

APPETIZERS

COLD

EDAMAME CHAAT (V) flash frozen yogurt cracker, tadka labneh	68
● CASSAVA CHAAT (V N) arugula, sweet & sour chutney, tomato lace	70
CITRUS & MESCLUN SALAD (V) 🌶️ orange, thai chili, lemongrass, mix lettuce	50
BALSAMIC STRAWBERRY & ARUGULA SALAD (V N) toasted hazelnuts, avocado, citrus & herb vinaigrette	50
DEAD BEETS (V N) mustard & jalapeño tossed beetroot, cured yellow beets, goat cheese mousse	75
TUNA BHEL TARTARE chickpea crisp, avocado crema	65
MANGO & AVOCADO CEVICHE (V) aam panna, crispy plantain	55
● BLACK BASS CEVICHE lime, jalapeño, crispy plantain	82

HOLY BAO

● PULLED TANDOORI CHICKEN 🌶️ grilled bao, tamarind glaze - 85	
BHATTI SPICED BRISKET grilled bao, caramelised onion, oyster sauce, fresh pomegranate - 80	
SNOW PEA & SHIMEJI (V) grilled bao, caramelised onion, chili garlic sauce - 70	



HOT

YELLOW PEPPER ROASTED FISH tandoori kingfish, finger lime	88
● DYNAMITE PRAWNS KOLIWADA (SF) 🌶️ fried marinated prawns, red pepper aioli	85
MUSTARD GLAZED TOFU (V) roasted coriander, zaatar tomato chili chutney	60
SPICED BEETROOT CROQUETTES (V) crispy kale, red pepper dip	70
MUSHROOM & TRUFFLE CREAM CONES (V) wild mushrooms, whipped cottage cheese	90
EGGPLANT BHARTA & FLAT BREAD (V) two variations of charcoal roasted eggplant, flat bread	90
QUAIL EGGS KOFTA spiced lamb, red pepper mayo	70
STUFFED CHICKEN WINGS 🌶️ herb stuffed wings, yuzu-orange glaze	75
● SLOW COOKED LAMB CROQUETTES kashmiri spices, creamed english peas, wasabi	80
LAMB EMPANADAS 🌶️ spicy fried lamb wrap, tamarind and chilli sauce	70
● JERK BBQ BEEF CHAAT roasted angus tenderloin, jerk spice	90



PIZZA

● BC PIZZA butter chicken, burrata, basil - 75	BURRATA & TRUFFLE PIZZA (V) makhani sauce, black olives - 75
--	--

SIGNATURE MAINS

● SMOKED LENTIL & QUINOA TIKKI (V) portobello, veg tikki, fried rice sticks - plain naan - 110
SAAG PANEER LASAGNA (V) compressed layered cheese, coconut lime sauce - smashed potatoes - 110
TEMPERED GREEN PEAS RICOTTA KOFTA (V N) broccoli serrano sauce - flat bread - 110
● SERIOUSLY GOOD LAMB CHOPS sweet chili glaze, purple carrot mash, green apple and fennel slaw - 210
STUFFED BLACKENED CHICKEN mushrooms, fermented black bean sauce - saffron rice - 125
CHICKEN BHARTA charcoal roasted pulled chicken, easy eggs - flat bread - 120
LAMB OSSO BUCO oregano veggies - goji berry saffron rice - 150
● SUN-DRIED TOMATO PRAWNS (SF) 🌶️ charbroiled prawns, swiss lentil chaat, basil - 210
CHARCOAL SMOKED WHOLE BRANZINO chili-garlic, lemongrass, coriander, orange, oregano veggies & rice - 140

SIDES

(V) SMASHED CHAAT ROAST POTATOES - 40
(V N) SOY & GINGER BRUSSELS SPROUTS - 40
(V) LOTUS ROOT CHIPS & TRUFFLE DIP - 45
(V) HOUSE SPICED ROASTED CORN - 40

