



سیتار

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 de Ville Tamarin

☎ +230 651 7788

🌐 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:

- (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

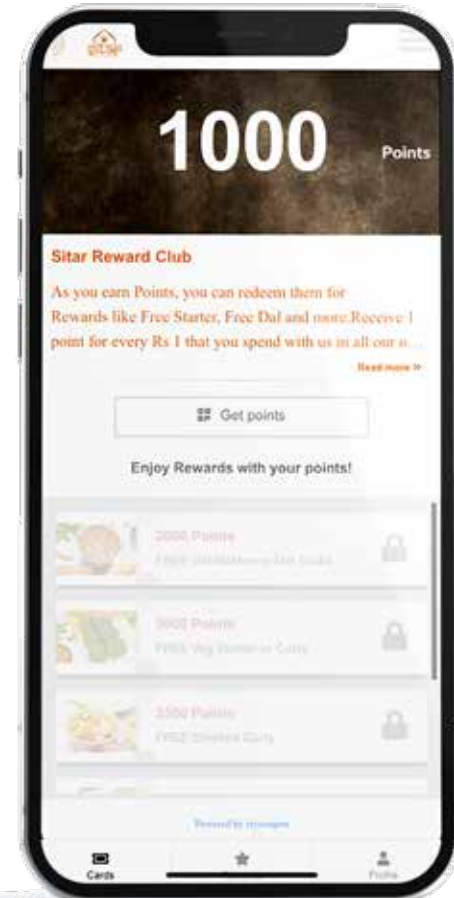
You only need to add to home
screen after registration

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



Terms & Conditions apply



FROM THE SOUP CAULDRON

Mulligutawny Soup ●

Rs 225

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

Subz Badami Shorba ●

Rs 225

Rich, creamy, healthy vegetable soup flavoured with almond
Soupe aux légumes, riche, crémeuse et parfumée à l'amande.

Tomato Shorba ●

Rs 225

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

Murgh Badami Shorba ●

Rs 250

Rich, creamy, healthy chicken soup flavoured with almond
Soupe au poulet, riche, crémeuse et parfumée à l'amande.

Murgh Dhaniya Shorba ●

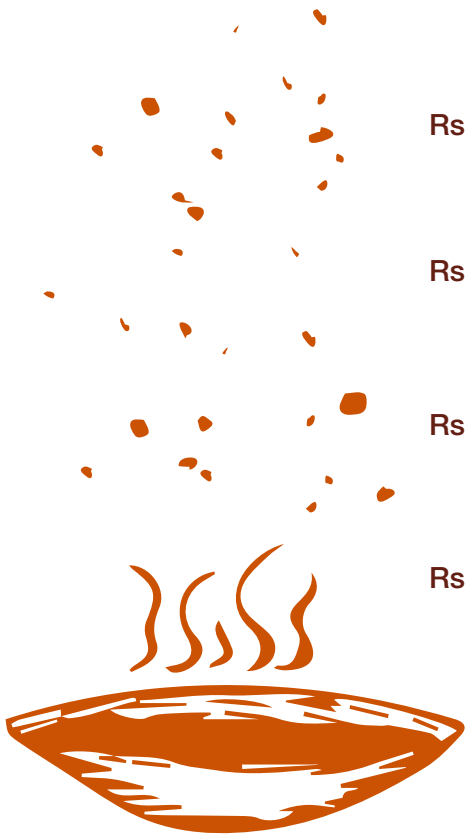
Rs 250

Chicken soup flavoured with coriander
Soupe au poulet parfumée à la coriandre.

Seafood Soup ●

Rs 275

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





STARTER – HOT FROM THE CLAY POT

VEGETARIAN CHOICE

Bhatti Paneer Tikka (Red) ●●

Rs 425

Cottage cheese marinated in yogurt with Indian spices cooked in clay oven served with mint chutney & house salad.

Cubes de paneer marinés au yaourt avec des épices indiennes et cuisinés au four d'argile, servis avec un chutney à la menthe et salade fait-maison.

Makhmali Paneer Tikka ●●

Rs 425

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

Brochette de cubes de paneer marinés au yaourt et aux épices indiennes, avec des poivrons et des oignons

Paneer 65 ●●

Rs 425

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, au yaourt, des feuilles de curry, du piment rouge et des graines de moutarde

Achari Tandoori khubm (Mushroom) ●●

Rs 395

Mushrooms marinated in pickle masala and cooked in the tandoor

Champignons marinés aux épices indiennes masala et cuits au tandoor

Tandoori Bharwan Aloo ●●

Rs 425

Barrel shaped potatoes filled with paneer mixture, marinated in yogurt masala and cooked in the tandoor

Pommes de terre fourrées au paneer, marinée au yaourt et au masala et cuits au tandoor.

