



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](http://www.sitarmauritius.com)

 [sitarmauritius@gmail.com](mailto:sitarmauritius@gmail.com)

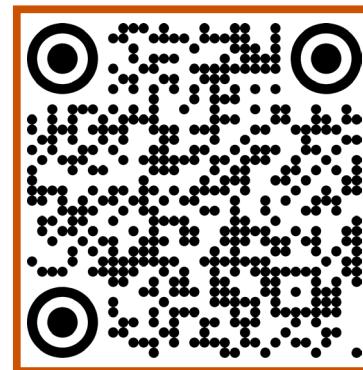
 [Facebook@sitarmauritius](#)

 [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

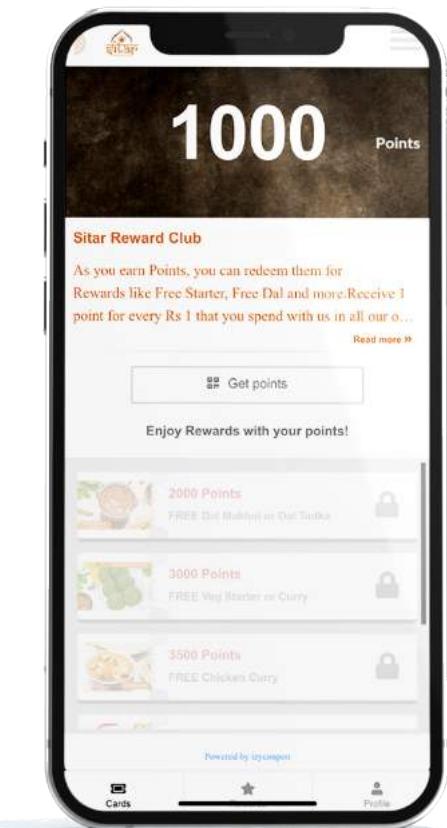
You only need to add to home screen after registration

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





## 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, épiceée 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, farcies 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*

### Reshmi 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 cuites au tandoor*

● Mild ● Medium ● Hot

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





## MAIN COURSE - VEGETARIAN SPECIALTIES

### 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  
*Paneer 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 épicee 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 salée 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

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





## MAIN COURSE - SEAFOOD SPECIALTIES

### 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 épicee 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

*Fillet 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

*Fillet 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

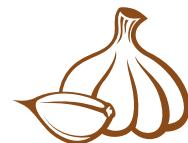
Rs 450

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*

Mild Medium Hot

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





## MAIN COURSE - LAMB SPECIALTIES

### NON-VEGETARIAN SPLENDOUR



Rs 595

#### Awadhi Gosht Korma ●

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

*Mouton épice 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 épice, imbibé d'épices rares, ayant un goût très riche et une apparence royale*

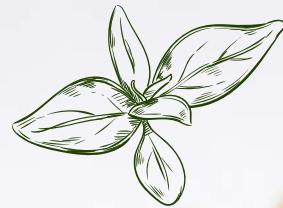
#### Saag Gosht ●

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 de'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



## 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 épice 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

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





## 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



🟡 Mild 🟠 Medium 🟢 Hot

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



## 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*

🟡 Mild 🟠 Medium 🟢 Hot

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

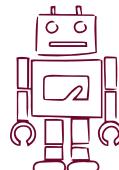
AVAILABLE  
FOR  
LUNCH  
ONLY!



## 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 Cottage cheese cooked in a tomato and butter creamy sauce <i>Panneer cuit dans une sauce crémeuse aux tomates et au beurre</i>	Rs 225
---	--------



Chicken & Cheese Kebab with Fries <i>Kebab au fromage et au poulet servi avec des frites</i>	Rs 250
---	--------

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 275
--	--------



● 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, imbibé 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*

● Mild ● Medium ● Hot



## HOT DRINKS

<b>Infusion</b>	Rs 85
<b>Black tea</b>	Rs 85
<b>Green tea</b>	Rs 85
<b>Earl gray</b>	Rs 85
<b>Camomile</b>	Rs 85
<b>Lemon</b>	Rs 85
<b>Mint</b>	Rs 85



### INDIAN TEA

<b>Chai Masala</b>	Rs 130
Indian tea brewed with a mixture of aromatic Indian spices and herbs	

<b>Elaiti Chai</b>	Rs 130
Indian tea blended with ginger, cardamom and milk	



### NESPRESSO

<b>Coffee long</b>	Rs 120
<b>Expresso</b>	Rs 120
<b>Double expresso</b>	Rs 150
<b>Cappuccino</b>	Rs 150
<b>Café Late</b>	Rs 150





