



शुभ



शुभ

Authentic Indian Cuisine

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](https://www.facebook.com/sitarmauritius)
- 📷 [Instagram@sitarmauritius](https://www.instagram.com/sitarmauritius)
- 🎵 [Tiktok@sitarmauritius](https://www.tiktok.com/@sitarmauritius)





SITAR REWARD CLUB



✓ Easy to Join

Step 1:

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

Step 2:

(i) If you already have an account with
<https://loyaltycard.mobi>, login to
your existing account to join the Sitar Reward
or

(ii) 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

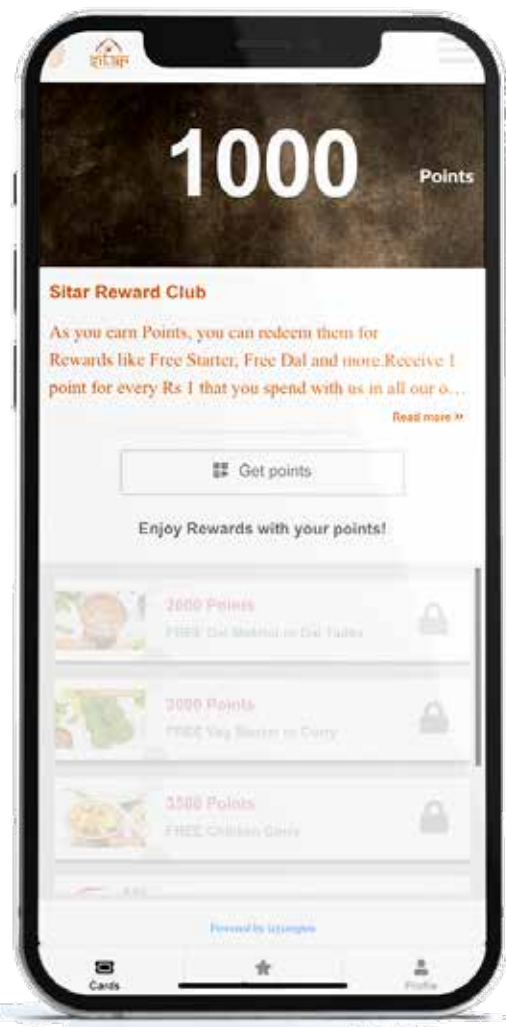
You only need to add to home
screen after registration

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

Mulligutawny Soup

Rs 190

Vegetarian lentils blended with fresh spices and topped with cilantro.
Lentilles végétariennes mélangées aux épices fraîches et garnies de coriandre

Tomato Shorba

Rs190

Tomato juice spiced with an extra touch of herbs and spices.
Jus de tomate épicé avec une touche d'herbes et d'épicés

Murgh Shorba

Rs 225

Chef's special chicken soup
La soupe au poulet spéciale du Chef

Seafood Soup

Rs 250

Prawn & fish soup cooked with spices and fresh herbs
Soupe aux crevettes et au poisson, épicée 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

Zafrani Paneer Tikka (Yellow) 🔥

Rs 395

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 et marinés aux épices, au yaourt, au poivre noir concassé et accompagnés d'un chutney de poivrons grillés

Makhmali Paneer Tikka 🌿

Rs 395

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

Paneer 65 🔥

Rs 395

Andhra style batter-fried cottage cheese, tossed with yoghurt, curry leaf, red chilli and mustard seeds

Morceaux de paneer frits en pâte au style Andhra, mélangés avec du yaourt, des feuilles de curry, du piment rouge et des graines de moutarde

Achari Tandoori khubm 🔥

Rs 375

Mushrooms marinated in pickle masala and cooked in the tandoor

Champignons marinés dans un mélange d'épices indiennes pour achar et cuits au tandoor

Tandoori Malai Broccoli 🌿

Rs 375

Broccoli florets marinated with creamy yogurt, spices, and lightly gratinated

Fleurons de brocoli marinés au yaourt crémeux, aux épices et légèrement gratinés

Vegetable Gilafi Seekh 🔥

Rs 375

Minced vegetables with coloured peppers cooked on a skewer in the clay oven

Légumes émincés accompagnés de poivrons colorés cuits sur une brochette au four d'argile

Hara Bhara Kebab 🌿

Rs 375

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, farcies aux noix de cajou accompagné d'un chutney acidulé à la menthe

