



SAFRAN

Safran, traditional yet a contemporary mix of Indian and Mauritian cultures, sophisticated sharing concept with tantalizing food and authentic taste, but by far the most important ingredient lies in the heart of our restaurant, the kitchen and in the hand of our proficient Chef Ramesh Bundi.

Passion, flair and commitment in the kitchen and dining room make each of your dining experience memorable and all is served to you with style and distinction, embedded with the finest traditions of hospitality of both cultures.

Tout en étant traditionnel, le Safran est une symbiose de deux cultures : mauricienne et indienne. C'est une expérience sophistiquée avec des mets alléchants et des saveurs authentiques, mais sans conteste, l'ingrédient le plus important réside dans le cœur de notre restaurant. Notre cuisine est gérée par le Chef Ramesh Bundi.

Le talent et l'engagement dans la cuisine et la salle, rendent chacune de vos expériences mémorables. Avec les cultures indiennes et mauriciennes caractérisées par le partage et l'hospitalité, le tout vous est servi avec style et élégance, une des plus belles traditions de ces deux cultures.

CHEF RAMESH BUNDI

Chef Ramesh Bundi, native from Hospet in southern India, has experience in both traditional and contemporary Indian cuisines. He worked in several five star establishments all over the world before joining the resort's team in 2004. After attending culinary school in Bangalore to build a career doing what he loves, he moved to Dubai and accessed the kitchens of great Chefs. Having been trained by Michelin starred Indian Chefs in London, Ramesh took Indian cuisine to greater heights and world recognition.

During his 14 years with Le Touessrok, he has travelled extensively to Europe to promote the contemporary and classical Indian cuisine that has won Safran numerous accolades.

Artist by nature and Chef by Heart -that's Chef Ramesh for you.

Originaire d'Hospet dans le sud de l'Inde, le Chef Ramesh Bundi possède une expertise dans la cuisine indienne traditionnelle aussi bien que contemporaine. Il a travaillé dans plusieurs établissements 5 étoiles à travers le monde avant de se joindre à l'équipe du resort en 2004. Après avoir étudié à l'école hôtelière de Bangalore dans le but de poursuivre sa passion, il a vite été conduit à Dubaï. Cette expérience lui a permis d'avoir accès aux cuisines des plus grands Chefs du monde.

Ayant été formé par des Chefs indiens - tous étoilés Michelin – Ramesh a eu le mérite de mener la cuisine indienne à l'internationale et d'obtenir des reconnaissances mondiales.

Au cours de ses 14 ans au Touessrok, Ramesh a reçu plusieurs récompenses internationales en voyageant en Europe pour promouvoir cette cuisine indienne et contemporaine. Artiste par nature et Chef de coeur, Ramesh est là spécialement pour vous faire découvrir ses talents.

APPETISERS

Entrées

(G) (S) Crispy papad seabass

Breaded seabass with papad, cumin, coriander, red onion and pineapple relish

Croustillant de loup de mer

Loup de mer pané, papadum, cumin, coriandre et oignons rouges, accompagnés d'un chutney d'ananas

900

(D) (S) Tandoori salmon

Spiced tandoori salmon marinated with herbs and old fashioned mustard, lightly smoked with black cardamom, star anise and served with fennel mayonnaise dip

Tandoori de saumon

Tandoori de saumon aux épices, mariné dans un mélange d'herbes et de moutarde à l'ancienne, légèrement fumé à la cardamome noire et à l'anis étoilé et servi avec une mayonnaise au fenouil

1,000

(S) Malabar shrimp salad

Tossed with bell peppers, tomato, cucumber, carrot and scented with roasted cumin dressing

Salade de crevettes de Malabar

Avec poivrons, tomates, concombres, carottes et arrosée d'une vinaigrette au cumin

850

(D) (S) Ajwaini jingha

Chargrilled prawns marinated with carom seeds, rose water and served with chili and mango chutney

Ajwaini Jingha

Crevettes au feu de bois, marinées à l'eau de rose et aux graines d'ajowan, servies avec un chutney de mangues au piment

