

RANGOLI

“A colourful expression of joy and good luck”

**A celebration of colour, flavour, and tradition,
Rangoli embodies together happiness, prosperity, and love.
Its modern cuisine transforms tradition into artistry,
with each dish crafted like a culinary mandala,
inviting you to discover India through a contemporary lens.**

‘Une explosion colorée de joie et de chance’

***Une célébration de couleur, de saveur et de tradition,
Rangoli incarne le bonheur, la prospérité et l’amour.
Sa cuisine moderne transforme la tradition en art,
chaque plat étant conçu comme un mandala culinaire,
une invitation à découvrir l’Inde à travers un regard contemporain.***

DISCOVERY / DECOUVERTE

HB - Rs 2,200 / BB – Rs 3,200

LAMB SEEKH KEBAB

Lamb skewer with Indian spices, mint-coriander chutney
Brochette d'agneau grillée aux épices Indiennes sauce menthe-coriandre

BALAI KA JHEENGA

Giant prawn marinated in a blend of lemon and spice
Crevette géante marinées dans un mélange de citron et épices

MUSHROOM GALOUTI KABAB

Mushrooms and cashew nuts infused with Awadhi spices
Champignons et noix de cajou parfumés aux épices Awadhi

~~~~~

## **FISH MEEN MOILEE**

Tropical seabass, coconut, curry leaves and mustard  
*Filet de bar tropical, noix de coco, feuilles de curry et moutarde*

## **BHUNA GOSHT**

Slow-cooked lamb in a mildly spiced Lucknow gravy  
*Agneau mijoté dans une sauce légèrement épicée de Lucknow*

## **BUTTER CHICKEN**

Traditional north Indian dish simmered in tomato gravy with butter and spices  
*Un plat du nord de l'Inde, mijoté dans une sauce tomate au beurre et aux épices*

## **DAL EH RANGOLI**

Creamy black lentils smoothly stewed with tomato, fenugreek  
*Lentilles noires onctueusement mijotées avec de la tomate  
et fenugrec*

## **PULAO**

Rice with green peas, lemon, cardamom  
*Riz au petit pois, citron, cardamome*

~~~~~

RASMALAI

Poached milk infused with sweet spices, pistachio ice cream
Lait réduit poché, infusé aux épices douces, glace pistache

FALOUDA

Chilled flavored milk with mango, rose water chantilly, and vermicelli, coconut ice cream
Lait aromatisé glacée, mangue, chantilly à l'eau de rose et vermicelles, glace noix de coco

STARTERS

	HB	BB
PALAK PAATA  Fried spinach leaves in chickpeas flour, tamarind sauce and curd <i>Feuilles d'épinard frites à la farine de pois chiches, sauce tamarin et yaourt</i>	--	800
PANI PURI  Potato, chickpeas, crispy ‘sev’ and chill mint soup shot <i>Pomme de terre, pois chiches, ‘sev’ croustillant et shot de menthe froide</i>	--	800
BALAI KA JHEENGA Giant prawn marinated in a blend of lemon and spices <i>Crevette géante marinée dans un mélange de citron et épices</i>	1,500	1,800
MUSHROOM GALOUTI KABAB  Mushrooms and cashew nuts infused with Awadhi spices <i>Champignons et noix de cajou parfumés aux épices Awadhi</i>	--	950
TANDOOR CHICKEN TIKKA Chicken marinated in yogurt and aromatic spices, cooked in a traditional tandoor oven <i>Poulet mariné au yaourt et aux épices aromatiques, cuit dans un four tandoor traditionnel</i>	--	1,000
LAMB SEEKH KEBAB Lamb skewer with Indian spices, mint-coriander chutney <i>Brochette d'agneau grillée aux épices Indiennes, sauce menthe-coriandre</i>	--	1,100
AMARITSARI PANEER TIKKA  Soft paneer with smoky Indian spice flavors <i>Paneer aux notes fumées d'épices Indiennes</i>	--	800

NAAN, PARATHA & RICE

	HB	BB		HB	BB
Plain naan <i>Naan nature</i>	--	150	Cumin rice <i>Riz au cumin</i>	--	150
Butter naan <i>Naan au beurre</i>	--	150	Lemon rice <i>Riz au citron</i>	--	150
Garlic naan <i>Naan a l'ail</i>	--	150	Laccha paratha <i>Paratha feuilleté</i>	--	150
Cheese naan <i>Naan au fromage</i>	--	150			

