



Residences - Restaurant

Fine Indian Cuisine

What's Inside

Fine Indian Cuisine

Forward 02

Avant goût 03

Starters 04

Kebabs from the Charcoal Tandoor 07

Main courses 10

Dal/roti/chawal 16

Desserts 17

Forward

While Mauritius bears the Trochetia, and England bears the Rose, ancient undivided India's national flower is the beautiful Nitzana. The milky white flower, often brushed with blush, is a symbol of purity and enlightenment in Indian culture, art and literature. It is in fact, the flower of life.

However, it is not beauty alone that gives significance to this bloom. The waterborne plant which is deeply rooted in muddy water, rises from the dirt to bloom, clean and fragrant on the water's surface. In religious culture this analogy represents the goal of life, which is to rise above the mess of humanity, so as to retain purity and gain enlightenment.

Nitzana, the restaurant, in the heart of the Pereybère, signifies purity, spiritual awakening and grace. Our team of chefs has worked in the finest restaurants and hotels in India and has been trained by a grand master chef of Indian cuisine. Here at Nitzana, we endeavour to create an epicurean traditional Indian gourmet experience, which elevates the emotional and physical wellbeing of our guests.

The roots of the cuisine have their origins across the Indian peninsula, and our restaurant has bloomed in Mauritius, thus combining truly authentic Indian experience with genuine Mauritian hospitality, both in our offering and our philosophy.

Unlike most restaurants, our menu was created before the restaurant was founded, and this is one of the ways we are hoping to contribute to the scene of Indian fine dining in Mauritius. Our menu spans the entire Indian subcontinent. We draw inspiration from both street food, to whimsical delicacies more commonly found on the gilded plates of kings. Each dish not only has a narrative that weaves through Indian history and culture, but is also perfectly balanced in both flavour and nutrition.

For instance, turmeric is understood to have antiseptic properties, and is therefore commonly eaten in India with seafood to help digestion. The dried turmeric root in the various dishes not only acts as a complimentary flavour but cleanses the system as one eats, leaving body and soul nourished and healthy.

This is our second menu from the inception of the restaurant, taking feedback from our guests, teams, and suppliers, and incorporating some delicacies hitherto untested in this rainbow island.

We wish you a soulful epicurean journey!

Avant-Goût

Alors que Maurice possède le Trochetia, et l'Angleterre la Rose, la fleur nationale de l'Inde antique est la resplendissante Nitzana. La fleur blanche laiteuse, souvent teintée de rose, est un symbole de pureté et de lumière dans la culture indienne, souvent évoquée dans l'art et la littérature. Elle est, en fait, la fleur de la vie.

Cependant, l'importance de cette fleur ne se distingue pas uniquement que par sa beauté. Cette plante, dont les racines émergent d'une eau boueuse, s'élève au delà de ses origines obscures pour fleurir dans toute sa pureté et sa splendeur à la surface de l'eau. La culture religieuse y voit donc une métaphore sur le sens de la vie; celle de s'élever au-delà du chaos de l'humanité, de conserver la pureté, et d'accéder au l'illumination.

Nitzana, le restaurant, au coeur de Péreybere, représente la pureté, l'éveil spirituel et la grâce. Notre équipe de cuisiniers a travaillé dans les meilleurs restaurants et hôtels en Inde, et a été formée par le grand maître cuisinier de la cuisine indienne. Ici, à Nitzana, nous nous efforçons de créer une expérience épiqueure, sur un fond de gastronomie traditionnelle indienne, qui aspire à renforcer le bien-être émotionnel et physique de nos clients.

Notre cuisine est enracinée des origines de la péninsule indienne, mais notre restaurant a fleuri à l'Île Maurice, réunissant ainsi une authentique expérience indienne avec le charme d'hospitalité mauricienne. Ces valeurs se manifestent à la fois dans notre offre et notre philosophie.

Contrairement à la plupart des restaurants, notre menu a été créé avant que le restaurant ne soit fondé. C'est là, une marque de notre dévouement à contribuer à la scène de la gastronomie indienne à l'Île Maurice. Le menu couvre toute la péninsule indienne, tirant son inspiration à la fois d'aliments de cuisine de rue, et à la fois des spécialités fantaisistes plus communément trouvées sur les plats dorés des rois. Chaque plat a non seulement un récit qui tisse à travers l'histoire et la culture indienne, mais est aussi composé d'un équilibre parfait de saveur et de nutrition.

