

Asian Fusion 
by YUZU

Starters / Entrées

	Rs
<p>Oboro Tiger Prawn Tempura Lightly crisp tiger prawn tempura infused with delicate Japanese oboro flavours, served with a ponzu soy dipping sauce</p> <p><i>Tempura de crevettes tigrées Oboro</i> <i>Tempura croustillant de crevettes tigrées aux délicates saveurs japonaises d'oboro, servi avec une sauce ponzu au soja</i></p>	800
<p> Green Vegetable Tempura Crispy tempura of snap peas, bok choy, zucchini, and bell peppers</p> <p><i>Tempura de légumes verts</i> <i>Tempura croustillant de pois gourmands, bok choy, courgettes et poivrons</i></p>	450
<p>Black Angus Beef Tataki Lightly seared Black Angus beef served with a goma ponzu dressing, avocado mousse, and fresh baby rocket salad</p> <p><i>Tataki de bœuf Black Angus</i> <i>Bœuf Black Angus légèrement saisi, servi avec une sauce goma ponzu, une mousse d'avocat et une salade de jeunes pousses de roquette</i></p>	1,200
<p>Tuna Ceviche Refreshing Peruvian-style tuna ceviche with citrus notes, shallots, bell peppers, sun-dried tomatoes, and avocado</p> <p><i>Ceviche de thon</i> <i>Ceviche de thon rafraîchissant, d'inspiration péruvienne aux notes d'agrumes, échalotes, poivrons, tomates séchées et avocat</i></p>	800
<p>Salmon Tiradito A Peruvian-Japanese fusion of thinly sliced salmon dressed with zesty citrus ponzu sauce and a hint of jalapeño</p> <p><i>Tiradito de saumon</i> <i>Fines tranches de saumon, dans une fusion péruvo-japonaise, relevées d'une sauce ponzu aux agrumes et d'une touche de jalapeño</i></p>	800

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 have any food allergies or intolerances, please inform our team.
Nous vous invitons à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe.

In the interest of conservation and sustainable fishing, Ninety-Six Hotel Collection has committed to no longer serve marlin in any of its outlets. Thank you for your understanding and support.

Dans une démarche de préservation et de pêche durable, Ninety-Six Hotel Collection a fait le choix de ne plus servir de marlin dans l'ensemble de ses établissements. Merci pour votre compréhension et votre soutien.

Starters / Entrées

Rs

- ” **Tod Mun Goong** 750
 Crispy prawn cakes served with mango salsa and Chef Dato's signature chilli sauce
Galettes croustillantes de crevettes, servies avec une salsa de mangue et la sauce pimentée signature du Chef Dato
- ”” **Som Tum** 550
 Papaya salad with tomatoes, 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

Sushi By Yuzu

- Salmon Usuzukuri** 750
 Thinly sliced fresh Norwegian salmon topped with black tobiko and yuzu pearls, garnished with micro herbs and served with ponzu usuzukuri sauce
Usuzukuri de saumon
Fines tranches de saumon frais de Norvège garnies de tobiko noir et de perles de yuzu, accompagnées de micro-herbes fraîches et servies avec une sauce ponzu usuzukuri
- Flame-Seared Tuna Usuzukuri** 750
 Delicately sliced tuna, lightly torched and seasoned with togarashi spice, topped with chives and yuzu pearls, garnished with micro herbs and served with ponzu usuzukuri sauce
Usuzukuri de thon
Fines tranches de thon légèrement flambées au chalumeau et assaisonnées au togarashi, garnies de ciboulette et de perles de yuzu, accompagnées de micro-herbes fraîches et servies avec une sauce ponzu usuzukuri
- Minto Crispy Crazy Roll** 800
 Sushi roll coated in crispy tempura flakes, topped with shredded crab meat, spicy Japanese mayonnaise, and chilli flakes
Rouleau de sushi enrobé de flocons de tempura croustillants, garni de chair de crabe effilochée, de mayonnaise japonaise épicée et de flocons de piment

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.

<i>Selection of Nigiri / Sélection de Nigiri</i>	Rs
Salmon / <i>Saumon</i> (2 pcs)	450
Tuna / <i>Thon</i> (2 pcs)	350
Unagi (Smoked Eel) / <i>Anguille fumée</i> (2 pcs)	650
Cucumber / <i>Concombre</i> (2 pcs)	300
Prawn Butterfly / <i>Crevette papillon</i> (2 pcs)	350

<i>Selection of Gunkan / Sélection de Gunkan</i>	
Salmon / <i>Saumon</i> (2 pcs)	650
Tuna / <i>Thon</i> (2 pcs)	600
Wakame Seaweed / <i>Algues wakame</i> (2 pcs)	600

