

مقبلات ENTRÉE

30*	Maldivian Rock Lobster Sashimi ساشيمي الكركند الصخري المالديفي سلطة كمثري ناشي والفجل الأبيض، صلصة بونزو بالكماة، زيت اليوسفي، نوري، ليمون طازج
22	Yellowfin Tuna Tartare تارتار تونة الزعنفة الصفراء التونة المالديفية صفراء الزعانف وصلصة الطماطم والأفوكادو ومقرمشات التايبيوكا والخل
26	Reef Fish Ceviche سمك سيبيتشي الأبيض حمضيات طازجة، صويا، فلفل حار، زنجبيل، نعناع، برتقال مكرمل.
22	Poached Prawn Cocktail كوكتيل الروبيان المسلوق خس، بيض السمن، صلصة ماري روز (مايونيز وبيوريه الطماطم)، كراث مقلي، ليمون طازج
18	Spanner Crab Crostini لحم السلطعون مع الخبز المحمص رغيف خبز بالسمنسم، أفوكادو مطحون، بصل أخضر
22	Warm Octopus Salad سلطة الأخطبوط الدافئة بطاطس صغيرة، كرفس، ثوم، زيت زيتون، ليمون طازج، بقونس
20	Lobster Bisque حساء الكركند مرق الكركند، ثوم معمر، كريما
20	Seafood Chowder حساء ثمار البحر سمك ومحار طازج، كاري، كريما
15	Soup of the Day حساء اليوم
18	Beetroot Goat Cheese Salad سلطة الشمندر المحمص وجبن الماعز جرجير، تفاح أخضر، فجل، جزر، عسل، صلصة الخردل بالحبوب الكاملة
16	Grilled Watermelon Salad سلطة البطيخ المشوي أوراق السلق، فيتا، تين طازج، رمان، صلصة فاكهة العاطفة مهروسة ومتبل
30*	Lobster Caesar Salad سلطة سيزر بالكركند لوبستر مالديفي مشوي، خس روماني، خبز محمص بأعشاب الثوم، جبن بارميزان مبشور، بيض، مستحلب الثوم الأنشوفي.

الطبق الرئيسي MAIN COURSE

25	Spiced Cauliflower Mushroom Parcel كيس المشروم بالزهرة المبهر بالتو ابل، خبز مسطح مشوي، لبن الكزبرة
28	Portobello Mushroom au Gratin مشروم بورتوبيللو بصوص الجراتان سبانخ مقلية، خرشوف، جبنة بارميزان، جرجير، كوليس فلفل أحمر
25	Fire Roasted Eggplant الباذنجان المحمص على النار ثوم، ليمون، طحينه، لبنه، صلصة الطماطم والفلفل الرومي
50**	Seafood Paella باييلا الأسماك والمأكولات البحرية جمبري مالديفي، سمك طازج، مأكولات بحرية، مرقه متبله، زعفران، أرز، بصل، بازلاء خضراء، طماطم، فلفل أحمر
35	"Fihunu Mas" "سمك مالديفي مشوي" سمكة كاملة مشوية متبله بالتوابل المالديفية، ملفوفة بأوراق البانندان وجوز الهند
30	"Fathuli Mas" "فيليه سمك مالديفي مشوي" فيليه سمك مشوي متبل بالفلفل الحار، قولنجال، عشب الليمون، أوراق اللومي الكفيري، ثوم، كراث، طماطم، ملفوفة بأوراق الموز.

من فضلكم، اطلبوا من فريقنا قوائم "العافية بطريقتكم" التي تقدم خيارات نباتية/نباتية خالية من الألبان، خالية من الجلوتين ومنخفضة الكربوهيدرات. هذه القوائم متاحة باللغة الإنجليزية فقط.

جميع الأسعار بالدولار الأمريكي و تخضع لضرائب الحكومة و رسوم الخدمة بنسبة 27.6%. يُرجى إعلامنا بأي حساسيات أو تحمل للطعام . يحق للنزلاء بتناول وجبة عشاء HB تناول وجبة غداء مكونة من 3 أطباق و وجبة عشاء مكونة من 3 أطباق، و يرحب بنزلاء FB/DAI الذين يحجزون وجبات مكونة من 3 أطباق. العناصر المرفقة برمز * تتحمل رسوم إضافية قدرها 5 دولارات، والعناصر المرفقة برمز ** تتحمل رسوم إضافية قدرها 15 دولار لنزلاء خطط الوجبات.

