

**STATERS**  
**ENTREES**

Marinated shine nose carpaccio with walnuts, green lemon and olive oil Carpaccio de capitaine aux cerneaux de noix mariné au citron vert et huile d'olive	N2100
Andalusian gaspaccio with its condiments Gaspacho andalou avec ses condiments	N3300
Salad of prawns with roasted sesame seed and olive oil Salade de gambas aux sésames torréfiées et à l'huile d'olive	N4900
Smoked shine nose flavored with lemon grass cream and shellfish infusion oil Capitaine fumé parfumé à la crème de citronnelle et d'huile d'infusion de crustacés	N2500
Prawns salad with fried leek, American sauce Salade de gambas aux poireaux frits, sauce Américaine	N4500
Fish soup costs Mediterranean style with its trim Soupe de poisson style Méditerranéenne avec sa garniture	N3600
Fresh soup of the day with garlic crouton Soupe fraîche du jour avec des croutons à l'ail	N3200

*2 photos*

**LARGE PLATTERS**  
**GRANDES ASSIETTES**

The Landaise big platter Duck liver, preserved gizzard, duck breast, poached egg, tomatoes, and black olive Foie gras, gésier de volaille confit, magret de canard, œuf poché, tomates, olives noires	N8800
The Obudu cattle ranch big platter Half grilled lobster, grilled fillet of beef, potato galette, green salad, exotic fruits skewer with peppered American sauce Demi langouste et filet de bœuf grillé, galette de pomme de terre, salade verte, brochette de fruits exotiques avec une sauce Américaine poivrée	N9300

« Healthy Choice » in partnership with our nutritionist



« Choix sante » en partenariat avec notre nutritionniste

All prices are inclusive of 10% service charge and VAT  
Les prix sont indiqués taxes et services inclus, 10% service et TVA

**PASTA AND EGGS**  
**PATES ET ŒUFS**

Tagliatelle Arabiata Tagliatelles Arabiata	N2900
Penne Regatta Pennes Régate	N2800
Spaghetti Neapolitan or Bolognese Spaghetti Napolitaine or Bolognaise	N2900
Omelette or fried egg of your choice: plain, ham, cheese, herbs served with French Fries Omelettes et œufs au plat a votre gout: nature, jambon, fromages, fines herbes accompagnées de frites	N2500

**MAIN COURSE**  
**PLATS**

*1 photo*

**FISH AND SHELL FISH CORNER**  
**POISSONS ET CRUSTACES DE L'OCEAN**

Fillet of barracuda marinated in African spices, baked in a banana leaf Filet de barracuda mariné dans les épices Africaines, cuit au four dans une feuille de bananier	N4000
Fillet of shine nose and prawns roasted in the tandoori tournedos way, butter of tomatoes to lemon zest Filet de capitaine et gambas grillés façon tournedos tandoori, beurre de tomates aux zestes de citron	N5800
Sole fish Meuniere, potatoes steamed in butter of capers Sole Meunière, pommes de terre à la vapeur au beurre de câpres	N5800
Sauted prawns in curry and coconut sauce Gambas au curry et lait de coco	N6800
Stew of seafood vanilla served with daybreaks of vegetables Potée de fruits de mer a la vanille servie avec des olivettes de légumes	N5000
Crispy prawns with tartar and salsa sauces Gambas croustillantes avec sauces tartare et salsa	N6400
Local fishing of the day according to shipment Pêche locale du jour selon arrivage	N3600

« Healthy Choice » in partnership with our nutritionist



« Choix sante » en partenariat avec notre nutritionniste

**MEAT AND POULTRY CORNER**  
**VIANDES ET VOLAILLE**

Grilled first class beef fillet with condiments of onions jam pili pili Filet de bœuf de première classe grillé avec condiments de confiture d'oignons pili pili	N7500
Half crispy chicken grilled marinated with green lemon juice, olive oil and basil Tartar sauce and pepper in Kaduna Demi-poulet croustillant grillé mariné au jus de citron vert, huile d'olive et basilic Sauce tartare et piment de Kaduna	N5800
Thin sliced duck breast lacquered citrus and its exotic gratin Emincé de magret de canard laqué aux agrumes et son gratin exotique	N6100
Grilled beef tournedos with tarragon sauce Tournedos de bœuf grillé, sauce estragon	N7500
Grilled pork ribs with pineapple, Kaduna honey sauce Travers de porc à l'ananas, sauce au miel de Kaduna	N5600

All our meat and fish are served with rice, French fries, steamed potatoes, vegetables of the day or green salad.

