

Thai 
by YUZU

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.

*Dans un souci de préservation et de pêche durable, Ninety-Six Hotel Collection s'engage à ne plus proposer de marlin dans l'ensemble de ses établissements.
Merci pour votre compréhension et votre soutien.*

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.



Tod Mun Pla Kai Khem

Starters

Entrées

» Tod Mun Goong

Rs 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 de la sauce pimentée signature de la Cheffe Atita

» Tod Mun Pla Kai Khem

Rs 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

Rs 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

🍴 Som Tum

Rs 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



Yum Som O Goong



Pla Hoy

🍴 Pla Hoy

Rs 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

🍴 Mild

🍴 Medium

🍴 Spicy

🍴 Vegetarian



Tom Yum Goong

Soups

Soupes

Tom Yum Goong Rs 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 Rs 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 Rs 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) -
includes two pieces of each
variety listed below

Rs 1,900

*Assortiment de dim sum (8 pcs) -
comprenant deux pièces de chaque
variété listées ci-dessous*

🍴 Crab shumai with green curry paste (3 pcs) **Rs 780**
Shumai au crabe et curry vert

🍴 Lobster har gow with Tom Yum
seasoning (3 pcs) **Rs 950**
*Har gow à la langouste relevé
d'un assaisonnement Tom Yum*

🍴 Lamb gyoza with Thai basil and chili (3 pcs) **Rs 750**
*Gyoza d'agneau au basilic thaï
et piment*

🍴 Wild mushroom gyoza with
Pad Kra sauce (3 pcs) **Rs 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*



Dim sum platter



Nuea Kluk Fu

From the grill

Grillades

» Nuea Yang (250g)

Rs 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)

Rs 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

Rs 2,800

Lobster seasoned with Tom Yum-infused butter, served with baby vegetables and grilled broccoli

Langouste assaisonnée d'un beurre infusé au Tom Yum, accompagnée de légumes nouveaux et de brocolis grillés

” Kea Pad Kra Pao

Rs 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



Kea Pad Kra Pao

Gai Yang



” Gai Yang

Rs 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 or steamed rice
Tous nos plats sont servis avec un riz frit façon asiatique ou un riz vapeur

” Mild

” Medium

” Spicy

” Vegetarian



Pla Yang Bai Tong

Culinary Highlights

Signatures culinaires

Plat Yang Bai Tong

Rs 1,900

Oven-baked toothfish
with a chili crust

*Légine rôtie au four en
croûte de piment*

Kaeng Khiao Wan Kung Mungkorn

Rs 1,900

Lobster green curry with heart
of palm and eggplant, scented
with Thai basil

*Curry vert de langouste au
cœur de palmiste et à l'aubergine
parfumé au basilic thaï*