🌿 Mild 🔥 Medium 🔥 Hot





STARTER - HOT FROM THE CLAY POT

NON VEGETARIAN CHOICE

Amritsari Prawns

Rs 625

From streets of Amritsar, King Prawns coated with a batter made of gram flour, yoghurt, eggs, lemon juice and deep fried

En provenance des rues d'Amritsar, des gambas frites, préalablement enrobées d'une pâte à base de farine de pois chiches, de yaourt, d'oeufs, de jus de limon

Tandoori Garlic Prawns

Rs 625

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

Sarson Mahi Tikka

Rs 525

From streets of Amritsar, fish finger coated with a batter made of gram flour, yoghurt, eggs, lemon juice and deep fried

En provenance des rues d'Amritsar, des bâtonnets de poisson frites, préalablement enrobés d'un mélange de farine de pois chiches, de yaourt, d'oeufs, de jus de limon

Fish Amritsari

Rs 525

Deep fried fish strips coated with chickpea batter & ground spices

Lanières de poissons frites enrobées d'une pâte aux pois chiches et d'épices moulues

Pahadi Chicken Tikka (Green)

Rs 495

Chicken morsels laced in an aromatic yoghurt, garlic, ginger, mint and coriander marinade and cooked in tandoor

Morceaux de poulet nappés d'une marinade à base de yaourt aromatisé, d'ail, de gingembre, de menthe, de coriandre et cuits au tandoor

Murgh Malai Tikka

Rs 495

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

Tendres morceaux de poulet nappés d'une crème parfumée au macis et à la cardamome et de fromage cuits au tandoor

 Mild  Medium  Hot



NON VEGETARIAN CHOICE

Chicken 65

Rs 495

Andhra style batter-fried Chicken, tossed with yoghurt, curry leaf, red chilli and mustard seeds
Poulet frit au style Andhra mélangé avec du yaourt, des feuilles de curry, du piment rouge et des graines de moutardes

SITAR Tandoori Murgh

Rs 495

The whole leg of chicken marinated in yoghurt and spices and roasted till perfection in coal fired tandoor
Une cuisse de poulet entière marinée au yaourt et aux épices et rôtie à souhait au tandoor

Chicken Seekh Kebab

Rs 495

Minced chicken marinated with ginger, chillies, garlic, coriander, mint and indian spices cooked in the tandoor
Poulet haché mariné au gingembre, au piment, à l'ail, au coriandre, à la menthe et aux épices indiennes cuit au tandoor

SITAR Seekh Kebab

Rs 595

Tender rolls of succulent lamb minced mixed with ginger, chillies graced with royal cumin and saffron and char grilled
Tendres rouleaux de viande hachée d'agneau succulente mélangée au gingembre, aux piments agrémentés de cumin royal et au safran et cuits au tandoor

Gosht Tikki Kebab

Rs 595

Simple, flavorful and delicious fried kebab made with minced lamb, fresh herbs and spices
Simple, aromatique et délicieux Kebab frit à base d'agneau haché, d'herbes fraîches et d'épices

Lamb Boti Kebab

Rs 695

Tender boneless lamb chops marinated with Hyderabadi spices to infuse it with flavours
Tendres côtelettes d'agneau désossées marinées aux épices Hyderabadi, et cuites au tandoor

 Mild  Medium  Hot





MAIN COURSE – VEGETARIAN SPECIALITIES

VEGETARIAN SPLENDOUR

Paneer Makhanwala

Rs 425

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

Paneer Lababdar

Rs 425

A rich and creamy homemade paneer gravy dish with onions, tomatoes, chunks of bell papper, cashews and spices

Une riche et crémeuse sauce de paneer fait-maison avec des oignons, des tomates, des morceaux de poivrons, des noix de cajou et des épices

Kadhai Paneer

Rs 410

Batons of homemade cottage cheese, 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 410

Homemade Paneer and Spinach cooked with Garlic, Ginger, Chillies in an Onion Tomato Sauce

Paneer et épinards cuits à l'ail, au gingembre, au piment dans une sauce de tomates et d'oignons

Malai Kofta

Rs 410

Paneer and potato bites cooked in a light ceamy 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

