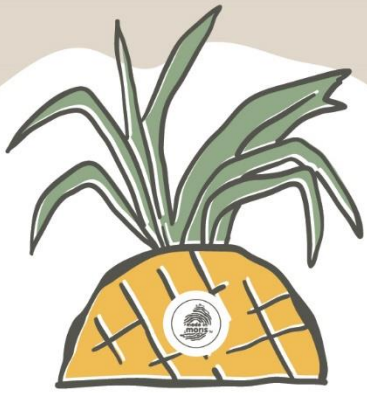

lime

Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



52%

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



unserer Gerichte (ob à la carte oder am Buffet) sind vegetarisch bzw. vegan. Das Ergebnis: Für jeden Geschmack ist etwas dabei, ein um bis zu 75 % reduzierter CO2-Fußabdruck pro Teller und mehr Tierwohl.

Achten Sie auf diese Symbole: 100% VEGAN VEGETARISCH

Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.

made in moris™ | Certified B Corporation

Machen Sie es sich bequem:
Die Lagune liegt nur ein paar Schritte entfernt,
und hier ticken die Uhren langsamer.

Fangfrisch aus dem Meer oder direkt vom Grill:
Unsere Gerichte sind großzügig und wie
gemacht zum Teilen, mit Meeresrauschen im
Ohr und einem guten Cocktail in der Hand.

SASHIMI- Frische Rohe Meeresfrüchte
(für 2 Personen • 9 Stück)

Bar-Fisch
[FSH]
850 Rs

Thunfisch
[FSH]
780 Rs

Roter Schnappfisch
[FSH]
780 Rs

NIGIRI - Frischer roher Fisch auf Essigreis
(6 Stück)

Bar-Fisch
[FSH, SOY, GLU]
850 Rs

Thunfisch
[FSH, SOY, GLU]
875 Rs

Garnele (6 Stück)
[CRU, SOY, GLU, EGG]
830 Rs

Krabbenstäbchen (6 Stück)
[CRU, FSH, SOY, GLU]
675 Rs.

Nigiri Mix (6 Stück)
[CRU, FSH, SOY, GLU, EGG]
675 Rs

MAKI - Sushi-Rolle
(für 2 Personen • 10 Stück)

Bar-Fisch
[FSH, SOY, GLU]
850 Rs

Thunfisch
[FSH, SOY, GLU]
775 Rs

Krabbenstäbchen
[CRU, SOY, GLU]
810 Rs

Gurke
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 745

FUTOMAKI Große Sushi-Rollen
(für 2 Personen • 10 Stück)

Bar-Fisch, Gurke, Daikon, eingelegter Ingwer, Frischkäse
[FSH, MLK, SUL]
850 Rs

Avocado, Gurke, Daikon, eingelegter Ingwer
[SUL]
[PLANT-BASED, VEG]
745 Rs

Thunfisch, Gurke, Daikon, eingelegter Ingwer, Frischkäse
[FSH, MLK, SUL]
745 Rs

URAMAKI ROLLEN
Inside-Out-Rollen
(für 2 Personen • 10 Stück)

Bar-Fisch, Gurke, Daikon, weißer Sesam
[FSH, SSE, SUL]
850 Rs

Thunfisch, Gurke, Daikon, weißer Sesam
[FSH, MLK, SSE, SUL]
810 Rs

Avocado, Gurke, Daikon, weißer Sesam
[SSE]
[PLANT-BASED, VEG]
745 Rs

CALIFORNIA ROLLEN - Dragon Rollen
(für 2 Personen • 10 Stück)

Garnelen Tempura, Gurke, Daikon, eingelegter Ingwer, Tobiko
[CRU, SUL, GLU]
1050 Rs

Krabben, Gurke, Daikon, Ingwergurken, Tobiko
[CRU, SUL, GLU, SOY]
945 Rs

AGEMONO – TEMPURA

Garnelen (5 Stück)
[CRU, GLU]
1050 Rs

Hähnchen (6 Stück)
[GLU]
620 Rs

Fisch (6 Stück)
[FSH, GLU]
680 Rs

Gemüse (7 Stück)
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 610

GEMISCHTE TEMPURA-PLATTE
1,820 Rs

Garnele (3 Stück)
[CRU, GLU]

Hähnchen (5 Stück)
[GLU]

Fisch (5 Stück)
[FSH, GLU]

Gemüse (5 Stück)
[VEG, VEGAN, GLU]

TEISHOKU – Bento set
[PLANT-BASED, VEG]

Limettensalat - Gebratener Tofu mit Gurke
[SOY, GLU, SUL]
[PLANT-BASED, VEG]
575 Rs

Gebratener Reis
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
775 Rs

Marinierte Miso-Aubergine mit sautierten Pilzen
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
575 Rs.

Marinierte Miso-Aubergine mit sautierten Pilzen
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 575

Palmenherzen, vegane Currymayo und Avocado California Rolls mit Kaffernlimettenblättern
[PLANT-BASED, VEG]
950 Rs

Ramen, Sojasprossen, Pak Choy, Frühlingszwiebeln, Ingwer Kikurage, Sesam, Röstzwiebeln, fester Tofu, hausgemachte Gemüsebrühe und Sechuan-Sauce
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
950 Rs

Lime Bento
1000 Rs

Gemischtes Sushi (2 Stück)
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Maki (3 Stück)
[PLANT-BASED, VEG]

Gemüse Tempura (5 Stück)
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Gemischte Salate
[SUL]
[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT
580 Rs

Japanese pearl
Tapioka mit Kokosduft und frischen Früchten der Saison
[VEG, PLANT-BASED]

Ananas-Salsa mit
Passionsfruchtkompott und Ananas-Chiboust
[MLK, GLU, EGG]

Yuzu-Tarte
Frische tropische Früchte mariniert mit Kaffir-Limettenblättern und Litschi-Gelee
[MLK, GLU, EGG]

Die Preise sind in mauritischen Rupien und inklusive staatlicher Steuern.

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilliger Service-Trinkgelder

ERNÄHRUNGSVORLIEBEN

Egal, ob Sie Vegetarier sind, sich rein pflanzlich ernähren oder einfach nur neugierig sind – wir laden alle unsere Gäste herzlich ein, unsere köstlichen pflanzlichen Gerichte zu entdecken. Und es gibt viele gute Gründe, sie zu probieren: Sorgfältig zubereitet und voller Aromen, bieten diese Gerichte die gleiche außergewöhnliche Qualität und den gleichen Geschmack – und spiegeln gleichzeitig unser Engagement für einen besseren Planeten und unser Ziel wider, mindestens 30 % vegetarische bzw. rein pflanzliche Gerichte zu servieren.

Halten Sie nach diesen und Etiketten an den Gerichten Ausschau und werden Sie Teil der nachhaltigen Reise.

FÜR VEGETARIER GEEIGNET	[VEG]
FÜR VEGANER GEEIGNET	[PLANT-BASED]

LEBENSMITTELALLERGIEN-HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für jedes Gericht führen wir die wichtigsten Allergene mit Standardabkürzungen auf. Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz all unserer Bemühungen bei der Herstellung, einige unserer Zutaten Spuren von Allergenen enthalten können. In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten verwendet und unsere Gerichte können häufige Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen, darunter: Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Eier, Soja, Fisch und Schalentiere, etc.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder eine diätetische Einschränkung haben, teilen Sie dies dem Restaurantleiter oder Küchenchef vor Ihrer Bestellung mit.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULPHATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]