MAIN COURSES

	HB	BB
DAL EH RANGOLI  Creamy black lentils smoothly stewed with tomato and fenugreek <i>Lentilles noires onctueusement mijotées avec de la tomate et fenugrec</i>	--	1,000
RAAN EH RANGOLI Lamb shank marinated in Indian spices, slow-cooked in a traditional tandoor oven <i>Souris d'agneau marinée aux épices Indiennes, cuite lentement dans un four tandoor traditionnel</i>	1,800	2,350
BUTTER CHICKEN Traditional north Indian chicken dish simmered in tomato gravy with butter and spices <i>Un plat de poulet du nord de l'Inde, mijoté dans une sauce tomate au beurre et aux épices</i>	--	1,400
PANEER PASANDA  Stuffed paneer with nuts and raisins <i>Paneer farçi aux noix et raisins</i>	--	1,300
FISH MEEN MOILEE Tropical seabass, coconut, curry leaves and musard <i>Filet de bar tropical, noix de coco, feuilles de curry et moutarde</i>	--	1,600
LAMB BRIYANI A traditional Hyderabadi classic dish of slow-braised lamb with aromatic rice, infused with spices and lemon <i>Un plat classique traditionnel de Hyderabad, composé d'agneau cuit à feu doux, riz parfumé d'épices et citron</i>	--	1,700
PALAK BADAMI KOFTA  Spinach and potato with almond and coconut milk gravy <i>Épinards et fromage dans une sauce aux amandes et lait de coco</i>	--	1,300
LOBSTER MUGHLAI Lobster cooked in Mughlai gravy with spices and nuts <i>Langouste mijoter dans une sauce Mughlai, aux épices et aux noix</i>	3,800	4,300

DESSERTS

	HB	BB
GOULABJAMOUN CHEESECAKE  Cardamom ice cream, jaffran emulsion <i>Glace cardamome, émulsion au safran</i>	--	650
RASMALAI Poached milk infused with sweet spices, pistachio ice cream <i>Lait réduit poché, infusé aux épices douces, glace pistache</i>	--	650
PANI PURI  Trio of chocolate ganache, jaffran, cardamom and nutmeg <i>Trio de ganache de chocolat au pistil de safran, cardamone et noix de muscade</i>	--	650
BARFI  Traditional Indian sweet, reinterpreted like a chilled parfait and tamarind compote <i>Douceur traditionnelle Indienne, revisitée sous forme de parfait glacé et compote de tamarin</i>	--	650
FALOUDA  Chilled flavored milk with mango, rose water chantilly, and vermicelli, coconut ice cream. <i>Lait aromatisé glacée, mangue, chantilly à l'eau de rose et vermicelles, glace noix de coco</i>	--	650
Choice of ice creams & sorbets – per scoop Choix de glaces et sorbets -la boule	--	200

MOCKTAILS

RANGOLI SPARKLE (AI / e)	510
Mango spice syrup, tangerine puree, fresh lime juice and sprite	
<i>Sirop de mangue épicé, purée de mandarine, jus de limon et Sprite</i>	
RANGOLI SUNRISE (AI / e)	510
Gin 0% alcohol, falernum and orange juice	
<i>Gin 0% alcool, Falernum et jus d'orange</i>	
MANGOLI (AI / e)	510
Mango juice, mango puree, coconut cream, fresh cream	
<i>Jus de mangue, purée de mangue, crème de coco, crème fraîche</i>	
VIRGIN TAMARIN MOJITO (AI / e)	510
Fresh lime wedges, raw sugar, tamarin puree and sparkling water	
<i>Morceaux de citron, sucre roux, purée de tamarin et eau gazeuse</i>	

