



STARTERS * VOORGEGE

Fresh West coast oysters with jalapeño dressing	R28 each
<i>Vars Weskus-oesters met jalapeño sous</i>	
Longridge garden salad with herbs and Rozendal fynbos dressing	R72
<i>Longridge groenslaai met kruie en 'n Rozendal fynbos-slaaisous</i>	
Grilled purple figs, parma ham and labneh	R90
<i>Gebraaide pers vye, parmaham en labneh</i>	
Textures of heirloom tomatoes, Buffalo Ridge mozzarella and basil pesto	R85
<i>Teksture van tamaties, Buffalo Ridge mozzarella en basiliekruid</i>	
Charred octopus with pomegranate, purple potato, aioli and Chorizo	R85
<i>Gebraaide seekat met granat, magenta artappels, aioli en chorizo</i>	
Hand chopped beef tartare served with a rocket & caper salad	R105
<i>Hand gekapte bees tartare bedien met 'n rocket en kapperslaai</i>	

MAIN COURSE * HOOFGEREG

Charcoal grilled cauliflower, tomato & sesame BBQ sauce with deep-fried potato gnocchi	R155
<i>Kool gebraaide blomkool, tamatie & sesam saad braai sous met diepvet gebraaide aartappel gnocchi</i>	
Homemade mushroom Cannelloni, butternut, Parmesan foam with hazelnut & apple salad	R160
<i>Tuisgemaakte sampioen cannelloni, botterskors, Parmesanskuim met hazelneut en appelslaai</i>	
Pan roasted linefish, aubergine puree with tomato & green olive salsa	R195
<i>Pan gebraaide lynvis, auberginepuree met tamatie en groen olyf salsa</i>	
Free range pork chop, pomme puree, roast vegetables, bacon and cider sauce	R175
<i>Veld genyde vark tjoppie, pomme puree, gebraaide groente, spek- en appelsous</i>	
Grilled beef fillet, bone marrow crust, onion Soubise, tempura vegetables and jus	R265
<i>Geroosterde bees filet, beenmurgkors, uie Soubise, tempura groente en jus</i>	
Lamb shoulder with butternut gratin, aubergine chutney, grilled broccoli and jus	R185
<i>Lamskouer met botterskorsgratin, eiervrug blatjang, geroosterde broccoli en jus</i>	
Sides: Roast baby potatoes or Garden vegetables or Garden Salad	R45



DESSERT * NAGEREG

Glazed mango, Edelgoud crème patissiere, shortbread and lemon sorbet <i>Geglasuurde Mango, Edelgoud Crème Patissiere, Koekiebrood en Suurlemoensorbet</i>	R85
Dark chocolate brownie with Uber coffee ice cream <i>Donker sjokolade brownie met Uber koffie-roomys</i>	R80
Locally sourced cheeses served with homemade Chutney <i>Plaaslik geproduseerde kase bedien met tuisgemaakte blatjang</i>	R115
Homemade sorbet <i>Tuis gemaakte sorbet</i>	R65

‘Longridge is known for our organic produce, grown on the farm & complemented by other local organic suppliers.’

