



BREAKFAST MENU



@TheNine.BistroPub

OPENING HOURS: TUESDAY - SATURDAY: 7.00 A.M - 10.30 P.M | SUNDAY & MONDAY: 7.00 A.M - 8.00 P.M

BREAKFAST

PANCAKES

Nutella, whip cream, honey, lemon, maple syrup
Nutella, crème fouettée, miel, citron, sirop d'érable

Rs 330

TOAST

Sourdough toast, homemade jam, peanut butter
Pain grillé, confiture maison, beurre de cacahuètes

Rs 180

GRANOLA

Organic oats, seeds, nuts, yoghurt, blueberries, banana, orange
Avoine bio, graines, noix, yaourt, myrtilles, banane, orange

Rs 420

BAGEL

Cure Salmon, cream cheese, cucumber, onion
Saumon, fromage à la crème, concombre, oignon

Rs 440

BLT TOASTED SANDWICH

Bacon, lettuce and tomato
Bacon, laitue et tomates

Rs 300

EGG BENEDICT

Grill bacon, 2 poached egg, spinach, hollandaise sauce
Bacon grillé, 2 oeufs pochés, épinards, sauce hollandaise

Rs 420

ENGLISH BREAKFAST

Grill bacon, tomato, chicken, pork chipolata sausage, 2 egg your way, hash brown, bake bean and toast
Bacon, tomate, poulet, chipolata, 2 oeufs à votre façon, hachis brun, haricot cuit et pain grillé

Rs 470

THREE EGG OMELETTE

Tomato, onion, mushroom, cheese
Tomate, oignon, champignons, fromage

Rs 340

EGGS YOUR WAY

Fried, poached, scrambled
Frits, pochés, brouillés

Rs 220

ADDS ON Rs 130 per item

Bacon, tomato, chicken, pork sausage, hash brown, bake bean, mushroom, cured salmon, ham, extra egg

Bacon, tomate, poulet, saucisse de porc, pomme paillason, haricot sauce tomate, champignon, saumon séché, jambon, oeuf supplémentaire



LUNCH MENU



@TheNine.BistroPub

OPENING HOURS: TUESDAY - SATURDAY: 7.00 A.M - 10.30 P.M | SUNDAY & MONDAY: 7.00 A.M - 8.00 P.M

TAPAS

CRISPY CALAMARI Rs 530

CALAMARS CROUSTILLANTS

With tomato chili jam

Avec une compote de tomates pimentés

BLACK AND GREEN OLIVES MARINATED WITH FETA Rs 430

OLIVES NOIRES ET VERTES MARINÉES AU FETA

Marinated with feta & herbs

Marinées avec de la feta et aux herbes

PULLED CHICKEN NACHOS Rs 460

NACHOS AU POULET EFFILOCHÉ

CHICKEN WINGS Rs 460

AILERONS DE POULET

With smoked BBQ sauce

Avec sauce BBQ fumé

MIXED SAMOUSAS Rs 390

MÉLANGE DE SAMOUSAS

(Vegetarian, chicken, fish) With tomato & coriander chutney

(Végétarien, poulet, poisson) Au chutney de tomates et coriandre

CURED SALMON TARTARE Rs 540

TARTARE DE SAUMON SÉCHÉ

On a pan con tomato bread

Sur une poêle avec du pain à la tomate

SHRIMPS TEMPURA Rs 530

TEMPURA DE CREVETTÉS

Paprika salsa

Salsa de paprika

TARO CROQUETTE Rs 420

CROQUETTE DE TARO

With chilli mazavaroo

Au piment mazavaroo

STARTERS

LENTIL DU PUY SALAD Rs 450

SALADE DE LENTILLES DU PUY

Crushed broad beans, du Puy lentils, soft ricotta, pickled beetroot, grilled pears

