



The mission is simple: serve delicious food in the most exquisite and luxurious way. Guest of the restaurant can look forward to a distinctive food experience that combines Mediterranean and Asian dishes. A masterful blend of fine ingredients and spices where East Chinese, Japanese combine subtly with a zest of the West with Mediterranean flavors. Our aim is to offer an exciting and contemporary update of “Nouvelle Cuisine” with carefully balanced dishes that will delight both taste buds and eyes alike.

Prepared with only the very best ingredients, this fusion food menu is rich yet healthy, fruity and spicy, with a carefully balanced selection of classic recipes and new creations with entrancing names, reflecting the many inspirations of our chefs.

All dishes are prepared according to our “Family Style” concept: they can be shared among guests, and are served in large dishes rather than individual plates.

Food is prepared and served may contain traces of allergen. If you need additional information please contact our Executive Chef or F&B Manager (To have this information printed either in menu card / information poster/card on the restaurant outlet).

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may lead to increased risk of illness, especially for young children, elderly, pregnant women and if you have certain medical conditions. (To have this information printed either in menu card / information poster/card on the restaurant outlet)

Cold Starters & Salads

Entrées et salades froides

	Rs
Buddha-Bar Chicken Salad	830
Five spiced Grilled Chicken Thigh with Napa Cabbage, Sesame based Buddha-Bar Sauce	
<i>Buddha- Bar salade de poulet</i>	
<i>Cuisse de poulet cinqs épices au chou Nappa, Sauce base de sésame du Buddha-bar</i>	
Salmon Tempura Salad	1,090
Mixed Lettuce, Mint leaves, Cucumber, Grapefruit, Strawberries & Balsamic Dressing	
<i>Salade de Tempura au saumon</i>	
<i>Laitue mélangée, feuilles de menthe, concombre, pamplemousse, fraises et vinaigrette balsamique</i>	
Lemongrass Beef Salad	940
Beef Tenderloin, Green Papaya, Cherry Tomato, Peanut, Lemongrass and Garlic Dressing	
<i>Salade de boeuf à la citronnelle</i>	
<i>Filet de bœuf, papaye verte, tomate cerise, cacahuètes, vinaigrette à la citronnelle et à l'ail</i>	
Kenkō Salad	770
Asian Mix Lettuce, Cucumber, Pomegranate, Orange Miso Dressing	
<i>Salade Kenkō</i>	
<i>Mélange de Laitue Asiatique, Concombre, Grenade, Vinaigrette Miso à l'Orange</i>	
Fish Tempura Bao Bun	990
Escabeche sauce, Coriander, Black Mayo	
<i>Bao bun au tempura de poisson</i>	
<i>Sauce Escabèche, Coriandre, Mayo Noire</i>	
Chicken Chinese Bao Bun	940
Pickled Cucumber & Carrot	
<i>Bao bun de poulet à la chinoise</i>	
<i>Concombre et carotte confits</i>	
Buddha-Bar Beach Wagyu Burger Sliders	1,050
Roasted Capsicum Compote, Tomato, Lettuce, Yuzu Mayo	
<i>Burger Wagyu du Buddha-Bar Beach</i>	
<i>Compote de poivrons rôtis, tomates, laitue, mayonnaise au yuzu</i>	
Deep-Fried Calamari	1,430
Sprinkled Lime Zest, Shichimi Pepper	
<i>Calamar frit</i>	
<i>Zeste de citron, Poivre Shichimi</i>	
Wasabi Shrimp Tempura	940
Served with Spicy Aioli and Wasabi sauce	
<i>Tempura de crevettes au wasabi</i>	
<i>Servi avec une aioli épicée et Sauce Wasabi</i>	

Main Course

Plat principal

Beef tenderloin with wasabi mashed potatoes and young vegetables
<i>Filet de bœuf, purée de pommes de terre au wasabi et légumes à la vapeur</i>
or/où
Slow cooked snapper with sweet miso, braised bok choy, Kalamata olives and basil salsa
<i>Vivaneau cuit à feu doux à la sauce miso, bok choy braisée, salsa d’olives Kalamata et basilic</i>
or/où
Mushroom Gyoza with creamy sauce (V)
<i>Gyoza aux champignons et une sauce crémeuse (V)</i>
Dessert
Dessert
Mango pudding with passion fruit
<i>Pudding à la mangue et aux fruit de la passion</i>
or/où
Matcha Opera with coffee cream and popping candy
<i>Opéra au matcha crème de café et bonbons pétillants</i>

All Inclusive Menu
(3 course menu)

Starters
Entrée

Five Spiced Chicken Salad with Cabbage & Sesame Sauce

Salade de poulet aux cinq épices, chou, sauce au sésame

or/où

Prawn tempuras with ponzu sauce and vegetable daikon

Tempura de crevette, daikon de légumes crus
à la sauce ponzu

or/où

Vegetable springrolls with passion fruit sweet & sour sauce (V)

Rouleaux de printemps à la sauce aigre-douce aux fruits de la passion (V)

or/où

Lobster Cappuccino with Crab Royal

Cappuccino de langouste et crabe royal

or/où

Green Argentinean asparagus Cream topped with truffle oil (V)

