

KAKUNI

◆ RESTAURANT ◆

ENTRÉE 前菜

Yellowfin Tuna Tartare 韃靼黄鳍金枪鱼	青葱、蒜油、照烧酱、红薯片	20
Tempura Coconut Prawns 干炸椰子虾	香椰芒果甜辣酱	22
Reef Fish Ceviche 柠汁腌白鱼	青葱、青苹果、酸橙汁、辣椒、香菜	22
Maldivian Bara-bo Mashuni 马尔代夫夫人的最爱：“南瓜马斯胡尼”	当地烟熏金枪鱼、南瓜、新鲜椰子、洋葱、咖喱叶、酸橙汁、罗汉果	17
Salmon Carpaccio 意式三文鱼薄片	炸葱段、油拌芝麻籽、黑胡椒粉、芝麻油、新鲜柠檬、柚子醋	28*
Mezze Platter 什锦拼盘	鹰嘴豆泥、中东茄子泥、塔布勒沙拉、黎巴嫩蔬菜沙拉、阿拉伯菠菜三角手派、口袋面包、泡菜	22
Maldivian Handooma 马尔代夫夫人的最爱：“汉多玛”	酥脆米香沙拉、新鲜椰子、烟熏金枪鱼、本地辣椒酸橙调味料	17
Soup of the Day 今日例汤		15
Maldivian Faru Mas Kiru Garudhiya “马尔代夫鱼汤”	珊瑚鱼、椰奶、咖喱叶、斑斓、青椒	19

MAKI SUSHI 卷寿司 (6 个)

Dragon Roll 龙卷寿司	干炸虾、是拉差蛋黄酱、黑色飞鱼籽、腌洋葱、紫菜、青葱、油炸豆腐	22
Crunchy California Roll 酥脆加州卷	牛油果、蟹肉棒、黄瓜、明虾、橙色飞鱼籽、芒果蛋黄酱、油炸豆腐	22
Spicy Salmon Roll 三文鱼牛油果卷	是拉差辣椒酱、芝麻油和芝麻籽、韩式蛋黄辣酱、香葱、鲑鱼籽	23
Kaki-Age 炸什锦	干炸蔬菜、奶油奶酪、煎蛋、油炸豆腐、芝麻籽、松露蛋黄酱、香葱	20

NIGIRI 握寿司 (6 个)

Maguro - 金枪鱼	22
Shake - 三文鱼	25*
Shiromi - 珊瑚鱼	25*

SASHIMI 刺身 (6 个)

Maguro - 金枪鱼	20
Shake - 三文鱼	25*
Shiromi - 珊瑚鱼	20

请向我们的团队询问我们的健康饮食定制菜单，我们提供素食、无乳制品、无麸质和低碳水化合物选项。这些菜单仅提供英文版本。”

所有价格均以美元计算，并需缴纳 27.6% 的政府税和服务费。请告知我们任何过敏或不耐受情况。参加 **FB/AI** 膳食计划的客人有权享用三道式的午餐和 三道式的晚餐，参加 **HB** 膳食计划的客人有权享用 三道式的晚餐。对于用餐计划的客人，带 * 的商品需支付 5 美元的附加费，带 ** 的商品需支付 15 美元的附加费。

SALAD 沙拉

Greek Style Quinoa Salad 希腊式藜麦沙拉 卡拉马塔橄榄、菲达奶酪、洋蓟心、牛油果、樱桃番茄、丝带黄瓜、香草醋汁、松子	15
Roast Chicken Pomelo Salad 烤鸡柚子沙拉 卡拉马塔橄榄、菲达奶酪、洋蓟心、牛油果、樱桃番茄、丝带黄瓜、香草醋汁、松子	20
Tomato Mozzarella Salad 番茄马苏里拉沙拉 青木瓜丝、红辣椒、酸橙汁、棕榈糖、蒜、鱼露、虾米、炸软壳蟹、花生碎	18
Island Caesar Salad 海岛凯撒沙拉 萝蔓莴苣、烤面包片、帕马森干酪碎、椰子、鸡蛋、蒜蓉凤尾鱼乳液	18
Grilled Shrimps 烤明虾	22
Pan-Seared Salmon 香煎三文鱼	27*
Chargrilled Chicken 炭烤烧鸡	20