Fèves concassées, lentilles du Puy, ricotta, betterave marinée, poires grillées

OCTOPUS VINDALOO Rs 650

VINDAYE OURITE

With wholegrain mustard

Avec moutarde à l'ancienne

VEGAN SALAD Rs 445

SALADE VÉGÉTALE

Tofu, chickpea, cherry tomato, pearl barley, herbs and vegan ranch dressing

Tofu, pois chiche, tomate cerise, orge perlé, herbes et vinaigrette végétalienne

SHRIMP CESAR SALAD Rs 550

SALADE CÉSAR AUX CREVETTES

Chargrilled shrimps, boiled egg, anchovy, croutons, parmesan flakes & yoghurt dressing

Crevettes grillées, œuf dur, anchois, croûtons, copeaux de parmesan & vinaigrette au yaourt

RED TUNA TATAKI Rs 525

TATAKI DE THON ROUGE

Red tuna, lemon confits, spinach, toast sesame seed, roast veggies, light soy sauce

Thon rouge, confits au citron, épinards, graines de sésame grillées, légumes rôtis, sauce soja légère

CHICKEN SALAD Rs 510

SALADE DE POULET

Grilled chicken, guacamole, olives, onion, tomato, artichokes & balsamic dressing

Poulet grillé, guacamole, olives, oignons, tomates, artichauts et vinaigrette balsamique

MAINS

BAKED POTATO GNOCCHI Rs 525

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU FOUR

With gorgonzola and pesto

Au gorgonzola et pesto

DRY VENISON CURRY Rs 970

CURRY DE CERF

Served with rice, lentil & leaf salad

Servi avec riz, lentilles et salade de feuilles

ROASTED LAMB RACK Rs 1,350

CARRÉS D'AGNEAU RÔTI

Dauphinoise potato and green bean

Gratin d'auphinois et haricot vert

ROAST WHOLE CHICKEN LEG Rs 800

RÔTIE DE CUISSE DE POULET

With vegetables, creamy spinach, mushroom & labneh

Avec des légumes, des épinards à la crème, des champignons et du labneh

BEEF BLACK ANGUS ENTRECÔTE Rs 1,750

ENTRECÔTE DE BOEUF "BLACK ANGUS"

With mash potato, broccolini, roast vegetables & peppercorn sauce

Avec purée de pommes de terre, broccolini, légumes rôtis & sauce au poivre

BAKED FISH FILET Rs 850

FILET DE POISSON AU FOUR

With braised fennel, spinach purée, pickled lemon & roasted vegetables

Avec fenouil braisé, purée d'épinards, citron confit et légumes rôtis

BRAISED BEEF Rs 1025

BOEUF BRAISÉ

Short rib on the bone, Yam purée & vegetable confit, mushroom sauce, parsley oil

Côte de bœuf avec os, purée de patates douces et confit de légumes, sauce aux champignons, huile de persil

SCALLOPS RISOTTO Rs 1550

RISOTTO AUX ST JACQUES

With crab meat and wild mushrooms

Chairs de crab et champignons forestiers

PIZZAS

MARGHERITA Rs 510

San Marzano Tomato, mozzarella, basil

Tomate San Marzano, mozzarella, basilic

QUATTRO FORMAGIO Rs 600

Mozzarella, gorgonzola, feta, pecorino, parmigiano

Mozzarella, gorgonzola, feta, pecorino, parmigiano

VEGAN Rs 545

Eggplant, mushroom, cherry tomatoes, olives basil, vegan cheese

Aubergines, champignons, tomates cerises, olives basilic, fromage vegan

MEDITERRANEAN Rs 560

Bell pepper, mushrooms, mozzarella, olive, white truffle oil, feta cheese, basil

Poivron, champignons, mozzarella, olive, huile de truffe blanche, fromage feta, basilic

SEAFOOD Rs 710

Tomato, mozzarella, sun dried tomato pesto, pickled chilli, prawn, calamari, fish

Tomate, mozzarella, pesto de tomates séchées, piment confit, crevette, calamar et poisson