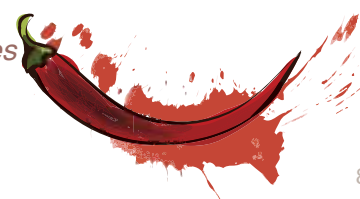
Baigan ka Bharta

Rs 375

Grilled, mashed Aubergine, cooked with onions, tomatoes and spices

Purée d'aubergines grillées, cuite avec des oignons, des tomates et des épices

 Mild  Medium  Hot



VEGETARIAN SPLENDOUR

Jodhpuri Bhindi Masala

Rs 375

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

Lahsooni Makai Palak

Rs 375

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

Lazeez Khub

Rs 375

Mushroom cubes cooked in a rich cardamom scented creamy yogurt and white gravy
Cubes de champignons cuits dans une sauce blanche parfumée à la cardamome et au yaourt crémeux

Jeera Aloo

Rs 350

Boiled potatoes tossed in simple masalas 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

Pindi Chana

Rs 350

A classic aromatic dish of 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

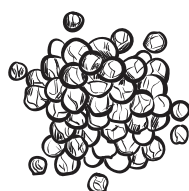
Whole black lentils simmered in aromatic spices, tomato, garlic and finished with cream
Lentilles noires entières mijotées dans des épices aromatiques, de la tomate, de l'ail et servies avec de la crème

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 🍴

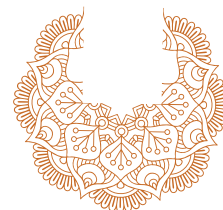
Rs 875

Camaron cooked in a tomato and butter creamy sauce
Camaron cuit dans une sauce crémeuse aux tomates et au beurre

Camaron Korma 🍴

Rs 875

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 595

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 595

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

Prawn Gaon curry 🍴

Rs 595

Authentic recipe from the coastal state of Goa in India- creamy, juicy, spicy, rich prawn recipe with delicious coconut flavour.
Recette authentique de l'état côtier de Goa en Inde, recette de crevettes riches, crémeuse, juteuse et épicée avec une délicieuse saveur de noix de coco

Jheenga Masaledar 🍴

Rs 595

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 525

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

Narrial Machli Korma 🍴

Rs 525

Succulent fish pieces are simmered in a rich coconut and almond sauce infused with delectable spices
De succulents morceaux de poisson sont mijotés dans une sauce riche, à la noix de coco et aux amandes, infusée de délicieuses épices.

Malabar Fish Curry 🍴

Rs 525

From Malabar coast region of Kerala- Cubes of fish fillet cooked with traditional south Indian coconut sauce with blend spices
Filet de poisson cuit dans une sauce tomate oignon servi avec une garniture au lait de coco

Bengali Fish Curry 🍴

Rs 525

Bengali styly spicy fish curry with nigella seeds, onions, potato, turmeric powder, red chilli powder and mustard oil
Curry de poisson épicé au style bengali avec des graines de nigelle, des oignons, des pommes de terre, de la poudre de curcuma, de la poudre de piment rouge et de l'huile de moutarde

🍴 Mild 🍴 Medium 🍴 Hot

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





MAIN COURSE - CHICKEN SPECIALITIES

NON-VEGETARIAN SPLENDOUR

Butter Chicken

Rs 495

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 495

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 épicée

Chicken Madras Curry

Rs 495

Chicken Madras Curry is a flavorful and spicy Indian dish that combines tender chicken with aromatic spices and creamy coconut milk

Un plat de curry Madras préparé avec de savoureux morceaux de poulet marinés avec des épices aromatiques et au lait de coco crémeux

Kadhai Murgh

Rs 495

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 495

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 495

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

 Mild  Medium  Hot



MAIN COURSE – LAMB SPECIALITIES

NON-VEGETARIAN SPLENDOUR

Awadhi Gosht Korma ●

Rs 625

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 625

Exotic lamb curry cooked in traditional Kashmiri style

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

Gosht Vindaloo ●

Rs 625

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 625

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

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

Rara Gosht ●

Rs 625

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 épicié, imbibé d'épices rares, ayant un goût très riche et une apparence royale

Saag Gosht ●

Rs 625

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 90

Jeera Rice

Basmati rice flavored with cumin and with lightly spiced garam masala
Riz basmati parfumé au cumin et légèrement épicé au garam masala

Rs 160

Subzi Pulao

Basmati rice cooked with mixed vegetables
Riz basmati cuit avec des légumes mixtes

Rs 195

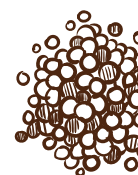
Navratan pulao

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 225

● Mild ● Medium ● Hot





BIRYANI - AUTHENTIC INDIAN STYLE

Subz Biryani

Rs 350

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 525

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 450

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 495

Basmati rice layered with lamb cubes topped with fresh green herbs & browned onion finished on a dum accompanied 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 395

