

Thai



by YUZU



Authentic

Thai journey
by Chef Atita

*Cuisine thaïe authentique
signée Cheffe Atita*

Experience the authentic flavours of Thailand in our intimate setting, where Thai-born Chef Atita's culinary magic unfolds with every dish. A journey through rich spices, fresh ingredients, and bold, unforgettable tastes.

Plongez dans les saveurs authentiques de la Thaïlande dans un cadre intimiste, où la magie culinaire de la Cheffe Atita, originaire de Thaïlande, s'exprime à travers chaque plat. Un voyage sensoriel entre épices riches, ingrédients frais et goûts audacieux inoubliables.

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.

Should you be subject to food allergies, please contact the management
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.

In the interest of conservation and sustainable fishing, Ninety-Six Hotel Collection has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets. Thank you for your understanding and support.

Starters / Entrées

Rs

-  **Tod Mun Goong** 650
Crispy prawn cakes served with mango salsa and Chef Atita's signature chili sauce
Galettes croustillantes de crevettes, servies avec une salsa de mangue et la sauce pimentée signature de la Cheffe Atita
-  **Tod Mun Pla Kai Khem** 680
Crispy red snapper fish cakes with a salted egg centre, infused with kaffir lime leaves and lemongrass, served with a cucumber relish
Beignets croustillants de vieille rouge, garnis d'un cœur d'œuf salé, parfumés aux feuilles de combava et à la citronnelle, accompagnés d'un condiment au concombre
-  **Yum Som O Goong** 850
Thai pomelo salad served with tempura prawns, cashew nuts, and pomegranate seeds
Salade thaïe de pomelo, servie avec des crevettes tempura, des noix de cajou et des graines de grenade
-  **Pla Hoy** 1,300
Pan-fried scallops served with an apple, radicchio and frisée salad, enhanced with a lemon-coconut dressing, and garnished with crispy scallions and salmon roe
Noix de Saint-Jacques poêlées, servies avec une salade de pomme, radicchio et frisée, relevée d'une vinaigrette citron-noix de coco, et garnie d'oignons frits et d'œufs de saumon
-  **Som Tum** 550
Papaya salad with tomato, long beans, roasted peanuts, and garlic served with a lime dressing
Salade de papaye avec tomates, haricots longs, cacahuètes grillées et ail, servie avec une vinaigrette au citron vert

Soups / Soupes

Rs

- ” **Tom Yum Goong** 650
Spicy and sour tiger prawn soup with shimeji mushrooms and cherry tomatoes
Soupe épicée et acidulée aux crevettes tigrées, champignons shimeji et tomates cerises
- ”” **Tom Saep Nue** 700
Spicy beef cheek soup with garden herbs, roasted sticky rice, and dried chili
Soupe épicée de joue de bœuf aux herbes du jardin, riz collant grillé et piment séché
- ” **Tom Kha Gai** 550
Chicken and coconut broth infused with galangal and lime leaves, served with shiitake mushrooms
Bouillon de poulet et lait de coco, parfumé au galanga et aux feuilles de combava, servi avec des champignons shiitaké

Thai Style Dim Sum / Dim Sum à la thaïlandaise

- Dim sum platter (8 pcs) 1,900
Plateau de dim sum
- ” **Crab shumai with green curry paste (3 pcs)** 780
Shumai au crabe et curry vert
- ” **Lobster har gow with Tom Yum seasoning (3 pcs)** 950
Har gow à la langouste relevé d'un assaisonnement Tom Yum
- ” **Lamb gyoza with Thai basil and chili (3 pcs)** 750
Gyoza d'agneau au basilic thaï et piment
- ” **Wild mushroom gyoza with Pad Kra sauce (3 pcs)** 550
Gyoza aux champignons sauvages, accompagnés d'une sauce Pad Kra

All dim sum are served with a green papaya salsa, red chili sauce and a black vinegar sauce.
Tous les dim sum sont servis avec une salsa de papaye verte, sauce au piment rouge et sauce au vinaigre noir.