THE CLASSICS

APPS

● MALAI PRAWNS (SF) labneh, cream and spices marinated prawns, green chutney - 80
CHIPOTLE PANEER TIKKA 🌶️ fresh cottage cheese marinated in chipotle spice and cooked in the tandoor, tamarind and chilli sauce - 70
MESSY CLAMS (SF) 🌶️ 🌶️ tamarind, jaggery, chili costal curry - 80

MAINS

MALABAR FISH CURRY king fish, coconut & tamarind sauce, hints of black pepper and star anis - 95
● LABABDAR CURRY 🌶️ choice of chicken or paneer tossed in tomatoes and red pepper sauce, dry fenugreek Chicken - 85 Paneer - 75
GOAN GREEN CURRY PRAWNS (SF) 🌶️ prawns cooked with tender coconut, fresh coriander, serrano - 95
BEEF PEPPER FRY (N) 🌶️ beef tenderloin, crushed pepper, chilli spice - 90
KHEEMA POPSICLE quinoa crust, herb dip - cheese naan - 140

MASTI STYLE BIRYANIS & BREADS

● Chicken - 140 Lamb - 155 Veggie - 125 homemade preserve spice, slow cooked long grain rice, topped with crisp kale and served with raita
SIDE OF PULAO pesto, pine nuts (V N) - 35 OR goji berry, saffron (V N) - 35 OR plain rice - 30
FLATBREADS (V) Plain Naan (25) Butter Naan (27) Sun-dried tomato (30) Gruyere Cheese (35) Laccha Paratha (20) add truffle butter for (15)

SWEET TALK

CHOCOLATE DELICE (N) chocolate-cumin ganache, popping candy, chocolate soil, strawberry gel - 60	● CRACKLING LOTUS lotus & white chocolate sandwich, hints of coffee, saffron basundi - 65
CARROT COCONUT CAKE carrot sponge, coconut snow, winter berry sauce - 55	MANGO CHOCOLATE CHEESECAKE (N) vanilla cigar, blueberry coulis - 55



MASTI

CANTEEN

الأطباق الرئيسية

- تكي عدس و كينوا مدخنة (V) ●
بورتوبيللو، تكي خضار، عيدان أرز مقليّة، خبز مسطح - ١١٠
- صاج بانير لازانيا (V)
طبقات رفيعة جبن، صلصة لايم وجوز هند، بطاطا مهروسة - ١١٠
- كفتة بازلاء خضراء وجبنة ريكوتا (V|N)
صوص بروكلي سيرانو، خبز مسطح - ١١٠
- قطع ضأن لذيدة ●
تنبيلة فلفل حلو، جزر بنفسي مهروس، سلطة تفاح أخضر وكرنب - ٢١٠
- دجاج محشي مدخن
فطر، صوص فاصولياء سوداء مخمرة، أرز بالزعفران - ١٢٥
- بارتا دجاج
قطع دجاج مشوية على الفحم، بيض مقلي، خبز مسطح - ١٢٠
- أوسو بوكو ضأن
خضار بالأوريغانو، أرز بالزعفران والغوجي بيرى - ١٥٠
- روبيان بالطماطم المجففة والحبق (SF) ●
روبيان على الفحم، تشات عدس، حبق - ٢١٠
- سمك برانزينو كامل على الفحم
فلفل وثوم، عشبة ليمون، كزبرة، برتقال، خضار وأرز بالأوريغانو - ١٤٠

الأطباق الرئيسية

- (V) تشات بطاطا مشوية ومهروسة - ٤٠
- (V|N) سلطة صويا وزنجبيل وكرنب - ٤٠
- (V) رقائق لوتس وتغميسة ترافل - ٤٥
- (V) ذرة مشوية ببهارات مستي - ٤٠

الأطباق الكلاسيكية

مقبلات

- روبيان مالاي (SF) ●
لبنة، روبيان متبل بالكريمة والبهارات، صلصة خضراء حارة - ٨٠
- شوتل بانير تكا
جبن كوتاج طازج متبل ببهارات شوتل ومطهي في فرن التندور، صوص فلفل وقهر هندي - ٧٠
- مزيج محار (SF)
قهر هندي، جكري، كاري فلفل ساحلي - ٨٠