## BEVERAGES (NON-ALCOHOLIC)

### WATER

<b>Mineral water (1ltr)</b>	<b>Rs 110</b>
<b>Sparkling water (1ltr)</b>	<b>Rs 120</b>

### SOFT DRINKS

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

### ENERGY DRINK

<b>Red Bull</b>	<b>Rs 225</b>
-----------------	---------------

### ICE TEA (HOMEMADE)

<b>Lemon / Peach</b>	<b>Rs 125</b>
----------------------	---------------

### FRESHLY SQUEEZED JUICES (SEASONAL FRUITS)

<b>Orange / Pineapple / Mix Fruits</b>	<b>Rs 225</b>
<b>Canned Juice</b>	<b>Rs 120</b>

Mango / Orange / Pineapple / Apple / Red Grapes / Peach / Passion Fruit / Tropical / Cranberry / Guava

<b>Milk Shak</b>	<b>Rs 150</b>
Chocolate / Vanilla / Strawberry	

<b>Cold Coffee</b>	<b>Rs 150</b>
--------------------	---------------



## MOCKTAILS

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

## INDIAN BEVERAGES

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



## CLASSIC COCKTAILS (ALCOHOLIC BEVERAGES)

### Gin Fizz

Gin, lemon juice, syrup, soda water & lemon ring

**Rs 275**

### Singapore Sling

Gin, cherry liquor, lime, soda water, lemon twist & Maraschino cherry

**Rs 275**

### Margarita

Tequila, cointreau, fresh lime juice, salt & lemon ring

**Rs 275**

### Tequila sunrise

Tequila, grenadine syrup, orange juice & orange slice

**Rs 275**

### Cosmopolitan

Vodka, cointreau, cranberry juice & lime juice

**Rs 275**

### Bloody mary

Vodka, lemon juice, tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco, pepper & salt

**Rs 325**

### Blue Hawaiian

Light rum, blue curacao, coconut cream & pineapple juice

**Rs 275**

### Daiquiri (Frozen or Classic)

white rum, fresh lemon juice, sugar cane syrup & lime slices (Banana / Strawberry / Classic)

**Rs 275**

### Pina Colada

White rum, coconut cream, pineapple juice

**Rs 275**

### Mojito

White rum, sugar syrup, fresh mint leaves, fresh lime juice, lime wedges, top up with soda

**Rs 325**

### Whisky Sour

Whisky, sugar syrup & lemon

**Rs 275**

### Mint Julip

Whisky, fresh mint, sugar and water over ice

**Rs 275**

### Sangria

Red wine, simple syrup, orange juice, lemon juice, 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 375**



### The Bartender's Special cocktail

Special cocktail from the barman

**Rs 325**



## DIGESTIF COCKTAILS

**Capo Cream** Rs 275  
Cappuccino, whipped cream, lemon juice & Jack Daniel's

**Black Russian** Rs 275  
Vodka, Kahlua

**Expresso Martini** Rs 275  
Vodka, coffee liqueur, sugar syrup and expresso



**Chocolate Martini** Rs 275  
Vodka, crème de cacao & chocolate rim

## INDIAN MASTI (SITAR SPECIAL COCKTAILS)

**Sitar Delight** Rs 275  
Gin, cassis cream, mango juice, pineapple juice & grenadine syrup

**Bombay Sunset** Rs 275  
Martini rosso, amaretto, gin, orange juice & grenadine syrup

**Indian Summer** Rs 275  
Vodka, mango puree, mint leaves, ginger, lime juice, sweet and sour along with ice cubes

**The Bengal Tiger** Rs 275  
Refreshing and fruity Bengal Tiger cocktail is made with brandy, cherry liqueur, cointreau and pineapple juice

**Rollover** Rs 275  
Tequila, chaat mango puree, lemon juice, sugar syrup

**Mayur (Peacocke)** Rs 275  
Vodka, malibu coconut rum, blue curacao, pineapple juice and orange juice



## 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 210**

#### Martini Rosso

**Rs 210**

#### Martini Secco

**Rs 210**

#### Campari

**Rs 225**

#### Dry Martini

Martini dry vermouth, gin & olive

**Rs 275**

#### Negroni

Martini rosso, Gilbeys gin, Campari & orange slice

**Rs 275**

### BEER

#### Phoenix

**Rs 150**

#### Blue Marlin

**Rs 150**

#### Heineken

**Rs 180**

#### Budweiser

**Rs 180**





## 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
Corkage fee	Rs 300



## 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

