

*MAKE YOUR DAY SPECIAL
AND HAVE A COCKTAIL*



KALATUA

BEACH RESTAURANT

TAPAS

Served from 11am

-  **DUO OF DIPS**, yellow split peas & hummus, plantain chips **US\$ 17**
Duo de dips, pois cassé & houmous, chips de plantain
- CHEF'S MAHI MAHI RILLETTE**, Sourdough bread **US\$ 20**
Rillettes de mahi mahi du Chef, pain à l'ancienne
- CONCH FRITTERS**, creole sauce **US\$ 22**
Accras de lambi, sauce créole
-  **ZUCCHINI BLOSSOM FRITTERS**, spicy mayonnaise **US\$ 19**
Tempura de fleurs de courgettes, mayonnaise épicée
- FRIED CALAMARI SLICES**, homemade tartar sauce **US\$ 20**
Lamelles de calamars frits, sauce tartare maison
-  **MOZZARELLA STICKS**, homemade tomato sauce **US\$ 17**
Bâtonnets de mozzarella frits, sauce tomate maison
-  **MEZZE PLATTER:** **US\$ 35**
Hummus, eggplant caviar dip, charcoal grilled peppers, vegetarian kebbeh, zucchini blossom fritters
Houmous, caviar d'aubergine, poivrons grillés confits, kebbeh végétarien, tempura de fleurs de courgettes
- KALATUA PLATTER:** **US\$ 39**
Charcoal grilled octopus, hummus, panko shrimps, mahi mahi rillettes, pitta bread
Poulpe grillé au charbon de bois, houmous, crevettes panko, rillettes de mahi mahi, pain pitta

 **VEGAN**, Végétalien **VEGETARIAN**, Végétarien

15% service charge will be added to your check
15% de service charge seront appliqués à la facture finale

APÉRITIFS

TI PUNCH	US\$ 7
TI PUNCH VIEUX	US\$ 9
CAMPARI	US\$ 8
MARTINI	US\$ 8
KIR ROYAL	US\$ 19

BEERS, *Bières*

Heineken draft, pression, Pint Heineken bottle bouteille, Corona, Carib, Desperados, Modelo, Coors light, HK 0%	US\$ 6/10
Bucket 6 beers, 6 bières	US\$ 30
Local beer, bière local	US\$ 7

WATERS, *Les eaux*

Aqua Panna, San Pellegrino	US\$ 9
----------------------------	--------

SOFTS DRINKS, <i>Jus & sodas</i>	US\$ 5
--------------------------------------	--------

FRESH SQUEEZED JUICE, Jus frais pressé	US\$ 10
--	---------

EXPRESSO, café, TEA, thé	US\$ 4/5
--------------------------	----------

CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE	US\$ 7
------------------------	--------

DOUBLE ESPRESSO	US\$ 6
-----------------	--------

ICED COFFEE	US\$ 9
-------------	--------

MOCKTAILS SIGNATURE

BEACH DETOX	US\$ 10
Fresh ginger, lemon, apple cider vinegar, honey, sparkling water Gingembre frais, citron, vinaigre de cidre, miel, eau pétillante	
BIKINY READYYY	US\$ 10
Green apple, celery, cucumber, fresh lime juice Pomme verte, céleri, concombre, jus de citron vert pressé	

BEACH VITAMINE	US\$ 10
Fresh orange, grapefruit, lemon and ginger juice Jus d'orange, pamplemousse, citron et gingembre fraîchement pressé	

WATERMELON LEMONADE	US\$ 10
Fresh watermelon juice, lime, agave, club soda Jus frais de pastèque, citron, agave, eau pétillante	

HANGOVER SHOT	US\$ 6
Fresh ginger and lime juice, honey water Jus de gingembre et citron vert frais, eau de miel	

HOMEMADE ICED TEA	US\$ 9
By La Boîte à Thé SXM Green tea mint, fresh mint, cucumber, lime Thé vert menthe, menthe fraîche, concombre, citron vert	

Roiboos Passion, passion fruit puree, peach Roiboos passion, purée fruit de la passion, pêche	
--	--

Hibiscus infusion, homemade hibiscus syrup Infusion d'hibiscus, sirop d'hibiscus maison	
--	--