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnées de riz, pommes frites, pommes vapeur, légumes du jour ou salade verte.

« Healthy Choice » in partnership with our nutritionist



« Choix sante » en partenariat avec notre nutritionniste

**THE NIGERIAN DISHES CORNER**  
**LES PLATS NIGERIANS**

Nigerian pepper soup with fish, beef or chicken Soupe Nigériane pimentée poisson, bœuf ou poulet	N3000
Egusi soup of the day with proteins of choice Soupe de graines de melon du jour	N4000
Vegetables soup of the day with proteins of choice Soupe de feuilles de légumes verts du jour	N4000
Okro soup of the day with proteins of choice Soupe gombo du jour	N4000
Snail or Prawns with peppered sauce Escargots ou gambas au piment	N6400
Roasted or crispy fried fish with Nigerian rice of the day and plantain Poisson rôti ou panneau riz Nigérian du jour et bananes plantain	N3800
Roasted or crispy chicken with Nigerian rice of the day and plantain Poulet rôti ou panne au riz Nigérian du jour et bananes plantain	N3800

All our soups are served with garri, pounded yam or semovita.  
Toutes nos soupes sont accompagnées de garri ou de manioc

**DESSERTS**  
**DESSERTS**

Pineapple carpaccio with cinnamon, coulis of orange butter and vanilla ice cream N1400 Carpaccio d'ananas à la cannelle, coulis de beurre d'orange et boule de glace vanille	
Tiramisu cake with red fruits coulis Tiramisu, coulis de fruits rouges	N2400
Chocolate 2 mousse Mousse aux 2 chocolats	N1600
Fresh exotic seasonal fruit platter Assiette de fruits exotiques frais de saison	N1600
1 Ball of chocolate ice cream with strawberry syrup 1 Boule de glace au chocolat avec le sirop de fraise	N1400
Lemon Tart with meringue and ice cream Tartelette citron meringuée et sa boule de glace	N2400
Gourmet Coffee - espresso coffee and dessert truffles Café Gourmant - espresso et mignardises	N2600

1 photo

« Healthy Choice » in partnership with our nutritionist



« Choix sante » en partenariat avec notre nutritionniste

## **APERITIFS**

### **APERITIFS**

#### **VERMOUTHS**

Martini Bianco	6.0cl	N800
Martini Rosso	6.0cl	N800
Martini Dry	6.0cl	N800

#### **BITTERS & ANIS**

Campari	6.0cl	N800
Pastis, Ricard	4.0cl	N600

#### **GIN, VODKA & TEQUILA, PORTO**

Gordon's Gin, Beefeater Gin	4.0cl	N700
Absolut Blue, Absolut Red	4.0cl	N700
Smirnoff Red	4.0cl	N800
Tequila Olmeca	4.0cl	N800
Sandeman Porto	4.0cl	N700

#### **RUMS**

Saint-James White Rum	4.0cl	N800
Saint-James Dark Rum	4.0cl	N800
Bacardi	4.0cl	N800

#### **WHISKIES**

Glenfiddich, Glenlivet	4.0cl	N1900
Glenmorrangie	4.0cl	N2100
Dimple	4.0cl	N1400
Chivas Regal 12 years	4.0cl	N900
Johnnie Walker Black, Jack Daniels	4.0cl	N1100
J&B Rare	4.0cl	N800
Johnnie Walker Red Label	4.0cl	N800
Famous Grouse, Jim Beam	4.0cl	N700