الأطباق الرئيسية

- كاري سمك بالطريقة الملبارية
سمك كنعد، مرق جوز هند وقهر هندي، رشة فلفل أسود وينسون نجمي - ٩٥
- كاري لبأبدار ●
دجاج أو بانير في صوص طماطم وفلفل أحمر، حلبة مجففة بانير - ٧٥ | دجاج - ٨٥
- كاري روبيان أخضر بطريقة غوا (SF)
روبيان مطهي مع جوز هند ناعم، كزبرة طازجة، فلفل سيرانو - ٩٥
- لحم مقلي بالفلفل (N)
لحم خاصرة، فلفل مطحون، مرق صنوبر - ٩٠
- أصابع كيما
كينوا مقرمشة، تغميسة أعشاب، خبز نان بالجبن - ١٤٠

برياني وخبز بطريقة مستي

- دجاج - ١٤٠ | ضأن - ١٥٥ | خضار - ١٢٥ ●
بهارات حفظ منزلية الصنع، أرز حبة طويلة مطهي ببطء، مغطى بكرنب مقرمش ويقدم مع رايتا
- طبق بولاو جاني
(N) سادة - ٣٠ | (N) غوجي بيرى، زعفران - ٣٥ | (N) بيستو، صنوبر - ٣٥
- خبز مسطح (V)
نان سادة - ٢٥ | نان بالزبدة - ٣٧ | بالطماطم المجففة - ٣٠
بجن غرويير - ٣٥ | لاتشا براتا - ٢٠ أضف زبدة ترافل مقابل - ١٥

الحلويات

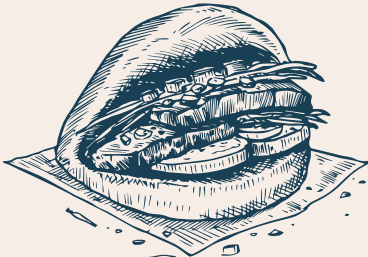
- لوتس مقرمش ●
سندويش لوتس وشوكولاتة بيضاء، رشة قهوة، باسوندي زعفران - ٢٥
- كعكة الجوز وجوز الهند
كعكة جزر اسفنجية، صوص جوز هند وتوت شت - ٥٥
- تشيزكيك المانجو والشوكولاتة (N)
ويفر فانيلا، صوص توت أزرق - ٥٥
- دليليس شوكولاتة (N)
غاناش شوكولاتة وكمون، حلوى مفرقعه بودرة شوكولاتة، جبلي فراولة - ٦٠

المقبلات

الأطباق الباردة

- ايداميم تشات (V)
كراكر زبادي فلاش فروزن، لبنة تادكا
- كاسافا تشات (V|N) ●
جرجير، صلصة حلوه وحامضة، لاس طماطم
- سلطة أوراق المسكلون والحمضيات (V) 
برتقال، فلفل تايلندي، عشب ليمون، مزيج خس
- سلطة الجرجير بالفراولة البلسمية (V|N)
بندق محمص، أفوكادو، صوص حمضيات وأعشاب
- سلطة بنجر (V|N)
بنجر بالخردل والهلاينو، بنجر أصفر معلب، موس جبن ماعز
- تونة وبهل بصلصة التارتار
حمص مقرمش، كريمة أفوكادو
- سيفيشي المانجو والأفوكادو (V)
آم بانا، لسان حمل مقرمش
- سيفيشي سمك قاروص أسود
لايم، هلاينو، لسان حمل مقرمش

أطباق الباو



- باو قطع دجاج تندوري 
باو مشوي، تنبيلة قهر هندي
- باو باتهي بريسكيت متبل
باو مشوي، بصل مكرومل، صوص محار، رمان طازج
- باو بازلاء وفطر شيميحي (V)
باو مشوي، بصل مكرومل، صوص فلفل وثوم