Tandoori Malai Broccoli ●●

Rs 395

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

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

Subz Seekh Kebab ●●

Rs 395

Minced mixture of green vegetable seasoned with Indian spices & cooked in clay oven, served with mint chutney & house salad.

Assortiment de légumes verts assaisonnées d'épices indiennes, cuisinés au four d'argile et servis avec un chutney à la menthe et salade fait-maison.

Sitar Hara Bhara Kebab ●●

Rs 395

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

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



STARTER – HOT FROM THE CLAY POT

NON VEGETARIAN CHOICE

Amritsari Prawns  Rs 650

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, enrobées d'une pâte à base de farine de pois chiches, de yaourt, d'oeufs et de citron

Tandoori Garlic Prawns  Rs 650

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

Kasundi Fish Tikka  Rs 550

Diced fish Fillet marinade in homemade mustard paste and yogurt, cooked in clay oven

Cubes de filets de poisson, marinés dans une pâte de moutarde et yaourt fait-maison et cuits au four d'argile.

Fish Malai Tikka  Rs 550

Tender fish Fillet laced with mace and cardamom scented cream and cheese cooked in tandoor
Fish Amritsari

Tendres morceaux de poisson nappés d'une crème parfumée au macis et à la cardamome et de cubes de paneer cuits au tandoor.

Amritsari Fish  Rs 550

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.

Punjabi Chicken Tikka  Rs 525

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.

Pahadi Chicken Tikka (Green)  Rs 525

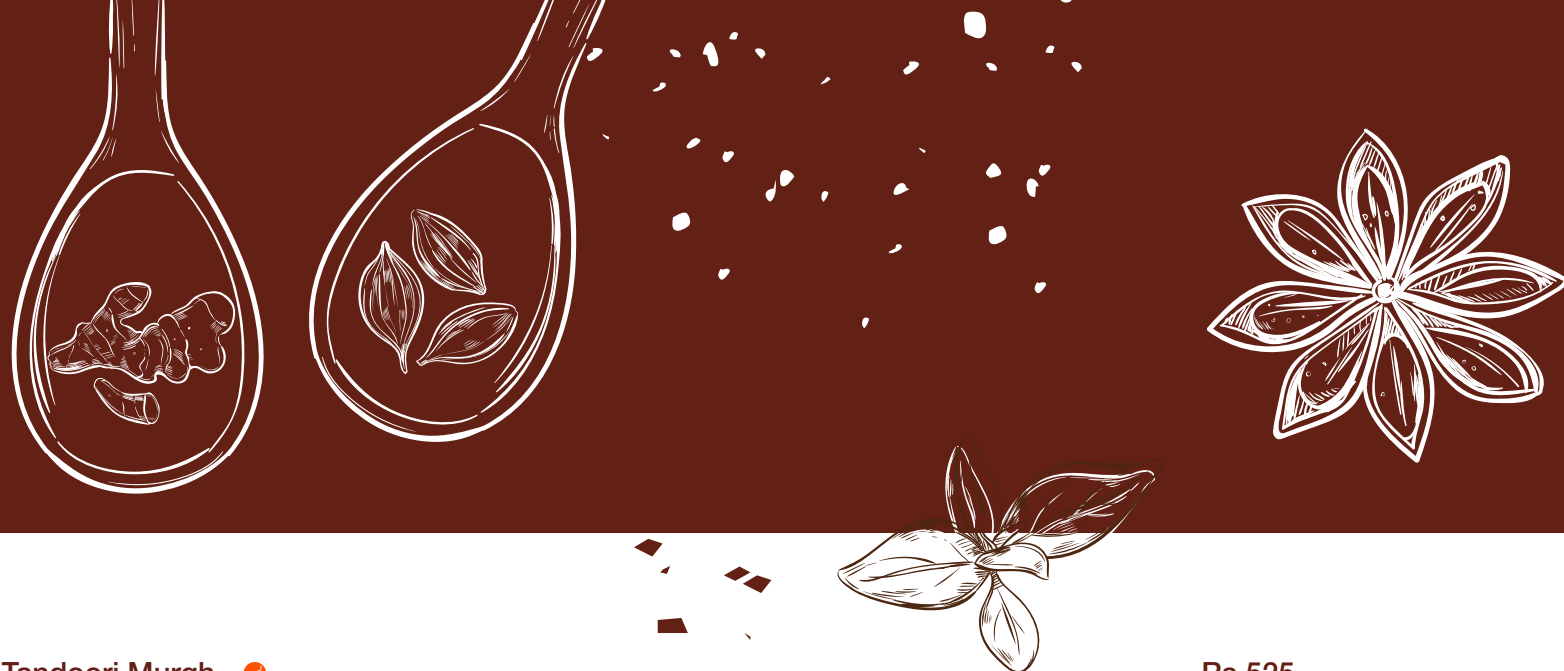
Chicken morsels laced in an aromatic yoghurt, garlic, ginger, mint and coriander marinade and cooked in tandoor

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 525

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



SITAR Tandoori Murgh

Chicken leg pieces marinated in yogurt and spices and roasted till perfection in coal fired tandoor
Cuisse de poulet entière marinée au yaourt et aux épices et rôtie au tandoor.

