

HARVEST

RESTAURANT

Small Plates

Harvest Flatbread (D) (G) - 27
Prosciutto | Nashi Pear | Mesclun | Thorvald Feta

Mills Bay Mussel Croquette (D) (F) (G) - 28
Estate Grown Salsa Verde

Crispy Chili Squid (D) (F) (G) - 27
Honey Mustard Dip

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

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
Dukkha | Black Garlic

Mibrasa Roasted Vegetables (D) (V) - 18

Organic Garden Salad (V) - 16
Caramelized Shallot Vinaigrette

Large Plates

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

55 Day Aged Angus Feather Steak (D) - 49
Homemade Salsa Verde | Native Oyster
Mushrooms

Balsamic & Honey Glazed Pork Belly (D) - 48
Creamy Mashed Potatoes | Charred Onions |
Broccolini

Harvest 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 Ending

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

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

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

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