▮▮▮ Kaeng Phet Ped Yang

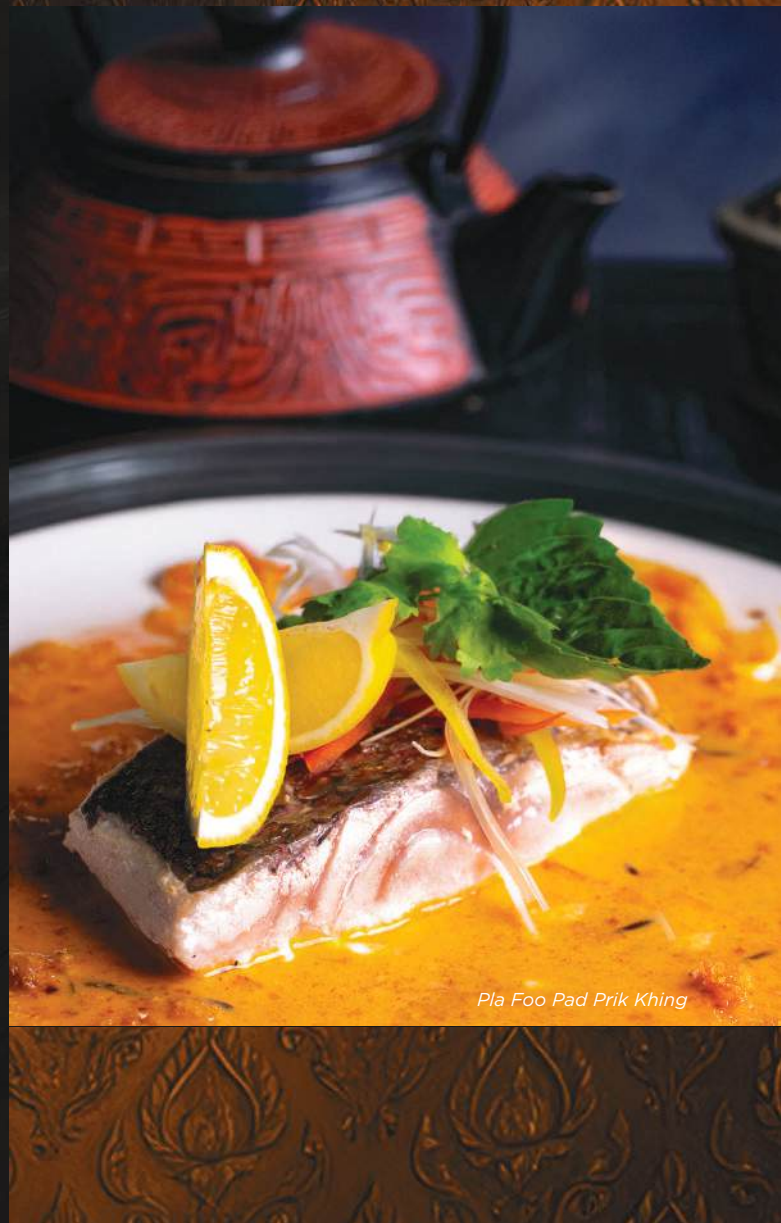
Rs 1,300

Roasted confit duck with red curry sauce, lychee, grapes and pineapple
Canard confit rôti, accompagné d'une sauce au curry rouge, de litchis, de raisins et d'ananas

▮▮▮ Pla Foo Pad Prik Khing

Rs 950

Fillet of red snapper crusted with red curry and lime leaves, served with jasmine rice and Asian greens
Filet de vieille rouge en croûte de curry rouge et de feuilles de combava, servi avec du riz jasmin et des légumes asiatiques



Pla Foo Pad Prik Khing

Vegetarian dishes

Plats Végétariens

▮▮▮ Pad Tua Lantao

Rs 650

Stir-fried sweet snap peas with shiitake mushrooms and tofu served in a mushroom sauce
Pois mange-tout sautés avec des champignons shiitaké et tofu, servis dans une sauce aux champignons

▮▮▮ Pad Pak

Rs 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 croustillants

▮▮▮ Pad Hed Ruam Mit

Rs 550

Stir-fried wild mushrooms sautéed in a black bean sauce
Champignons sauvages sautés dans une sauce aux haricots noirs

▮▮▮ Kaeng Kiew Wan Pak

Rs 650

Chef Atita's signature vegetable green curry
Curry vert de légumes, signature de la Cheffe Atita



Mild



Medium



Spicy



Vegetarian



Khao soy

Noodles and Rice

Nouilles & Riz

» Khao soy

Rs 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

Rs 750

Crab fried rice with egg and Prik Nam Plal
Riz frit au crabe et à l'œuf, accompagné de Prik Nam Pla (sauce thaïe au piment et au nuoc-mâm)

» Mild

» Medium

» Spicy

» Vegetarian

Pad Thai

Rs 950

Fried noodles served with river prawns,
roasted peanuts and lime
*Nouilles sautées, servies avec des gambas,
des cacahuètes grillées et du citron vert*