Basmati rice layered with chicken cubes topped with fresh green herbs & browned onion finished on a dum accompanied 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 175

Plain Curd

Lait caillé nature

Rs 60

Mix vegetable Raita

Mélange de concombre et lait caillé

Rs 100

Sliced Onions

Oignons émincés

Rs 75





CHOICE OF BREADS



Tandoori Roti

Rs 80

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

Butter Tandoori Roti

Rs 90

Whole wheat bread with butter, made in our special tandoori oven
Pain de blé entier, cuit au tandoor. Disponible nature ou au beurre

Lachha Paratha

Rs 95

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

Plain Naan

Rs 80

Soft and fluffy fine flour bread. Ask for buttered or unbuttered
Pain indien nature cuit au tandoor

Cheese Naan

Rs 110

Tandoor Baked naan with cheese topping
Pain indien au fromage cuit au tandoor

Garlic Naan

Rs 100

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

Cheese & Garlic Naan

Rs 120

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



Aloo Kulcha

Rs 110

Flat Bread stuffed with Potatoes and Coriander
Pain indien farci aux pommes de terre, aux piments verts et au coriandre

Paneer Kulcha

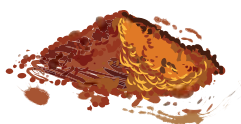
Rs 125

Flat Bread stuffed with Paneer and Coriander
Pain indien farci au paneer, aux piments verts et au coriandre

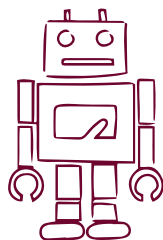


THALI (Lunch Only)

Vegetable Thali	Rs 410
Fish and Prawn Thali	Rs 595
Chicken Thali	Rs 495
Lamb Thali	Rs 575
Chicken and Lamb Thali	Rs 550



kids Menu



Vegetable Fingers <i>Bâtonnets de légumes</i>	Rs 225
French Fries <i>Frites</i>	Rs 175
Paneer Makhani (cottage cheese) with Baby Naan ● Cottage cheese cooked in a tomato and butter creamy sauce <i>Paneer cuit dans une sauce crémeuse aux tomates et au beurre</i>	Rs 245
Chicken & Cheese Kebab with Fries ● <i>Kebab au fromage et au poulet servi avec des frites</i>	Rs 275
Butter Chicken with Baby Naan ● 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>	Rs 295



● Mild ● Medium ● Hot



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





SWEET MEMORIES

Gulab Jamun (2pcs)

Rs 100

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

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

Gajar Halwa

Rs 160

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 100

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, imbibé de lait sucré et crémeux

Kulfi Pista

Rs 160

Homemade Pista and almond ice - cream

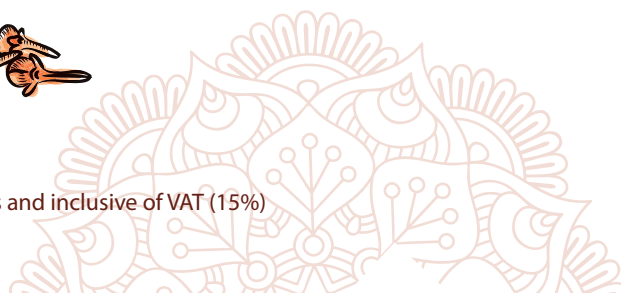
Glace maison à la pista et aux amandes

Ice - Cream (2 Scoops)

Rs 150

Vanilla/chocolate/strawberry

Vanille/chocolat/fraise





NON CONTRACTUAL PHOTO

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
Espresso		Rs 120
Double espresso		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 145
---------------	--------

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 225
Chocolate / Vanilla / Strawberry	

MOCKTAILS

Pink Panther Mocktail Pineapple juice ,coconut milk, wipped cream,strawberry syrup	Rs 225
Jaipur Rose Orange juice, pineapple juice & litchi juice blend in creamy strawberry syrup	Rs 225
Tropical Fizz Fresh strawberries,fresh pineapple,orange juice,lemon juice,honey, soda	Rs 225
Virgin Mojito Fresh mint, lemon, sugar and soda water	Rs 250
Virgin Colada Blend of pineapple juice, cream of coconut and ice	Rs 250
Shirley Temple Grenadine, lemon-lime soda, and ginger ale	Rs 225
Blackcurrant Blackcurrant syrup, salt, lemon juice, fresh mint leaves and lime slice and topup with soda	Rs 225
Virgin Sangria Red grape juice, peach juice, grenadine syrup & topped with ginger ale & fresh cut fruits	Rs 250
The Bartender's special mocktail Special cocktail from the barman	Rs 275

