



ENTRÉE ЗАКУСКИ

Maldivian Rock Lobster Sashimi Сашими из мальдивского лобстера Салат из дайкона с азиатской грушей, трюфельная заправка понзу, мандариновое масло, нори, свежий лимон	30*
Yellowfin Tuna Tartare Тартар из желтоперого тунца Мальдивский желтоперый тунец, томатная сальса, авокадо, крекеры из тапиоки, винегрет «гаспачо».	22
Reef Fish Ceviche Platter Плато севиче из белой рыбы Свежие цитрусовые, соевый соус, чили, имбирь, мята, карамелизированный апельсин	26
Poached Prawn Cocktail Коктейль-салат из отварных креветок Салат, перепелиное яйцо, соус мари роуз, жареный лук-шалот, свежий лимон	22
Spanner Crab Crostini Кростини с крабовым мясом Кунжутный хлеб, авокадо, зеленый лук	18
Warm Octopus Salad Теплый салат с осьминогом Молодой картофель, сельдерей, чеснок, оливковое масло, свежий лимон, петрушка	22
Lobster Bisque Биск из лобстера Бульон из морепродуктов, лобстер, шнитт-лук, сливки	20
Seafood Chowder Чаудер из морепродуктов Свежая рыба и моллюски, карри, сливки	20
Soup of the Day Суп дня	15
Roasted Beetroot Goat Cheese Salad Салат из запеченной свеклы и козьего сыра Руккола, зеленое яблоко, редис, засахаренный грецкий орех, мед, заправка из цельнозерновой горчицы	18
Grilled Watermelon Salad Салат из арбуза на гриле Листья мангольда, сыр фета, свежий инжир, гранат, пряный соус кули из маракуйи	16
Lobster Caesar Salad Салат «Цезарь» с лобстером Мальдивский лобстер на гриле, салат ромэн, чесночные кростини с травами, тертый пармезан, яйцо, чесночно-анчоусная эмульсия	30*

MAIN ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Spiced Cauliflower Mushroom Parcel Цветная капуста со специями Грибы, поджаренная на гриле лепешка, йогурт с кориандром	25
Portobello Mushroom au Gratin Картофельный gratin с грибами Портобелло Приправленный шпинат, артишоки, пармезан, руккола, соус кули из красного стручкового перца	28
Fire Roasted Eggplant Баклажаны, обжаренные на огне Чеснок, лимон, кунжутная паста тахини, сыр лане, томатный соус Ромеско	25
Seafood Paella Паэлья с морепродуктами Мальдивский лобстер, свежая рыба, моллюски, острый бульон, шафран, рис, лук, зеленый горошек, томаты, стручковый перец	50**
Fihunu Mas Рыба «фихуну мас» Целая рыба на гриле, маринованная в мальдивских специях, завернутая в листья пандана, кокос <i>gf</i>	35
Fathuli Mas Рыба «фатхули мас» Филе рыбы на гриле, маринованное с чили, калганом, лемонграссом, листьями каффир-лайма, чесноком, луком-шалотом и томатами, завернутое в банановый лист <i>gf</i>	30

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.

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.

GRILL ГРИЛЬ

Catch of the Day Целая рыба на гриле	32	Chipotle Spatchcock Chicken Маринованный цыпленок на гриле	30
Yellowfin Tuna Steak Стейк из желтоперого тунца	32	Orange Glazed Duck Breast Жареная утиная грудка в апельсиновой глазури	38
Pan-Fried Crispy Salmon Жареный хрустящий лосось	38	Angus Tenderloin 180g Вырезка из говядины ангус	55**
Pan-Seared King Scallops Обжаренные королевские гребешки	47*	Angus Sirloin 250g Стейк сирлойн говядины ангус	38
Grilled Tiger Prawns Тигровые креветки на гриле	42	Angus Rib Eye 220g Стейк рибай говядины ангус	42
Grilled Maldivian Octopus Мальдивский осьминог	35	Barbeque Wagyu Short Ribs Тушеные на медленном огне и обжаренные на барбекю говяжьи ребра вагю	50*
Maldivian Rock Lobster Grilled Жареный Лобстер или Thermidor Термидор	22 / 100g	Truffle Crusted Lamb Cutlets Котлеты из баранины с трюфельной корочкой	55**
<i>Сливочно-лимонный соус, овощи гриль</i>		Surf and Turf Серф-энд-терф: говядина ангус с тигровыми креветками	60**
		<i>печенная головка чеснока, томаты-черри на ветке</i>	

Sauce Lemon butter, béarnaise, horseradish cream, mushroom cream, green peppercorn, sauce vierge, mustard selection.

Лимонное масло, беарнез, крем с хреном, грибной крем, соус с зеленым перцем, соус верж, горчица на выбор

SIDES Гарниры *One included with Grills*

Steamed Jasmine Rice Рис жасмин на пару	5
Mashed Potatoes Сливочное картофельное пюре с трюфелем	8
Grilled Vegetables Маринованные в средиземноморских травах овощи-гриль	9
Hasselback Potatoes Картофель хассельбак с чесноком и розмарином	9
Green Salad Зеленый салат от шеф-повара	8
Green Pea Purée Пюре из зеленого горошка	7

DESSERT ДЕСЕРТ

Baked Strawberry Cheesecake Запеченный клубничный чизкейк Клубничная крошка, карамельный попкорн, запеченная клубника	16
Warm Chocolate Lava Cake Шоколадный Фондан Ванильное мороженое, засахаренный апельсин	16
Coconut and Mango Crème Brûlée Крем-брюле с кокосом и манго Кокосовые чипсы	14
Baked Alaska Запеченная Аляска Слои мороженого с темным шоколадом и вишней Амарена, хрустящее шоколадное печенье, поджаренная швейцарская меренга	16
Vanilla Panna Cotta Ванильная панна-котта Ванильный заварной крем с ассорти из ягод и ягодным кули	14
Seasonal Fruit Plate Ассорти сезонных фруктов	14
Homemade Ice Cream Домашнее мороженое Madagascan vanilla Мадагаскарская ваниль Belgian chocolate бельгийский шоколад, Garden mint садовая мята, Strawberry клубника, Island coconut островной кокос	8
Homemade Sorbet Домашнее сорбет Mango манго, Lime/Lemon лайм /лимон, Island coconut 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.

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.