الأطباق الساخنة

- سمك مشوي بالفلفل الأصفر
سمك هلبوت مشوي في التنور، لايم
- ديناميت روبيان كوليوادا (SF) 
روبيان متبل ومقلي، صلصة أيولي بالفلفل الأحمر
- توفو مقلي بالخردل (V)
كزبرة مشوية، صلصة زعتر وفلفل وطماطم
- كروكيت البنجر المتبل (V)
كرنب مقرمش، تغميسة فلفل أحمر
- قمع كريمة الفطر والترافل (V)
فطر بري، جبن كوتاج مخفوق
- بارتا بادنجان وخبز مسطح (V)
نوعين بادنجان مشوي على الفحم، خبز مسطح
- كفتة بيض سمّان
لحم ضأن متبل، مايونيز بالفلفل الأحمر
- محشي أجنحة دجاج 
أجنحة محشية بالأعشاب، محمرة بتنبيلة برتقال ويوزو
- كروكيت ضأن مطهي على نار هادئة ●
بهارات كشميرية، كريمة بازلاء إنجليزية، صلصة وسابي
- فطائر امبانادا ضأن 
فطائر لحم ضأن متبل ومقلي، صوص فلفل وقهر هندي
- تشات لحم باربيكو بتوابل جيرك ●
لحم أنغوس مشوي، توابل جيرك

بيتزا

- بيتزا بي سي ●
دجاج بالزبدة، بوراتا، حبق
- بيتزا بوراتا وترافل (V)
صلصة ماكاني، زيتون أسود





MASTI

CANTEEN



BAR BITES

DYNAMITE PRAWNS KOLIWADA (SF) 🍤
fried marinated prawns, red pepper aioli - 85

SPICED BEETROOT CROQUETTES (V)
crispy kale, red pepper dip - 70

MUSHROOM & TRUFFLE CREAM CONES (V)
wild mushrooms, whipped cottage cheese - 90

STUFFED CHICKEN WINGS 🍗
herb stuffed wings, yuzu-orange glaze - 75

QUAIL EGGS KOFTA
spiced lamb, red pepper aioli - 70

SLOW COOKED LAMB CROQUETTES
kashmiri spices, creamed english peas, wasabi - 80

JERK BBQ BEEF CHAAT
roasted angus tenderloin, jerk spice – 90

BURRATA & TRUFFLE PIZZA (V)
makhani sauce, black olives - 70

THE BC PIZZA
butter chicken, burrata, basil – 75

SNOW PEA & SHIMEJI BAO(V)
grilled bao, caramelised onion, chili garlic sauce – 70

PULLED TANDOORI CHICKEN BAO
grilled bao, tamarind glaze – 85

BHATTI SPICED BRISKET BAO
*grilled bao, caramelised onion, oyster sauce,
fresh pomegranate – 80*

SMASHED CHAAT ROAST POTATOES (V) - 40

LOTUS ROOT CHIPS & TRUFFLE DIP (V) - 45

*Please speak to your server for any allergy related concerns.
All prices are inclusive of 5% VAT & 7% municipality tax.*

HOUSE SPECIALTIES

•» NO BULL «• (as the names suggests)

• JAGGERY OLD FASHIONED | 80

Pistachio infused rye whiskey, jaggery palm reduction, tonka bean bitters

• SOOOLONG CEYLON | 80

*Whiskey, gin, mezcal, pomegranate liqueur, oolong tea syrup,
lemon tonic*

MITHAI-TAI | 75

*Blend of rums, salted almond, chili, pineapple,
lime, sesame cracker*

SAZ-ATTACK | 85

Brandy 20 yo, coffee infused whiskey, fennel, cacao

HIGH CHAI | 70

*Chai spiced rum, white chocolate liqueur, coffee,
vanilla soy milk, childhood memories*

•» HOLY COW «• (tastes as good as it looks)