Rs 525

Chicken Gilafi Seekh Kebab

Juicy chicken mince kebabs coated with bell peppers, cooked in tandoor to smoky perfection
Poulet haché et mariné aux poivrons et cuits au tandoor à point.

Rs 525

Lamb Seekh Kebab

Tender rolls of succulent lamb minced mixed with ginger, chilies graced with royal cumin and saffron and char grilled
Tendres morceaux d'agneau hachés au gout succulent, nappés de gingembre, de piments, aromatisé de cumin royal, de saffron et cuisinés sur le grill.

Rs 625

Lamb Boti Kebab

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

Rs 725

Tandoori Lamb Chops (5pcs)

Authentic Tandoori Lamb Chops deliver incredibly juicy, tender chops, marinated in a creamy, spice-packed yogurt mixture and cooked to charred perfection
Côtes d'agneau authentiques, juteuses, marinées dans une sauce crémeuse, aromatisées avec des épices, une mixture au yaourt et grillées à point.

Rs 825



 Mild  Medium  Hot

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

MAIN COURSE – VEGETARIAN SPECIALITIES

VEGETARIAN SPLENDOUR



Paneer Makhanwala ●

Rs 450

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 Tikka Lababdar ●

Rs 450

Our chef's special, a rich and creamy homemade paneer tikka gravy dish with onions, tomatoes, chunks of bell papper, cashews and spices

Notre spécialité du Chef, des morceaux de paneer dans une garniture riche et crémeuse, accompagnés d'oignons, de tomates, de morceaux de poivrons, noix de cajou et d'épices.

Kadhai Paneer ●

Rs 450

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, saupoudrés d'épices

Palak Paneer ●

Rs 450

Homemade paneer and spinach cooked with garlic, ginger, chilies in an onion tomato sauce

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

Paneer Methi Malai ●

Rs 450

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

Un plat somptueux et luxueux de l'art culinaire Mughlai, préparé avec des morceaux de paneer, feuilles de methi fraîches, cuisinées dans une riche et crémeuse sauce au curry.

Malai Kofta ●

Rs 450

Paneer and potato bites cooked in a light creamy sauce

Galettes de paneer et de pommes de terre, mijotées dans une sauce crémeuse légère

Shaam Savera Kofta ●

Rs 450

Succulent paneer-stuffed spinach koftas simmered in a rich, aromatic makhni gravy

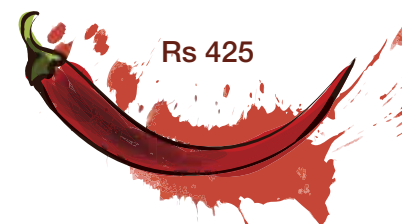
De succulents morceaux de paneer remplis d'épinards et de kefta, cuisinés dans une sauce Makhni riche et aromatisée.

Kadhai Subzi ●

Rs 425

Mix of seasonal vegetables cooked in a dry onion tomato masala

Légumes saisonniers cuisinés dans une sauce Masala avec des oignons et des tomates desséchés.



VEGETARIAN SPLENDOUR



Navratan Korma 🌱

Navratan Korma is a rich, creamy, and flavorful North Indian curry made with a mix of nine “gems”—a variety of vegetables, fruits, nuts, and paneer
Un plat curry riche, crémeux et aromatisé en provenance de la partie Nord de l’Inde. Fait avec une mixture de 9 joyaux, dont une variété de légumes, fruits, noix et de paneer.

Rs 425

Bhindi do Pyaza 🌱

Stir-fried okra with onions, tomatoes and spices
Gombo sauté avec des oignons, tomates et épices.

Rs 395

Baigan ka Bharta 🌱

Grilled, Mashed Aubergine, cooked with Onions, Tomatoes and Spices
Purée d’aubergines grillées, cuisinées avec des oignons, tomates et épices.

Rs 395

Lazeez Khub 🌱

Mushroom cubes cooked in a rich cardamom scented creamy yogurt and white gravy
Cubes de champignons, cuisinés dans une crème à base de yaourt parfumée à la cardamome et de sauce blanche.

Rs 425

Khumb Hara Pyaz 🌱

Mushroom cubes cooked in a rich cardamom scented creamy yogurt and white gravy
Cubes de champignons, cuisinés dans une crème à base de yaourt parfumée à la cardamome et de sauce blanche.

Rs 395

Jeera Aloo 🌱

Boiled potatoes tossed in simple masalas and crushed roasted cumin seeds
Morceaux de pommes de terre bouillis et mijotés avec du Masala et des grains de cumin grillées et écrasées.