INDIAN BEVERAGES

Lassi (with sugar or mango or strawberry) Fresh chilled drinking yogurt flavoured with sugar or mango puree or strawberry puree	Rs 140
Lassi (with salt or masala) Fresh chilled drinking yogurt flavoured with salt or masala spice	Rs 140
Sweet Nimbu Paani/soda Fresh lemon juice, sweetened and served with still or soda water	Rs 130
Salted Nimbu Paani/soda Fresh lemon juice, salted and served with still or soda water	Rs 130
Mix Nimbu Paani/soda Fresh lemon juice, sweetened, salted and served with still or soda water	Rs 130

CLASSIC COCKTAILS (ALCOHOLIC BEVERAGES)

Gin Fizz Gin, lemon juice, syrup, soda water & lemon ring	Rs 295
Singapore Sling Gin, cherry liquor, lime, soda water, lemon twist & Maraschino cherry	Rs 295
Margarita Tequila, fresh lime juice, salt & lemon ring	Rs 295
Tequila sunrise Tequila, cointreau, grenadine syrup, orange juice & orange slice	Rs 295
Cosmopolitan Vodka, cointreau, cranberry juice & lime juice	Rs 295
Screw driver Vodka, orange juice, lemon juice,	Rs 295
Blue Lagoon White rum, blue curacao, Lemon Juice, sugar topup with soda	Rs 295
Daiquiri (Frozen or Classic) white rum, fresh lemon juice, sugar cane syrup & lime slices (Banana / Strawberry / Classic)	Rs 295
Pina Colada White rum, coconut milk, wipped cream, lemon juice	Rs 295
Mojito White Rum, brown sugar, mint syrup, lemon juice, topup with soda	Rs 325
Whisky Sour Whisky, egg white, sugar syrup, lemon juice	Rs 295
Sangria (Red wine/ white wine) Wine, simple syrup, brandy & fresh cut fruits	Rs 325
Long Island iced tea (GO HIGH) Vodka, tequila, light rum, triple sec, gin, and a splash of cola	Rs 395
The Bartender's Special cocktail Special cocktail from the barman	Rs 350



DIGESTIF COCKTAILS

Black Russian

Vodka, Kahlua

Rs 275

white russian

vodka, kahlua, wip cream

Rs 275

Espresso Martini

Vodka, Coffee Liqueur, sugar syrup and Espresso

Rs 275

INDIAN MASTI (SITAR SPECIAL COCKTAILS)

Sitar Delight

Gin, cassis cream, mango juice, pineapple juice & grenadine syrup

Rs 295

Bombay Sunset

Martini rosso, amaretto, gin, orange juice & grenadine syrup

Rs 295

The Bengal Tiger

Refreshing and fruity Bengal Tiger Cocktail is made with brandy, cherry liqueur, Cointreau and pineapple juice