KALATUA PITCHER

À PARTAGER, to share

SANGRIA KALATUA

Sainte Marguerite rosé wine, peach liquor, pomegranate, fresh watermelon juice, top with orange soda, fresh fruits

Sainte Marguerite rosé, liqueur de pêche, grenade, jus de pastèque, soda à l'orange, fruits frais

WATERMELON POR FAVOR PITCHER

Avion silver Tequila, fresh watermelon juice & ginger, lime, agave

Avion silver Tequila, jus de pastèque et gingembre frais, citron vert, agave

CHAMPAGNE YES, BUT PORNSTAR

Absolut vodka, vanilla, passion fruit

Served in a pitcher to share, with half a bottle of Perrier-Jouët brut Champagne

Vodka Absolut, vanille, fruit de la passion

Servi en carafe à partager, avec une demi bouteille de Champagne Perrier-Jouët brut

US\$ 42

US\$ 58

US\$ 90



Signature COCKTAILS

THE MONKEY SMASH

Herbal - Flavor - Sour

Gin Monkey 47, basilic, citron vert, jus d'ananas, aquafaba, Bitter fleur d'Atoumo, poivre de Timut. Verre rincé à l'Absinthe.

Monkey 47 gin, basil, lime, pineapple juice, aquafaba, Bitter Atoumo flower, timut pepper. Rinsed glass with Absinthe.

US\$ 16



FROZÉ S'IL VOUS PLAÎT!

Frozen - Low alcohol

Vin rosé Château Sainte Marguerite, elderflower, strawberry purée, lemon.

Rosé wine Château Sainte Marguerite, elderflower, Strawberry puree, lemon.

US\$ 15



VOODOO

Tiki style - Citrus - Coffee

Havana Club especial, Italicus, jus d'ananas, citron vert, agave, café, bitter chocolat.

Havana Club especial, italicus, pineapple juice, lime, agave, coffee, chocolate bitter.

US\$ 16



EL SPICY MAESTRO

Detox - Skinny - Smoky

Mezcal Del Maguey Vida, purée de mangue, jalapeños, jus de citron, Tajin spicy rim.

Mezcal Del Maguey Vida, mango puree, jalapeños, limonesjuice, Tajin spicy rim.

US\$ 15



BISSAP MICHELADA

Hangover - Low Alcohol - Mexican

Jus de tomate, Worcestershire sauce, tabasco, sel de celeri, bissap (hibiscus), Coronita

Tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco, celeri salt, bissap (hibiscus), Coronita.

US\$ 13



THE LADY LYCHEE

Fruity - Champagne - Low alcohol

Jus de Litchi, bissap (hibiscus), citron jaune, Champagne Perrier-Jouët Brut.

Lychee juice, bissap (hibiscus), lemon, Champagne Perrier-Jouët.

US\$ 18



Iconic COCKTAILS

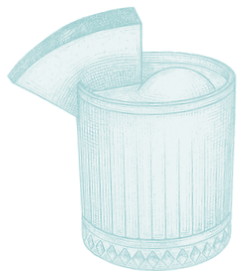
WATERMELON POR FAVOR!

Fruity - Skinny - Fresh

Avion silver Tequila, pastèque et gingembre frais, citron vert, agave.

Avion silver Tequila, fresh watermelon & ginger, lime, agave.

US\$ 15



MISS FIZZ

Foamy - Pinky

Gin Malfy Arancia, jus de grenade, citron, romarin fumé, eau pétillante.

Gin Malfy Arancia, pomegranate, lemon, smoked rosemary, club soda.

US\$ 15



THE AMALFI SPRITZ

Citrusy - Elegant

Italicus, Limoncello, une touche de romarin fumé, agrumes, Prosecco.

Italicus, Limoncello, touch of smoked rosemary, citrus, Prosecco.

US\$ 15



ROSE QUARTZ

Grapefruit - Skinny - Refreshing

Vodka Greygoose essence pêche blanche et romarin, liqueur d'orange, jus de pamplemousse frais, romarin fumé.

Greygoose Vodka essence white peach and rosemary, orange liquor, fresh grapefruit juice, smoked rosemary.

US\$ 16



COCO' BONGO

Frozen - Coco - Sweet

Rhum Myer's, Malibu, eau de coco, lait de coco et crème de coco. Servi frozen.

Rhum Myer's, Malibu, coconut water, coconut milk and cream, grilled coconut flakes.