Rs 375

Aloo Gobhi Adraki 🌱

Potato and cauliflower cooked with fresh tomatoes, ginger, onions and Indian spices
Pommes de terre et de chou-fleur cuisinées avec des tomates fraîches, gingembre et d’épices indienne.

Rs 375

Kashmiri Dum Aloo 🌱

Kashmiri Dum Aloo is a flavorful, spicy, warming and tangy recipe of baby potatoes slow-cooked in a yogurt based gravy or sauce
Un plat savoureux, épicé, piquant compose de pommes de terre grelot, cuisinés à petit-feu avec une crème à base de yaourt.

Rs 375

Pindi Chana 🌱

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 Classique rempli de saveurs provenant de la culture Punjab, aromatisé avec un large éventail d’épices en poudre, de gingembre, d’ail, tomates et d’oignons.

Rs 375

Dal Makhani 🌱

Whole black lentils simmered in aromatic spices, tomato, garlic and finished with cream
Lentilles noires cuisinées avec des épices aromatisées, tomates, de gingembre et garnies d’une crème.

Rs 275

Dal Tadka 🌱

Homely preparation of yellow lentils, tempered with spices and desi ghee
Préparation fait-maison à base de lentilles jaunes, agrémentés d’épices et de beurre Ghee.

Rs 260



🌱 Mild 🌱 Medium 🌱 Hot

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



MAIN COURSE – SEAFOOD SPECIALITIES

NON-VEGETARIAN SPLENDOUR

Camaron Makhani

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



Rs 895

Camaron Korma

Camaron cooked in fresh cream and cashew nuts sauce
Camaron cuit dans une sauce à la crème fraîche et aux noix de cajou

Rs 895

Jheenga Malai Curry

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

Rs 625

Kadhai Jheenga

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 concassées à la perfection à la main.

Rs 625

Prawn Gaon Curry

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

Rs 625

Achhari Jheenga Curry

A spicy prawn curry infused with Indian pickling spices and herbs
Une préparation épicée de crevettes, avec des épices indienne et des herbes.

Rs 625

Machli Sitar Ki

Fish Fillet cooked in Coconut Milk Spices with Green Peppers, Tomato and Onions
Fillet de poisson cuit dans une sauce au lait de noix de coco, épices, poivrons verts, tomates et oignons.

Rs 550



Narrial Machli Korma 🟡

Rs 550

Succulent fish pieces are simmered in a rich coconut and almond sauce infused with delectable spices

De succulents morceaux de poisson, mijotés dans une sauce riche, à la noix de coco et aux amandes, infusée de délicieuses épices.

Malabar Fish Curry 🟡

Rs 550

From Malabar coast region of Kerala- Cubes of fish filet cooked with traditional south Indian coconut sauce with blend spices

Provenant de la région côtière de Malabar au Kerala, filet de poisson cuit dans une sauce tomate oignon servi avec une garniture au lait de coco.

Bengali Fish Curry 🟡

Rs 550

Bengali style spicy fish curry with nigella seeds, onions, potato, turmeric powder, red chilli powder and mustard oil

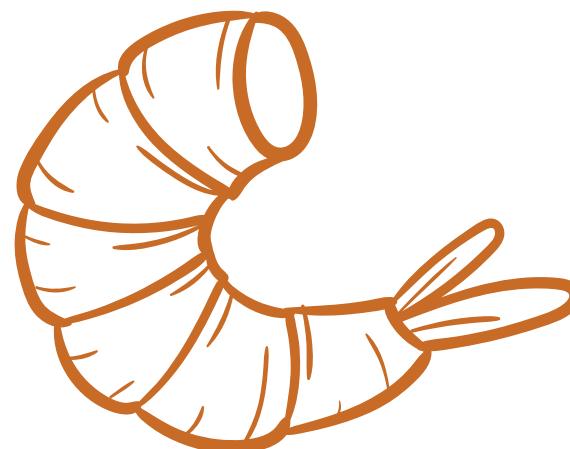
Curry de poisson épicé au style bengali avec des graines de nigelle, des oignons, des pommes de terre, de la poudre de curcuma, de la poudre de piment rouge et de l'huile de moutarde

Fish Tikka Masala 🔴

Rs 550

Grilled fish tikka laced with a flavourful blend of onion, tomato masala & cashews

Poisson Tikka grille et assaisonné d'un mélange parfume d'oignons, tomates, Masala et noix de cajou.



🟡 Mild 🟠 Medium 🔴 Hot

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

MAIN COURSE – CHICKEN SPECIALITIES

NON-VEGETARIAN SPLENDOUR



Butter Chicken ●

Rs 525

Chef's Special, Chicken cooked in tomato gravy, evaporated milk, fenugreek and cream

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

Chicken Tikka Masala ●

Rs 525

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

Morceaux de poulet marinés rôtis (poulet tikka), cuits avec une sauce à la crème de tomate épicée.

