



gitar

EXPRESS



Sitar Indian Restaurant welcomes you!

Discover the rich variety of traditional North Indian cuisine, prepared by our master chefs, all trained in some of the best hotels in India.

At Sitar our preparations include a mix of spices which is a century-old craft of India's King Dynasty, as well as more recent recipes from the Maharaja's very own kitchen.

We invite you to relax in a charming atmosphere to the sounds of traditional ghazals & instruments, and enjoy the distinctive savours of delicately blended spices and our warm & friendly service.

Note: Our menu items are marked as follows :

 Mild  Medium  Hot

All prices are inclusive of VAT (15%).

Thank you for choosing Sitar and we wish you a memorable experience in our restaurant.

Enjoy!

 Bagatelle Mall of Mauritius  +230 468 8188

 Coeur Cap Tamarin  +230 651 7788

 Le Valentina Mall  +230 5466 3888

 Riche Terre Mall  +230 248 8971

 www.sitarmauritius.com

 sitarmauritius@gmail.com

 Facebook@sitarmauritius

 Instagram@sitarmauritius

 Tiktok@sitarmauritius





SITAR REWARD CLUB



✓ Easy to Join

Step 1:

Scan the QR Code or go to
<https://swiy.co/sitarrewardclub>

Step 2:

- If you already have an account with <https://loyaltycard.mobi>, login to your existing account to join the Sitar Reward or
- If you are a New User, please register your account to join

Earn 1000 points when you join today

✓ No app to download

Take no memory space on your phone

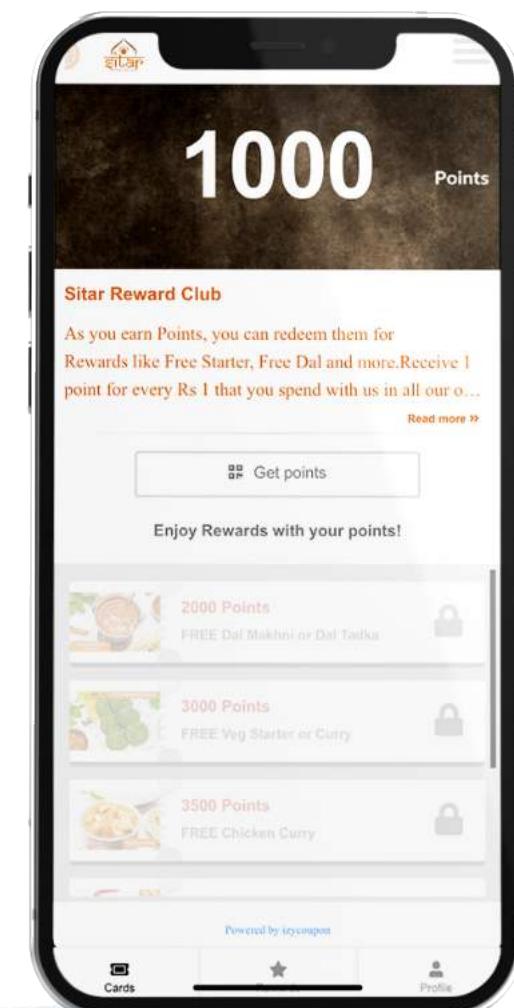
You only need to add to home screen after registration