US\$ 16



THE CLASSICS

Elegant - Iconic - Timeless

Mojito, Aperol Spritz, Daiquiri, BBC, Rhum Punch, Piña Colada, Espresso Martini.

US\$ 13



- Any other classic in mind? We've got you -

-Un autre classique en tête ? On s'occupe de vous -

CARTE DES VINS

WINE LIST

Champagne & Prosecco

Champagne Brut

	Verre Glass	Bouteille Bottle	Magnum Magnum	Jéroboam Jéroboam
Perrier-Jouët Grand Brut	US\$ 19	US\$ 120	US\$ 275	US\$ 980
Billecart Salmon	-	US\$ 165	-	-
Brut Ruinart Brut	-	US\$ 180	-	-

Champagne Rosé

Perrier-Jouët Blason Rosé	-	US\$ 160	-	-
Ruinart Rosé	-	US\$ 186	-	-
Billecart Salmon - Brut Rosé	-	US\$ 246	-	-

Champagne Blanc de Blanc

Perrier-Jouët Blanc de Blanc	-	US\$ 180	-	-
Ruinart Blanc de Blanc	-	US\$ 230	-	-

Champagne Vintage

Perrier-Jouët Belle Époque Brut	-	US\$ 380	-	-
Dom Pérignon Brut	-	US\$ 650	-	-
Cristal Roederer Vintage	-	US\$ 740	-	-

Prosecco

Santa Margherita	US\$ 10	US\$ 49	-	-
Bellini Cipriani	-	US\$ 54	-	-

Vin Rouge, Red Wine

Rhône Valley

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Vacqueyras, domaine Les Amouriers, 2023/24	-	US\$ 62
Crozes Hermitage tradition Yann Chave Organic	US\$ 14	US\$ 70
Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe, 2022	-	US\$ 160

Beaujolais

Morgon, « Les Charmes » Domaine Ferraud, 2022	-	US\$ 54
Saint Amour, Château Momessin	-	US\$ 66

Burgundy

Pinot noir, Les Cottes	US\$ 12	US\$ 42
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Chanson	-	US\$ 64
Mercurey, Château Chamirey, 2022/23	-	US\$ 72
Hospice De Beaune 1er Cru, cuvée Nicolas Rolin 2013	-	US\$ 230

Bordeaux

La Closerie Malescasse, Grand Cru Bourgeois exceptionnel, Haut Medoc	US\$ 12	US\$ 48
Fleur d'Armens Saint Emilion Grand Cru 2019	-	US\$ 59
Pessac Leognan Lagrave Martillac 2019	-	US\$ 78
Pomerol Fugue de Nénin 2020/21	-	US\$ 109
Saint Estèphe Les Pagodes de Cos d'Estournel 2016	-	US\$ 253
Pauillac Château Pontet Canet 2014	-	US\$ 535

Italian Wines

Chianti Castiglioni Frescobaldi	-	US\$ 54
Palazzo della Torre Valpolicella Ripasso Allegrini Veronese 2019	-	US\$ 75
Barolo, Bastiolo, vintage 2021	-	US\$ 109

Rosé

Verre
Glass

Bouteille
Bottle

Magnum
Magnum

Jéroboam
Jéroboam

Inspiration de Berne	US\$ 11	US\$ 42	-	-
M de Minuty	US\$ 12	US\$ 45	-	-
Up Ultimate, Côte de Provence	US\$ 12	US\$ 46	US\$ 110	US\$ 260
Love by Léoube, Côtes de Provence <i>Organic</i>	-	US\$ 52	-	-
Château de Pampelonne, Côte de Provence	-	US\$ 61	US\$ 125	-
Château Puech - Haut Languedoc	-	US\$ 63	US\$ 130	US\$ 280
Symphonie Maison Sainte Marguerite, Côtes de Provence	-	US\$ 69	US\$ 165	US\$ 339
Château Peyrassol, Côte de Provence	-	US\$ 70	-	-
Donnafugata Dolce & Gabbana Rosata	US\$14	US\$ 71	-	-
Minuty ROSE et OR	-	US\$ 76	US\$ 165	-
Domaines OTT, Château de Selle	-	US\$ 115	US\$ 230	-

