

MEZZE

Dips and flat bread

On rotation: Hummus/ Baba ghanoush/ Tzatziki
Crispy flat bread

Dips und Fladenbrot

Im Wechsel: Hummus/ Baba Ghanoush/ Tzatziki Knuspriges Fladenbrot

[VEGAN, VEG, SSE, MLK, GLU]

580 Rs

STARTER/ VORSPEISEN

Crunchy Organics

Mixed local green leaves, green apple compote, cheese, toasted walnuts, and apple cider vinegar dressing

Knackiger Garten

Gemischte Salat, grünes Apfelkompott, Käse, geröstete Walnüsse und Apfelessig-Dressing

[VEGAN, VEG, MTD, NUT, SUL]

620 Rs

Mediterranean Seafood Salad

Red pepper coulis, green melon salsa, crunchy fennel

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Coulis aus rotem Pfeffer, Salsa aus grüner Melone, knuspriger Fenchel

[CRU, EGG, MLS, FSH]

680 Rs

Red Tuna Trilogy

Crunchy green fava beans, potato, olives, quail egg, peppers, lemon sumac vinaigrette

Trilogie vom roten Thunfisch

Knusprige grüne Ackerbohnen, Kartoffeln, Oliven, Wachtelei, Paprika, Zitronen-Sumach-Vinaigrette

[FSH, MTD, EGG]

620 Rs

**Vegan option available*

(was not in the GER menu)

Dukkah Beef Carpaccio

Egyptian dukka spices, crispy fennel salad, artichokes, olive oil and shaved Parmesan

Dukka-Rinder-Carpaccio

Ägyptische Dukkah-Gewürze, knuspriger Fenchelsalat, Artischocken, Olivenöl und gehobelter Parmesan

[BEF, MLK]

650 Rs

Moroccan Roasted Beet Salad

Wild arugula, cumin, plum chutney, caramelized pecan nuts and apple salsa

Marokkanischer Salat mit gerösteten Rüben

Wilder Rucola, Kreuzkümmel, Pflaumen-Chutney, karamellierte Pekannüsse und Apfelsalsa

[VEGAN, VEG, NUT]

510 Rs

Crispy Cheese Bourek

Feta, Gruyere, spinach, nutmeg, mint, tomato coulis, crunchy vegetables

Knuspriger Käse-Bourek

Feta, Gruyere, spinach, nutmeg, mint, tomato coulis, crunchy vegetables

[VEG, MLK, GLU]

Rs 540

Grilled Halloumi Cheese

Lemon-honey glazed pumpkin, red onion marmalade, grilled pine nuts

Gegrillter Halloumi

Mit Zitronen-Honig glasierter Kürbis, rote Zwiebelmarmelade, gegrillte Pinienkerne

[VEG, MLK, NUT]

Rs 580

SOUP/ SUPPEN

Creamy Roasted Butternut Soup

With tahini, hazelnut, sundried tomato pesto & Bruschetta

Cremige geröstete

Butternutsuppe

Mit Tahini, Haselnuss, Pesto aus getrockneten Tomaten und Bruschetta

[VEG, MLK, CEL, NUT, GLU]

500 Rs

O-beach Seafood Chowder

Seafood, saffron potato, garlic croutons

O-Beach Meeresfrüchte-Chowder

Meeresfrüchte, Safrankartoffeln, Knoblauchcroutons

[FSH, MLK, ALC, GLU]

500 Rs

MAIN COURSE/ HAUPTGANG

Baked Baharat Chicken

Roasted vegetables and candied peppers, creamy walnut sauce

Gebackenes Baharat-Huhn

Gebratenes Gemüse und kandierte Paprika, cremige Walnussauce

[GLU, ALC, MLK, NUT]

Rs 810

Braised Beef & Gravy

Red cabbage compote, mashed sweet potato, Kalamata olives and rosemary sauce

Geschmortes Rindfleisch & Soße

Rotkohlkompott, Süßkartoffelpüree, Kalamata-Oliven und Rosmarinsauce

[BEF, GLU, ALC, MLK]

940 Rs

Greek-style Baked Mahi-mahi

Tomato compote, sautéed vegetables, red pepper sauce

Gebackenes Mahi-Mahi nach griechischer Art

Tomatenkompott, sautiertes Gemüse, Paprikasoße
[FSH, ALC, SUL]

845 Rs

Lamb Mechoui

3 hours braised Lamb shank, couscous with dried fruits and mint, braised jus

Lamm-Mechoui

3 Stunden geschmorte Lammhaxe, Couscous mit Dörrobst und Minze, geschmorter Jus
[ALC, GLU]

1100 Rs

Eggplant Moussaka

Eggplant layers, tomato compote and cheese

Auberginen-Moussaka

Auberginenschichten, Tomatenkompott und Käse
[VEG, MLK]

680 Rs

Caponata

Served with sauteed jalapenos tagliatelle, fresh basil

Caponata

Serviert mit gedämpfter Jalapeno-Tagliatelle, frischem Basilikum
[VEG, GLU, MLK]

680 Rs

Ziti

Baked Ziti penne and eggplant

Ziti

Überbackene Ziti-Penne und Auberginen
[VEGAN, VEG, GLU]

680 Rs

Vegetarian Tagine

Seasonal vegetables, chickpeas, couscous and harissa sauce

Vegetarische Tagine

Gemüse der Saison, Kichererbsen, Couscous und Harissa-Sauce
[VEGAN, VEG, GLU]

680 Rs

DESSERT

Umm Ali

Puff pastry pudding, pistachio ice cream

Umm Ali

Blätterteigpudding, Pistazieneis
[VEG, GLU, MILK, NUT]

540 Rs

Coconut Muhalabiya Pudding

Pineapple espuma, biscotti

Kokosnuss-Muhalabiya-Pudding

Ananas-Espuma, Biscotti

[VEG, VEGAN, GLU]

540 Rs

Lemon tart

Italian meringue lemon tart

Zitronenkuchen

Italienische Baiser-

Zitronentörtchen

[MLK, GLU, EGG]

540 Rs

Ice cream

Selection of the day

Eiscreme

Eiscreme des Tages

[MLK]

400 Rs

Fruit platter

Seasonal assorted cut fruits

Obsteller

Geschnittene Früchte der Saison

[VEGAN]

300 Rs

Fruit salad

Seasonal fruit salad

Obstsalat

Obstsalat mit Früchten der Saison

[VEGAN]

300 Rs

In den HP-, VP- und All-Inclusive-Paketen enthalten.

Die Preise sind in mauritischen Rupien angegeben und inkl. MwSt. Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilliger Service-Trinkgelder

Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem Restaurantleiter 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]
VEGETARISCH	[VEG]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]