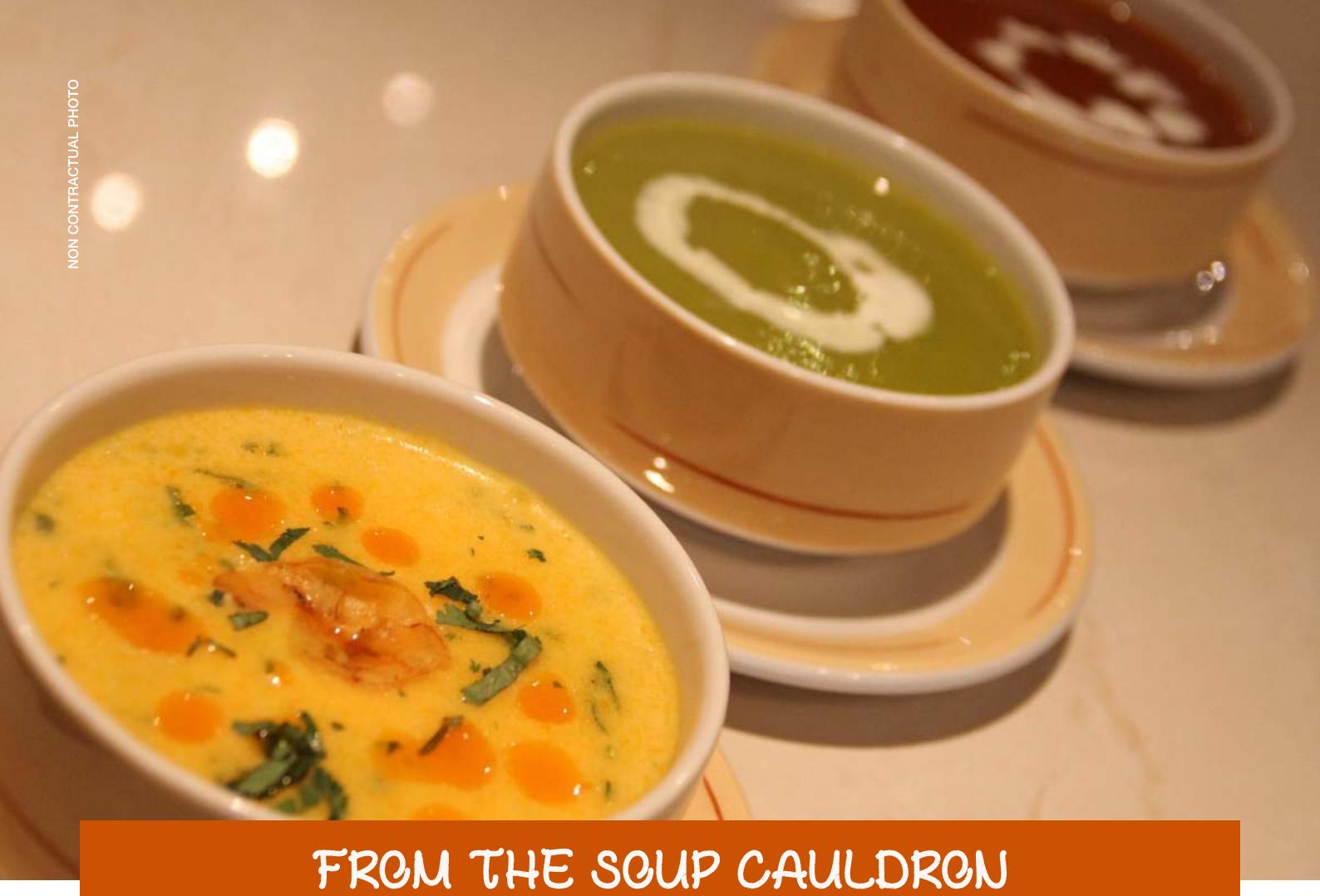
Easy access to check your points and rewards

✓ Get Rewards

Earn 1 point for every Rs 1 spent

Redeem your points for rewards like free starter, free chicken curry and more





FROM THE SOUP CAULDRON

Dal Ka Shorba

Rs 150

Yellow lentils broth cooked with coriander and lemon

Soupe de lentilles jaunes mijotée avec de la coriandre et du citron

Tamatar Tulsi ka Shorba

Rs 150

Tomato soup with basil and coriander

Soupe de tomate aromatisée aux feuilles de basilic et à la coriandre

Murgh Shorba

Rs 180

Chef's special chicken soup

La soupe au poulet spéciale du Chef

Seafood Soup

Rs 200

Prawn & fish soup cooked with spices and fresh herbs

Soupe aux crevettes et au poisson, épicee aux herbes fraîches



● Mild ● Medium ● Hot

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%)