1,200

(D) Tandoori chicken tikka

Classic kebab marinated with homemade spice mix, cooked in the tandoor oven and served with fresh mint and coriander chutney

Tikka de poulet tandoori

Kebab classique, mariné dans un mélange d'épices maison, cuit dans un four tandoor et servi avec un chutney de menthe et coriandre

850

(N) (D) Galouti kebab

Mini minced lamb patty with green papaya and masala

Galouti kebab

Mini-galette d'agneau hachée à la papaye verte et au curry

750

APPETISERS

Entrées

(D) (V) Mulligatawny soup

Yellow lentil soup with curry powder and crispy papdi

Soupe Mulligatawny

Soupe de lentilles jaunes au curry, servie avec des papdis croustillants

550

(N) (D) (V) Paper dosa

Fermented basmati rice pancake filled with potato masala

Paper dosa

Crêpe fermentée à base de riz Basmati et fourrée au curry de pommes de terre

500

(D) (V) Theater ka chatt patta

Bollywood theater style crispy fried onion pakoda, served with a fresh mint, coriander and yogurt sauce

Ka chatt patta façon Bollywood

Pakora (beignets) d'oignons croustillants servis avec une sauce au yaourt, coriandre et menthe

500

(D) Paneer shashlik

Soft and moist paneer slice marinated with onions, tomatoes, fresh ginger, yoghurt and mustard oil

Paneer shashlik

Généreuse tranche de paneer marinée au yaourt, huile de moutarde, oignons, tomates et gingembre frais

750



MAIN COURSE

Plats principaux

Chicken tikka masala

Classic tandoori chicken kebab braised in a creamy tomato and fenugreek sauce

Tikka de poulet au curry

Un classique : kebab de poulet tandoori nappé dans une sauce crémeuse aux tomates et au fenugrec

1,050

(S)Chicken and prawn curry

Marinated chicken and prawns cooked in spices and curry paste

Curry de poulet et crevettes

Poulet et crevettes marinés et cuits dans un mélange de curry et d'épices

1,250

Kadai chicken

Spicy chicken flavored with bell peppers, onions, tomatoes and roasted coriander seeds

Poulet Kadai

Curry épicé de poulet avec poivrons, oignons, tomates et graines de coriandre grillées

1,050



Bombay duck

Typical Bombay spiced marinated duck braised in tamarind and pineapple gravy

Canard façon Bombay

Canard aux épices de Bombay, braisé dans une sauce de tamarin et d'ananas

1,150

Lamb rogan josh

Mildly spiced Kashmiri lamb curry braised over low heat, flavored with cloves, aniseed, cinnamon and saffron

“Rogan Josh” agneau

Curry d'agneau originaire du Cachemire légèrement épicé et braisé à feu doux dans un mélange de girofle, d'anis étoilé, de cannelle et de safran

1,200

(N) (D)Ghee roast lamb

A classic recipe among South Indian dishes. Tangy and spicy with an unmistakable flavor of ghee roasted spices and aromatic cashew nuts

Agneau rôti au ghee

Un classique parmi les spécialités du sud de l'Inde : piquant, épicé et reconnaissable grâce à son goût irrésistible d'épices et de noix de cajou rôties au ghee

1,250

MAIN COURSE

Plats principaux

(S) Prawn balchao

Prawn dish flavored with pickles and spices. The dish is said to have been introduced in the beautiful tropical coast of Goa by the Portuguese when they colonized the region

Balchao de crevettes

Crevettes dans une sauce rouge épicée - Une spécialité de la légendaire côte de Goa qui aurait été introduite par les Portugais lorsqu'ils colonisèrent la région

1,400



(S) Bengali fish curry

A delicate seabass curry cooked with eggplant, green chilies and mustard oil

Curry de poisson du Bengale

Curry de loup de mer aux aubergines, piments verts et huile de moutarde

1,400

(D) (V) Paneer burji

Crumbled paneer (cottage cheese) cooked in green pea masala

Paneer burji

Paneer émietté et nappés dans un curry de petits pois

850



(N) (D) (V) Moti bhara kofta

Green peas and dried fruit dumplings cooked in a rich cashew nut and tomato sauce