Chicken Madras Curry ●

Rs 525

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 525

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 une sauce onctueuse.

Murgh Khurchan ●

Rs 525

Chicken strips cooked in onion tomato masala along with capsicum.

Lanières de poulet cuites avec des oignons, tomates, masala et poivrons.

Murgh Methi Malai ●

Rs 525

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

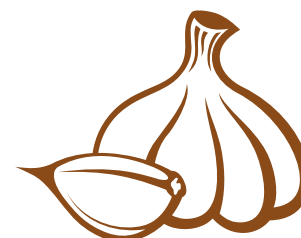
Un plat Mughlai décadent et luxueux préparé avec du poulet et des feuilles fraîches de methi, mijotés dans un riche curry crémeux

Saag Murgh ●

Rs 525

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; le cumin, la cardamome et le garam masala



MAIN COURSE – LAMB SPECIALITIES



NON-VEGETARIAN SPLENDOUR

Awadhi Gosht Korma ●

Rs 650

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 650

Exotic lamb curry cooked in traditional Kashmiri style

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

Gosht Vindaloo ●

Rs 650

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 650

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

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

Bhuna Gosht ●

Rs 650

A rich and spicy lamb chunks cooked along minced meat with onions, tomatoes, and green chillies

De la viande hachée (kheema) et de pois verts (matar) cuisinées dans une savoureuse Masala à base d'oignons et de tomates.

Keema Matar ●

Rs 650

Ground meat (kheema) and green peas (matar) cooked in a fragrant onion-tomato masala

Viande hachée (kheema) et pois verts (matar) cuisinés dans un savoureux Masala à base d'oignons et de tomates.

Saag Gosht ●

Rs 650

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

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



RICE - BASMATI KI KHUSHUBOO

Steamed Basmati Rice

Boiled plain rice
Riz blanc

Rs 125

Jeera Rice

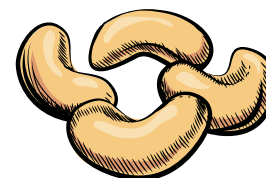
Basmati rice flavored with cumin and with lightly spiced garam masala
Riz basmati parfumé au cumin et légèrement épicé au garam masala



Rs 175

Subzi Pulao

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



Rs 225

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 275





BIRYANI – AUTHENTIC INDIAN STYLE

Subz Biryani ●

Rs 375

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 550

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 475

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 525

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 425

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

Rs 195

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

Sitar Vegetable Salad

Rs 250

Made with Vegetables, Paneer, lettuce and seasoned with spices, serve it as a side with any Indian food.

Composée de légumes, de morceaux de Paneer et assaisonnées d'épices, servie comme un accompagnement avec une large variété de plats indiens.

Plain Curd

Lait caillé nature.



Rs 95

Mix vegetable Raita

Légumes et lait caillé.

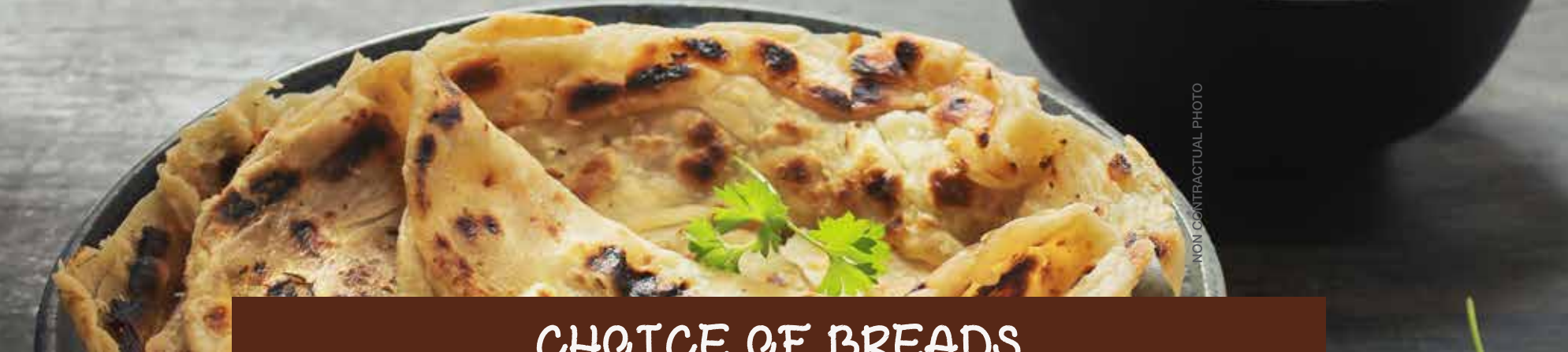
Rs 120

Cucumber Raita

Concombre et lait caillé.