STARTER - HOT FROM THE CLAY POT

VEGETARIAN CHOICE

Bhatti Paneer 🌶

Rs 350

Wood smoked cottage cheese cubes marinated with spice, yogurt and crushed black pepper
Served with roasted bell pepper chutney

*Cubes de paneer, fumés au bois, marinés aux épices, au yaourt, et au poivre noir concassé
Accompagné d'un chutney de poivrons grillés*

Makhmali Paneer Tikka 🌶

Rs 350

Cubes of cottage cheese marinated in yogurt, Indian spices and then arranged
on a skewer with capsicums and onions

*Cubes de paneer marinés au yaourt et aux épices indiennes, servis sur une brochette
avec des poivrons et des oignons*

Tandoori Malai Broccoli 🌶

Rs 350

Broccoli florets marinated with creamy yogurt, spices, and lightly gratinated
Fleurons de brocoli marinés au yaourt crémeux, aux épices et légèrement gratinés

Vegetable Gulnaar Seekh 🌶

Rs 350

Lentil based kebab flavored with spices, cooked in the tandoor
Kebab à base de lentilles, aromatisé aux épices, et cuit au tandoor

Hara Bhara Kebab 🌶

Rs 350

Flavorful and crisp spinach, lentil and green peas cutlets stuffed with
cashew nuts served with tangy mint chutney

*Escalopes savoureuses et croustillantes d'épinards, de lentilles et de petit pois verts,
farçies aux noix de cajou accompagné d'un chutney acidulé à la menthe*

🟡 Mild 🟠 Medium 🟢 Hot

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%)





STARTER - HOT FROM THE CLAY POT

NON VEGETARIAN CHOICE



Jheenga Kali Mirch

Rs 575

King prawns marinated in distinct spices with refreshing lemon, freshly ground black pepper and garlic scented yoghurt cream, cooked in the tandoor

Gambas marinées aux différentes épices, au citron rafraîchissant, au poivre noir fraîchement moulu et à la crème de yaourt parfumée à l'ail, cuites au tandoor

Tandoori Garlic Prawns

Rs 575

King prawns marinated in garlic, ginger, scented yoghurt cream, distinct spices with refreshing lemon and cooked in the tandoor

Gambas marinées à l'ail, au gingembre, à la crème de yaourt parfumée, aux épices distinctes et au citron rafraîchissant, cuites au tandoor

SITAR ke Moti (Fish)

Rs 475

Fish delicately marinated in special spices and herbs cooked in the tandoor

Poisson délicatement mariné aux épices spéciales et aux herbes, cuites au tandoor

Fish Amritsari

Rs 475

Fish delicacy from Amritsar; fish fillets coated with a batter made of gram flour, yoghurt, eggs, and lemon juice, deep fried till golden

Délice de poisson d'Amritsar; filets de poisson enrobés d'une pâte à base de farine de pois chiches, de yaourt, d'œufs, et de jus de citron et frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés

Punjabi Murg Tikka

Rs 450

Chicken morsels laced in an aromatic yoghurt and cardamom marinade and cooked in the tandoor

Morceaux de poulet enrobés d'une marinade au yaourt aromatisé et à la cardamome et cuits au tandoor

● Mild ○ Medium ○ Hot



NON VEGETARIAN CHOICE

Murgh Chandni Tikka

Rs 450

Tender morsels of chicken laced with mace and cardamom scented cream and cheese cooked in the tandoor

De tendres morceaux de poulet agrémentés de crème et de fromage parfumés au macis et à la cardamome et cuits au tandoor

Chicken 65

Rs 425

Deep fried chicken marinated with eggs, rice flour, ginger & garlic paste, curry leaves & Indian spices

Poulet frit mariné à la farine de riz et aux oeufs, au gingembre, à la pâte d'ail, aux feuilles de curry et aux épices indiennes

SITAR Tandoori Murgh

Rs 475

“The king of all kebabs” whole chicken soaked overnight in chili spiced yoghurt and cooked to perfection in the tandoor

“Le Roi de tous les Kebabs” Poulet entier mariné toute la nuit au yaourt épicé au piment, et cuit à la perfection au tandoor