From the grill / Grillades

Rs

-  **Nuea Yang** (250g) 3,500
Grilled Wagyu striploin crusted with salted Thai herbs, served with sautéed bok choy
Faux-filet de Wagyu grillé en croûte d'herbes thaïes salées, servi avec du bok choy sauté
-  **Nuea Kluk Fu** (200g) 1,850
Australian grilled beef filet served with a trio of authentic Thai sauces: Panang curry, hot tamarind, and spicy Thai sauce
Filet de bœuf australien grillé, servi avec un trio de sauces thaïes authentiques : sauce curry Panang, sauce tamarin pimentée et sauce thaïe épicée
-  **Kung Yang** 2,800
Lobster seasoned with Tom Yum-infused butter, accompanied with baby vegetables and grilled broccoli
Langouste assaisonnée d'un beurre infusé au Tom Yum, accompagné de légumes nouveaux et de brocolis grillés
-  **Kea Pad Kra Pao** 1,400
A Southern Thai classic - Lamb rack with Pad Kra Pao sauce, served with sautéed shimeji mushrooms
Un grand classique du sud de la Thaïlande: carré d'agneau accompagné d'une sauce Pad Kra Pao, servi avec des champignons shimeji sautés
-  **Gai Yang** 850
Smoked young chicken with grilled bok choy served with sweet chili sauce
Jeune poulet fumé accompagné de bok choy grillé, servi avec une sauce chili douce

All the above dishes are served with an Asian-styled fried rice & steamed rice
Tous nos plats sont servis avec un riz frit façon asiatique ou un riz vapeur

Chef's Specialties / Spécialités du Chef

Rs

- | | |
|--|--------------|
| <p>🔥🔥🔥 Pla Yang Bai Tong</p> <p>Oven-baked toothfish with a chili crust
<i>Légine rôtie au four en croûte de piment</i></p> | <p>1,900</p> |
| <p>🔥🔥 Kaeng Khiao Wan Kung Mungkorn</p> <p>Lobster green curry with heart of palm and eggplant, scented with Thai basil
<i>Curry vert de langouste au cœur de palmiste et à l'aubergine parfumé au basilic thaï</i></p> | <p>1,900</p> |
| <p>🔥🔥 Kaeng Phet Ped Yang</p> <p>Roasted confit duck with red curry sauce, lychee, grapes and pineapple
<i>Canard confit rôti, accompagné d'une sauce au curry rouge, de litchis, de raisins et d'ananas</i></p> | <p>1,300</p> |
| <p>🔥🔥🔥 Pla Foo Pad Prik Khing</p> <p>Fillet of red snapper crusted with red curry and lime leaves, served with jasmine rice and Asian greens
<i>Filet de vieille rouge en croûte de curry rouge et de feuilles de combava, servi avec du riz jasmin et des légumes asiatiques</i></p> | <p>950</p> |

Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Rs



Pad Tua Lantao

650

Stir-fried sweet snap peas with shiitake mushrooms and tofu served in a mushroom sauce

Pois mange-tout sautés avec champignons shiitaké et tofu, servis dans une sauce aux champignons



Pad Pak

450

Wok-fried bok choy with soy sauce garnished with crispy garlic flakes

Bok choy sauté au wok avec de la sauce soja, garni de pétales d'ail croustillant



Pad Hed Ruam Mit

550

Stir-fried wild mushrooms sautéed in a black bean sauce

Champignons sauvages sautés dans une sauce aux haricots noirs



Kaeng Kiew Wan Pak

650

Chef Atita's signature vegetable green curry

Curry vert de légumes, signature de la Cheffe Atita

Noodles and Rice / Nouilles & Riz

Rs



Pad Thai

950

Fried noodles served with river prawns, roasted peanuts and lime

Nouilles sautées, servies avec des gambas, des cacahuètes grillées et du citron vert



Khao soy

1,100

Stir-fried Australian beef fillet with pickled mustard, served with egg noodles in a coconut curry broth

Filet de bœuf australien sauté à la moutarde marinée, servi avec des nouilles aux œufs dans un délicat bouillon de curry au lait de coco



Khao Pad Poo

750

Crab fried rice with egg and Prik Nam Pla

Riz frit au crabe et à l'œuf, accompagné de Prik Nam Pla (sauce thaïe au piment et au nuoc-mâm)



Khow Pad Kra Pow Ghai

750

Wok-fried chicken rice with hints of chili

Riz sauté au poulet, relevé de subtiles notes de piment

Desserts

Rs

Khao Niew Ma Moun

450

Sweet Thai sticky rice served with mango

Riz collant thaï sucré servi avec de la mangue fraîche

Kluay Thod I Tim

450

Caramelised banana with banana spring roll and coconut sorbet

Banane caramélisée accompagnée d'un nem à la banane et d'un sorbet à la noix de coco

Ploy Pailin

380

Red rubies with water chestnuts, served on macapuno coconut

Perles de châtaigne d'eau servies dans une crème de coco macapuno

Kanom Ko Tom Kati

480

Steamed longan dumplings accompanied by passion fruit ice cream

Dumplings vapeur au longane accompagnés d'une glace au fruit de la passion

Kai Hong

450

Sesame balls with sweet coconut and soybean filling, served with vanilla ice cream and drizzled with caramel sauce

Boules de sésame fourrées à la noix de coco et au soja sucrés, servies avec une glace à la vanille et un filet de sauce caramélisée