Moti bhara kofta

Boulettes de petits pois et fruits secs cuits dans une sauce crémeuse à la tomate et aux noix de cajou

850

(V) Rajma aloo

Sauteed red beans and potatoes with fenugreek and roasted coriander seeds

Rajma aloo

Sauté de haricots rouges et de pommes de terre au fenugrec et aux graines de coriandre grillées

850



SIGNATURE DISHES

Les plats signatures

(D) Chicken dum biryani

A delicate combination of chicken and basmati rice with Indian spices, covered and slow baked in the oven, served with raita

Dum biryani poulet

Un savoureux mélange de riz basmati, de poulet et d'épices, lentement cuit au four et servi avec de la raïta

1,250

(D) Kolhapuri lamb chops

This dish got its name from the city Kolhapur, which is famous for its homemade spices that are used in this recipe.

Cooked in the tandoor oven with simple Indian ingredients, fiery spicy, this iconic dish is sure to tempt all spicy food lovers

Côtelettes d'agneau Kolhapuri

Ce plat doit son nom à la ville de Kolhapur, connue pour la variété d'épices que l'on retrouve dans ce plat.

Cuit au four tandoor avec les ingrédients de base de la cuisine indienne, ce carré d'agneau fondant dans sa sauce piquante ne manquera pas de séduire les amateurs de cuisine épicée

2,200

(N) (S) Paanch pooran jingha

Jumbo prawns marinated with an authentic "five jewel spices" from the rural part of northern India, served with very hot chili and curry leaf sauce

Paanch pooran jingha

Gambas marinées dans un authentique mélange de cinq épices originaire des régions rurales du nord de l'Inde, servies dans une sauce très forte aux piments et aux feuilles de cari

3,900

SIDE ORDERS

Accompagnements

300 per dish / par plat

(V) (D) Vegetable raita

Plain yoghurt with chopped cucumber, tomato and onion

Raïta de légumes

Yaourt nature avec des morceaux de concombres, de tomates et d'oignons

(V) Bindi masala

Stir fried okra and red onion with mustard seeds and garlic

Bindi masala

Sauté de gombos avec des oignons, à l'ail et aux graines de moutarde

(V) Kuchumber

Tomato, onion, cucumber and coriander salad with tamarind dressing

Kuchumber

Salade de tomates, d'oignons, de concombres et de coriandre arrosée d'une vinaigrette au tamarin

(V) (D) Dal tadka

Chef Ramesh's all-time home favorite yellow lentils tempered with hand crushed whole garlic, grilled cumin, dried red chili and fenugreek

Dal Tadka

Recette préférée du Chef Ramesh, à base de soupe de lentilles jaunes assaisonnée d'ail pilé, de cumin grillé, de piments rouges séchés et de fenugrec