COCKTAILS

TAMARIND MOJITO (AI / e)	700
White rum, raw sugar, lime wedges, basil leaf and tamarind puree	
<i>Rhum blanc, sucre roux, quartiers de limon, basilique et purée de tamarin</i>	
LYCHEE MAHARAJA (AI / e)	860
Vodka, litchi juice, lemon juice and rose syrup	
<i>Vodka, jus de litchi, jus de citron et sirop de rose</i>	
RANGOLI FREEZE (AI / e)	700
Rum lemongrass, Passoa, lime juice and passionfruit puree	
<i>Rhum citronnelle, Passoa, jus de citron et purée de fruits de la passion</i>	
RANGOLI SHARAB (AI / e)	700
Rum spiced, Triple sec, pineapple-passionfruit juice and orgeat syrup	
<i>Rhum épicé, Triple sec, jus d'ananas-passion et sirop d'orgeat</i>	
KUSUM DELIGHT (AI / e)	830
Gin, jasmine syrup and lime juice	
<i>Gin, sirop au jasmin et jus de citron vert</i>	
RANGOLI MULE (AI / e)	830
Gin, lime wedge, mint leaves, spiced syrup and ginger beer	
<i>Gin, quartier de citron vert, feuilles de menthe, sirop épicé et bière au gingembre</i>	
TEQUILA MASALA (AI / e)	860
Tequila, cointreau, puree mango and lime juice	
<i>Tequila, Cointreau, purée de mangue et jus de citron vert</i>	
TAJ SUNSET	1,200
Mango puree, spiced syrup and Champagne	
<i>Purée de mangue, sirop épicé et Champagne</i>	

e - Included in ESCAPE package / Inclus dans le forfait ESCAPE
(AI) - Included in All Inclusive package / Inclus dans le forfait All Inclusive

BEER / BIÈRE (AI / e)**Draught beer / Bière pression**

Phoenix 33 cl

Thirsty fox crafted beer / Bière artisanale

Pale ale, Lager, Weiss, Amber ale, Raspberry

Can beer / Cannette de bière

Phoenix 33 cl, Blue marlin 33 cl, Guinness (stout) 33cl

Imported beers / Bière importée

Heineken 33 cl

Non alcoholic beers / Bière sans alcool

Heineken zéro, Desperados zéro

SOFT DRINKS / BOISSONS**GAZEUSES (AI / e)**

Coca cola, Coca cola Zéro, Sprite, Fanta, Soda water, Ginger ale, Appletiser

WATER / EAU DE TABLE

Poseidon Still / Plate (AI / e)

Poseidon Sparkling / Gazeuse (AI / e)

Perrier 75 cl

Perrier 33 cl

Evian 75 cl

Aqua Panna

San Pellegrino 75 cl

JUICES / JUS (AI / e)

Mango, Litchi, Apricot, Peach,

Orange, Tomato

Mangue, Letchi, Abricot, Pêche,

Orange, Tomate

FRESH FRUIT JUICES / JUS DE FRUITS PRESSE

Lemon, Grapefruit, Pineapple, Orange

Citron, Pamplemousse, Ananas, Orange

Rs.**410****410****410****410****350****270****220****220****380****270****340****300****360****330****390****APÉRITIFS (5cl)**

Porto 10yrs

Campari (AI / e)

Martini – Rosso, Bianco, Dry (AI / e)

Pastis, Ricard (AI / e)

Porto tawny (AI / e)

VODKA (5cl)

Absolute (AI)

Smirnoff (AI / e)

GIN (5cl)

Hendrick's (AI / e)

Bombay Sapphire

Tanqueray

Beefeater Dry (AI / e)

Gibson's Pink (AI / e)

Gibson's Botanical London Dry (AI / e)

FEVER TREE TONIC

Mediterranean (AI / e)

Elderflower (AI / e)

Indian Light (AI / e)

Ginger beer (AI / e)

WHISKY (5cl)

Johnnie Walker Black Label 12 yrs

Chivas Regal 12 yrs

J&B (AI / e)

Johnnie Walker Red Label (AI / e)

Ballantine's finest (AI / e)

Malt Whisky

Glenmorangie 10 yrs

Glenfidich 12 yrs

American Whiskey

Jack Daniel

Irish Whiskey

John Jameson (AI / e)

Rs.**860****580****580****580****580****800****630****800****800****800****690****690****690****330****330****330****330****920****920****800****750****750****970****920****800****800**

e - Included in ESCAPE package / Inclus dans le forfait ESCAPE
 (AI) - Included in All Inclusive package / Inclus dans le forfait All Inclusive

All prices are inclusive of taxes / Les prix incluent les taxes

For your safety, please be informed:

Our meals and drinks may contain food allergens. For all restriction and/or allergies and/or intolerances, you are kindly required to contact the restaurant manager.

Pour votre sécurité, veuillez noter:

Nos repas et boissons peuvent contenir des allergènes. Pour toutes vos restrictions et/ou allergies et/ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au responsable de salle.