Par exemple, le curcuma est renommé pour ses propriétés antiseptiques, et est donc couramment consommé en Inde avec des fruits de mer pour aider à la digestion. La racine du curcuma séché dans les différents plats, offre non seulement un goût complémentaire mais purifie aussi le système alimentaire, comblant corps et âme de bien-être.

C'est notre deuxième menu depuis la création du restaurant, prenant en compte les commentaires de nos clients, de nos équipes et de nos fournisseurs, et incorporant des mets délicats encore non testés, dans cette île arc-en-ciel.

Nous vous souhaitons un bon voyage intensément épiqueurien.

Starters

Les Entrées

Samudri Kaliyan

260

Seafood patties, subtly flavoured with fennel and mustard, layered with poppadum, on a bed of tomato garlic chutney.

Galettes de fruits de mer, parfumées au fenouil et à la moutarde, sa croustiannt de poppadum, et sa chutney à la tomate et à l'ail.

Samuk Tawa

400

Scallops from the French Riviera, macerated in coarse mustard and saffron, pan seared, and served with nuts and honey salsa.

Coquilles St Jacques, macérées de moutarde concassée et de safran, poêlées et servies avec une salsa de noix et de miel.

Triveni Shaslik

280

Pan roasted morsels of Indian ocean fish, Malagasy prawns and French scallops, pierced with lemon grass , marinated with garden herbs, with peanut and chilli butter.

Le poisson de l'océan Indien, crevettes malgaches et coquilles Saint-Jacques, à la poêle de citronnelle, marinés aux herbes du jardin, au beurre de pistache et du piment.

Kurkura Kekda

550

Soft shell crab, marinated in aromatic herbs and spices, laced with lemon and garlic, coated with rice and corn flours, and deep fried to crispy perfection.

Crabe à carapace molle, mariné aux herbes aromatiques, lacé avec du citron et de l'ail, enduit de farine de maïs et de riz et frit à la perfection.

Ganna Reshmi

220

Fresh chicken mince, flavored with mountain herbs, pista, and raisins, skewered on ripe sugarcane sticks. Pan roasted.

Hachis de poulet frais, parfumé aux herbes de montagne, aux pistaches, et aux raisins secs, rôtis et servis en brochettes sur des bâtons de canne à sucre.

Mirch Makhan Jheenga

260

The East Indian classic, tossed with cracked red chilli and salted butter, finished with cilantro and saffron oil.

Le classique poisson des Indes orientales, avec du piment rouge éclaté et du beurre salé, sa coriandre et de l'huile de safran.

Nariyal Zaituni Phool

280

Marinated squid florets, accented with crushed black pepper and garlic, coated with fresh coconut and served with mango coulis.

Fleurons de calamars marinés, accentués en poivre noir et d'ail broyés, enrobés de noix de coco fraîche, servis avec sur coulis de mangue.

Jheenga Uttapam

240

The epitome of fresh and light rice pancakes, topped with shrimps, shallots, and curry leaves, served with coconut and coriander chutney

Des crêpes de riz fraîches et légères, garnies de crevettes, d'échalotes et de feuilles de curry, accompagnées de chutney à la noix de coco et à la coriandre.

Gun Powder Prawns

320

Deep water shrimps, marinated in south Indian spices, coated with "Nitzana Gun Powder" and deep fried to explosion.

Crevettes d'eau profonde, dans ses épices du sud de l'Inde, enrobées de «poudre explosif a la Nitzana» et frites à la perfection.

Batakh Laungi Dhooan

360

Clove infused duck breast, tandoor roasted, with cumin, cashew and honey salsa.

Magret de canard parfumé au girofle; rôti au tandoor, avec une salsa de cumin, de cajou et de miel.

Vegetarian - Végétarien

Beetroot Rajma Shammi

The vegetarian version of the legendary kebab from Lucknow; made with beet, kidney beans and whole spices, served with savoury mint marmalade.

La version végétarienne du kebab légende de Lucknow; à base de betterave, haricots rouges et épices entières, et sa marmelade de menthe.

