

ENTRÉE Закуски

Shake - Лосось

Shiromi - Рифовая рыба

Yellowfin Tuna Tartare Тартар из желтоперого тунца Зеленый лук, чесночное масло, соус терияки, чипсы из батата				
Tempura Coconut Prawns Креветки тэмпура с кокосом Сладко-острый соус шрирача с кокосом и манго				
Reef Fish Ceviche Севиче из белой рыбы Лук-шалот, зеленое яблоко, сок лайма, чили, кориандр				
Maldivian Bara-bo Mashuni Традиционное мальдивское блюдо «барабо машуни» Местный копченый тунец, тыква, свежий кокос, лук, лист карри, сок лайма, лепешка роши				
Salmon Carpaccio Карпаччо из лосося Жареный лук-шалот, обжаренные семена кунжута, хлопья черного чили, кунжутное масло, свежий лимон, соус понзу				
Mezze Platter Тарелка закусок мезе Хумус, мутабель, таббулех, салат фаттуш, пирожки фатаер со шпинатом, лаваш, маринованные овощи				
Maldivian Handooma Традиционное мальдивское блюдо «хандума» Хрустящий салат из воздушного риса, свежего кокоса и копченого тунца с заправкой чили-лайм				
Soup of the Day Суп дня			15	
Maldivian Faru Mas Kiru Garudhi кокосовым молоком Рифовая рыб зеленый чили			19	
MAKI SUSHI Суши-роллы маки (6 шт.			
Dragon Roll Дракон Креветки тэмпура, майонез со шрирачей, черный тобико, маринованный лук, нори, лук-шалот, тануки				
Crunchy California Roll Хрустящие роллы «Калифорния» Авокадо, крабовые палочки, огурец, креветки, оранжевый тобико, майонез с манго, тануки			22	
Spicy Salmon Roll Роллы с лососем и авокадо Шрирача, кунжутное масло и семена кунжута, майонез с кочхуджаном, шнитт-лук, икура			23	
Kaki-Age Какиагэ Овощная тэмпу трюфельный майонез, шнитт-лук	гра, сливочный сы	р, жареное яйцо, тануки, кунжут,	20	
NIGIRI SUSHI Нигири 6 шт.		SASHIMI Сашими 6 шт.		
Maguro - Тунец	22	Maguro - Тунец	20	

Пожалуйста, запросите у нашей команды меню Wellness Your Way, которое предлагает веганские/вегетарианские блюда, блюда без молочных продуктов, без глютена и с низким содержанием углеводов. Эти меню доступны только на английском языке.

25*

25*

Все цены указаны в долларах США и облагаются государственными налогами и сервисным сбором в размере 27.6%. Пожалуйста, сообщите нам о любых аллергических реакциях или непереносимости. Гостям, включенным в планы питания полный пансион/все включено предоставляется обед в виде меню из трёх блюд. Гостям, выбравшим полупансион/полный пансион/все включено, предоставляется ужин в виде меню из 3 блюд. Позиции, помеченные знаком * влекут дополнительную плату в размере \$5, а позиции, отмеченные знаком ** - дополнительную плату в размере \$15 для гостей, включенных в планы питания.

Shake - Лосось

Shiromi - Рифовая рыба

25*

20

SALAD САЛАТ

SIDES Гарниры

Paratha Лепешка паратха

Garden Green Salad Зеленый салат

Basket of French Fries Картофель фри

Greek Style Quinoa Salad Салат из киноа в греческом стиле Оливки каламата, фета, сердцевины артишока, авокадо, томаты черри, огурец, соус винегрет с травами, кедровые орешки <i>gf,</i> \cap	15
Roast Chicken Pomelo Salad Салат с запеченной курицей и помело Садовая зелень, огурец, томаты черри, помело, гранат, медово-цитрусовый соус винегрет gf , \cap	20
Tomato Mozzarella Salad Салат с моцареллой буффало и томатами Листья салата ромэн, редис, огурец, стручковый перец, лук, свежая зелень, гранатовая заправка, чипсы из лаваша	18
Island Caesar Salad Островной салат «Цезарь» Листья салата ромэн, гренки кростини, тертый пармезан, кокос, яйцо, эмульсия из чеснока и анчоусов	18
Grilled Shrimps Креветки на гриле	22
Pan-Seared Salmon Жареный лосось	27
Chargrilled Chicken Курица на углях	20
MAIN COURSE ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	
SANDWICHES & BURGERS СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ	
Manafaru Burger Бургер <i>Manafaru</i> Говяжья котлета с сыром, жареное яйцо, джем из красного лука, салат-латук, поджаренная булочка Бриошь, картофель фри	28
Crispy Falafel Sandwich Сэндвич с хрустящим фалафелем Салат из латука, томатов, лука и петрушки, соус тахини, картофель фри	22
Greek Skipjack Tuna Gyros Гирос с полосатым тунцом Тунец, средиземноморский маринад, листья зелени и йогурт цацики в пите, картофель фри	25
New York Club Sandwich Клаб-сэндвич «Нью-Йорк» Жареный цыпленок, бекон из индейки, жареное яйцо, сыр, салат и майонез на поджаренном хлебе, картофель фри	28

