



hippopotamus

RESTAURANT & BAR

Starters

Sashimi de saumon à ma façon

Salmon sashimi my way \$27.00

Crème Dubarry et langoustine pochées avec huile de crustacés (V)

Cream of cauliflower with scampi tail drizzled with crustacean oil \$24.00

Carpaccio de Thon au poivre, macro salade et vinaigrette citronnée

Seared peppered red tuna Carpaccio with micro salad and lemon dressing \$27.00

Tortellini de Kikorangi, poireaux à la crème et écume de noix*(V)

Kapiti Kikorangi tortellini with walnut froth, served with creamed leek, micro salad and Parma ham \$20.00

Sélection crue de la mer et ses garnitures

Selection of the sea with garnishes \$27.00

Saint Jacques poêlées, pannacotta à la moule et au persil avec vinaigrette au safran

Seared scallops with a mussel and parsley pannacotta with saffron dressing \$27.00

Tartare de chevreuil au piment d'Espelette, pomme gaufrette et huile de truffe

Venison tartar with gaufrette potatoes and truffle oil \$25.00

* Supreme winning dish of the Kapiti Collection challenge

Mains

Matelotte de lotte sur lit de choux sauté au chorizo

Baby monkfish with red wine and baby onion sauce, served on sautéed cabbage and chorizo \$38.00

Filet de Snapper poêle sur pomme purée a la bisque avec tortellinis d'anguille fumée

Seared snapper fillet on bisque creamed potatoes with smoked eel tortellini and lemon dressing \$39.00

Pave de saumon croustillant, salade de fenouil tiède et sauce aux palourdes

Salmon with warm fennel salad and cockle sauce \$38.00

Demi poulet rôti à l'ail, au thym et au beurre avec cèpes et salsifis sautes

Half roasted chicken with thyme, garlic and butter with sautéed salsify and porcini mushroom \$35.00

Tournedos de bœuf rôti servi avec pithiviers de joue de bœuf braises, crème au raifort et jus aux champignons

Roasted beef fillet with braised beef cheek pie, horseradish froth and mushroom sauce \$42.00

Risotto de champignons au fromage de chèvre et au thym

Mushroom and goat cheese risotto infused with thyme \$28.00

Filet d'agneau poêle aux épices du Maroc et choux farci au jarret braisé

Seared Moroccan lamb fillet with braised shank stuffed cabbage and light curry froth \$40.00

From the Rotisseur

All dishes are served with your choice of traditional potato gratin, roast potatoes or home made fries and either a mixed salad or steamed vegetables with a choice of one of the following condiments: beef jus, horseradish cream, mustard or beurre rouge

Venison Denver leg	\$40.00
Rib of beef	\$40.00
Sirloin steak	\$40.00
Beef fillet	\$40.00
Pork sirloin	\$38.00
Ostrich steak	\$40.00

Sides \$10.00

Gratin de pommes de terre

Traditional potato gratin

Pommes nouvelles rôties

Roast baby potatoes

Pommes frites maison

Homemade fries

Légumes frais a la vapeur

Seasonal steamed vegetables

Salade de roquette

Baby rocket salad with shaved parmesan and balsamic syrup

Ratatouille

Vegetables thinly sliced and stewed with a homemade tomato sauce