

HARVEST

RESTAURANT

Starters

Dawkins Angus Beef Tartare (E) (G) - 33
Pickled Mustard | Cured Egg Yolk

Gratinated Mills Bay Mussels (D) - 28
Cornichon Gratin

Estate Beetroot Salad (D) (N) (V) - 29
Estate Citrus | Mesclun | Walnut | Local Goat Cheese

Marlborough Marine Crudo (F) - 29
Coriander | Textures of Granny Smith | Estate Lime

Marlborough Oysters (F)
Natural or Gin – Tonic Espuma
3 PCS – 24
6 PCS – 47
Subject to availability



Sides

Truffled Makikihi Fries (E) (D) (V) - 19
Parmesan | Black Truffle

Organic Kumara Fries (E) (D) (N) (V) - 19
Dukkah | Black Garlic

Mibrasa Roasted Estate Vegetables (D) (V) - 18

Organic Garden Salad (V) - 16
Caramelized Shallot Vinaigrette

Mains

Marlborough Market Fish (D) (F) - 49
Cauliflower | Fennel | Grapes | Langoustine Nage

55 Days Aged Angus Beef Fillet (D) (G) (N) - 55
Celeriac | Pistachio | Late Berries

Mibrasa Charred Lumina Lamb Loin (D) - 52
Apricot | Local Tawaka Mushrooms | Mustard |
Estate Carrots
New Zealand's #1 rated Lamb

Harvest's Spring Risotto (D) (V) - 39
Green Pea | Estate Mint

Charred Estate Aubergine (D) (G) (N) - 42
Hummus | Lavosh | Datterino Tomato | Feta
Vegan option Available upon request



Sweet Endings

Signature Chocolate Fondant (D) (E) (G) - 28
Blueberries | Scoop Du Jour

Estate Orange Gateau (D) (E) (G) (N) - 26
Passionfruit | Cream Cheese | Hokey Pokey

Affogato (D) (E) (G) (N) - 22
Vanilla Ice Cream | Espresso | Homemade Biscotti
Add Frangelico - 9
Add Baileys - 9

Selection of Local Cheeses (D) (G) (N) - 38
Fig Chutney | Walnut

Estate Grapefruit Posset (D) (G) - 26
Homemade Anzac Biscuit | Scoop du jour | Textures of
Estate Citrus

