

# HARVEST

RESTAURANT

## To start

### **Manzo Tonnato** (F) – 26

Slow Cooked Tenderloin | Fried Caper

### **Pakari Aged Cheddar Soufflé** (D) (E) (G) (V) – 25

Sauce Mornay | Fresh Garden Lettuce | Pickled Onion

### **Charcoal Roasted Mills Bay Mussels** (F) – 25

Cornichon Gratin

### **Cranky Goats Curd Millefeuille** (D) (N) (G) (V) – 25

Rhubarb | Hazelnut | Asparagus

### **Hand Dived Pāua** (D) (F) – 30

Lemon Verbena | Sea Buckthorn | Packham Pear

## Mains

### **Mint Crusted Lamb Rump** (D) – 54

Garden Vegetables | Pickled Turnip | Tarragon Jus

### **Tasman Bay Snapper** (D) (F) – 45

Guanciale | Edamame | Cioppino Foam

### **Canter Valley Duck Breast** (D) (N) – 46

Celeriac Puree | Estate Beets | Green Pepper Jus

### **Native Oyster Mushroom Risotto** (D) (G) (V) – 40

Crispy Shallot | Grana Padano | Fresh Garden Herbs

### **Grass Fed Angus Ribeye** – 55

Seared Mushrooms | Pickled Onion | Red Wine Jus

## Sides

### **Crispy Agria Terrine** (D) (V) – 14

Black Garlic

### **Seasonal Organic Garden Vegetables** (D) (V) – 15

### **Organic Garden Salad** (V) – 12

Caramelized Shallot Vinaigrette