• OH, MY COCONUT | 70

Coconut rum, coconut water, coconut cream, lime

MAHAR MOJITO | 70

*Vodka, fresh mint, spiced syrup, mango chutney,
lime, soda*

SPICED ROUTE COBBLER | 75

Barrel aged genever, raspberry, mandarin, tamarind, lime

TURMERIC TOMMIES | 70

*Crema de mezcal, reposado tequila, turmeric,
fresh lime, lava salt*

MAHARANI COCKTAIL | 85

*Armagnac, mango puree, hibiscus, brittle,
mango pearls, prosecco*

•» MONKEY BUSINESS «• (unusually playful)

BRINJAL SNAPPER | 65

*Gin, organic tomato juice, pickled aubergine jam, Indian spices,
tomato crisp, balsamic pearls*

AMLA VITA | 70

Pisco, wild elderflower, gooseberry, organic apple, lemon

KUBHANI SOUR | 70

Cachaça, smoked agave, homemade apricot cordial, dill, lemon

KANJI DANDY | 70

*Cacao nips infused whiskey, kombucha, sweet vermouth,
hibiscus triple sec, beetroot, popping candy*

SASSY LASSY | 70

*Dried mango & toasted coconut infused whiskey,
baked pineapple, cardamom leaf, bayberry*

GIN COCKTAILS

•» GIN & CARESS «•

Love Gin & Tonic? We do too, that's why we have carefully selected a menu of five gin & tonics each with their own unique point of difference.

We have incorporated a little fun into our serves by pairing each gin with selected cresses, flowers, leaves, teas, microherbs and spices.

EAST SIDE | 80

Cardamom leaf infused gin, lemongrass, Light tonic

ROSES ARE RED? | 80

Gin, sage, rose, violet, Indian tonic

SNAP CHAAT | 80

Old Tom gin, becherovka, hibiscus, snap pea, Mediterranean tonic

• **ELECTRIC INDIA | 80**

Szechuan button infused gin, honeycomb, pomelo caviar, Elderflower tonic

WILD PUNCH | 80

Gin, oolong, cucumber, Indian tonic

Plenty of G&T's available, please ask your server.



•» GIN ROOM SIGNATURES «•

This section of the menu is based around some of the most iconic gin classics, for those die-hard gin lovers! Do you gin?

T-GRONI | 75

Gin, campari, sweet vermouth, tea

SILK | 80

Saffron infused gin, dry vermouth, blood orange, prosecco, teas

FIRST FLIGHT TO BOMBAY | 70

Gin, crème de violette, gooseberry, lemon

PAGRI | 75

Spiced gin, Rosé wine, maraschino, spiced bitters, anise

TRUFF DADDY | 85

Gin, campari, sweet vermouth, truffle

All classic gin cocktails available, please ask your server.