Reshami Seekh Kebab

Rs 450

Minced chicken marinated with ginger, chillies, garlic, coriander, mint and indian spices cooked in the tandoor

Poulet haché mariné au gingembre, aux piments, à l'ail, au coriandre, à la menthe et aux épices indiennes cuit au tandoor

SITAR Seekh Kebab

Rs 525

Tender rolls of succulent lamb mince mixed with ginger, chilies graced with royal cumin and saffron and cooked in the tandoor

Tendres rouleaux de viande hachée d'agneau succulente mélangée au gingembre, aux piments agrémentés de cumin royal et au safran et cuits au tandoor

Gilafi Seekh Kebab

Rs 525

Lamb mince marinated with spices and cheese, topped with onion and capsicum, cooked in the tandoor

Hachis d'agneau mariné aux épices et au fromage, servi avec une garniture d'oignons et de poivrons, cuit au tandoor

Lamb Boti Kebab

Rs 645

Tender boneless lamb chops marinated with Hyderabadi spices, skewered and cooked in tandoor

Brochette de tendres côtelettes d'agneau désossées marinées aux épices Hyderabadi, et cuite au tandoor

● Mild ● Medium ● Hot





MAIN COURSE - VEGETARIAN SPECIALITIES

VEGETARIAN SPLENDOUR

Paneer Makhanwala ⚡

Rs 375

Heart-warming cottage cheese cooked in buttery, creamy, tangy and mildly sweet gravy
Paneer cuit dans une sauce au beurre, crémeuse, piquante et légèrement sucrée

Kadhai Paneer ⚡

Rs 375

Cottage cheese sticks, sautéed with juliennes of tomato, capsicum, and onion, tempered with spices
Bâtonnets de paneer, sautés avec des juliennes de tomate, de poivron et d'oignon, tempérés d'épices

Palak Paneer ⚡

Rs 375

Paneer and spinach cooked with garlic, ginger, chilies in an onion tomato sauce
Panneer et épinards cuits à l'ail, au gingembre, au piment dans une sauce de tomates et d'oignons

Matar Paneer ⚡

Rs 375

Fresh green peas and paneer cooked in a spiced tomato sauce
Petits pois frais et paneer, cuits dans une sauce épiceée à la tomate

Malai Kofta ⚡

Rs 375

Paneer and potato bites cooked in a light creamy sauce
Galettes de paneer et de pommes de terre, mijotées dans une sauce crémeuse légère

Kadhai Subzi ⚡

Rs 375

Mix of seasonal vegetables cooked in a dry onion tomato masala
Mélange de légumes de saison cuits dans une sauce au masala, aux tomates et aux oignons secs

Baigan ka Bharta ⚡

Rs 350

Grilled, mashed subergine, cooked with onions, tomatoes and spices
Purée d'aubergines grillées, cuite avec des oignons, des tomates et des épices

🟡 Mild 🟠 Medium 🟢 Hot

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%)





VEGETARIAN SPLENDOUR

Jodhpuri Bhindi Masala ●

Rs 350

Lady finger fried toast with masala, then dry cooked tossed in cumin seeds

Okras toasté et frit dans du masala, et ensuite cuit à sec avec des graines de cumin

Dum Aloo ●

Rs 325

Deep Fried Potato cooked in a fennel flavoured light Creamy Sauce

Pommes de terre frites cuites dans une sauce crémeuse légère au fenouil

Jeera Aloo ●

Rs 325

Boiled potatoes tossed in masala and crushed roasted cumin seeds

Pommes de terre bouillies mélangé au masala, et aux graines de cumin écrasées grillées

Aloo Gobhi Adraki ●

Rs 350

Potato and cauliflower cooked with fresh tomatoes, ginger, onions and Indian spices

Pomme de terre et chou-fleur cuits avec des tomates fraîches, du gingembre, des oignons et des épices indiennes

Khumb Hara Pyaz ●

Rs 350

Fresh mushrooms sautéed and tossed with spring onion

Champignons frais, sautés et mélangés avec des oignons verts

Lahsooni Makai Palak ●

Rs 350

A healthy preparation of corn cooked with spinach masala gravy and tempered with fried garlic