Rs 295

BASIL SOMUTH

Frash basil leves, lemon juice, suger syrup vodka

Rs 295

Honey Trap

Tequila, chaat mango puree, lemon juice, sugar syrup

Rs 295



BEVERAGES

SPRITZERS

Rose wine spritzer

Dry rose wine, soda water & lemon rind

Rs 325

White wine spritzer

Dry white wine, soda water & lemon rind

Rs 325

APERITIF

Martini Bianco

Rs 225

Martini Rosso

Rs 225

Martini Secco

Rs 225

Campari

Rs 250

Dry Martini

Martini dry vermouth, gin & olive

Rs 295

Negroni

Martini rosso, Gilbeys gin, Campari & orange slice

Rs 295

BEER

Phoenix

Rs 175

Blue Marlin

Rs 175

Heineken

Rs 225

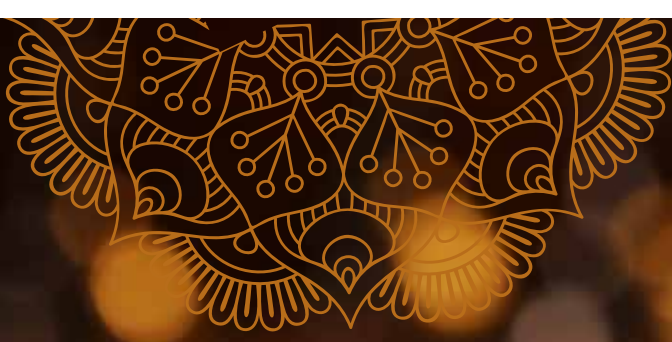
Corona

Rs 225

Bira Indian Beer

Rs 225





BEVERAGES

WHISKY

Blue Label	Rs 1,200
J.W Black Label 12years	Rs 350
Chivas Regal 12years	Rs 350
Red Label	Rs 250
J&B Rare	Rs 175
Glenfiddich 15 years (Single Malt)	Rs 525
Glenfiddich 12 years (Single Malt)	Rs 425
Jack Daniels Tennessee	Rs 325
Jim Beam Bourbon	Rs 325
Jameson Irish Whiskey	Rs 325

RUM

Rum Green Island	Rs 175
Rum Spice Rum	Rs 175
Bacardi	Rs 225
Captain Morgan	Rs 250

GIN

Bombay Sapphire	Rs 250
Gordons	Rs 225
Gilbey's	Rs 195



BEVERAGES

VODKA

Grey Goose	Rs 350
Absolute	Rs 275
Smirnoff	Rs 175

TEQUILA

Camino Tequila Blanco	Rs 275
-----------------------	--------

COGNAC

Remy Martini VSOP	Rs 525
-------------------	--------

LIQUEUR

Amaretto	Rs 210
Amarula	Rs 210
Baileys	Rs 210
Cherry brandy	Rs 210
Crème de cacao	Rs 210
Kahlua	Rs 210
Malibu	Rs 210
Peach liquor	Rs 210
Midori	Rs 250
Jagermeister	Rs 250
Cointreau	Rs 250



BEVERAGES

WHITE WINES

FLECHAS DE LOS ANDES AGUARIBAY MALBEC

Rs 2100

Mendoza, Argentina

Forest raspberry nose, peppery palet, smooth finish medium bodied wine

DASHWOOD PINOT NOIR

Rs 1800

Marlborough, New Zeland

Light bodied, cherry, raspberry and wild strawberry, juice palate

BARON DE MALLERET

Rs 1700

Haut Medoc, France

Full bodied, hint of dark fruit and chocolate, elegant and lingering

CHIANTI RUFFINO

Rs 1400

Toscana, Italy

Spicy hints of wild cherry and hazelnut, it retains these fresh and fruity flavors

COTES DU RHONE SIGNATURE THIBAULT

Rs 1300

Rhone Valley, France

Light ruby colour, fresh cherry on the nose, well balanced wine

CULEMBORG MERLOT

Rs 1100

Franschoek, South Africa

Dark cherry jam juicy mouth, medium and velvety finish

WINE BY GLASS



BEVERAGES

WHITE WINES

DOMAINE LOUIS MOREAU	Rs 2200
Petit Chablis, France	
Fresh and light, buttery and nuts aromas, smooth and mineral finish	
DASHWOOD SAUVIGNON BLANC	Rs1500
Marlborough, New Zeland	
Light and dry wine, citrus and passion fruit flavours	
GEWURZTRAMINER HENRI EHRHART	Rs 1400
Alsace, France	
Light wine blossomy, floral, perfumed aroma, reminiscent of lychees, roses	
BELLINGHAM HOMESTEAD CHENIN BLANC	Rs 1400
Paarl, South Africa	
nuances of ripe stone fruit and buttered toast aromas on the nose, charming layers of honey	
ORVIETO CLASSICO D.O.C, RUFFINO	Rs 1300
Orvieto, Italy	
Dry light wine, peach aroma	
CULEMBORG CAPE WHITE	Rs 1100
Westerncape, South Africa	
Golden yellow color, yellow fruits and flowers, taste wine refreshing, light, juicy, with a gentle acidity and fruity aftertaste	

WINE BY GLASS



BEVERAGES

ROSE WINES

PRINCESS

Rs 1150

Bordeaux Rose, France

Start with strong notes of strawberries, cranberries and cherries and then leans delicately towards strawberries

BLACKTOWER

Rs1150

Germany

Delicate light wine, freshness of raspberries and strawberries

CULEMBORG BLANC DE NOIR

Rs 1100

Western Cape, South Africa

Strawberry colours, light bodied, cherried and red berries finish

SPARKILNG WINE

ROCCA DEI FORTI

Rs 1500

Prosecco Italy

Straw yellow with golden highlights, delicate with notes of yellow fruits and white flowers

WINE BY GLASS

CORKAGE FEE

Rs 300