MAIN COURSE 主菜

SANDWICHES & BURGERS 三明治

Manafaru Burger 安格斯牛肉汉堡 奶酪牛肉饼、煎蛋、红洋葱酱、生菜烤布里欧修面包、炸薯条	28
Crispy Falafel Sandwich 酥脆鹰嘴豆饼三明治 生菜、番茄、洋葱、欧芹沙拉、中东芝麻酱、炸薯条	22
Greek Skipjack Tuna Gyros 希腊式烤鲣鱼三明治 金枪鱼、地中海卤汁、绿叶、希腊黄瓜酸奶酱、外裹口袋面包、炸薯条	25
New York Club Sandwich 纽约俱乐部三明治 烤鸡肉、火鸡培根、煎蛋、奶酪、沙拉、蛋黄酱烤面包、炸薯条	28

SIDES 配菜

Paratha 印度饼	8
Garden Green Salad 蔬菜沙拉	8
Basket of French Fries 炸薯条	8
Sweet Potato Fries 甘薯薯条	9

请向我们的团队询问我们的健康饮食定制菜单，我们提供素食、无乳制品、无麸质和低碳水化合物选项。这些菜单仅提供英文版本。”

所有价格均以美元计算，并需缴纳 27.6% 的政府税和服务费。请告知我们任何过敏或不耐受情况。参加 **FB/AI** 膳食计划的客人有权享用三道式的午餐和 三道式的晚餐，参加 **HB** 膳食计划的客人有权享用 三道式的晚餐。对于用餐计划的客人，带 * 的商品需支付 5 美元的附加费，带 ** 的商品需支付 15 美元的附加费。

MAIN PLATES 主菜

Roast Chicken Breast 烤鸡 榛子、布里奶酪和杏仁填料、蜜汁腌料、蒜、百里香、烤迷你蔬菜、葱汁	35
Braised Wagyu Short Ribs 焖和牛牛仔骨 松露土豆泥、炒迷你蔬菜、蘑菇酱	51**
Fish of the Day 今日精选鱼类菜品 香煎、柠檬黄油汁、田园沙拉、烤土豆	30
Fish & Chips 海岛炸鱼薯条 浸蘸调味面糊并炸脆、塔塔酱、田园沙拉、炸薯条	25
Farumahu Dhon Riha 马尔代夫夫人的最爱：“咖喱珊瑚鱼” 马尔代夫风味珊瑚鱼、新鲜椰汁咖喱、蒸泰国香米	28
Prawn Malabari 马拉巴明虾 南印度香料风味明虾、椰汁牛奶、新鲜香菜、蒸泰国香米	35
Butter Chicken 黄油咖喱鸡 腌制鸡腿肉、印度香料、番茄、腰果奶油酱、蒸泰国香米	32
Kadai Vegetable Curry 蔬菜咖喱煲 清炒蔬菜、洋葱、番茄玛撒拉奶油酱、蒸泰国香米	25
Nasi Goreng Kampung 甘榜炒饭 东南亚风味炒饭、叁巴辣椒酱、沙嗲鸡肉、煎蛋、泡菜、虾片	25
Chicken Biryani 鸡肉印度饭 巴斯马蒂米饭 藏红花，印度香料，腌制鸡肉，葡萄干，腰果，黄瓜菜塔，印度薄饼，酸辣酱	25
Seafood Mee Goreng 印度海鲜炒面 白菜鸡蛋炒面、豆芽、青葱、酱油、蚝油、叁巴辣椒酱、煎蛋、青葱、黄瓜、番茄	30

DESSERT 甜点

Chocolate Tart 巧克力挞 黑巧克力，焦糖酱，巧克力碎，海盐颗粒，巧克力冰淇淋	15
White Chocolate and Raspberry Kulfi 白巧克力和覆盆子印度牛奶冰激凌 藏红花蛋白霜	12
Toffee Date Pudding 英式椰枣太妃蛋糕 海盐焦糖、双层奶油、蜜饯开心果、黑巧克力	12
Coconut Mango Sundae 椰子和芒果 圣代芒果，椰子冰淇淋，椰子片	
Seasonal Fruit Plate 时令水果切盘	12
Homemade Ice cream 自制冰淇淋 马达加斯加香草、比利时巧克力、草莓、海岛椰子	8
Homemade Sorbet 自制冰糕 芒果、主柠檬和酸橙、海岛椰子	8
Cake of the Day 今日精选甜品	10

请向我们的团队询问我们的健康饮食定制菜单，我们提供素食、无乳制品、无麸质和低碳水化合物选项。这些菜单仅提供英文版本。”

所有价格均以美元计算，并需缴纳 27.6% 的政府税和服务费。请告知我们任何过敏或不耐受情况。参加 **FB/Al** 膳食计划的客人有权享用三道式的午餐和 三道式的晚餐，参加 **HB** 膳食计划的客人有权享用 三道式的晚餐。对于用餐计划的客人，带 * 的商品需支付 5 美元的附加费，带 ** 的商品需支付 15 美元的附加费。