Une préparation saine de maïs cuit avec une sauce au masala et aux épinards et tempérée avec de l'ail frit

Pindi Chana ●

Rs 325

A classic aromatic dish of black gram from the Punjabi repertoire flavored with a large assortment of spice powders and ginger, garlic, tomatoes and onions

Un plat aromatique de gramme noir aromatisé avec un large assortiment de poudres d'épices et de gingembre, d'ail, de tomates et d'oignons, un classique du Punjabi

Dal Makhani ●

Rs 250

Whole black lentils simmered in aromatic spices, tomato, garlic and topped with cream

Lentilles noires entières mijotées dans des épices aromatiques, de la tomate, de l'ail et servies avec de la crème

Dal Tadka ●

Rs 250

Homely preparation of yellow lentils, tempered with spices and desi ghee

Préparation maison de lentilles jaunes, tempérée d'épices et de ghee desi

● Mild ● Medium ● Hot



MAIN COURSE - SEAFOOD SPECIALITIES

NON-VEGETARIAN SPLENDOUR



Camaron Makhani

Rs 845

Camaron cooked in a tomato and butter creamy sauce

Camaron cuit dans une sauce crémeuse aux tomates et au beurre

Camaron Korma

Rs 845

Camaron cooked in fresh cream and cashew nuts sauce

Camaron cuit dans une sauce à la crème fraîche et aux noix de cajou

Jheenga Malai Curry

Rs 575

Prawns cooked in coconut, onion gravy, with a touch of pommery mustard

Crevettes cuites dans une sauce à la noix de coco et aux oignons, avec une touche de moutarde pommery

Kadhai Jheenga

Rs 575

A spicy preparation of prawns tossed with capsicum, onion and hand pounded spices to perfection

Une préparation épicée de crevettes mélangées avec du poivron, de l'oignon et des épices pilées à la perfection à la main

Jheenga Masaledar

Rs 575

Prawns marinated in garlic and ginger, cooked with onion, tomato and indian spices

Crevettes marinées à l'ail et au gingembre, cuites avec de l'oignon, de la tomate et des épices Indiennes

Machli Sitar Ki

Rs 495

Fish fillet cooked in coconut milk spices with green peppers, tomato and onions

Filet de poisson cuit dans des épices au lait de coco avec des poivrons verts, de la tomate et des oignons

Malabar Fish Curry

Rs 495

Fillet of fish cooked in tomato onion gravy finished with coconut milk

Filet de poisson cuit dans une sauce tomate oignon servi avec une garniture au lait de coco

Patiala Shahi Machhi

Rs 495

The princely house of Patiala's favorite delicacy – tangy cubes of fish fillet deep fried and cooked in a dried plum and tomato gravy

La délicatesse préférée de la maison princière de Patiala - des cubes acidulés de filet de poisson frits et cuits dans une sauce aux prunes séchées et aux tomates

Machli and Jheenga Curry

Rs 595

Fish and prawns cooked in coconut flavoured masala sauce

Poisson et crevettes cuits dans une sauce masala parfumée à la noix de coco

● Mild ○ Medium ■ Hot



All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%)



MAIN COURSE - CHICKEN SPECIALITIES

NON-VEGETARIAN SPLENDOUR



Butter Chicken ⚪

Rs 450

Chicken cooked in tomato gravy, evaporated milk, fenugreek and cream

Poulet cuit dans une sauce aux tomates, avec du lait évaporé, du fenugrec et de la crème

Chicken Tikka Masala ⚪

Rs 450

Roasted marinated chicken chunks (chicken tikka) then cooked with spiced tomato-cream sauce

Morceaux de poulet marinés rôtis (poulet tikka) puis cuits avec une sauce à la crème de tomate épicee

Dum Murgh ⚪

Rs 450

A hyderabad delicacy of marinated chicken, slow-cooked over a fire

Une délicatesse de poulet mariné de L'hyderabad, cuit lentement sur un feu



Kadhai Murgh ⚪

Rs 450

Tender pieces of chicken tossed with onion, capsicum, tomato and finished with traditional kadhai masala and gravy

