



## ENTRÉE ЗАКУСКИ

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

## MAIN ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

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

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

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