140

Chowpatty Tikki Chaat

The all-time classic, from the shores on Mumbai. Potato patties, stuffed with gram, raisins, onions and coriander, pan fried to crispness and served with tamarind and mint sauce.

Le classique des rivages de Mumbai. Galettes de pommes de terre, fourrées au gramme, aux raisins secs, aux oignons et à la coriandre, cuites à la poêle, servies avec une sauce au tamarin et à la menthe.

60

Baingan Sateek

Farm fresh aubergine roundels, stuffed with home-made cottage cheese, nuts, and fresh condiments, grilled , and served with roasted garlic and tomato chutney.

Rondelles d'aubergines fraîches, farcies de fromage maison, de noix et de condiments frais, grillées et sa chutney à l'ail rôti et à la tomate.

160

Saboodana Tikki

Nitzana specialty; tapioca pearls, combined with sun dried peanuts, and fresh spices.

Spécialité Nitzana; perles de tapioca, aux arachides séchées et des épices fraîches.

160

Starters Les Entrées

Vegetarian - Végétarien

Kebabs from the Charcoal Tandoor

Kebabs from the Charcoal Tandoor Les Kebabs du Tandoor au Charbon

A traditional tandoor is a cylindrical clay oven, fired with wood or charcoal. The food is exposed directly to the flames, using radiance, convection, and smoking, as the principal cooking methods, thus imparting a unique flavour and texture to the food items. The temperature inside a live tandoor can reach up to 480 degrees Celsius. Whilst the meat and vegetables are roasted on skewers, the bread is baked on the clay walls of the tandoor.

Un tandoor traditionnel est un four au bois ou au charbon, fait d'argile, et à la forme cylindrique. La nourriture est exposée directement aux flammes, en utilisant le rayonnement, la convection et le fumage, comme les méthodes de cuisson principales, conférant ainsi une saveur et une texture uniques aux produits alimentaires. La température à l'intérieur d'un tandoor allumé peut atteindre les 480 degrés Celsius. Alors que la viande et les légumes sont grillés sur des brochettes, le pain est cuit sur les murs d'argile du tandoor.

Machli ke Phool

Fresh catch of the day, kissed with thyme, olive oil, pickled green chili, and ocean salt, tandoor cooked.

Poisson du jour, du thym, de l'huile d'olive, du piment vert mariné et du sel de mer, cuit au tandoor.

240

Salmon Tikka

Fresh salmon filet, marinated in lemon and salt, with kiss of aniseed, basil, and yoghurt.

Filet de saumon frais, mariné au citron et au sel, avec une touche d'anis, de basilic, et de yaourt.

480

Tandoori Chingri

King prawns, flavored with ginger, turmeric and lemon, scented with fresh thyme oil.

Gambas, aromatisées au gingembre, au curcuma et au citron, parfumées à l'huile de thym frais.

610

Kebabs from the Charcoal Tandoor

Les Kebabs du Tandoor au Charbon

Murg Tikka

Traditional chicken offering of the tandoor.
Poulet traditionnel au tandoor

280

Chandni Murg

The pride of Nawabi cuisine; boneless stuffed chicken legs, marinated with hung yogurt, fresh chilies, and min cream, charcoal roasted in the tandoor.

La délice de la cuisine Nawabi; cuisses de poulet farcies et désossées, marinées avec du yaourt glacé, des piments frais et de la crème fraîche, du charbon de bois rôti au tandour.

320

Bharwan Murg Awadhi

Delicately flavoured stuffing of spinach, feta, and raisins, the breast is marinated in saffron, cream, and mustard, and tandoor cooked.

Le blanc du poulet, farcis d'épinards, de feta et de raisins secs, marinée au safran, de la crème et de la moutarde, et cuite au tandour

300

Mirch Machi Kebab

The giant Mauritian chili, stuffed with tuna and grapes, skewered and slow roasted in the tandoor.

Le piment mauricien, fourré au thon et aux raisins, embroché et rôti au tandour

290

Boti Saunf Jaisalmer

Lean cut morsels of Australian lamb leg, marinated with fennel seeds, black pepper corn, and rock salt, char grilled in the tandoor.

Morceaux de cuisse d'agneau maigres, marinés avec des graines de fenouil, au poivre noir et du sel gemme, grillés dans le tandour.