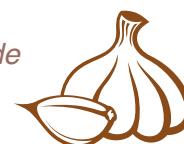
Tendres morceaux de poulet mélangés avec de l'oignon, du poivron, de la tomate, cuits avec du kadhai masala traditionnel et de la sauce

Murgh Methi Malai ⚪

Rs 450

A decadent and luxurious Mughlai dish prepared with chicken and fresh methi (fenugreek) greens simmered in a rich creamy curry

Un plat Mughlai décadent et luxueux préparé avec du poulet et des feuilles fraîches de methi, mijotés dans un riche curry crémeux



Saag Murgh ⚪

Rs 450

Perfect combination of spinach and tender boneless chicken pieces simmered in flavoured sauce with spices like cumin, cardamom and garam masala

Combinaison parfaite d'épinards et de tendres morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce aromatisée avec des épices comme le cumin, la cardamome et le garam masala



MAIN COURSE - LAMB SPECIALITIES

NON-VEGETARIAN SPLENDOUR



Awadhi Gosht Korma ●

Rs 595

Traditional lamb korma is a rich Lucknowi stew of lamb meat slow cooked in brown onions, nuts, spices, yogurt and aromatic saffron essences

Le korma d'agneau traditionnel est un riche ragoût de viande d'agneau de Lucknow mijoté avec des oignons bruns, des noix, des épices, du yaourt et des essences de safran aromatiques

Kashmiri Rogan Josh ●

Rs 595

Exotic lamb curry cooked in traditional Kashmiri style

Curry d'agneau exotique cuit dans le style traditionnel du Cachemire

Gosht Vindaloo ●

Rs 595

Tender boneless lamb pieces cooked in traditional hot sauce with red chillies, freshly ground spices and vinegar

Tendres morceaux d'agneau désossés cuits dans une sauce piquante traditionnelle avec des piments rouges, des épices fraîchement moulues et du vinaigre

Lamb Jalfrezi ●

Rs 595

Spicy lamb slow cooked with pounded spices, brown onion and crushed pepper

Agneau épicé mijoté avec des épices pilées, de l'oignon brun et du piment broyé

Rara Gosht ●

Rs 550

Lamb steeped in gravy of spicy mince, soaked with rare spices, having a very rich taste and a regal appearance

Agneau trempé dans une sauce de hachis épicé, imbibé d'épices rares, ayant un goût très riche et une apparence royale

Saag Gosht ●

Rs 595

Perfect combination of spinach and tender boneless lamb pieces simmered in flavoured sauce with spices like cumin, cardamom and garam masala

Combinaison parfaite d'épinards et de tendres morceaux d'agneau désossés mijotés dans une sauce aromatisée avec des épices comme le cumin, la cardamome et le garam masala

● Mild ○ Medium ■ Hot



RICE - BASMATI KI KHUSHUBOO

Steamed Basmati Rice

Boiled plain rice

Riz blanc

Rs 75



Jeera Rice

Basmati rice flavored with cumin and with lightly spiced garam masala

Riz basmati parfumé au cumin et légèrement épice au garam masala

Rs 160

Subzi Pulao

Basmati rice cooked with mixed vegetables

Riz basmati cuit avec des légumes mixtes

Rs 185

Navratan pulao

Basmati rice cooked with dried fruits, cashew nuts and vegetables

Riz basmati cuit avec des fruits secs, des noix de cajou et des légumes

Rs 200



● Mild ● Medium ● Hot

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%)





BIRYANI - AUTHENTIC INDIAN STYLE

Subz Biryani

Rs 325

Garden fresh vegetables cooked with basmati rice flavored with mint & spinach served with raita

Légumes frais du jardin cuits avec du riz basmati parfumé à la menthe et aux épinards servis avec du raïta

Jheenga Biryani

Rs 475

Spicy prawns masala layered with crisp fried onions and aromatic basmati rice, slow cooked to perfection served with raita

Crevettes épicées au masala, recouvertes d'oignons frits croustillants et de riz basmati aromatique, mijotés à la perfection, et servis avec du raïta