Sweet Potato Fries Сладкий картофель фри

8

8

Пожалуйста, запросите у нашей команды меню Wellness Your Way, которое предлагает веганские/вегетарианские блюда, блюда без молочных продуктов, без глютена и с низким содержанием углеводов. Эти меню доступны только на английском языке

MAIN PLATES ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Roast Chicken Жареный цыпленок Начинка из фундука, сыра бри и абрикосов, медовый маринад, чеснок, тимьян, обжаренные овощи, лук-шалот	35
Braised Wagyu Short Ribs Тушеные говяжьи ребра вагю Картофельное пюре с трюфелем, обжаренные мини-овощи, грибной соус	51*
Fish of the Day Рыба дня На гриле с лимонным маслом, овощным салатом и запеченным картофелем	3C
Fish & Chips Островная рыба и картофель фри В кляре с приправами и хрустящей корочкой, с соусом тартар, овощным салатом и картофелем фри	25
Farumahu Dhon Riha Традиционное мальдивское блюдо «фарумаху дхон риха» Рифовая рыба в мальдивском стиле, карри со свежим кокосом, рис жасмин на пару	28
Prawn Malabari Креветки малабари Креветки, приготовленные с южно-индийскими специями, кокосовым молоком, кинзой и рисом жасмин на пару	35
Butter Chicken Курица в томатно-сливочном соусе со специями Маринованное куриное бедро, индийские специи, помидоры, крем из орехов кешью, рис жасмин на пару gf	32
Kadai Vegetable Curry Овощное карри по-кадайски Обжаренные овощи, лук, масала со сливками и томатами, рис жасмин на пару	25
Nasi Goreng Kampung Жареный рис по-кампунгски Жареный рис в юго- восточном азиатском стиле, соус самбал, куриные шашлычки сатай, жареное яйцо, маринованные овощи, крекеры из креветок	25
Chicken Biryani Бирьяни, пряный рис с курицей Мариновая курица, рис басмати, кишмиш, кешью, индийские специи, огуречная райта,пападам,солёные огурцы	25
Seafood Mee Goreng Лапша ми горенг Обжаренная яичная лапша с китайской капустой, ростками фасоли, зеленым луком, соевым соусом, устричным соусом, чилисоусом самбал, жареным яйцом, луком-шалотом, огурцом и томатами	3C
DESSERT	
Chocolate Tart Шоколадный пирог Шоколадный пирогТемный шоколад, теплый карамельный соус, шоколадная ша.винги, хлопья морской соли, шоколадное мороженое	15
White Chocolate and Raspberry Kulfi Кульфи с белым шоколадом и малиной Шафрановое безе	12
Toffee Date Pudding Пудинг с ирисом и финиками Соленая карамель, жирные сливки, засахаренные фисташки, темный шоколад	12
Coconut Mango Sundae Какос и Манго Пломбир Манго, кокосовое мороженое, кокосовая стружка	12
Seasonal Fruit Plate Ассорти сезонных фруктов 🗸	12
Homemade Ice Cream Домашнее мороженое Мадагаскарская ваниль, бельгийский шоколад, клубника, островной кокос	8
Homemade Sorbet Манго с атолла, лимон и лайм, островной кокос	8

Пожалуйста, запросите у нашей команды меню Wellness Your Way, которое предлагает веганские/вегетарианские блюда, блюда без молочных продуктов, без глютена и с низким содержанием углеводов. Эти меню доступны только на английском языке.

Cake of the Day Пирожное дня

10