320

Kebabs from the Charcoal Tandoor

Les Kebabs du Tandoor au Charbon

Hariyali Champ

Australian lamb chops, marinated in "green masala", topped with fresh pomegranate.

Côtes d'agneau marinées dans du «masala vert», garnis de grenade fraîche.

480

Seekh Jehanara

Traditional lamb mince kebabs, accentuated with mint and rosemary, cooked on skewers, lightly drizzled with rosewater.

Kebabs traditionnels d'agneau haché, accentués avec de la menthe et du romarin, cuits sur des brochettes, légèrement arrosés avec de l'eau de rose.

280

Vegetarian - Végétarien

Khumb Avadhi

Fresh stuffed mushrooms, marinated with garlic and sesame.

Champignons farcis, marinés à l'ail et au sésame.

220

Jackfruit Adhraki

Jack fruit, also known as the meat of the vegetarians, marinated with ginger and yogurt, and slow cooked in the tandoor.

Fruit du jacquier, connu comme la viande des végétariens, mariné au gingembre et au yaourt, et cuit sur les ambres du tandour.

140

Hara Channa Kebab

Garden greens, combined with fresh herbs and spices, rolled on skewer and slow cooked.

Petits pois verts du jardin, fusionnés avec des herbes fraîches et des épices, roulés à la broche en petit caisson.

140

Main courses

Les plats principaux

Meen Moilee

360

Southern fish curry, tempered with mustard and curry leaves, finished with coconut cream and lemon grass.

Curry de poisson mélange à la moutarde et aux feuilles de curry, garni de crème de noix de coco et de citronnelle.

Machi Lal Moti

320

Cubes of fresh fish, cooked in a tomato and yogurt gravy, flavored with marinated red grapes, mustard and turmeric.

Le poisson frais, cuits dans une sauce à la tomate et au yaourt, accompagné de raisins rouges marinés, de moutarde et du safran.

Macher Jhol

350

Le cari typique du Bengale, poisson à base de moutarde et d'épices locales.

Kairi Machi

380

From the west coast of India, fish morsels cooked with fiery spices and condiments, tempered with raw mango pulp.

De la côte ouest de l'Inde, du poisson cuit avec des condiments et des épices de feu, et sa pulpe de mangue crue.

Prawn Sukha Malwani

440

From the Malwan coast of India, shrimps cooked in a red chilli and coconut gravy, finished with coconut cream.

De la côte indienne de Malwan, des crevettes cuites dans une sauce au piment rouge et à la noix de coco, et sa crème de coco.

Zaitun Malabari

320

From the shores of India. Pan-fried octopus combined with coriander, ginger, coconut and tomato, smooth and fiery gravy.

Dès rives de l'Inde occidentale. Ourite poêlée, marinée à la coriandre, au gingembre, à la noix de coco et la tomate, garni de sauce piquante.

Jheenga Pardanasheen

520

From the region of the Nizams of South India. Shrimps marinated in Nitzana spice bouquet and oven cooked in fresh coconut shell, in own gravy.

De la région des Nizam, Sud de l'Inde. Crevettes marinées au bouquet d'épices du Nitzana, cuites au four dans une coquille fraîche de noix de coco.

Chingri Balchao

520

Traditional delicacy of Goa. King prawns, marinated in Indian pickles, and slow cooked with gingelli seeds, onions, fennel, and fresh herbs.

Délice traditionnel de Goa. Les gambas, marinées avec des achards indiens, cuites en douceur, avec du gingelli, des oignons, du fenouil et des herbes fraîches.

Murg Tikka Makhni

340

The eternal favourite! Tandoor cooked chicken morsels, in rich tomato gravy, flavoured with dried fenugreek and a hint of mint

Le favori éternel! Morceaux de poulet tandoori, dans une sauce onctueuse de tomate, aromatisée avec du fenugrec séché et un soupçon de menthe.

Murg Methi Salan

320

From the deserts of Rajasthan. Pot broiled chicken, with dried whole spices, garlic, and cracked cumin, finished with fresh watercress and cilantro.

Dès déserts du Rajasthan. Poulet au pot, avec des épices entières séchées, de l'ail, du cumin, garnis de cresson frais et de coriandre.

Murg Mussalam

380

The import of the Moguls to the north Indian belt, the mussalam is identified with its rich cashew and tomato gravy.