(V) Variety of rice

Variété de riz

With mint and coriander

À la menthe et à la coriandre

(N) With roasted coconut

Au coco grillée

Steamed rice

À la vapeur



(V) (D) (G) Plain naan

Classic Indian tandoori naan

Naan nature

Naan au tandoor classique

(V) (D) (G) Lasooni naan

Tandoori naan topped with garlic and coriander

Lasooni naan

Naan à l'ail et à la coriandre

(V) (D) (G) Cheese naan

Naan filled with cheese and red onions

Naan au fromage

Naan fourré au fromage et aux oignons rouges

DESSERTS

Desserts

400 per dish / par plat

(D) (N) Chocolate samosa with safran kulfi

Samossa au chocolat servi avec un kulfi au safran

(D) (N) Chocolate samosa

Flavoured with cardamom

Samossa au chocolat
Aromatisée à la cardamome

(V) (D) (N) Rasmalai

Traditional soft dumplings poached in saffron milk

Rasmalai

Des beignets moelleux accompagnés de son lait au safran

(V) (D) (N) Carrot halwa

Warm carrot pudding with spicy yogurt ice cream

Halwa aux carottes

Pudding de carottes servi avec du yaourt glacé aux épices

(V) Seasonal fresh fruits

Plateau de fruits de saison

(V) (D) (N) Motichor ladoo

Traditional rose flavoured dumpling,
served with masala tea ice cream

Motichor ladoo

Gâteau traditionnel aromatisé à la rose et
servi avec de la glace au thé masala

(D) (N) Safran and cardamon kulfi with orange zest

Kulfi aromatisé au safran, à la cardamome et aux zestes
d'orange



Selection of sorbet and ice cream

Sélection de sorbet et glaces

Pineapple sorbet
Sorbet à l'ananas

(D) Spicy yogurt ice cream
Yaourt glacé aux épices

Rodriguez lemon sorbet
Sorbet au citron Rodriguez

(D) Vanilla ice cream
Glace à la vanille

Mango sorbet
Sorbet à la mangue

(D) Masala tea ice cream
Glace au thé masala

Passion fruit sorbet
Sorbet au fruit de la passion

Lemongrass ice cream
Glace à la citronnelle

A VEGETARIAN ADVENTURE AROUND INDIA

Mets végétariens des quatre coins de l'Inde

2,000

Appetisers

Entrées

(N) (D) Paper dosa

Fermented basmati rice pancake filled with potato masala

Paper dosa

Crêpe fermentée à base de riz Basmati et fourrée au curry de pommes de terre

(D) Theater ka Chatt Patta

Bollywood theater style crispy fried onion pakoda served with a fresh mint, coriander and yogurt sauce

Ka Chatt Patta façon Bollywood

Pakora (beignets) d'oignons croustillants servis avec une sauce au yaourt, coriandre et menthe

(D) Paneer shashlik

Soft and moist paneer slice marinated with onions, tomatoes, fresh ginger, yoghurt and mustard oil

Paneer shashlik

Généreuse tranche de paneer marinée au yaourt, huile de moutarde, oignons, tomates et gingembre



Main course

Plat principal

(D) Paneer burji

Crumbled paneer (cottage cheese) cooked in green pea masala

Paneer burji

Paneer émietté nappés dans un curry de petits pois

(D) Moti bhara kofta

Green pea and dried fruit dumplings cooked in a rich cashew nut and tomato sauce

(N) (D) Moti bhara kofta

Boulettes de petits pois et fruits secs cuits dans une sauce crémeuse à la tomate et aux noix de cajou

Rajma aloo

Sauteed red beans and potatoes with fenugreek and roasted coriander seeds

Rajma aloo

Sauté de haricots rouges et de pommes de terre au fenugrec et aux graines de coriandre grillées

(D) (G) Sesame seed naan

Tandoori naan topped with black sesame seeds

Naan au sésame

Naan parsemé de graines de sésame noires

(D) Saffron pulao

Saffron pulao

Desserts

Desserts

(V) (D) (N) Carrot halwa

Warm carrot pudding with spicy yogurt ice cream

Halwa de carottes

Pudding de carottes servi avec du yaourt glacé aux épices

(V) (D) (N) Motichoor ladoo

Traditional rose flavoured dumpling, served with masala tea ice cream

Motichoor ladoo

Gâteau traditionnel aromatisé à la rose et servi avec de la glace au thé masala



SPICY FLAVOURS OF INDIA

Les saveurs épicées de l'Inde

2,450

Appetisers

Entrées

(S) Malabar shrimp salad

Tossed with bell peppers, tomato, cucumber, carrot and scented with roasted cumin dressing

Salade de crevettes de Malabar

Aux poivrons, tomates, concombres, carottes, arrosée d'une vinaigrette au cumin

(N) (D) Galouti kebab

Mini minced lamb patty with green papaya and masala

Galouti kebab

Mini-galette d'agneau hachée à la papaye verte et au curry



Main course

Plat principal

(S) Bengali fish curry

Seabass curry cooked with eggplant, green chilies and mustard oil

Curry de poisson du Bengale

Curry de loup de mer avec aubergines, piments verts et huile de moutarde

(N) (D) Chicken tikka masala

Classic tandoori chicken kebab braised in a creamy tomato fenugreek sauce

Tikka de poulet au curry

Un classique : kebab de poulet tandoori nappé dans une sauce crémeuse aux tomates et au fenugrec