Fish Biryani

Rs 395

Spicy fish layered with crisp fried onions and aromatic basmati rice, slow cooked to perfection served with raita

Poisson épicé recouvert d'oignons frits croustillants et de riz basmati aromatique, mijoté à la perfection, et servi avec du raïta

Gosht Biryani

Rs 450

Basmati rice layered with diced lamb topped with fresh green herbs & fried onions slow cooked to perfection served with raita

Agneau en dès garni d'herbes vertes fraîches et d'oignons frits recouvert de riz basmati aromatique, et servi avec du raïta

Murgh Biryani

Rs 375

Basmati rice layered with chicken cubes topped with fresh green herbs & fried onions slow cooked to perfection served with raita

Cubes de poulet garnis d'herbes vertes fraîches et d'oignons frits recouvert de riz basmati aromatique, et servi avec du raïta

● Mild ● Medium ● Hot





ACCOMPANIMENTS



Fresh garden green salad

All-time favorite salad made from seasonal garden fresh vegetables

Salade préférée de tous les temps à base de légumes de saison frais du jardin

Rs 165

Plain Curd

Lait caillé nature

Rs 50



Mix vegetable Raita

Mélange de légumes et lait caillé

Rs 90

Cucumber Raita

Mélange de concombre et lait caillé

Rs 90

Sliced Onions

Oignons émincés

Rs 50





INDIAN BREADS

Tandoori Roti

Rs 75

Whole wheat bread, made in our special tandoori oven. Ask for buttered or unbuttered
Pain de blé entier, cuit au tandoor. Disponible nature ou au beurre

Lachha Paratha

Rs 90

Whole wheat bread, buttered lightly and layered
Galette de blé entier, légèrement beurré

Plain Naan

Rs 75

Soft and fluffy fine flour bread
Pain indien nature cuit au tandoor

Cheese Naan

Rs 100

Tandoor baked naan stuffed with cheese
Pain indien au fromage cuit au tandoor

Garlic Naan

Rs 90

Tandoor baked naan rolled with sliced garlic and herbs
Pain indien avec de l'ail émincé et des herbes cuit au tandoor



Cheese & Garlic Naan

Rs 115

Stuffed cheese naan rolled with garlic and herbs
Pain indien au fromage farci roulé à l'ail et aux herbes

Aloo Kulcha

Rs 100

Flat bread stuffed with potatoes, green chillies and coriander
Pain indien farci aux pommes de terre, aux piments verts et au coriandre

Paneer Kulcha

Rs 115

Flat bread stuffed with paneer, green chillies and coriander
Pain indien farci au paneer, aux piments verts et au coriandre

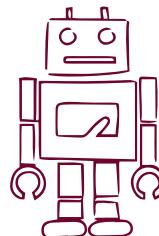


THALI

Vegetable Thali	Rs 375
Fish and Prawn Thali	Rs 575
Chicken Thali	Rs 450
Lamb Thali	Rs 550
Chicken and Lamb Thali	Rs 525



kids Menu



Vegetable Fingers <i>Bâtonnets de légumes</i>	Rs 200
French Fries <i>Frites</i>	Rs 150
Paneer Makhani (cottage cheese) with baby naan	Rs 225
Cottage cheese cooked in a tomato and butter creamy sauce <i>Panneer cuit dans une sauce crémeuse aux tomates et au beurre</i>	
Chicken & cheese kebab with fries <i>Kebab au fromage et au poulet servi avec des frites</i>	Rs 250
Butter chicken with baby naan	Rs 275
Chicken cooked in tomato gravy, evaporated milk, fenugreek and cream <i>Poulet cuit dans une sauce aux tomates, avec du lait évaporé, du fenugrec et de la crème</i>	



Mild Medium Hot



All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%)



SWEET MEMORIES

Gulab Jamun

Rs 90

A traditional Indian dessert, spongy milky balls soaked in rose scented syrup

Un dessert indien traditionnel, des boulettes de pâte de lait moelleuses imbibées de sirop parfumé à la rose