ROAST CHICKEN Rs 630

Roasted chicken, spinach, mozzarella, guacamole, roasted shallots, white sauce


Poulet rôti, épinards, mozzarella, guacamole, échalotes grillées, sauce blanche

SAN DANIELE Rs 630



Roasted cherry tomatoes, mozzarella, Prosciutto, rocket salad, shaved parmesan

Tomates cerises grillées, mozzarella, prosciutto, roquette, parmesan râpé

SANDWICHES

BURGERS SLIDERS  Rs 650
Choice of 3 mini burgers: chicken, beef and tuna
Choix de 3 mini-burgers : poulet, bœuf et thon

THE 9 SIGNATURE CHICKEN CLUB SANDWICH  Rs 480
THE 9 CLUB SANDWICH AU POULET SIGNATURE
With grilled chicken, eggs, guacamole
Au poulet grillé, œufs, guacamole

ROAST VEGETABLES WRAP   Rs 400
WRAP DE LÉGUMES GRILLÉS
With pesto sauce & vegan cheese
À la sauce pesto et fromage vegan

ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH FRIES OR SALAD
TOUS LES SANDWICHS SONT SERVIS AVEC DES FRITES OU UNE SALADE

DESSERTS

CHOCOLATE TART  Rs 450
TARTE AU CHOCOLAT
With whipped cream
Avec de la crème chantilly

THE 9 SIGNATURE PINEAPPLE MOUSSE  Rs 450
THE 9 MOUSSE D'ANANAS SIGNATURE
With custard cream
Avec crème anglaise

CRÈME BRULÉE ORANGE ICE Rs 450

CREAM SELECTION Rs 325
SÉLECTION DE GLACES
With chocolat vermicelle and crumble
Avec vermicelles de chocolat et crumble

FRUIT SALAD Rs 320
SALADE DE FRUITS
With mint syrup
Avec du sirop de menthe

KIDS MENU

À LA CARTE

CHICKEN OR FISH NUGGETS  Rs 325
NUGGETS DE POULET OU DE POISSON

GRILLED CHICKEN OR FISH Rs 325
POULET OU POISSON GRILLÉ

MINI BURGER (BEEF OR CHICKEN)  Rs 345
MINI-BURGER (BOEUF OU POULET)

ALL DISHES ARE SERVED WITH FRIES OR SIDE SALAD
TOUS LES SANDWICHS SONT SERVIS AVEC DES FRITES OU UNE SALADE

PASTA COOKED WITH CHOICE OF SAUCES Rs 325
PÂTES AVEC SAUCES AU CHOIX
(butter or tomato or cream | *beurre ou tomate ou crème*)

MINI PIZZA - MARGUERITA   Rs 340






MINI PIZZA - CHICKEN  Rs 365
MINI PIZZA - POULET

DESSERTS

MARSHMALLOW  RS 140

CHOCOLATE MOUSSE  RS 180
MOUSSE AU CHOCOLAT

SELECTION OF ICE CREAM RS 180
SÉLECTION DE GLACES

 Vegetarian | *Végétarien*  Shellfish | *Crustacés*  Pork | *Porc*  With nuts | *Avec des noix*  Spicy | *Épicé*  Gluten

Please note that the food prepared at The Nine may contain ingredients that are considered as allergens.
La direction vous avise que la nourriture préparée à The Nine peut contenir des ingrédients qui sont considérés comme allergènes.

Prices are VAT inclusive | *Les prix incluent la TVA*



DINNER MENU



@TheNine.BistroPub

OPENING HOURS: TUESDAY - SATURDAY: 7.00 A.M - 10.30 P.M | SUNDAY & MONDAY: 7.00 A.M - 8.00 P.M

Menu

STARTERS | ENTRÉES

Seared Scallops

Delicately seared scallops served with a velvety peas purée and garnished with fresh mixed cress.

Rs 890

Noix de Saint-Jacques poêlées

Délicatement poêlées, accompagnées d'une purée de petits pois onctueuse et garnies de cresson frais.

Red Tuna Tartare

Freshly prepared tuna tartare complemented by creamy guacamole, crisp cucumber and a splash of light soy sauce.

