

## ENTRÉE ЗАКУСКИ

<b>Maldivian Rock Lobster Sashimi</b> Сашими из мальдивского лобстера Салат из дайконы с азиатской грушей, трюфельная заправка понзу, мандариновое масло, нори, свежий лимон	22*** 100g
<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	22*** 100g

## 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 гратен 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 лабне, томатный соус Ромеско	25

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 не включают государственные налоги и плату за обслуживание в размере 27,6%. Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть аллергия или непереносимость. Гостям, забронировавшим питание по системе «полный пансион» или «все включено», предоставляется обеденное меню из двух блюд. Гости, выбравшие полупансион/полный пансион/все включено, получают ужин по меню из 3 блюд. За товары, отмеченные знаком \*, взимается дополнительная плата в размере 5 долларов США, а за товары, отмеченные знаком \*\*, взимается дополнительная плата в размере 5 долларов США. За товары, отмеченные знаком \*\*\*, взимается дополнительная плата в размере 50%.

## MAIN ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**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 35

**Fathuli Mas Рыба «фатхули мас»** Филе рыбы на гриле, маринованное с чили, калганом, лимонграссом, листьями каффир-лайма, чесноком, луком-шалотом и томатами, завернутое в банановый лист 30

### GRILLS ГРИЛИ

<b>Catch of the Day</b> Целая рыба на гриле	32	<b>Hazeldenes Chicken Thighs</b> Куриные ляжки	30
<b>Yellowfin Tuna Steak</b> Стейк из желтоперого тунца	32	<b>Cape Grim Tenderloin 180g</b> Вырезка из говядины <i>Cape Grim</i>	55**
<b>NZ Regal King Salmon</b> Жареный хрустящий лосось	38	<b>Cape Grim Sirloin 250g</b> Стейк сирлойн говядины <i>Cape Grim</i>	38
<b>Pan-Seared King Scallops</b> Обжаренные королевские гребешки	47*	<b>Cape Grim Rib Eye 220g</b> Стейк рибай говядины <i>Cape Grim</i>	42
<b>Grilled Tiger Prawns</b> Тигровые креветки на гриле	42	<b>Barbeque Cape Grim Short Ribs</b> Тушеные на медленном огне и обжаренные на барбекю говяжьи ребра <i>Cape Grim</i>	50*
<b>Grilled Maldivian Octopus</b> Мальдивский осьминог	35	<b>Truffle Crusted Wagstaff Lamb Cutlets</b> Котлеты из баранины с трюфельной корочкой <i>Wagstaff</i>	55**
<b>Maldivian Rock Lobster</b> <i>Grilled</i> Жареный Лобстер или <i>Thermidor</i> Термидор	22 / 100g	<b>Surf and Turf</b> Серф-энд-терф: говядина <i>Cape Grim</i> с тигровыми креветками	60**

*Сливочно-лимонный соус, овощи гриль*

*печенная головка чеснока, томаты-черри на ветке*

**Sauce** *Lemon butter* Лимонное масло, *béarnaise* бярнез, *horseradish cream* крем с хреном, *mushroom cream* грибной крем, *green peppercorn* соус с зеленым перцем, *sauce vierge* соус вьерж, *mustard selection* горчица на выбор

## SIDES Гарниры *One included with Grills*

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

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 не включают государственные налоги и плату за обслуживание в размере 27,6%. Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть аллергия или непереносимость. Гостям, забронировавшим питание по системе «полный пансион» или «все включено», предоставляется обеденное меню из двух блюд. Гости, выбравшие полупансион/полный пансион/все включено, получают ужин по меню из 3 блюд. За товары, отмеченные знаком \*, взимается дополнительная плата в размере 5 долларов США, а за товары, отмеченные знаком \*\*, взимается дополнительная плата в размере 5 долларов США. За товары, отмеченные значком \*\*\*, взимается дополнительная плата в размере 50%.

## DESSERT DESSERT

<b>Baked Strawberry Cheesecake</b> <b>Запеченный клубничный чизкейк</b> Клубничная крошка, карамельный попкорн, запеченная клубника	16
<b>Warm Chocolate Lava Cake</b> <b>Шоколадный Фондан</b> Ванильное мороженое, засахаренный апельсин	16
<b>Coconut and Mango Crème Brûlée</b> <b>Крем-брюле с кокосом и манго</b> Кокосовые чипсы	14
<b>Baked Alaska</b> <b>Запеченная Аляска</b> Слои мороженого с темным шоколадом и вишней Амарена, хрустящее шоколадное печенье, поджаренная швейцарская меренга	16
<b>Vanilla Panna Cotta</b> <b>Ванильная панна-котта</b> Ванильный заварной крем с ассорти из ягод и ягодным кули	14
<b>Seasonal Fruit Plate</b> <b>Ассорти сезонных фруктов</b>	14
<b>Homemade Ice Cream</b> <b>Домашнее мороженое</b> <i>Madagascar vanilla</i> Мадагаскарская ваниль <i>Belgian chocolate</i> бельгийский шоколад, <i>Garden mint</i> садовая мята, <i>Strawberry</i> клубника, <i>Island coconut</i> островной кокос	8
<b>Homemade Sorbet</b> <b>Домашнее сорбет</b> <i>Mango</i> манго, <i>Lime/Lemon</i> лайм /лимон, <i>Island coconut</i> 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 не включают государственные налоги и плату за обслуживание в размере 27,6%.

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть аллергия или непереносимость. Гостям, забронировавшим питание по системе «полный пансион» или «все включено», предоставляется обеденное меню из двух блюд. Гости, выбравшие полупансион/полный пансион/все включено, получат ужин по меню из 3 блюд. За товары, отмеченные знаком \*, взимается дополнительная плата в размере 5 долларов США, а за товары, отмеченные знаком \*\*, взимается дополнительная плата в размере 5 долларов США. За товары, отмеченные значком \*\*\*, взимается дополнительная плата в размере 50%.