Rs 120



CHOICE OF BREADS

Tandoori Roti

Rs 85

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 95

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

Lachha Paratha

Rs 120

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

Pudina Lachha Paratha

Rs 120

Whole wheat bread, buttered lightly and layered and flavored with dried mint
Pain de blé, légèrement beurré et aromatisé avec de la menthe sèche.

Plain Naan

Rs 85

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

Butter Naan

Rs 95

Soft and fluffy fine flour bread with butter
Moelleux et onctueux, concocté avec de la farine fine et beurre



Cheese Naan

Rs 120

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

Garlic Naan

Rs 110

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

Cheese & Garlic Naan

Rs 130

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

Aloo Kulcha

Rs 130

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

Paneer Kulcha

Rs 140

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

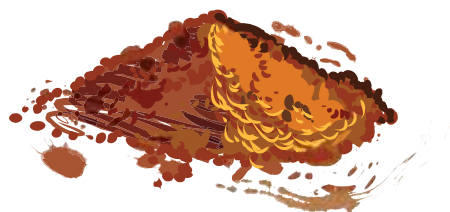




NON CONTRACTUAL PHOTO

THALI with gulab Jamun (Only available for Lunch and during Weekdays)

Vegetable Thali	Rs 445
Fish and Prawn Thali	Rs 625
Chicken Thali	Rs 525
Lamb Thali	Rs 595
Chicken and Lamb Thali	Rs 575



kids Menu

Vegetable Fingers <i>Bâtonnets de légumes</i>	Rs 250
French Fries <i>Frites</i>	Rs 195
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 275
Chicken & Cheese Kebab with Fries <i>Kebab au fromage et au poulet servi avec des frites</i>	Rs 300
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 325





NOV CONTRACTUAL PHOTO

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 pâte de lait moelleuses imbibées de sirop parfumé à la rose

Gajar Halwa

Rs 175

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

Phirni

Rs 175

Classic slow-cooked Indian sweet pudding made with ground rice, milk, nuts, sugar and scented with cardamom powder

Un dessert indien classique qui est préparé à petit feu, avec du riz moulu, du lait, des noix, sucre et agrémenté de cardamome en poudre

Kulfi Pista

Rs 175

Homemade Pista and almond ice - cream

Pista fait-maison et glace à l'amande

Ice - Cream (2 Scoops)

Rs 175

Vanilla / chocolate / strawberry

Vanille / chocolat / fraise



NON CONTRACTUAL PHOTO



HOT DRINKS

Infusion	Rs 90
Black tea	Rs 90
Green tea	Rs 90
Earl gray	Rs 90
Camomile	Rs 90
Lemon	Rs 90
Mint	Rs 90



INDIAN TEA

Chai Masala	Rs 135
--------------------	--------

Indian tea brewed with a mixture of aromatic indian spices and herbs

Elaiti Chai	Rs 135
--------------------	--------

Indian tea blended with ginger, cardamom and milk

NESPRESSO

Coffee Long	Rs 125
Espresso	Rs 125
Double Espresso	Rs 155
Cappuccino	Rs 155
Café Latte	Rs 155





NON CONTRACTUAL PHOTO

BEVERAGES (NON-ALCOHOLIC)

WATER	
Mineral water (1ltr)	Rs 115
Sparkling water (1ltr)	Rs 125
SOFT DRINKS	
Coca Cola / Fanta / Sprite / Diet Coke	Rs 105
Soda / Tonic Water / Ginger Ale	Rs 105
Pearona	Rs 125
Orangina	Rs 125
Appletiser / Grapetiser	Rs 125
ENERGY DRINK	
Red Bull	Rs 230
ICE TEA (HOMEMADE)	
Lemon / Peach	Rs 150
FRESHLY SQUEEZED JUICES (SEASONAL FRUITS)	
Orange / Pineapple / Mix Fruits	Rs 230
Canned Juice	Rs 125
Mango / Orange / Pineapple / Apple / Red Grapes / Peach / Passion Fruit / Tropical / Cranberry / Guava	
Milk Shake	Rs 230
Chocolate / Vanilla / Strawberry	



MOCKTAILS

Pink Panther Mocktail Pineapple juice ,coconut milk, whipped cream,strawberry syrup	Rs 235
Jaipur Rose Orange juice, pineapple juice & litchi juice blend in creamy strawberry syrup	Rs 235
Tropical Fizz Fresh strawberries, fresh pineapple, orange juice, lemon juice, honey, soda	Rs 235
Virgin Mojito Fresh mint, lemon, sugar and soda water	Rs 260
Virgin Colada Blend of pineapple juice, cream of coconut and ice	Rs 260
Shirley Temple Grenadine, lemon-lime soda, and ginger ale	Rs 235
Blackcurrant Blackcurrant syrup, salt, lemon juice, fresh mint leaves and lime slice and topup with soda	Rs 235
Virgin Sangria Red grape juice, peach juice, grenadine syrup & topped with ginger ale & fresh cut fruits	Rs 260
The Bartender's special mocktail Special cocktail from the barman	Rs 285