Crème d’asperge verte d'Argentine, huile de truffe (V)

Hot Starters
Entrées chaudes

Rs

Vietnamese Vegetable Spring Roll (V)

Passion Fruit Sweet & Sour Sauce

830

Rouleau de printemps Vietnamien aux légumes (v)

Sauce aigre douce au fruit de la passion

Lobster Dumplings (5 pieces)

Thai Flavored Cream Sauce

1,490

Ravioli de langouste (5 pièces)

Sauce à la crème Thai

Broccoli Pop Tempura (V)

Spicy Aioli, Truffle Mayo

830

Tempura de brocoli (V)

Aioli épicé, mayonnaise à la truffe

Asian Faina

Portobello Mushroom, Oyster Mushroom, Parmesan Cheese, Truffle Oil, Flour Okonomiyaki

850

Faina Asiatique

Champignon Portobello, Pleurotes, Parmesan, Huile de Truffe, Farine Okonomiyaki

Soups
Soupes

Mediterranean Style Tom Yum

Red Snapper, King Prawn, Shimeji Mushrooms, Asparagus and Wakame Seaweed

1,020

Tom Yum Méditerranéen

Vivaneau, Crevette royale, Champignon Shimeji, Asperge et algue Wakame

Buddha Bar Beach Nikkei Style

Nigiri Moreawase (6 pieces)

975

MAGURO FOIE GRAS

Foie Gras, Teriyaki sauce

Foie gras. Sauce teriyaki

SHAKE TORYUFU

Truffle Paste, Lemon zest, Truffle Oil

Pâte de Truffe, Zeste de Citron, Huile de Truffe

SEA BASS

Mango Sauce, Raspberry, Cashew Nuts

Sauce à la mangue, Framboise, Noix de Cajou

Tuna Ahi Pizza

Tuna, Spicy Mayo, Tortilla, Coriander, Togarashi, Eel Sauce, Spring Onion

990

Pizza de thon Ahi

Thon, Mayo épicée, Tortilla, Coriandre, Togarashi, Sauce à l'anguille, Ciboulette

Sushi & Sashimi Experience

Experience Sushi & Sashimi

Sashimi (4 pieces) 940
Tuna / Salmon / Sea Bass / Grilled Eel / Steamed Prawns

Sashimi (4 pièces)
Thon / Saumon / Bar / Anguille grillée / Crevette à la vapeur

Nigiri Sushi (per 2 pieces) 660
Tuna / Salmon / Sea Bass / Grilled Eel / Steamed Prawns

Nigiri Sushi (per 2 pièces)
Thon / Saumon / Bar / Anguille grillée / Crevette à la vapeur

Veggie Nigiri Sushi (2 pieces) (V) 550
Cucumber, Tempura Enoki Mushroom

Sushi Nigiri végétarien (2 pièces) (V)
Concombre / Tempura au champignon Enoki

Side Dishes

Plat d'accompagnement

Steamed Mix Vegetables 390
Légumes à la vapeur

Wok Vegetables 390
Légumes au wok

Steamed Rice 170
Riz vapeur

Desserts

Desserts

Lemon Yuzu Mousse 770
Raspberry gel
Mousse au Yuzu
Gelée de framboise

White Chocolate Dome - With Candied Pineapple 720
Dome de chocolat blanc - Avec ananas confit

Mango Pudding with Passion fruit 720
Pudding à la mangue aux fruit de la passion

Chocolate Fondant 770
With Vanilla Ice Cream
Fondant au chocolat
Avec glace à la vanille

Matcha Opera 720
Coffee cream, Popping candy
Opéra à la matcha
Crème de café, bonbons pétillants

Dezato sentaku platter 940
Selection of 3 small dessert and fresh fruits
Plateau dezato sentaku
Assortiment de 3 petits desserts et fruit frais

Main Dishes
Plats principaux

	Rs
Fresh Canadian Lobster (grilled, steamed, sashimi) 100g <i>Homard Canadien frais (grillé, à la vapeur ou sashimi) 100g</i>	1,200
Toothfish Pot Sticky Rice, Gochujang BBQ, Shiitake, Edamame <i>Pot de Legine</i> <i>Riz Japonais, Gochujang BBQ, Shiitake, Edamame</i>	2,640
Shake-Amamiso Sweet Miso, Salmon, Mango-Basil salsa <i>Shake-Amamiso</i> Miso doux, saumon, salsa de mangue et basilica	1,870
Wagyu Striploin steak Curry BBQ, Grilled asparagus <i>Filet de Wagyu</i> <i>BBQ au Curry, Asperges Grillées</i>	3,300
12 hrs Nikkei Short Ribs Blackberry BBQ, Wasabi Mashed Potato, Daikin Salad, Quinoa Pop <i>Côte Nikkei courte cuites pendant 12hrs</i> <i>Sauce BBQ aux mûres, purée de pommes de terre au wasabi, salade Daikin, pop de quinoa</i>	1,980
Singapore Chili Prawns Baby Bok Choy, Prawns, Singapore Sauce <i>Crevettes épicées et aux saveurs de singapour</i> <i>Bok choy, crevettes, Sauce Singapour</i>	2,040
Chicken Kung Pao Capsicums, Celery, Cashew Nuts, Kung Pao Sauce, Chicken Thigh, Dry Chili <i>Poulet Kung Pao au wok</i> <i>Poivrons, céleri, noix de cajou, sauce Kung Pao, poulet, piment sec</i>	1,160
Wok Fried Rice with Vegetables or Chicken or Prawns or Beef <i>Riz frit aux légumes ou poulet ou crevettes ou boeuf</i>	770
Wok Fried Noodles with Vegetables or Chicken or Prawns or Beef <i>Nouille frit aux légumes ou poulet ou crevettes ou boeuf</i>	830
Grilled lobster with young vegetables <i>Langouste grillée accompagnée de légumes</i>	2,800
Grilled tiger prawns with young vegetables <i>Crevettes géantes grillée accompagnée de légumes</i>	1800