DISTILLATIONS

GIN

Beefeater | 50

Beefeater 24 | 60

Bloom | 55

Bombay Sapphire | 50

Bombay East | 55

Bulldog Gin | 50

Caorunn | 60

Cotswold's | 60

Darnley's view | 55

Darnley's view spiced | 55

Dictador Black | 65

Dictador White | 60

Daffy's | 65

Diplome | 65

Edgerton Pink | 65

Edinburg Dry Gin | 65

Edinburg Navy Strength | 70

Edinburg Seaside | 65

Fair Dry | 70

Fair barrel aged | 70

Ferdinand's Dry | 75

Ferdinand's Quince | 75

Gin Mare | 65

Gin lane 1751 | 65

Gin lane 1751 pink gin | 65

Gin lane 1751 old Tom | 65

Gin lane 1751 royal gin | 70

Ginca Peruvian gin | 70

Hayman's Old Tom | 60

Hayman's London dry | 60

Hayman's sloe gin | 60

Hayman's family reserve | 65

Hendricks | 60

Jensen's Bermondsey | 75

Jensen's old Tom | 80

Kokoro gin | 65

Langonts No.1 Lakeland Gin | 75

London No.1 | 65

London No.3 | 75

Malfy | 70

Makar gin | 70

Martin Millers Reformed Gin | 65

Martin Millers Westbourne Strength | 75

Monkey 47 | 70

Nikka Coffey Gin | 75

Ophir Spiced | 75

Oxley | 80

Plymouth gin | 65

Plymouth sloe gin | 75

Portobello road | 65

Rutte dry gin | 75

Roku | 75

Sacred cardamom gin | 75

Sacred coriander gin | 75

Sacred orris gin | 75

Sacred pink grapefruit gin | 75

Sipsmith gin | 75

Shortcross Irish gin | 75

Star of Bombay | 80

Step 5 gin | 65

Tanqueray dry | 60

Tanqueray 10 | 70

Tarquins dry gin | 70

Tarquins Seadog | 70

The Botanist | 70

West winds cutlass | 80

Williams elegant Gin | 80

GENEVEER

Bols Genever 1820 | 55

Bols Genever 21 | 60

Rutte old Simon | 60

SPEYSIDE MALTS

The Macallan 12yo Fine Oak | 75

Balvenie doublewood 12yo | 75

The Glenlivet 12yo | 70

Glenfiddich 12yo | 70

HIGHLAND

Glenmorangie 10yo | 70

LOWLAND

Auchentoshan 12yo | 70

Glenkinchie Malt 12yo | 75

ISLAND MALTS

Bowmore 12yo | 75
Highland park 12yo | 70
Laphroaig 10yo | 76
Lagavulin 16yo | 115

INTERNATIONAL MALTS

Paul Jon, Peated whisky | 70
Amrut single malt | 80
Nikka from the barrel | 75

AMERICAN/CANADIAN WHISKEY

Jack Daniel's | 52
Elijah craig small batch | 58
Wild turkey | 55
Woodford reserve | 65
Bulliet Bourbon | 60
Bulliet rye | 65
Gentleman Jack | 70

BLENDS

Dewars White Label | 50
Chivas 12yo | 60
Chivas 18yo | 90
Monkeys shoulder | 60
Johnnie walker black label | 60
Johnnie walker blue label | 170

IRISH WHISKEY

Jameson's Irish Whiskey | 55

VODKA

Russian Standard | 55
Zubrowka | 55
Kettle one | 60
Cîroc | 65
Grey goose | 65
Belvedere | 70
Absolut Elyx | 70

RUM & CACHACA

Bacardi Carta Blanca | 50
Appleton Signature Blend | 50
Angostura 1919 | 70
Sailor Jerry's | 50
Kraken Spiced Rum | 50
Banks 7yo Golden age blend | 60
Bacardi 8yo | 60
El Dorado 15yo | 95
Takamaka Coco | 45
Ron Zacapa 23yo | 95
Yaguara Cachaça blanco | 45
Yaguara Cachaça ouro | 50

TEQUILA & MEZCAL

El Jimador Blanco | 50
El Jimador Reposado | 50
Jose curevo traditional | 55
Del Maguey crema de Mezcal | 60
Herradura Plata | 60
Herradura Repasado | 60
1800 Repasado | 55

BRANDY & COGNAC

Hennessy VS | 70
Marquis de puyuguet VSOP | 55
Calvados Boulard Pays D'Auge | 65
Casa Lapostolle Pisco | 50
Viñas De Oro Peruvian Pisco | 55
Torres 10 yr | 50
Torres 20 yr | 70
Torres 30 yr Jaime | 120

FORTIFIED GRAPES

Casa Mariol Negro | 45
Casa Mariol Blanco | 45
Cocchi Americano Original | 55
Cocchi Barolo Chinato | 65
Martini Rosso Vermouth | 45
Martini Bianco Vermouth | 45
Martini Extra Dry Vermouth | 45
Mancino Secco | 55
Mancino Bianco ambrato | 55
Mancino Rosso ambrato | 55
Belsazar Dry | 55
Yzaguirre Rosado | 50
Carpano Antica Formula | 65
Noilly Prat Dry | 50
Lillet Rosé | 50