Vin Blanc ,White Wine

Verre
Glass

Bouteille
Bottle

Burgundy

Chardonnay Louis Latour Grand Ardèche	US\$ 12	US\$ 42
Chablis , Alain Geoffroy	US\$ 14	US\$ 58
Chardonnay Vieilles Vignes, Domaine Jean Chartron	-	US\$ 74
Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Domaine Trouillet	-	US\$ 110
Chassagne Montrachet, Domaine Girard 2023	-	US\$ 220

Loire Valley

Sauvignon, Haut Poitou	US\$ 11	US\$ 41
Quincy, « Le Rimonet » J. Mellot	-	US\$ 47
Sancerre, Chateau du Roy	US\$ 15	US\$ 72
Pouilly Fumé, « Le Tronsec » J. Mellot	-	US\$ 74
Blanc Fumé, Pascal Jolivet	-	US\$ 95

Rhône Valley

Viogner « Secret de Famille », Paul Jaboulet	-	US\$ 38
Crozes Hermitage, La Matiniere, Ferraton Père & Fils	-	US\$ 66
Saint Joseph Maison et Domaines Les Alexandrins	-	US\$ 85
Condrieu Laurus Gabriel Meffre	-	US\$ 160

Worldwide

Pinot Grigio Santa Margherita, <i>Italy</i>	US\$ 11	US\$ 45
Invivo X, Sauvignon, <i>New Zealand</i>	-	US\$ 49
Chardonnay, Angeline winery, <i>California</i>	-	US\$ 57
Gavi di Gavi, Granée, Batasiolo, 100% Cortese, <i>Italy</i>	-	US\$ 68

LIQUEURS, LIQUORS

RHUMS

Bacardi	US\$ 10
Havana 3 years	US\$ 10
Mountgay	US\$ 11
Havana 7 years	US\$ 14
Diplomatico Reserve	US\$ 15
Zacapa 23	US\$ 24
Zacapa X.O	US\$ 40

RHUMS AGRICOLES

WHITE, blanc

Nelsson	US\$ 9
Bologne Black Canne	US\$ 13
Baie des Trésors, plein soleil	US\$ 15
Clément Canne Bleue	US\$ 15

OLD, vieux

Longueateau Prélude	US\$ 14
Bielle vieux Marie Galante 3years	US\$ 14
Rhum JM V.S.O.P	US\$ 16
Bielle Vieux Marie Galante vintage	US\$ 29
Rhum JM XO	US\$ 30
Longueateau Genesis	US\$ 34

GIN

Plymouth	US\$ 12
Citadelle	US\$ 13
Botanist	US\$ 13
Tanqueray	US\$ 13
Hendricks	US\$ 14
Monkey 47	US\$ 18

TEQUILA

Avion Silver	US\$ 10
Avion Reposado	US\$ 12
Casamigos Bianca	US\$ 12
Patron Silver	US\$ 13
Casamigos Reposado	US\$ 14
Don Julio Blanco	US\$ 15
Don Julio Reposado	US\$ 17
Casamigos Anejo	US\$ 17
Avion Cristalino	US\$ 25
Don Julio 1942	US\$ 30
Clase Azul Reposado	US\$ 39

MEZCAL

Del Maguey	US\$ 11
Del Maguey Chichicapa	US\$ 20

VODKA

Titos	US\$ 10
Absolut	US\$ 11
Greygoose	US\$ 13
Beluga Noble	US\$ 16

WHISKY

Jameson	US\$ 10
Glenlivet 12 years	US\$ 12
Johnny Walker's Black	US\$ 12
Chivas 12 years	US\$ 15
Nikka from the barrel	US\$ 16
Glenlivet 18 years	US\$ 25
Johnny Walker's Blue	US\$ 30

BOURBON

Jack Daniels	US\$ 12
Bulleit Bourbon	US\$ 14
Maker's Mark	US\$ 14

DIGESTIFS

Ricard	US\$ 7
Limoncello	US\$ 10
Get 27	US\$ 10
Grappa	US\$ 10
Baileys	US\$ 10
Poire Williams	US\$ 10
Sambuca	US\$ 10
Montenegro	US\$ 10
Punch coco / passion	US\$ 10
Grand Marnier	US\$ 12
Martell VS	US\$ 12
Armagnac XO Demandis	US\$ 12
Martell Blue Swift	US\$ 14
Henessy	US\$ 14
Hennessy VSOP	US\$ 20

