
TASTE OF
Shangri-La
1–31 October

SHAKE **Rs 755**
Salmon tartare, shiso, yuzu, kumquat, wasabi
Tartare de saumon, shiso, yuzu, kumquat, wasabi

F, E, G, S

GOMA WAKAME NO SARADA **Rs 845**
Daikon, carrot, shimeji, bean sprouts, seaweed, avocado, kinshi tamago, san bai zu dressing
Navet blanc, carotte, champignon shimeji, pousses de soja, algues, avocat, kinshi tamago, vinaigrette san bai zu

E, F, S

TARA NO YUAN-YAKI **Rs 2,500**
Citrus-marinated black cod, spinach, shimeji, enoki & shiitake in ponzu butter
Morue noire marinée aux agrumes, épinards, champignons japonais au beurre monté au ponzu

F, S, D

ASUPARAGASU UMAMI **Rs 1,200**
Green asparagus, umami dressing
Asperges vertes, vinaigrette umami

SE, S, VG

WAGYU **Rs 3,950**
Tenderloin, sansho crust, eryngii, miso-marinated watermelon
Filet de bœuf, croûte de sansho, champignons eryngii, pastèque marinée au miso

D, S

YŌNASHI PEAR | POIRE YŌNASHI **Rs 695**
Strudel, ginger ice cream
Strudel, crème glacée au gingembre

D, G, E, V

G: Gluten | N: Nuts (Fruits à coque) | D: Dairy (Produits laitiers) | E: Eggs (Œufs)
F: Fish (Poisson) | S: Soybeans (Soja) | SE: Sesame (Sésame) | V: Vegetarian (Végétarien)
VG: Vegan (Végétalien)

All prices are in Mauritian rupees (Rs.) inclusive of VAT
Nos prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) incluant la TVA.