INDIAN BEVERAGES

Lassi (with sugar or mango or strawberry) Fresh chilled drinking yogurt flavoured with sugar or mango puree or strawberry puree	Rs 150
Lassi (with salt or masala) Fresh chilled drinking yogurt flavoured with salt or masala spice	Rs 150
Sweet Nimbu Paani/soda Fresh lemon juice, sweetened and served with still or soda water	Rs 140
Salted Nimbu Paani/soda Fresh lemon juice, salted and served with still or soda water	Rs 140
Mix Nimbu Paani/soda Fresh lemon juice, sweetened, salted and served with still or soda water	Rs 140



NON CONTRACTUAL PHOTO

CLASSIC COCKTAILS (ALCOHOLIC BEVERAGES)

Gin Fizz Gin, lemon juice, syrup, soda water & lemon ring	Rs 305
Singapore Sling Gin, cherry liquor, lime, soda water, lemon twist & Maraschino cherry	Rs 305
Margarita Tequila, fresh lime juice, salt & lemon ring	Rs 305
Tequila sunrise Tequila, cointreau, grenadine syrup, orange juice & orange slice	Rs 305
Cosmopolitan Vodka, cointreau, cranberry juice & lime juice	Rs 305
Screwdriver Vodka, orange juice, lemon juice	Rs 305
Blue Lagoon White rum, blue curacao, lemon Juice, sugar topup with soda	Rs 305
Daiquiri (Frozen or Classic) White rum, fresh lemon juice, sugar cane syrup & lime slices (Banana / Strawberry / Classic)	Rs 305
Pina Colada White rum, coconut milk, whipped cream, lemon juice	Rs 305
Mojito White Rum, brown sugar, mint syrup, lemon juice, topup with soda	Rs 335
Whisky Sour Whisky, egg white, sugar syrup, lemon juice	Rs 305
Sangria (Red wine/ white wine) Wine, simple syrup, brandy & fresh cut fruits	Rs 335
Long Island iced tea (GO HIGH) Vodka, tequila, light rum, triple sec, gin, and a splash of cola	Rs 405
The Bartender's Special cocktail Special cocktail from the barman	Rs 360





DIGESTIF COCKTAILS

Black Russian

Vodka, Kahlua

Rs 285

White Russian

Vodka, kahlua, whipped cream

Rs 285

Espresso Martini

Vodka, Coffee Liqueur, sugar syrup and Espresso

Rs 285

INDIAN MASTI (SITAR SPECIAL COCKTAILS)

Sitar Delight

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

Rs 305

Bombay Sunset

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

Rs 305

The Bengal Tiger

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

Rs 305

Basil Somuth

Fresh basil leaves, lemon juice, sugar syrup vodka

Rs 305

Honey Trap

Tequila, chaat mango puree, lemon juice, sugar syrup

Rs 305



NON CONTRACTUAL PHOTO

BEVERAGES

SPRITZERS

Rose wine spritzer

Dry rose wine, soda water & lemon ring

Rs 335

White wine spritzer

Dry white wine, soda water & lemon ring

Rs 335

APERITIF

Martini Bianco

Rs 235

Martini Rosso

Rs 235

Martini Secco

Rs 235

Campari

Rs 260

Dry Martini

Martini dry vermouth, gin & olive

Rs 305

Negroni

Martini rosso, Gilbeys gin, Campari & orange slice

Rs 305

BEER

Phoenix

Rs 185

Blue Marlin

Rs 185

Heineken

Rs 235

Corona

Rs 235

Bira Indian Beer

Rs 235



BEVERAGES

WHISKY

Blue Label	Rs 1,210
J.W Black Label 12 years	Rs 360
Chivas Regal 12 years	Rs 360
Red Label	Rs 260
J&B Rare	Rs 185
Glenfiddich 15 years (Single Malt)	Rs 535
Glenfiddich 12 years (Single Malt)	Rs 435
Jack Daniels Tennessee	Rs 335
Jim Beam Bourbon	Rs 335
Jameson Irish Whisky	Rs 335

RUM

Rum Green Island	Rs 185
Rum Spice Rum	Rs 185
Bacardi	Rs 235
Captain Morgan	Rs 260

GIN

Bombay Sapphire	Rs 260
Gordons	Rs 235
Gilbey's	Rs 205



BEVERAGES

VODKA	
Grey Goose	Rs 360
Absolute	Rs 285
Smirnoff	Rs 185
TEQUILA	
Camino Tequila Blanco	Rs 285
COGNAC	
Remy Martini VSOP	Rs 535
LIQUEUR	
Amaretto	Rs 220
Amarula	Rs 220
Baileys	Rs 220
Cherry brandy	Rs 220
Crème de cacao	Rs 220
Kahlua	Rs 220
Malibu	Rs 220
Peach liquor	Rs 220
Midori	Rs 260
Jagermeister	Rs 260
Cointreau	Rs 260





