



Приглашаем вас на гастрономический вечер в ресторане над водой, где прямо под ногами проплывают рифовые акулы и электрические скаты. Поужинайте у воды или прямо над водой среди ароматов, возбуждающих аппетит.

Воспользуйтесь возможностью полакомиться за ужином говядиной сухой выдержки. Знатоки мяса оценят ее насыщенный и нежный вкус. Отведайте незабываемый сочный стейк стриплойн, рибай или тендерлойн.

Закажите свежий местный улов, который вам приготовят на блоках гималайской розовой соли. Начните с полезных блюд и настоящих местных деликатесов, чтобы затем дополнить свое кулинарное путешествие роскошными десертами.

Наш сомелье с удовольствием поможет вам подобрать идеальное вино к вашему блюду.

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть аллергия или особые диетические требования.




Шеф-повар Мед






Али Тхалиу

Старший помощник шеф-повара Управляющий рестораном



## ЗАКУСКИ

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»	20
Мини-салат "ромэн" с соусом "цезарь", сухариками с пряными травами, говяжьим беконом и анчоусами	
ТЕРРИН ИЗ ЦЫПЛЕНКА	26
Мини-корнеплоды, уксусный соус с медом и горчицей, хрустящий хлебец из киноа	
САЛАТ ИЗ ШПИНАТА 	27
Шпинат, кедровые орешки, вяленые помидоры, бальзамический выпаренный соус	
САЛАТ ИЗ ДИКОЙ РУКОЛЫ С ОРЕХАМИ ПЕКАН 	27
Рукола, орехи пекан, бальзамический выпаренный соус и хрустящие чипсы из киноа	
КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК	29
Вареные креветки, подаются с пикантным коктейльным соусом	
ОМАР С ЦИТРУСАМИ 	46
Мясо омара, кусочки цитрусов, свежие листья	
* Для полупансиона / полного пансиона доплата составляет 17 USD	
МОРЕПРОДУКТЫ НА ЛЕДЯНОМ СОЛЕВОМ БЛОКЕ 	83
Вареные креветки с лимоном, краб-плавунец, морские гребешки, тартар из тунца, маринованные зеленые мидии и устрицы Фин	

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Орехи  Не содержит глютен   
Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**



де Клер, соус из лайма и кориандра, майонез с чили, соевый соус с васаби

\* Для полупансиона / полного пансиона доплата составляет 24 USD

#### ЗАКУСКА ДЛЯ ВЛЮБЛЕННЫХ

56

Собранные вручную устрицы Фин де Клер, лаймовый и соевый соус, васаби, табаско, хересный уксус и лук-шалот

\* Для полупансиона / полного пансиона доплата составляет 15 USD

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо 🌱 Фирменное блюдо 👨‍🍳 Орехи 🥜 Не содержит глютен G  
Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые  
государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**



## СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ИЗ ОМАРОВ	27
Ароматный хрустящий багет с медальоном из омара	
ГАСПАЧО С ПОМИДОРАМИ И ДЫНЕЙ 🍃	19
Смесь томатов "черри", арбуза, огурца, лука-шалота, гренки и табаско	
КОКОСОВЫЙ СУП СО СПАРЖЕЙ 🌿	25
Белая спаржа с гренками	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ОСТРЫЕ ПИРОЖКИ С КРАБОВЫМ МЯСОМ	34
Пирожки с крабовым мясом, подаются с карамелизованным ананасом и сладким соусом со стручковым перцем	
ОБЖАРЕННЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ	36
Обжаренные морские гребешки со шпинатным соусом песто и шафрановым маслом	
ГРАТЕН ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ 🌿	29
Баклажаны и помидоры, веганский сыр моцарелла, листья базилика	
ФУА-ГРА	39
Полевой салат с малиновым соусом	

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо 🌿 Фирменное блюдо 🍳 Орехи 🥜 Не содержит глютен G  
Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**



КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ПЕСТО

41

Креветки в соусе песто с соусом из жареной свеклы и кусочками вяленых лимонов

\* Для полупансиона / полного пансиона доплата составляет 12 USD

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо 🌱 Фирменное блюдо 🍳 Орехи 🥜 Не содержит глютен G  
Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые  
государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**



## МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ФИЛЕ МАЛЬДИВСКОГО БЕЛОГО ОКУНЯ 44

Из лазурных вод вокруг соседних островов

ФИЛЕ МАЛЬДИВСКОГО ЗЕЛЕННОГО АПРИОНА 46

Запеченное в духовке с маринадом из имбиря и кориандра

ФИЛЕ МАЛЬДИВСКОГО ТУНЦА 🍳 49

Для желтоперого тунца рекомендуется средняя степень прожарки

ФИЛЕ МАЛЬДИВСКОГО МОРСКОГО ОКУНЯ 51

Приготовленное на гриле или запеченное

ФИЛЕ МАЛЬДИВСКОЙ КОРОЛЕВСКОЙ МАКРЕЛИ 54

Запеченная королевская макрель, завернутая в банановый лист, маринованная с мальдивскими специями

ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ 59

Острые жареные тигровые креветки

Выберите соус для своего блюда из морепродуктов.