Rs 590

Tartare de Thon Rouge

Tartare de thon fraîchement préparé, associé à une guacamole crémeuse, du concombre croquant et une touche de sauce soja légère.

Foie Gras Terrine

Silky foie gras en torchon served with sweet pineapple chutney, tangy pickles, fresh strawberries and toasted brioche.

Rs 950

Terrine de Foie Gras

Accompagné d'un chutney d'ananas sucré, de cornichons acidulés, fraises fraîches et d'une brioche toastée.

Vegan Sashimi

Vegan-friendly sashimi made from tuna substitutes, accompanied by quinoa salad, aromatic herbs and a zesty lemon dressing.

Rs 590

Sashimi Végétalien

À base de substituts de thon, avec une salade de quinoa, des herbes aromatiques et une vinaigrette citronnée.

MAINS

Black Ink Truffle Risotto

Creamy risotto infused with black ink and truffle, topped with succulent king prawns, mussels, calamari and finished with shaved parmesan.

Rs 1,590

Risotto aux Truffes Noires

Risotto crémeux à l'encre de seiche noire et truffe, garni de gambas, moules, calamars et parsemé de parmesan râpé.

Slow-Cooked Lamb Shank

Tender lamb shank slow-cooked to perfection, served with silky taro purée, seasonal young vegetables, pickles and a fragrant rosemary sauce.

Rs 1,390

Jarret d'Agneau

Jarret d'agneau tendre, mijoté à la perfection, servi avec une purée de taro onctueuse, des légumes jeunes de saison, des cornichons et une sauce parfumée au romarin.

Pasture Raised Chicken Ballotine

Juicy, herb-stuffed chicken roulade from sustainably raised cattle, accompanied by roasted potatoes and seasonal vegetables.

Rs 950

Ballotine de Poulet fermier

Poulet farci aux herbes, provenant de vaches élevées en pâturage, servi avec des pommes de terre rôties et des légumes de saison.

MAINS

Catch of the Day

Fresh fish fillet stuffed with a flavorful dry shrimp chutney, elegantly served with a classic bouillabaisse sauce.

Rs 1,290

Poisson du jour

Filet de poisson farci d'un chutney épicé de crevettes sèches, servi avec une sauce bouillabaisse classique.

Black Angus Beef Cube Roll

Premium Black Angus cube roll, paired with truffle mashed potatoes, a medley of vegetables and peppercorn sauce for a gourmet experience.

Rs 1,750

Entrecôte de bœuf Black Angus

Accompagné d'une purée de pommes de terre à la truffe, légumes grillés et d'une sauce au poivre

Spaghetti Verde

Delightful pasta Tossed with roasted garlic, savoury plant-based meat, fresh spinach, pesto and vegan cheese.

Rs 690

Spaghetti Verde

Liés à l'ail rôti, garnis d'une préparation végétale savoureuse, d'épinards frais, de pesto et de fromage végétal affiné

DESSERTS

Tropicana Mango

With coconut cream and crunchy coconut flakes.

Rs 425

Mangue Tropicana

Avec crème de coco et éclats croustillants de noix de coco.

Trio of Revisited Panna Cotta

Delicately revisited, with speculoos crumble

Rs 425

Trio de Panna Cotta revisitée.

Avec crumble de spéculoos.

Pineapple & Raspberry Millefeuille

Delicate layers of inverted puff pastry, filled with pineapple cream and finished with raspberry coulis.

Rs 425

Millefeuille Ananas & Framboise

Fines couches de pâte feuilletée inversée, garnies d'un crèmeux à l'ananas et relevées d'un coulis de framboise.

Wine-Poached Pear

Served with mango coulis and a delicate curry leaves cream.

Rs 425

Poire au vin

Accompagnée d'un coulis de mangue et d'un crèmeux au feuilles de curry.

All prices are VAT inclusive. | Tous les prix incluent la TVA.

Please note that food may contain ingredients that are considered as allergens.

La direction vous avise que la nourriture peut contenir des ingrédients qui sont considérés comme allergènes.

