frais, avocat, tomate cerise, oignon rouge, jalapeño,
citron vert, huile d'olive, coriandre fraîche

[FSH]

Ou

Thon rouge mi-cuit frais

Mariné au poivre citronné et servi avec une sauce aux prunes

[FSH, SSE]

Ou

Aubergine farcie à la semoule et aux pois chiches, sauce moringa

[VEG, VEGAN, GLU]

Ou

Maki aux crevettes teriyaki
Sauce Kikkoman et Wasabi
[CRU, SOY]

Ou

Maki de légumes frais et avocat
Sauce Kikkoman et Wasabi
[VEG, VEGAN, SOY]

Ou

Moules Vertes, sauce au beurre d'ail
[MLS, MLK]

Ou

Calamars croustillants, sauce au piment doux
[MLS, GLU, EGG]

Ou

Tempura de légumes, chutney de tomate et coriandre
[VEG, VEGAN, GLU]

Ou

Poulpe mariné au curcuma
[MLS, MTD]

Ou

Tataki de bœuf au sésame
[BEF, SOY, SSE]

Ou

Quesadillas au bœuf sauté
[GLU, BEF, MLK]

Ou

Quesadillas aux falafels
[VEG, VEGAN, GLU]

Ou

Lollipop de poulet BBQ
[GLU, EGG]

Ou

Brochette de poulet, sauce satay
[PNT]

Ou

Croquettes de patate douce, sauce peri peri
[VEG, VEGAN, GLU]



Ou

Brochette de tofu grillé aux cinq épices,
Avec champignons, courgettes et poivrons, sauce rougaille
[VEG, VEGAN, SOY]

Ou

Brochette d'agneau Raz Al hanout, sauce à la menthe fraîche

Ou

Brochette de boulettes de viande vegan, sauce à la menthe fraîche
[VEG, VEGAN, SOY]

Ou

Croquette d'arouille
[VEG, VEGAN]

Ou

Hakien
[VEG, VEGAN, GLU]

AVEC UN SUPPLÉMENT

Crevettes grillées, sauce au beurre citron-ail
[CRU, MLK]

Rs 1725

Demi langouste grillée, sauce Thermidor
[CRU, MLK]

Rs 1250

Filet de bœuf australien, sauce chimichurri
[BEF]

Rs 1600

Côtelette d'agneau, sauce moutarde-thym
[MTD]

Rs 2070

Gratin de chair de crabe
[CRU, MLK, GLU]

Rs 1050

Gratin de cœur de palmiste frais
[VEG, VEGAN, GLU]

Rs 920



DESSERT

La sélection du jour

* Alternative vegan disponible

Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluent les 10% de pourboires qui sont à la discrétion du consommateur.

Veillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

Veillez contacter notre responsable du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

SOYA	[SOY]
CELERY	[CEL]
NUTS	[NUT]
PEANUTS	[PNT]
MUSTARD	[MTD
]	
LUPINS	[LUP]
SULPHATES	[SUL]
SESAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILK	[MLK]
EGG	[EGG]
CRUSTACEAN	[CRU]
FISH	[FSH]
MOLLUSK	[MLS]
ALCOHOL	[ALC]
VEGETARIAN	[VEG]
PORK	[PRK]
BEEF	[BEF]