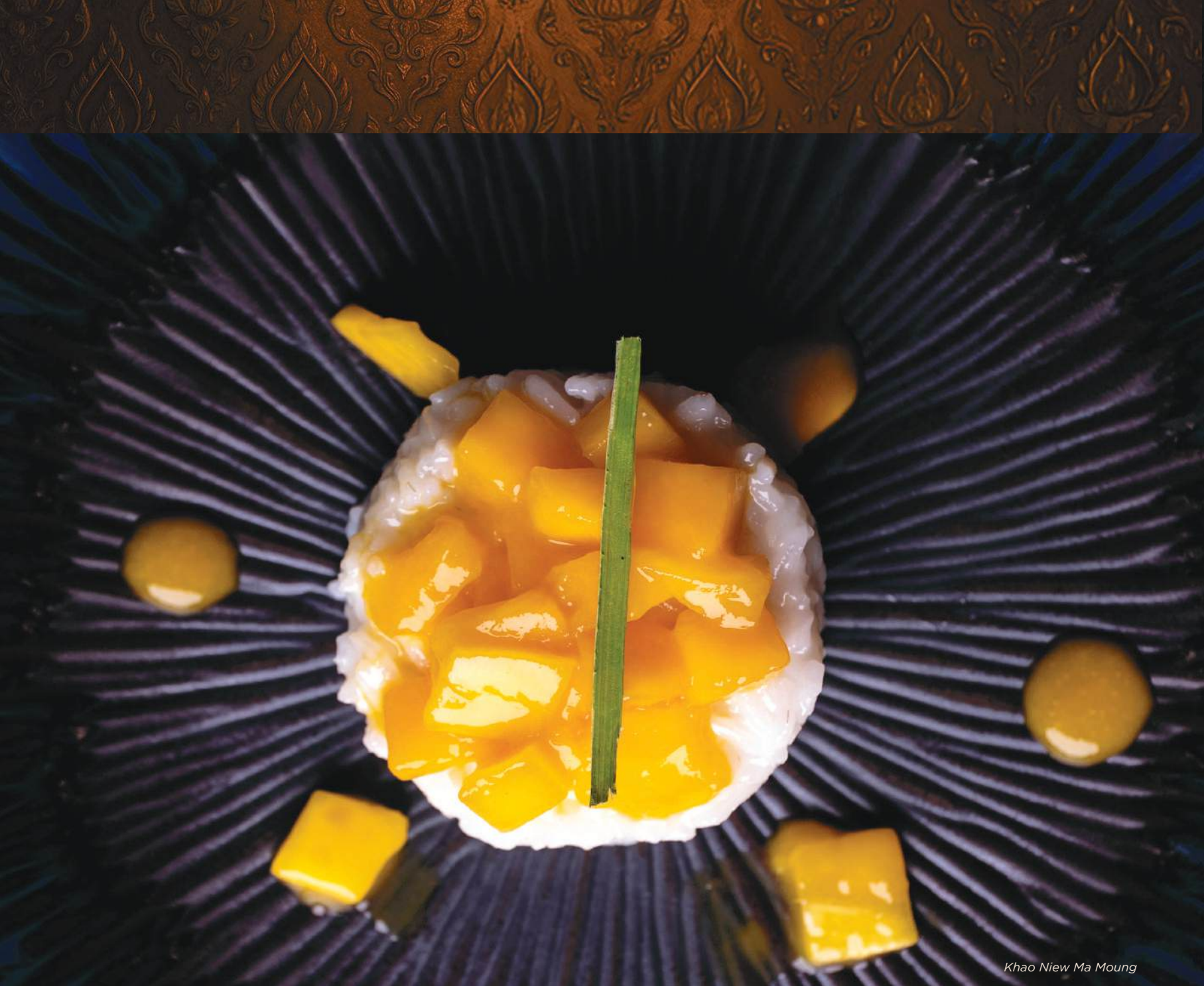
Khov Pad Kra Pow Ghai

Rs 750

Wok-fried chicken rice with hints of chili
*Riz sauté au poulet, relevé de subtiles
notes de piment*



Pad Thai



Khao Niew Ma Moug

Desserts

Khao Niew Ma Moug

Rs 450

Sweet Thai sticky rice served with mango
Riz collant thaï sucré servi avec de la mangue fraîche

Kluay Thod I Tim

Rs 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

Rs 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

Rs 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

Rs 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

Thai



by YUZU

Open from Tuesday to Friday
(lunch and dinner)
Saturdays (dinner only)
Closed on Mondays, Sundays
and public holidays

*Ouvert du mardi au vendredi
(déjeuner et dîner)
Le samedi (dîner uniquement)
Fermé le lundi, le dimanche
et les jours fériés*