SWEET & BITTER STUFF

Arak touma | 50
Baileys | 50
Mozart Dry | 50
Jägermeister | 50
Drambuie | 50
Bitter Truth Elixir | 50
Aperol | 40
Campari | 40
Cynar | 40
Grand Marnier Cordon Rouge | 40
Dissarone | 40
Kahlua | 40
Benedictine | 40
Green Chartreuse | 55
Ramazotti Amaro | 40
Molinari Sambuca Extra | 40
Pimms No.1 | 45
Patrón XO Café | 50

•» **BEER** «•

Hitachino Nest Lager | 55

Mountain Goat Pale Ale | 55

Brooklyn American Ale | 55

Meantime Lager | 50

Peroni | 50

King Fisher Draught | 48

» **WINES** «

•» **RED** «•

Nero d'Avola, Da Luca (Italy) | 55/250

Dark Horse Merlot (USA) | 70/325

Caliterra, Cabernet Sauvignon (Chile) | 65/300

Zuccardi 'A' Series, Malbec (Argentina) | 75/350

Canon, Pinot Noir (USA) | 90/425

Nineteen Crimes, Shiraz (Australia) | 525

Purgatory, Grenache (Spain) | 525

Blue Eyed Boy, Syrah (USA) | 950

Château des Pez, Bordeaux (France) | 1,100

•» **ROSÉ** «•

Le Rosé, Lapostolle (Chile) | 70/350

The Palm Rosé by Whispering Angel (France) | 450

•» **WHITE** «•

Vinologist, Chenin Blanc (South Africa) | 60/275

Down the lane, Pinot Grigio (Australia) | 60/275

Warwick, First lady, Chardonnay (South Africa) | 80/375

Dog Point, Sauvignon Blanc (New Zealand) | 105/500

Kungfu girl by Charlie Smith, Riesling (USA) | 110/525

Pazo das Bruxas, Albariño (Spain) 85/400

Stella Bella, Sauvignon Blanc/Semillon (Australia) | 520

Saintsbury, Chardonnay, Napa Valley (Australia) | 750

Mischief & Mayhem, Meursault (France) | 1,070

•» **SPARKLING** «•

Zonin Prosecco (Italy) | 70/325

•» **CHAMPAGNE** «•

Veuve Clicquot Yellow Label | 170/825

Luis Roederer, Cristal | 990

Ruinart blanc de blanc | 1,250

NON-ALCOHOLIC

•» MOKSHA-TAILS «• (Mocktails)

ROYAL T | 50

Blossoming tea, apricot puree, darjeeling, chamomile, agave, citrus, sparkling grape

NOT YOUR AVERAGE LASSY | 45

Salted caramel ice cream, yogurt, pineapple, coconut, gold flake

MYSTIC DIWALI | 50

Watermelon, elderflower, charcoal, dill, lemon soda

‘PEARED’ VISION | 45

Coconut water, pear, mint, cucumber, tonka

HIGH DARLING | 40

Espresso, chai, vanilla, jaggery, marshmallow

MUM-BAY | 50

Blackberry & hibiscus tea, rhubarb, ginger, rose lemonade



•» WATER «•

VEEN STILL (660) | 27

VEEN SPARKLING (660) | 27

VEEN STILL (330) | 19

VEEN SPARKLING (330) | 19



•» TEA /COFFEE «•

ESPRESSO | 17

DOUBLE ESPRESSO | 21

CAPPUCCINO | 30

AMERICANO | 19

LATTE | 30

JING TEA | 28

Chai, Earl grey, Mint, Assam, Oolong, darjeeling, chamomile, English breakfast

BLOSSOMING TEA | 45

•» JUICES «•

PINEAPPLE, CRANBERRY | 20

ORGANIC & FRESH JUICES | 28

Green apple, beetroot, tomato, grapefruit, orange

CARBONATED | 25

Pepsi, 7up, fevertree Lemonade, fevertree ginger ale, fevertree soda water, fevertree Indian tonic, fevertree Indian light tonic, fevertree elderflower tonic, fevertree lemon tonic, fevertree Mediterranean tonic

GRAB & GO | 30

Cucumber soda, rose lemonade, big tom spiced tomato, mandarin, chili pineapple, pomegranate