GRILL شواء

Catch of the Day صيد اليوم سمك كامل مشوي	32	Chicken دجاج مشوي مسحب ، حار	30
Tuna Steak ستيك تونة الزعنفة الصفراء	32	Duck Breast صدر بط مقلي	38
Salmon سلمون مقلي ومقرمش	38	Tenderloin 180g فيليه لحم أنغوس	55**
Scallops محار مروحي محمر في المقلاة	47*	Sirloin 250g لحم فيليه	38
Prawns روبيان عملاق مشوي	42	Rib Eye 220g قطعة من لحم الضلع	42
Octopus أخطبوط مالديفي	35	Short Ribs أضلاع الواغيو القصيرة	50*
Lobster كركند صخري Grilled Thermidor أو مشوي	22 / 100g	Truffle Crusted Lamb Cutlets ثلاث قطع لحم ضأن مقرمشة مع كمأة	55**
صلصة زبدة الليمون والخضار المشوية		Surf and Turf طبق من "اللحوم وثمار البحر": لحم أنغوس أسترالي (150 جرام) مع روبيان عملاق من المحيط الهندي	60**

تحميص الثوم والطماطم

Sauce كريمة الفجل الحريف horseradish cream، البارنيز béarnaise، زبدة الليمون Lemon butter الصلصات، mushroom cream كريمة الفطر، green peppercorn فلفل أخضر، sauce vierge صلصة فيبرج، mustard selection تشكيلة من الخردل.

SIDES أطباق جانبية

Steamed Jasmine Rice أرز الياسمين مطهو على البخار	5
Creamy Truffle Mashed Potatoes بطاطس مهروسة كريمية بالكمأة	8
Grilled Vegetables خضروات متوسطة متبللة بالأعشاب ومشوية	9
Hasselback Potatoes بطاطس هاسيلباك بالثوم وإكليل الجبل	9
Green Salad سلطة الشيف الخضراء	8
Green Pea Purée بيوريه البازلاء الخضراء	7

DESSERT قائمة الحلوى

Baked Strawberry Cheesecake كعكة الجبن المخبوزة بالفراولة مسحوق الفراولة، فشار كراميل، فراولة مشوية	16
Warm Chocolate Lava Cake كعكة لافا بالشوكولاتة الدافئة آيس كريم بالفانيليا، برتقال محلى	16
Coconut and Mango Crème Brûlée كريم بروليه بجوز الهند والمانغو رفانق جوز الهند	14
Baked Alaska ألاسكا مخبوزة شوكولاتة سوداء وطبقات آيس كريم كرز أمارينا، كوكيز شوكولاتة مقرمشة، ميرانغ سويسري محمص	16
Vanilla Panna Cotta بانا كوتا بالفانيليا كريمة كاسترد مطهوه مع مزيج من أنواع التوت وصلصة التوت	14
Fresh Fruit طبق فواكه موسمية مقطعة إلى شرائح	14
Homemade Ice Cream آيس كريم صناعة محلية فانيليا، شوكولاتة، نعناع، فراولة، جوز الهند	8
Homemade Sorbet حلوى مثلجة صناعة محلية جزرة الهند، الليمون ولومي، مانجو	8
Cheese Platter طبق أجبان	20*

من فضلكم، اطلبوا من فريقنا قوائم "العافية بطريقتكم" التي تقدم خيارات نباتية/نباتية خالية من الألبان، خالية من الجلوتين ومنخفضة الكربوهيدرات. هذه القوائم متاحة باللغة الإنجليزية فقط.

جميع الأسعار بالدولار الأمريكي و تخضع لضرائب الحكومة و رسوم الخدمة بنسبة 27.6٪. يُرجى إعلامنا بأي حساسيات أو تحمل للطعام . يحق للنزلاء بتناول وجبة عشاء HB تناول وجبة غداء مكونة من 3 أطباق و وجبة عشاء مكونة من 3 أطباق، و يرحب بنزلاء FB/DAI الذين يجزؤون وجبات مكونة من 3 أطباق. العناصر المرفقة برمز * تتحمل رسوم إضافية قدرها 5 دولارات، والعناصر المرفقة برمز ** تتحمل رسوم إضافية قدرها 15 دولار لنزلاء خطط الوجبات.