

مقبلات ENTRÉE

Maldivian Rock Lobster Sashimi ساشيمي الكركند الصخري المالديفي	22***/100g
سلطة كمثري ناشي والفجل الأبيض، صلصة بونزو بالكماة، زيت اليوسفي، نوري، ليمون طازج	
Yellowfin Tuna Tartare تارتار تونة الزعنفه الصفراء	22
التونة المالديفية صفراء الزعانف وصلصة الطماطم والأفوكادو ومقرمشات التابيوكا والخل	
Reef Fish Ceviche سمك سيبيتشي الأبيض	26
حمضيات طازجة، صويا، فلفل حار، زنجبيل، نعناع، برتقال مكرمل.	
Poached Prawn Cocktail كوكتيل الروبيان المسلوق	22
خس، بيض السمون، صلصة ماري روز (مايونيز وبيوريه الطماطم)، كراث مقلي، ليمون طازج	
Spanner Crab Crostini لحم السلطعون مع الخبز المحمص	18
رغيف خبز بالسمن، أفوكادو مطحون، بصل أخضر	
Warm Octopus Salad سلطة الأخطبوط الدافئة	22
بطاطس صغيرة، كرافس، ثوم، زيت زيتون، ليمون طازج، بقونس	
Lobster Bisque حساء الكركند	20
مرق الكركند، ثوم معمر، كريما	
Seafood Chowder حساء ثمار البحر	20
سمك ومحار طازج، كاري، كريما	
Soup of the Day حساء اليوم	15
Beetroot Goat Cheese Salad سلطة الشمندر المحمص وجبن الماعز	18
جرجير، تفاح أخضر، فجل، جزر، عسل، صلصة الخردل بالحبوب الكاملة	
Grilled Watermelon Salad سلطة البطيخ المشوي	16
أوراق السلق، فيتا، تين طازج، رمان، صلصة فاكهة العاطفة مهروسة ومتبل	
Lobster Caesar Salad سلطة سيزر بالكركند	22***/100g
لوبستر مالديفي مشوي، خس روماني، خبز محمص بأعشاب الثوم، جبن بارميزان مبشور، بيض، مستحلب الثوم الأنشوفي.	

الطبق الرئيسي MAIN COURSE

Spiced Cauliflower Mushroom Parcel كيس المشروم بالزهرة المبهر بالتو	25
ابل، خبز مسطح مشوي، لين الكزبرة	
Portobello Mushroom au Gratin مشروم بورتوبيللو بصوص	28
الجراتان سبانخ مقلية، خرشوف، جبنة بارميزان، جرجير، كوليس فلفل أحمر	
Fire Roasted Eggplant البانجان المحمص على النار	25
ثوم، ليمون، طحينية، لبننة، صلصة الطماطم والفلفل الرومي	
Seafood Paella بايلا الأسماك والمأكولات البحرية	50**
جمبري مالديفي، سمك طازج، مأكولات بحرية، مرقة متبلية، زعفران، أرز، بصل، بازلاء خضراء، طماطم، فلفل أحمر	
"Fihunu Mas" سمك مالديفي مشوي	35
سمكة كاملة مشوية متبلية بالتوابل المالديفية، ملفوفة بأوراق البانجان وجوز الهند	
"Fathuli Mas" فيليه سمك مالديفي مشوي	30
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 وتخضع للضرائب الحكومية ورسوم خدمة بنسبة 27.6%. يرجى إعلامنا بأي حساسية أو تحمل تجاه الطعام. يحق للضيوف الذين يجزؤون وجبات مدعورون لتناول عشاء مكون من 3 أطباق. العناصر التي تحمل علامة * تفرض HB الحصول على وجبة غداء مكونة من طبقين وعشاء مكون من 3 أطباق، كما أن ضيوف FB/DAI رسوماً إضافية قدرها 5 دولارات، والعناصر التي تحمل علامة ** تفرض رسوماً إضافية قدرها 15 دولاراً لضيوف خطة الوجبات. العناصر التي تحمل علامة *** تخضع لرسوم إضافية قدرها 50%.

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

تحميمص الثوم والطماطم

صلصة زبدة الليمون والخضار المشوية
 كريمية الفجل الحريف horseradish cream, البارنيز béarnaise, زبدة بالليمون Lemon butter الصلصات Sauce
 mustard, صلصة فيبرج sauce vierge, فلفل أخضر green peppercorn, كريمية الفطر mushroom cream
 تشكيلية من الخردل selection

أطباق جانبية SIDES

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

قائمة الحلوى DESSERT

كعكة الجبن المخبوزة بالفراولة Baked Strawberry Cheesecake	16
مسحوق الفراولة، فشار كراميل، فراولة مشوية	
كعكة لافا بالشوكولاتة الدافئة Warm Chocolate Lava Cake	16
آيس كريم بالفانيليا، برتقال محلى	
كريم بروليه بجوز الهند والمانغو Coconut and Mango Crème Brûlée	14
رقائق جوز الهند	
ألاسكا مخبوزة Baked Alaska	16
شوكولاتة سوداء وطبقات آيس كريم كرز أمارينا، كوكيز شوكولاتة مقرمشة، ميرانغ سويسري محمص	
بانانا كوتا بالفانيليا Vanilla Panna Cotta	14
كريمية كاسترد مطهورة مع مزيج من أنواع التوت وصلصة التوت	
طبق فواكه موسمية مقطعة إلى شرائح Fresh Fruit	14
آيس كريم صناعة محلية Homemade Ice Cream	8
فانيليا Vanilla, شوكولاتة Chocolate, نعناع Mint, فراولة, Strawberry, جوز الهند Coconut	
حلوى مثلجة صناعة محلية Homemade Sorbet	8
جوزة الهند Island coconut, اليمون ولومي Lemon/Lime, مانجو Mango	
طبق أجبان Cheese Platter	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 وتخضع للضرائب الحكومية ورسوم خدمة بنسبة 27.6%. يرجى إعلامنا بأي حساسية أو تحمل تجاه الطعام. يحق للضيوف الذين يحجزون وجبات مدعوون لتناول عشاء مكون من 3 أطباق. العناصر التي تحمل علامة * تفرض HB الحصول على وجبة غذاء مكونة من طبقين وعشاء مكون من 3 أطباق، كما أن ضيوف FB/DAI رسوماً إضافية قدرها 5 دولارات، والعناصر التي تحمل علامة ** تفرض رسوماً إضافية قدرها 15 دولاراً لضيوف خطة الوجبات. العناصر التي تحمل علامة *** تخضع لرسوم إضافية قدرها 50%.