BEVERAGES

RED WINES

FLECHAS DE LOS ANDES AGUARIBAY MALBEC

Rs 2200

Mendoza, Argentina

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

DASHWOOD PINOT NOIR

Rs 1900

Marlborough, New Zealand

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

BARON DE MALLERET

Rs 1800

Haut Medoc, France

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

CHIANTI RUFFINO

Rs 1500

Toscana, Italy

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

COTES DU RHONE SIGNATURE THIBAUT

Rs 1400

Rhone Valley, France

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

CULEMBORG MERLOT

Rs 1200

Franschoek, South Africa

Dark cherry jam juicy mouth, medium and velvety finish

WINE BY GLASS

Rs 285



BEVERAGES

WHITE WINES

DOMAINE LOUIS MOREAU

Rs 2300

Petit Chablis, France

Fresh and light, buttery and nuts aromas, smooth and mineral finish

DASHWOOD SAUVIGNON BLANC

Rs 1600

Marlborough, New Zealand

Light and dry wine, citrus and passion fruit flavours

GEWURZTRAMINER HENRI EHRHART

Rs 1500

Alsace, France

Light wine blossomy, floral, perfumed aroma, reminiscent of lychees, roses

BELLINGHAM HOMESTEAD CHENIN BLANC

Rs 1500

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 1400

Orvieto, Italy

Dry light wine, peach aroma

CULEMBORG CAPE WHITE

Rs 1200

Westerncape, South Africa

Golden yellow color, yellow fruits and flowers, taste wine refreshing, light, juicy, with a gentle acidity and fruity aftertast

NON CONTRACTUAL PHOTO



BEVERAGES

ROSE WINES

PRINCESS	Rs 1250
Bordeaux Rose, France	
Start with strong notes of strawberries, cranberries and cherries and then leans delicately towards strawberries	

BLACK TOWER	Rs 1250
Germany	
Delicate light wine, freshness of raspberries and strawberries	

CULEMBORG BLANC DE NOIR	Rs 1200
Western Cape, South Africa	
Strawberry colours, light bodied, cherried and red berries finish	

WINE BY GLASS	Rs 285
----------------------	--------

SPARKILNG WINE

ROCCA DEI FORTI	Rs 1600
Prosecco Italy	
Straw yellow with golden highlights, delicate with notes of yellow fruits and white flowers	

CORKAGE FEE	Rs 300
--------------------	--------



KOMBUCHA MOCKTAILS

TROPICAL TURMERIC BLISS A vibrant mix of passion fruit, peach, lime, soda, and turmeric kombucha. Refreshing and exotic!	Rs 225
KIWI KOMBUCHA COOLER A refreshing mix of kiwi puree, lime juice, apple juice, and kombucha. Light and revitalizing!	Rs 225
MANGO LIME REFRESHER A zesty mix of lime juice, sugar syrup, and mango kombucha. Sweet and tangy!	Rs 225
BASIL LIME FIZZ A refreshing mix of basil leaves, lime juice, sugar syrup, and kombucha. Herbaceous and tangy!	Rs 225
POMEGRANATE SUNRISE A vibrant mix of grenadine syrup, lime juice, and pomegranate kombucha. Fruity and refreshing!	Rs 225
GINGER CRANBERRY COOLER A refreshing blend of sugar syrup, lime juice, ginger kombucha, cranberry juice. Sweet and tangy with a hint of spice!	Rs 225



KOMBUCHA COCKTAILS

TEQUILA TURMERIC SUNRISE	Rs 295
A vibrant blend of passion fruit, peach, lime, soda, turmeric kombucha, and a splash of tequila. Bold and refreshing!	
KIWI VODKA FIZZ	Rs 295
A refreshing blend of kiwi puree, lime juice, apple juice, kombucha, and vodka. Crisp and invigorating!	
MANGO GIN SPLASH	Rs 295
A delightful blend of lime juice, sugar syrup, mango kombucha, and gin. Smooth and tangy!	
BASIL VODKA SPRITZ	Rs 295
A refreshing blend of basil leaves, lime juice, sugar syrup, kombucha, and vodka. Herbal and zesty!	
POMEGRANATE GIN FIZZ	Rs 295
A refreshing blend of grenadine syrup, lime juice, pomegranate kombucha, and gin. Fruity and invigorating!	
GINGER CRANBERRY RUM PUNCH	Rs 295
A delightful mix of sugar syrup, lime juice, ginger kombucha, cranberry juice, and white rum. Sweet, tangy, and perfectly balanced!	

