



ENTRÉES

Ravioles de crevettes aux aromates, palmiste croquant, pomme Granny Smith et écume de coco-combava

OU

Risotto «mantecato verde», petits légumes du jardin cuits en cocotte

OU

Escalopes de foie gras de canard laquées à la sauce teriyaki, ananas Victoria façon piña colada

PLATS PRINCIPAUX

Dos de Saumon snacké au curry, taboulé de quinoa aux agrumes, carottes fanes et tom pousse, espuma d'une hollandaise

OU

Filet d'agneau en croûte de piment doux, côte épicée en crépinette piments piquillos farcis au chatini de pomme de terre, jus relevé

OU

Aiguillettes de boeuf rôties, pommes de terre Macaire, confiture d'oignons et tomates au vinaigre de Xérès, jus aux condiments

DESSERTS

Barres chocolatées Tainori au caramel et fruits secs, ganache et coulis aux fruits de la passion

OU

Baba au rhum, ananas Victoria et fruits de la passion

OU

Soufflé chaud à la noix de coco, servi avec sa crème glacée

CHOIX DE PLATS :

Plat principal	2000
1 entrée et 1 plat principal OU 1 plat principal et 1 dessert	2800
1 entrée, 1 plat principal et 1 dessert	3400

Une déduction de Rs 800 par personne au restaurant Spices est offerte aux résidents du Sands en demi-pension pour le dîner
Sands residents on half board basis will be offered a Rs 800 deduction per person for dinner at Spices restaurant

Prix net en roupies, 15% de TVA incluse / Prices quoted in rupees including 15% VAT

ALLERGIE ALIMENTAIRE / FOOD ALLERGY:

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, veuillez informer notre Chef ou le responsable du restaurant
For any food allergy or intolerance, kindly inform our Chef or Restaurant Manager

STARTERS

Shrimp ravioli with herbs, crispy heart of palm, Granny Smith apple, coconut and kaffir lime foam

OR

Creamy green risotto with tender vegetables from the garden cooked in casserole

OR

Lacquered duck foie gras escalopes with teriyaki sauce and Piña colada-style Victoria pineapple

MAIN COURSES

Curry-seared Salmon back, quinoa tabbouleh with citrus, carrots and bok choy, hollandaise foam

OR

Lamb fillet with sweet chili crust, spicy ribs «en crépinette», piquillo peppers stuffed with potato chutney and gravy

OR

Roasted beef strips with Macaire potatoes, onion and tomato jam with sherry vinegar and meat juice

DESSERTS

Caramel and dried fruits Tainori chocolate bars, ganache and passion fruit coulis

OR

Rum baba cake with Victoria pineapple and passion fruit

OR

Hot coconut «soufflé» served with ice cream

MEAL OPTIONS :

Main course only	2000
1 starter & 1 main course OR 1 main course & 1 dessert	2800
starter, 1 main course & 1 dessert	3400