Gajar Halwa

Rs 155

Grated carrot dessert cooked with ghee, milk and dried fruits

Dessert de carottes râpées cuites avec du ghee, du lait et des fruits secs



Rasmalai

Rs 90

Spongy cottage cheese cake flavoured with saffron and garnished with pista and almond, soaked in sweetened, creamy milk

Gâteau moelleux au fromage blanc parfumé au safran et garni de pista et d'amande, imbiber de lait sucré et crémeux

Kulfi Pista

Rs 175

Homemade Pista and almond ice - cream

Glace maison à la pista et aux amandes

Ice - Cream (2 Scoops)

Rs 150

Vanilla/chocolate/strawberry

Vanille/chocolat/fraise

Firni

Rs 155

Creamy rice flour pudding, served cold

Dessert crémeux à base de farine de riz, servi froid





HOT DRINKS

Infusion	Rs 85
Black tea	Rs 85
Green tea	Rs 85
Earl gray	Rs 85
Camomile	Rs 85
Lemon	Rs 85
Mint	Rs 85

INDIAN TEA



Chai Masala	Rs 130
Indian tea brewed with a mixture of aromatic Indian spices and herbs	
Elaiti Chai	Rs 130

Indian tea blended with ginger, cardamom and milk



NESPRESSO

Coffee long	Rs 120
Expresso	Rs 120
Double expresso	Rs 150
Cappuccino	Rs 150
Café Late	Rs 150



BEVERAGES (NON-ALCOHOLIC)

WATER

Mineral water (1ltr)	Rs 110
Sparkling water (1ltr)	Rs 120

SOFT DRINKS

Coca Cola / Fanta / Sprite / Diet Coke	Rs 100
Soda / Tonic Water / Ginger Ale	Rs 100
Pearona	Rs 120
Orangina	Rs 120
Appletiser / Grapetiser	Rs 120

ENERGY DRINK

Red Bull	Rs 225
----------	--------

ICE TEA (HOMEMADE)

Lemon / Peach	Rs 125
---------------	--------

FRESHLY SQUEEZED JUICES (SEASONAL FRUITS)

Orange / Pineapple / Mix Fruits	Rs 225
---------------------------------	--------

Canned Juice	Rs 120
Mango / Orange / Pineapple / Apple / Red Grapes / Peach / Passion Fruit / Tropical / Cranberry / Guava	

Milk Shake	Rs 150
Chocolate / Vanilla / Strawberry	

Cold Coffee	Rs 150
-------------	--------



MOCKTAILS

Jaipur Rose	Rs 210
Orange juice, pineapple juice & litchi juice blend in creamy strawberry syrup	
Mumbai Lover	Rs 210
Pineapple & banana juice blend in a strawberry sweet lassi	
Virgin Mojito	Rs 225
Fresh mint, lemon, sugar and soda water	
Virgin Colada	Rs 210
Blend of pineapple juice, cream of coconut and ice	
Shirley Temple	Rs 210
Grenadine, lemon-lime soda, and ginger ale	
Cinderella	Rs 210
Equal parts of lemon, orange, and pineapple juices with a little grenadine for sweetness. Top this off with ginger ale	
Virgin Sangria	Rs 225
Red grape juice, peach juice, grenadine syrup & topped with ginger ale & fresh cut fruits	
Passion Shake	Rs 210
Passion fruit juice, pineapple juice, lemon juice & grenadine syrup	
The Bartender's special mocktail	Rs 225
Special cocktail from the barman	

INDIAN BEVERAGES

Lassi (with sugar or mango or strawberry)	Rs 130
Fresh chilled drinking yogurt flavoured with sugar or mango puree or strawberry puree	
Lassi (with salt or masala)	Rs 130
Fresh chilled drinking yogurt flavoured with salt or masala spice	
Sweet Nimbu Paani/soda	Rs 130
Fresh lemon juice, sweetened and served with still or soda water	
Salted Nimbu Paani/soda	Rs 130
Fresh lemon juice, salted and served with still or soda water	
Mix Nimbu Paani/soda	Rs 130
Fresh lemon juice, sweetened, salted and served with still or soda water	