

HARVEST

RESTAURANT

Starters

- Dawkins Angus Beef Tartare** (E) (G) - 27
Pickled Mustard | Cured Egg Yolk
- Gratinated Mills Bay Mussels** (D) - 27
Cornichon Gratin
- Mibrasa Charred Octopus** (D) (F) - 35
Peas | Estate Basil | Crème Fraîche
- Tasman Bay Yellowfin Tuna** (D) (F) - 26
Rhubarb | Buttermilk | Lemon verbena
- Estate Beetroot Salad** (D) (N) (V) - 28
Apple | Rucola | Candied Walnuts | Cranky Goat cheese

Soup

- Harvest Pumpkin Soup** (D) (G) - 22
Estate Chili | Gin Tonic Foam | Nduja Crumble

Sides

- Truffled Makikihi Fries** (E) (D) (V) - 18
Parmesan | Black Truffle
- Organic Kumara Fries** (E) (D) (N) (V) - 18
Dukkah | Black Garlic
- Mibrasa Roasted Estate Vegetables** (D) (V) - 16
- Organic Garden Salad** (V) - 14
Caramelized Shallot Vinaigrette

Mains

- Marlborough Market Fish** (D) (F) - 45
Leek Panna Cotta | Fennel | Riesling Velouté
- Merino Lamb Rump** (D) - 50
Pumpkin | Pommery Mustard | Chestnut
- Aged Angus Beef Fillet** (D) (G) (N) - 52
Celeriac | Pistachio | Late Berries
- Harvest Homemade Gnocchi** (D) (G) (V) - 42
Estate Rucola | ViaVio Bocconcini | Organic Spinach
Vegan option available upon request

Sweet Endings

- Signature Chocolate Fondant** (D) (E) (G) - 26
Blueberries | Scoop Du Jour
- Estate Orange Gateau** (D) (E) (G) (N) - 24
Passionfruit | Cream Cheese | Hokey Pokey
- Affogato** (D) (E) (G) (N) - 20
Vanilla Ice Cream | Espresso | Homemade Biscotti
Add Frangelico - 9
Add Baileys - 9
- Selection of Local Cheeses** (D) (G) (N) - 35
Fig Chutney | Walnut