(N) (D) Ghee roast lamb

A classic recipe among South Indian dishes. Tangy and spicy with an unmistakable flavor of ghee roasted spices and aromatic cashew nuts

Agneau rôti au ghee

Un classique parmi les spécialités du sud de l'Inde. Piquant et épicé, il est reconnaissable grâce à son goût irrésistible d'épices et de noix de cajou rôties au ghee



Desserts

Desserts

(V) Bindi masala

Stir fried okra and red onions with mustard seeds and garlic

Bindi masala

Sauté de gombos avec des oignons rouges, à l'ail et aux graines de moutarde

(V) (D) (G) Lasooni naan

Tandoori naan topped with garlic and coriander

Naan Lasooni

Naan à l'ail et à la coriandre

(V) Roasted coconut rice

Riz au coco grillé



(V) (D) (N) Rasmalai

Traditional soft dumplings poached in saffron milk

Rasmalai

Des beignets moelleux accompagnés de son lait au safran

(D) Kulfi

Safran and cardamom Kulfi with orange zest

Kulfi

Kulfi aromatisé au safran, à la cardamome et aux zestes d'orange

This set menu is applicable for the whole table, if ordered, and the price is per person.

Ce menu fixe s'applique à tous les invités de la même table et le prix est fixé par personne.

(D) Dairy (S) Seafood (V) Vegetables (G) Gluten (P) Pork (A) Alcohol (N) Nuts
(D) Produits laitiers (S) Fruits de mer (V) Légumes (G) Gluten (P) Porc (A) Alcool (N) Noix

Prices are in Mauritian rupees (Rs.) and are inclusive of VAT.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.

THE MACHWARA

Le Machwara

2,700

Appetisers

Entrées

(G) (S) Crispy papad seabass

Breaded seabass with papad, cumin, coriander, red onion and pineapple relish

Croustillant de loup de mer

Loup de mer pané, papadam, cumin, coriandre et oignons rouges, accompagné d'un chutney d'ananas

(D) (S) Tandoori salmon

Spiced tandoori salmon marinated with herbs and old fashioned mustard, lightly smoked with black cardamom, star anise, served with fennel mayonnaise dip

Tandoori de saumon

Tandoori de saumon aux épices, mariné dans un mélange d'herbes et de moutarde à l'ancienne, légèrement fumé à la cardamome noire et à l'anis étoilé et servi avec une mayonnaise au fenouil

(S) (N) (D) Seafood paper dosa

Fermented basmati rice pancake filled with potato and masala seafood

Paper dosa aux fruits de mer

Crêpe fermentée à base de riz Basmati, fourrée au curry de pommes de terre et aux fruits de mer

Main course

Plat principal

(S) Prawn balchao

Prawn dish flavored with pickles and spices
The dish is said to have been in the beautiful tropical coast of Goa by the Portuguese when they colonized the region

Balchao de crevettes

Crevettes dans une sauce rouge épicée - Une spécialité de la légendaire côte de Goa aurait été introduite par les Portugais lorsqu'ils ont colonisé la région



(S) Bengali fish curry

Seabass curry cooked with eggplant, green chilies and mustard oil

Curry de poisson du Bengale

Curry de loup de mer avec aubergines, piments verts et huile de moutarde



Seafood masala

Mildly spiced mixed seafood masala flavored with fresh coriander and ginger

Curry de fruits de mer

Assortiment de fruits de mer en curry, parfumé à la coriandre et au gingembre



(V) Kuchumber

Tomato, onion, cucumber and coriander salad
with tamarind dressing

Kuchumber

Salade de tomates, d'oignons, de concombres et
de coriandre arrosée d'une vinaigrette au tamarin

(V) (D) (G) Cheese naan

Naan filled with cheese and red onion

Naan au fromage

Naan fourré au fromage et aux oignons

(V) Mint and coriander pulao

Pulao à la menthe et à la coriandre



Desserts

Desserts

(D) (N) Chocolate delight

Chocolate mousse flavoured with cardamom

Délice au chocolat

Mousse au chocolat aromatisée à la cardamome

(V) (D) (N) Rasmalai

Traditional soft dumplings poached in saffron milk

Rasmalai

Des beignets moelleux accompagnés
de son lait au safran



This set menu is applicable for the whole table, if ordered, and the price is per person.