Le plat Moguls adapté dans le nord de l'Inde, le mussalam s'identifie à sa riche sauce au cajou et à la tomate.

Main courses

Les plats principaux

Gol Mirch Ka Khurchan

Specialty of Lucknow. Dry Chicken curry, fired with cracked black pepper.

Spécialité de Lucknow. Curry de poulet sec, nimbé de poivre noir.

280

Palak Gosht

From the central plains of India. Slow cooked lamb leg, caraway seeds, ginger, and fresh spinach.

Dès plaines centrales de l'Inde. Agneau cuit à petit feu, graines de carvi, gingembre et épinards frais.

400

Madras Nariyal Gosht

Southern stewed lamb, with black peppercorn, coconut and cinnamon.

Ragoût d'agneau du Tamil Nadu, au poivre noir, à la noix de coco et à la cannelle.

420

Rogan Josh

The one and only, traditional lamb curry from the valleys of Kashmir.

Unique en son genre, le curry d'agneau traditionnel, des vallées du Cachemire

380

Gosht Badami Korma

From the northwest regions of Punjab, succulent lamb leg, cooked with almonds, cream and cardamom.

Des régions du nord-ouest du Pendjab. Le gigot d'agneau, cuit aux amandes, nimbé de crème et de cardamom.

450

Rara Gosht

Robust lamb curry, cooked with lamb mince and cumin, finished with chilli oil and cilantro.

Curry d'agneau robuste, cuit avec d'agneau haché, et du cumin, fini avec de l'huile de piment et de la coriandre

480

Charsi Gosht

Marinated lamb morsels in mint, coriander, green and black pepper. Morsels d'agneau, mariné aux menthes, coriandre et poivre vert et noir.

Hara Pyaaz Gosht

380

The lamb curry with double green onions, imparting added freshness and flavour to the all-time classic.

Le curry d'agneau aux oignons verts doubles, le classique éternel.

380

Hiran Haider

(available in season- disponible selon la saison)

Fresh venison marinated with coarsely ground cumin, coriander, chili, aniseed, and pepper, cooked with onions, tomatoes, and nuts.

Cerf frais, mariné au cumin, à la coriandre, au piment, à l'anis et au poivre, cuit aux oignons, aux tomates et aux noix.

480

Nitzana Thaali

Traditional service of a full meal, with 1 kebab, 3 curries, dal, pilaf rice and 2 Indian breads.

Service traditionnel d'un repas complet, avec 1 kebab, 3 curry, de lentilles, du riz pilaf et 2 variétés de pains indiens

550

Vegetarian - Végétarien

Paneer Pasanda

Sliced cottage cheese in a cashew gravy, perfumed with rosewater.

Fromage fait maison en tranches, nimbé d'une sauce de noix de cajou, parfumé à l'eau de rose.

210

Paneer Makhani

Cottage cheese simmered with fresh tomato and double cream.

Fromage fait maison, mijoté à la tomate fraîche, garni d'une crème fraîche aux fenugrec.

210

Main courses

Les plats principaux

Patti Dum Aloo

Pan-fried potato slivers, filled with cottage cheese and nuts, wrapped into cigars, and finished in almond and mint gravy.
Des pommes de terre poêlées, fourrés au fromage maison et aux noix enveloppés en cigares et sa sauce aux amandes et à la menthe.

220

Baingan Posto

The unassuming brinjal, spiked with whole spices, and sesame seeds, finessed with light mustard cream.
L'aubergine du jardin, agrémenté d'épices entières, et de graines de sésame, affiné avec une crème à la moutarde.

160

Paneer Kala Chana

Cottage cheese cubes, tossed with steamed black gram, flavoured with ginger, tomatoes and coriander.
Fromage maison, avec le gramme noir à la vapeur, parfumé au gingembre, aux tomates et à la coriandre.

220

Makai Saag

Baby corn tossed with garlic and onions, combined with blanched spinach leaves, and finished with clarified butter and mint.
Petit maïs de l'ail et des oignons, combiné avec des feuilles d'épinard blanchies et sa beurre clarifié à la menthe.

210

Bhindi Nazneen

Okra stuffed with pasted chickpeas, nuts and raisins, marinated in corn and gram batter, and crisp fried to perfection.
Okra farci de pois chiches, noix et raisins secs, mariné dans une pâte et frit à la perfection.