All prices include government tax at prevailing rate / Tous les prix comprennent la taxe gouvernementale

Buddha-Bar Beach Sushi Rolls (8pieces)
Rouleaux de sushi Buddha-Bar Beach (8pièces)

	Rs
Spicy & Crunchy Tuna Roll Tuna, Tartare de Thon, Cucumber, Avocado, Jalapeno Aioli, Chives aioli, Crunchy red quinoa <i>Rouleau de thon épicé et croquant</i> <i>Thon, tartare de thon, Concombre, Avocat, Jalapeno Aioli, Ciboulette, Quinoa Rouge croquant</i>	1,020
Goma Salmon Rolls Salmon, Crab mix, Sauce Wafu <i>Rouleau tempura de Saumon</i> <i>Saumon, mélange de crabe, sauce wafu</i>	1,160
California Seasoned Natural Crab Meat, Avocado, Cucumber and Tobiko <i>California</i> <i>Chair de crabe, avocat, concombre et Tobiko</i>	1,020
Nikko roll Fish, Avocado, Salmon. Taru sauce <i>Rouleau Nikko</i> <i>Poisson, avocat, saumon, sauce Taru</i>	1,160
Volcano Roll Maya Aioli sauce, Grilled Prawns <i>Rouleau Volcan</i> <i>Sauce Maya Aioli, Crevettes grillées</i>	1,180
Salmon and Avocado Roll Salmon, Avocado, Roasted sesame seeds <i>Rouleau de Saumon et Avocat</i> <i>Saumon, Avocat, grains de sesames grillées</i>	1,075
Saikyu Salmon Roll Unagi, Avocado, Cream cheese, Cucumber, Salmon, Miso sauce <i>Rouleau de saumon Saikyu</i> <i>Unagi, avocat, crème de fromage, concombre, saumon, sauce miso</i>	1,210
Tempura Prawn Roll Tempura flakes, Spicy Mayo, Prawn tempura, Cucumber <i>Rouleau tempura de crevette</i> <i>Flocons de tempura, Mayo épicée, Tempura de crevette, Concombre</i>	1,180
Dragon Roll Prawn Tempura, Crab mix, Avocado, Mango sauce <i>Tempura de crevettes, mélange de crabe, avocat, sauce à la mangue</i>	1,180

All prices include government tax at prevailing rate / Tous les prix comprennent la taxe gouvernementale

Signature Buddha-Bar Beach

Signature Buddha – Bar Beach

Amaterasu Platter 24 pieces
8 pieces of Nigiri Sushi (Tuna, Salmon, Sea Bass, Steamed Prawn)
16 Pieces of Sushi Rolls (Salmon Avocado, California, Tempura Prawn Roll)

Plateau Amaterasu 24 pièces
8 pièces de Nigiri Sushi (Thon, Saumon, Bar, Crevette Vapeur)
16 pièces de rouleaux de sushi (saumon avocat, Californie, rouleau de crevettes tempura)

Rs

3,850

Robata Charcoal Grill

Grille au charbon Robata

(Small portions for appetizer, no garnish Japanese style)
(Petit portion d’amuse-bouche, pas de garniture de style japonais)

Prawn Chupe 1,320
Grilled Prawns, chimichurri, Chupe Sauce
Crevette à la sauce chupe
Crevettes grillées, chimichurri, sauce Chupe

Korean Lamb Chops 1,980
Gochujang BBQ, Wasabi Chimichurri
Côtelettes d’agneau Coréennes
Barbecue Gochujang, Wasabi Chimichurri

Negima Chicken 770
Chicken Thigh with Spring Onion, Yakitori Sauce
Poulet Negima
Cuisse de poulet aux échalotes, Sauce Yakitori

Negiroma Niku 1,320
Beef skewers, Sesame Sauce, Padron pepper
Brochette de boeuf, Sauce Sésame, Poivre de Padron

Yaki-Asparagus (V) 1,050
Chimichurri
Asperges-Yaki (V)
Chimichurri