

## ENTRÉE 前菜

<b>Maldivian Rock Lobster Sashimi 马尔代夫岩龙虾刺身</b> 澳洲梨白萝卜沙拉、松露柚子醋、柑桔油、紫菜、新鲜柠檬	22*** /100
<b>Yellowfin Tuna Tartare 鞑靼黄鳍金枪鱼</b> 马尔代夫黄鳍金枪鱼、番茄沙司、牛油果、木薯片、西班牙番茄油醋汁。	22
<b>Reef Fish Ceviche 当日捕捞柠汁腌白鱼</b> 当日新鲜柑橘、大豆、辣椒、姜、薄荷、蜜饯香橙。	26
<b>Poached Prawn Cocktail 白灼虾鸡尾酒</b> 生菜、鹌鹑蛋、玛丽玫瑰酱、炸葱段、新鲜柠檬	22
<b>Spanner Crab Crostini 贵妃蟹肉烤面包片</b> 芝麻面包、牛油果泥、青葱	18
<b>Warm Octopus Salad 章鱼热沙拉</b> 小土豆、芹菜、蒜、橄榄油、新鲜柠檬、欧芹	22
<b>Lobster Bisque 法式龙虾汤</b> 龙虾汤、香葱、奶油	20
<b>Seafood Chowder 海鲜浓汤</b> 鲜鱼和贝类、咖喱、奶油。	20
<b>Soup of the Day 今日例汤</b>	15
<b>Beetroot Goat Cheese Salad 烤甜菜根山羊奶酪沙拉</b> 芝麻菜、青苹果、萝卜、琥珀核桃仁、蜂蜜	18
<b>Grilled Watermelon Salad 烤西瓜沙拉</b> 牛皮菜、菲达奶酪、新鲜无花果、石榴、百香果甜辣酱	16
<b>Lobster Caesar Salad 龙虾凯撒沙拉</b> 烤马尔代夫龙虾、萝蔓莴苣、蒜蓉香草烤面包片、帕马森奶酪片、鸡蛋、蒜蓉凤尾鱼乳液	22*** /100

## MAIN COURSE 主菜

<b>Spiced Cauliflower Mushroom Parcel 五香花椰菜蘑菇</b> 烤面包、香菜酸奶	25
<b>Portobello Mushroom au Gratin 焗炒波多贝洛蘑菇</b> 炒菠菜、朝鲜蓟、帕尔马干酪、芝麻生菜、红辣椒酱	28
<b>Fire Roasted Eggplant 火烤蒜香茄子</b> 柠檬，芝麻酱、脱乳清酸奶、番茄红椒杏仁酱	25
<b>Seafood Paella 马尔代夫龙虾海鲜饭</b> 鲜鱼、贝类、海鲜饭、藏红花、米饭、洋葱、青豆、番茄、辣椒	50**
<b>“Fihunu Mas” “辣椒烤鱼”</b> 马尔代夫香料腌制烤全鱼，覆以斑斓叶和椰子	35
<b>“Fathuli Mas” “香辣烤鱼排”</b> 辣椒腌烤鱼排、高良姜、香茅、柠檬叶、蒜、青葱、番茄，裹以香蕉叶。	30

请向我们的团队询问我们的健康饮食订制菜单，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两道菜的午餐和三道菜的晚餐，参加 HB 膳食计划的客人有权享用三道菜的晚餐。对于用餐计划的客人，带 \* 的项目需加收 5 美元的附加费，带 \*\* 的项目需加收 15 美元的附加费。带有\*\*\*的商品需加收50%的附加费。

## GRILL 烧烤

<b>Catch of the Day 今日主推 烤全鱼</b>	32	<b>Chicken 烤全鸡 墨西哥烟熏辣椒</b>	30
<b>Tuna Steak 黄鳍金枪鱼牛排</b>	32	<b>Tenderloin 180g Cape Grim 斯牛里脊</b>	55**
<b>Salmon 香煎酥脆三文鱼</b>	38	<b>Sirloin 250g 西冷牛排</b>	38
<b>Scallops 香煎深海大扇贝</b>	47*	<b>Rib Eye 220g 肋眼牛排</b>	42
<b>Prawns 烤虎虾</b>	42	<b>BBQ Short Ribs 牛牛仔骨</b>	50*
<b>Octopus 马尔代夫章鱼</b>	35	<b>Lamb 松露脆新西兰羊排三重奏</b>	55**
<b>Lobster 岩龙虾</b>	22***/100	<b>Surf and Turf 澳洲牛肉 (150克) 配印度洋虎虾</b>	60**
<i>Grilled 烧烤或 or Thermidor 炖汤</i>			
<i>柠檬黄油汁、烤蔬菜</i>		<i>烤蒜头、自然熟番茄</i>	

**Sauce 酱汁** *Lemon butter* 柠檬黄油汁, *béarnaise* 蛋黄酱, *horseradish cream* 辣根奶油酱, *mushroom cream* 奶油蘑菇酱, *green peppercorn* 绿胡椒酱, *sauce vierge* 维耶格酱, *mustard selection* 芥末酱.

## SIDES 烧烤类主食, 均包含配餐一份

<i>Steamed Jasmine Rice</i> 蒸泰国香米	5
<i>Creamy Truffle Mashed Potatoes</i> 奶油松露土豆泥	8
<i>Grilled Vegetables</i> 香草浇汁地中海烤蔬菜	9
<i>Hasselback Potatoes</i> 蒜蓉迷迭香手风琴马铃薯	9
<i>Green Salad</i> 主厨蔬菜沙拉	8
<i>Green Pea Purée</i> 豌豆泥	7

## DESSERT 甜点

<b>Baked Strawberry Cheesecake 草莓芝士蛋糕</b> 草莓粉、焦糖爆米花、烤草莓	16
<b>Warm Chocolate Lava Cake 热巧克力熔岩蛋糕</b> 香草冰淇淋、蜜饯香橙	16
<b>Coconut and Mango Crème Brûlée 香椰芒果法式烤布蕾</b> 椰子脆片	14
<b>Baked Alaska 火焰冰淇淋</b> 黑巧克力和阿玛雷纳樱桃冰淇淋层、巧克力曲奇碎片、烤瑞士蛋白霜	16
<b>Vanilla Panna Cotta 意式香草奶冻</b> 香草蛋奶冻配混合浆果和浆果酱	14
<b>Seasonal Fruit Plate 时令水果切盘</b>	14
<b>Homemade Ice Cream 自制冰淇淋</b> <i>Vanilla</i> 香草, <i>Chocolate</i> 巧克力, <i>Mint</i> 薄荷, <i>Strawberry</i> 草莓, <i>Coconut</i> 椰子	8 一勺
<b>Homemade Sorbet 自制冰糕</b> <i>Mango</i> 芒果, <i>Lemon/Lime</i> 檬和酸橙, <i>Coconut</i> 椰子	8 一勺

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两道菜的午餐和三道菜的晚餐, 参加 *HB* 膳食计划的客人有权享用三道菜的晚餐。对于用餐计划的客人, 带 \* 的项目需加收 5 美元的附加费, 带 \*\* 的项目需加收 15 美元的附加费。带有 \*\*\* 的商品需加收 50% 的附加费。