Sushi Platter

Sushi platter (for 2 persons) 3,200

A combination of Minto Crispy Crazy Roll (8 pcs), with a selection of Nigiri : salmon (2 pcs), tuna (2 pcs), unagi (2 pcs), cucumber (2 pcs), prawn (2 pcs) and wakame gunkan (2 pcs)

Plateau de sushis (pour 2 personnes)

Une combinaison de Minto Crispy Crazy Roll (8 pcs), accompagnée d'une sélection de Nigiri : saumon (2 pcs), thon (2 pcs), unagi (2 pcs), concombre (2 pcs), crevette (2 pcs), ainsi que gunkan au wakame (2 pcs)

Soups / Soupes

Rs

Tom Kha Gai 600

Traditional Thai coconut chicken soup infused with galangal, kaffir lime leaves, and lemongrass, with shimeji mushrooms and cherry tomatoes

Soupe thaïlandaise traditionnelle au poulet et au lait de coco, infusée au galanga, aux feuilles de combava et à la citronnelle, avec des champignons shimeji et des tomates cerises

Miso Soup 550

Authentic Japanese miso broth with tofu and dried wakame seaweed, garnished with fresh chives

Bouillon japonais authentique au miso avec tofu et algues wakame séchées, garni de ciboulette fraîche

Gyoza Platter (6 pcs)

1,600

Trilogy of Pan-Fried Gyoza Platter (6 pcs)

Trilogie de gyoza poêlés (6 pcs)

Seafood Gyoza

Delicate dumplings filled with a trio of fish, shrimp, and crab, infused with Asian spices, lemongrass, shallots, and fresh galangal

Gyoza aux fruits de mer

Délicats raviolis farcis d'un trio de poisson, crevettes et crabe, parfumés aux épices asiatiques, à la citronnelle, aux échalotes et au galanga frais

Lamb Gyoza

Tender lamb leg seasoned with gomasio scented with toasted sesame seeds and fresh Thai basil

Gyoza à l'agneau

Agneau tendre assaisonné de gomasio, parfumé aux graines de sésame grillées et au basilic thaï frais

Wild Mushroom Gyoza

A trilogy of enoki, shimeji and shiitake mushrooms, delicately flavoured with fresh celery and finished with a hint of truffle oil

Gyoza aux champignons sauvages

Trilogie de champignons enoki, shimeji et shiitake, délicatement parfumée au céleri frais et relevée d'une touche d'huile de truffe

Chef Dato Signatures /
Les signatures du Chef Dato Rs

Slow-Cooked Toothfish 2,950
Oven-baked toothfish marinated with Asian spices and a hint of miso, served with baby vegetables, annatto rice and ponzu-teriyaki sauce

Légine en cuisson lente

Légine rôtie au four, marinée aux épices asiatiques avec une touche de miso, servie avec de petits légumes croquants, du riz au roucou et une sauce ponzu-teriyaki

Wagyu Beef Ribeye (300 g) 4,200
Grilled with Asian teppan sauce, served with wasabi mashed potato and broccolini, finished with smoky black pepper sauce

Entrecôte de boeuf Wagyu

Grillé avec une sauce teppan asiatique, servi avec une purée de pommes de terre au wasabi et du broccolini, nappé d'une sauce fumée au poivre noir

Kobe Striploin (200 g) (subject to availability) 6,900
Grilled with Asian teppan sauce, served with wasabi mashed potato and broccolini, finished with smoky black pepper sauce

Faux-filet de boeuf Kobe (selon disponibilité)

Grillé avec une sauce teppan asiatique, servi avec une purée de pommes de terre au wasabi et du broccolini, nappé d'une sauce fumée au poivre noir

 **Kea Pad Kra Pao** 1,600

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

Chef Dato Signatures / Les signatures du Chef Dato

Rs

- ✓ **Signature Yuzu Bowl** 1,200
Wok-fried cauliflower poppers infused with Chinese five-spice, served with avocado, edamame, pickled radish and ginger, and fragrant jasmine rice
Choux-fleurs croustillants sautés au wok, parfumés au cinq-épices chinois, servis avec avocat, edamame, radis marinés et gingembre, accompagnés de riz jasmin parfumé
- 🍲 **Pad Thai** 1,550
Fried noodles served with river prawns, roasted peanuts and lime
Nouilles sautées, servies avec des crevettes de rivière, des cacahuètes grillées et du citron vert

Desserts

- Green Matcha Tiramisu** 450
Matcha tiramisu layered with mascarpone cream, garnished with fresh berries
Tiramisu au matcha, composé de couches de crème mascarpone et garni de baies fraîches
- Khao Niew Ma Muang** 450
Sweet Thai sticky rice served with mango
Riz collant thaï sucré servi avec de la mangue fraîche