**SODAS & WATER**  
**SODAS & EAUX**

Coca Cola, Fanta, Sprite		N500
Bitter Lemon, Tonic, Soda Water		N400
Diet Coke		N700
Small Mineral Water	50cl	N400
Large Mineral Water	150cl	N600
Malta Guinness		N600
Energy drink		N1400

**FRUIT JUICE**  
**JUS DE FRUIT**

Apple, Orange, Pineapple, Mango or Multi fruits Juice:		
Per glass		N600
Per packet		N1600

**HOT BEVERAGE**  
**BOISSONS CHAUDES**

Cappuccino		N800
Hot Chocolate		N600
Espresso		N700
Double Espresso		N1300
Coffee		N500
Tea, Herbal & Specialties Tea (Camomile, Darjeeling, etc)		N600

**BEERS**  
**BIERES**

Gulder	60cl	N800
Star	60cl	N800
Large Heineken	60cl	N1100
Extra Smooth Stout	60cl	N800
Harp Beer	60cl	N800
Gordon's Spark	33cl	N800
Guinness Stout	33cl	N800
Small Heineken	33cl	N800

**DIGESTIVE, BRANDIES & ALCOHOL  
DIGESTIFS, EAUX DE VIE & ALCOOLS**

Cointreau	4.0cl	N800
Get 27	4.0cl	N700
Get 31	4.0cl	N700
Bailey's	4.0cl	N900
Grand Marnier	4.0cl	N900
Poire Williams	4.0cl	N700
Crème de Pêche	4.0cl	N700
Drambuie	4.0cl	N800
Malibu	4.0cl	N800
Hennessy V.S	4.0cl	N1600
Hennessy Extra Quality	4.0cl	N2200
Remy Martin V.S	4.0cl	N1600
Remy Martin V.S.O.P	4.0cl	N2000
Camus Grand V.S.O.P	4.0cl	N2000
Calvados	4.0cl	N1600



## **COCKTAILS**

### **COCKTAILS**

#### **OUR COCKTAILS WITH ALCOHOL** **NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL**

**N1900**

Dry Martini (gin, martini dry)  
Screwdriver (vodka, orange juice)  
Bronx (gin, orange juice, red and dry martini)  
Red Lion (gin, grand marnier, orange & lemon juice)

#### **OUR COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL** **NOS COCKTAILS SANS ALCOOL**

**N1600**

Chapman (blackcurrant, bitter lemon, bitters, Fanta)  
Paradise (lemon juice, pineapple juice, grenadine)  
Cendrillon (lemon juice, orange & pineapple juice)  
Chantaco (orange & pineapple juice, lemon, grenadine)

## **APERITIFS**

### **APERITIFS**

#### **VERMOUTHS**

Martini Bianco	6.0cl	N800
Martini Rosso	6.0cl	N800
Martini Dry	6.0cl	N800

#### **BITTERS & ANIS**

Campari	6.0cl	N800
Pastis, Ricard	4.0cl	N600

#### **GIN, VODKA & TEQUILA, PORTO**

Gordon's Gin, Beefeater Gin	4.0cl	N700
Absolut Blue, Absolut Red	4.0cl	N700
Smirnoff Red	4.0cl	N800
Tequila Olmeca	4.0cl	N800
Sandeman Porto	4.0cl	N700

#### **RUMS**

Saint-James White Rum	4.0cl	N800
Saint-James Dark Rum	4.0cl	N800
Bacardi	4.0cl	N800

#### **WHISKIES**

Glenfiddich, Glenlivet	4.0cl	N1900
Glenmorranie	4.0cl	N2100
Dimple	4.0cl	N1400

Chivas Regal 12 years	4.0cl	N900
Johnnie Walker Black, Jack Daniels	4.0cl	N1100
J&B Rare	4.0cl	N800
Johnnie Walker Red Label	4.0cl	N800
Famous Grouse, Jim Beam	4.0cl	N700