

HARVEST

RESTAURANT

To start

Manzo Tonnato (F) - 26

slow cooked tenderloin | fried caper | tuna Espuma

Pakari aged cheddar soufflé (D) (E) (G) (V) - 25

sauce mornay | fresh garden lettuce | pickled onion

Ora King salmon mi cuit (D) (E) (F) - 28

smoked crème fraîche | radish | Ikura

Charcoal roasted Mills Bay mussels (F) - 25

cornichon gratin

Garden pumpkin royal (D) (E) (N) (S) (V) - 24

pickled native oyster mushroom | homemade crisp bread

Chicken liver pâté (D) (E) (G) (N) - 22

raspberry | Parker House roll

Mains

Hand speared New Zealand Butterfish (D) (F) - 47

estate cabbage | grape | miso butter sauce

Rakia River venison (D) - 46

beetroot | boudin noir | green onion

Roast Chicken (D) (E) (G) - 44

tarragon farce | Chinese cabbage | sauce suprême

Native oyster mushroom risotto (D) (G) (V) - 40

crispy shallot | Grana Padano | fresh garden herbs

Merino lamb shoulder to share (D) - 120

organic garden vegetable | rosemary jus | honey mustard | chimichurri

Grass fed Angus ribeye - 51

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