210

Mattar Methi Malai

Garden fresh peas and watercress in a light cream gravy.
Petits pois frais du jardin, du cresson, dans une légère sauce à la crème.

240

Navrattan Korma

Seasonal vegetables stewed in a blend of nine spices and nuts.
Légumes de saison, cuits dans un bouquet de neuf épices et des noix.

200

Baghare Baingan

Eggplant marinated in mustard and yoghurt, cooked with cashew and cardamom gravy.
Aubergines marinés dans la moutarde et du yaourt, cuits avec des noix de cajou et une sauce de cardamome.

220

Avial

Southern spiced vegetables, in a coconut and coriander stew.
Légumes épices du Sud, dans une noix de coco et un ragoût de coriander.

230

Nargisi Kofta

Grated pumpkin and squash dumplings, in a rich almond gravy.
Croquettes de citrouille et gourde râpées, dans une sauce onctueuse aux amandes.

220

Khumb Simla Mirch Sabzi

Mushrooms and peppers tossed with cumin and garlic, finished with herb oil and cream.
Fricassé de champignons et de poivrons, avec du cumin et de l'ail, garnis de l'huile aux herbes et à la crème fraîche.

260

Aloo Kali Mirch

The traditional potato from the plains of northern India, cooked with crushed black pepper corn.
Pomme de terre traditionnelle des plaines du nord de l'Inde, cuite avec du poivre noir concassé

220

Lasooni Palak

Fresh spinach, tossed with slivers of garlic, green chili, and fennel.
Epinards frais, sautés avec des éclats d'ail, du piment vert et de fenouil

240

Dal/roti/chawal

Les lentilles/pain/riz

Dal Kandahari

Black lentils, simmered with tomatoes, herbs and cream, slow cooked over the charcoal grill.

Lentilles noires, mijotées avec des tomates, des herbes et de la crème, cuits à petit feu au charbon de bois.

160

Dal Tadka

Yellow lentils, cooked with onions, ginger and cilantro.

Lentilles jaunes, cuits avec des oignons, du gingembre et de la coriandre.

150

Dal Palak

Yellow lentils with spinach.

Lentilles jaunes aux épinards émincés.

180

Naan/Roti/Paratha

Breads from the tandoor.

Les pains au tandoor.

75

Shahi Naan

Onions, herbs and cheese

Oignons, herbes et fromage.

125

Garlic Naan

75

Cheddar Cheese Naan

125

Dum Biryani

Traditional lamb and rice preparation, sealed and slow cooked in the oven.

Le plat classique de riz et d'agneau cuits dans une marinade aux épices entières, avec de la menthe, du yaourt, et du raisin sec.

380

Sabzi Biryani

The vegetarian version of the classic biryani.

Biryani classique végétarien

320

Khada Pulao

Long grain basmati, cooked with butter and whole spices.
Riz basmati, au beurre et aux épices entières.

200

Sada Chawal

150

Desserts

Les Desserts

190

Angoori Rabri

The classic combination of Punjab and Bengal.
Le Classique du Punjab et du Bengale.

220

Pista Kulfi

From the house of Nizams; pistachio flavoured Indian ice cream.
De la maison de Nizams; glace indienne à la pistache.

190

Khajjur Gulmarg

Matured dates combined with fresh hung yogurt, flavoured with cinnamon and nutmeg
Les dates et sa yaourt frais, parfumée à la cannelle et du muscade.

200

Ras-Parfait

The humble steamed milk dumpling, combined with a chocolate parfait
La boulette de lait cuit à la vapeur, et sa parfait au chocolat.

240

Saeb ki Kheer

Sliced apple toffee, served with rabri and nuts.
Pommes Caramel, avec du rabri et des noix.

200

Rabri Malai

Traditional feast of the maharaja, whole cream milk reduced to custard and flavoured with nuts and aniseed.
Le dessert traditionnel d'un roi indien, du lait entier allégé en crème anglaise et parfumé à la noix et à l'anis.

180

Ice Cream / La Glace

Fine Indian Cuisine



For more information and reservation

Lets keep in touch

Nitzana

Royal Road | Pereybere | Rep. of Mauritius

Email: sm@nitzanamauritius.com

Tel: (230) 262 7777