Ce menu fixe s'applique à tous les invités de la même table et le prix est fixé par personne.

(D) Dairy (S) Seafood (V) Vegetables (G) Gluten (P) Pork (A) Alcohol (N) Nuts
(D) Produits laitiers (S) Fruits de mer (V) Légumes (G) Gluten (P) Porc (A) Alcool (N) Noix

Prices are in Mauritian rupees (Rs.) and are inclusive of VAT.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.

SAFRAN SIGNATURES

Le Safran à l'honneur

3,500

Appetisers

Entrées

(D) (S) Tandoori Salmon

Spiced tandoori salmon marinated with herbs and old fashioned mustard, lightly smoked with black cardamom, star anise, served with fennel mayonnaise dip

Tandoori de saumon

Tandoori de saumon aux épices, mariné dans un mélange d'herbes et de moutarde à l'ancienne, légèrement fumé à la cardamome noire et à l'anis étoilé et servi avec une mayonnaise au fenouil

(D) Tandoori chicken tikka

Classic kebab marinated with homemade spice mix, cooked in the tandoor oven, served with fresh mint and coriander chutney

Tikka de poulet tandoori

Kebab classique, mariné dans un mélange d'épices maison, cuit dans un four tandoor traditionnel et servi avec un chutney de menthe et coriandre

(N) (D) Galouti kebab

Mini minced lamb patty with green papaya and masala

Galouti kebab

Mini-galette d'agneau hachée à la papaye verte et au masala

Main Course

Plat principal

(N) (S) Paanch pooran jingha

Jumbo prawns marinated with an authentic "five jewel spices" from the rural part of northern India, served with very hot chili and curry leaf sauce

Paanch pooran jingha

Gambas marinées dans un authentique mélange de cinq épices originaire des régions rurales du nord de l'Inde, servies dans une sauce très forte au piment et aux feuilles de cari

Kadai chicken

Spicy chicken flavored with bell peppers, onions, tomato and roasted coriander seeds

Poulet Kadai

Poulet épicé aux poivrons, oignons, tomates et graines de coriandre grillées

(N) (D) Ghee roast lamb

A classic recipe among South Indian dishes. Tangy and spicy with an unmistakable flavor of ghee roasted spices and aromatic cashew nuts

Agneau rôti au ghee

Un classique parmi les spécialités du sud de l'Inde. Piquant et épicé, il est reconnaissable grâce à son goût irrésistible d'épices et de noix de cajou rôties au ghee





(V) Bindi masala

Stir fried okra and red onions with mustard seeds and garlic

Bindi masala

Sauté de gombos avec des oignons rouges,
à l'ail et aux graines de moutarde

(V) (D) (G) Lasooni naan

Tandoori naan topped with garlic and carom seeds

Lasooni naan

Naan à l'ail et aux graines d'ajowan

(V) Roasted coconut rice

Riz au coco grillé

Desserts

Desserts

(V) (D) (N) Rasmalai

Traditional soft dumplings poached in saffron milk

Rasmalai

Dessert traditionnel fait de beignets pochés dans
du lait au safran

(D) Chocolate samosa

Served with safran kulfi

Samossa au chocolat

Servi avec un kulfi au safran



This set menu is applicable for the whole table, if ordered, and the price is per person.

Ce menu fixe s'applique à tous les invités de la même table et le prix est fixé par personne.

(D) Dairy (S) Seafood (V) Vegetables (G) Gluten (P) Pork (A) Alcohol (N) Nuts
(D) Produits laitiers (S) Fruits de mer (V) Légumes (G) Gluten (P) Porc (A) Alcool (N) Noix

Prices are in Mauritian rupees (Rs.) and are inclusive of VAT.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.