Мы рекомендуем: лимонно-масляный, чесночно-тимьяновый, голландский, мальдивский соус с чили или песто из садовой зелени

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо 🌱 Фирменное блюдо 🍳 Орехи 🥜 Не содержит глютен G  
Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые  
государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**



## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА, ВЫРАЩЕННОГО НА КУКУРУЗЕ (200 г)	39
Нежная грудка цыпленка, приготовленная на гриле	
СТРИПЛОЙН ИЗ АВСТРАЛИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ	51
"ЧЕРНЫЙ АНГУС" (220 г)	
РИБАЙ ИЗ АВСТРАЛИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ	68
"ЧЕРНЫЙ АНГУС" (300 г)	
ТЕНДЕРЛОЙН ИЗ АВСТРАЛИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ	76
"ЧЕРНЫЙ АНГУС" (200 г)	
* Для полупансиона / полного пансиона доплата составляет 19 USD	
КАРЕ АВСТРАЛИЙСКОГО ЯГНЕНКА (200 г)	78
* Для полупансиона / полного пансиона доплата составляет 20 USD	

АВСТРАЛИЙСКИЙ СТЕЙК РИБАЙ С КОСТОЧКОЙ 🍷	166
Собственная сухая выдержка	
* Для полупансиона / полного пансиона ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОЛНАЯ СТОИМОСТЬ	

Выберите соус для своих мясных блюд.

Мы рекомендуем: грибной соус, кукурузно-перечный соус, бешамельный соус или горчица.

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо 🌱 Фирменное блюдо 🍷 Орехи 🥜 Не содержит глютен G  
Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**



## ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

Привезенные с гималайских горных вершин [Himalayas\(delete\)](#) крупные куски чистой розовой соли превращаются в соляные блоки. Они служат в качестве тарелки, передавая полезные свойства этой соли и придавая блюдам особую яркость и глубину.

### АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 88

Рифовая рыба, королевские креветки, морские гребешки и омар на гриле

\* Для полупансиона / полного пансиона доплата составляет 21 USD

### МЯСНОЕ АССОРТИ НА ГРИЛЕ 93

Отбивная из баранины, вырезка из австралийской говядины "Черный ангус" и грудка цыпленка, выращенного на кукурузе

\* Для полупансиона / полного пансиона доплата составляет 23 USD






### ЖИВОЙ МАЛЬДИВСКИЙ ОМАР за 100 грамм 23

\* Для полупансиона / полного пансиона ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОЛНАЯ СТОИМОСТЬ

### МЯСО И МОРЕПРОДУКТЫ 108

Вырезка из австралийской говядины "Черный Ангус", подается с половинкой хвоста лобстера, зеленой фасолью и печеным картофелем

\* ДЛЯ ПАНСИОНА ДОПЛАТА СОСТАВЛЯЕТ 33 USD

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Орехи  Не содержит глютен    
 Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**





## ПРОИСХОЖДЕНИЕ НАШИХ ПРОДУКТОВ

Рифовая рыба:	Мальдивы
Морепродукты:	Шри-Ланка, США
Омар:	Мальдивы
Говядина, телятина и баранина:	Австралия
Курица:	Франция

Потребление сырого или недожаренного мяса или рыбы повышает риск заболеваний пищевого происхождения. Пожалуйста, сообщите официанту предпочитаемую вами степень приготовления.

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо 🌱 Фирменное блюдо 👨‍🍳 Орехи 🥜 Не содержит глютен G  
Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые  
государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**




## ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ГАРНИРЫ


К каждому основному блюду можно выбрать два гарнира


Жареный картофель	Шпинат со сливками
Жареный картофель с трюфелем	Садовые овощи
Рис с кокосом	Овощи гриль
Картофельное пюре	Салат ассорти






Дополнительные гарниры 9

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ И ВЕГАНСКИЕ БЛЮДА

ЖАРЕНый НА ВОКЕ ТОФУ И ВЕГАНСКИЕ МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ  32  
Жареный в масле тофу и овощи

КАННЕЛОНИ С МУСКАТНОЙ ТЫКВОЙ  34  
Макаронные изделия с начинкой из мускатной тыквы и трюфельно-сливочным соусом

СТЕЙК ИЗ СЕЙТАНА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ  39  
Веганский стейк с розмарином и вешенками, зеленым перцем, мускатной тыквой и песто

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Орехи  Не содержит глютен   
Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**



## ДЕСЕРТЫ

КРЕМ-БРЮЛЕ 🌿 **G** 22

Мадагаскарский ванильный вкус

МАЛЬДИВСКОЕ ПИРОЖНОЕ "КАССАВА" 🌿 22

Кокосовое мороженое с индийским миндалем

ШОКОЛАДНЫЙ ВОСТОРГ 🍪 22

Шоколадное песочное тесто с хрустящим пралине, фруктовыми конфитами из ванили и маракуйи, сливочным шоколадом и ванильным мороженым

ХОЛОДНЫЙ BERRY СУП 🌿 **G** 22

Подается с ванильным мороженым

ТРОПИЧЕСКАЯ МЕЧТА 🍪👨🍳 **G** 22

Кокосовый дакуаз с конфитом из маракуйи, манговым кремом и кокосовым сорбетом

ЧИЗКЕЙК 22



Сочетание ягодного конфита и черничного мороженого

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо **V** Фирменное блюдо 👨🍳 Орехи 🍪 Не содержит глютен **G**

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**



ФРУКТОВОЕ АССОРТИ 	22
Нарезанные ломтиками свежие фрукты, подаются с сорбетом	
МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 	За
шарик	6
Узнайте у официанта вкус дня	

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Орехи  Не содержит  
глютен 

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

**\*БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**