

F Fish	L Lactose	S Shell fish	A Alcohol	G Gluten	E Eggs	
V Vegetarian	SY Soy	N Nuts	P Pork	GF Gluten Free	PL Poultry	



GARUDHIYA (F) Традиционный суп из белой рыбы на бульоне из тунца, с добавлением кокосового молока, золотистого жаренного лука и пряных листьев карри	\$16
MUGU SURUWAA (N) Чечевичный суп с хрустящими банановыми цветами и жаренными орешками кешью	\$15
TUNA CARPACCIO (F) Тонко нарезанный тунец в сопровождении сочных листьев рукколы с соусом лече де тигре из нежеого кокосового молока и маракуйи	\$18
THELULI REHI (F,G,E) Жареная килька с острым перцем, манговым чатни и мини лепёшками роши Измельчённая жареная килька с чили	\$22
MALDIVIAN HEDHIKA (F,G) Ассорти традиционных мальдивских закусок с разными видами соусов	\$25
MALDIVIAN FLAVOURED OCTOPUS SALAD (S,F) Микс свежих листьев салата (раадиччо, романо, эндиве), сочные томаты черри, маринованное в специях филе осьминога с пикантным соусом на основе кокосового молока, рыбной пасты, лимонного сока и специй	\$38
KOPYFATHU SATANI (F) Нежный суп драл из разваренных бобов со свежими капустными листьями, подается	\$18

Основное меню включено в пакет WOW inclusive.
За блюда, отмеченные знаком «**», взимается дополнительная плата.
Пожалуйста, сообщите обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая непереносимость или аллергия.

с хрустящими чипсами из тунца

Все цены включают плату за обслуживание и налоги. Меню может быть изменено без предварительного уведомления





F Fish	L Lactose	S Shell fish	A Alcohol	G Gluten	E Eggs		
V Vegetarian	SY Soy	N Nuts	P Pork	GF Gluten Free	PL Poultry		
GABULHI PAPAYA SALAD (F,E) Мякоть молодого кокоса, микс зеленых листьев салата и рукколы, зеленая папайя, красный лук, заправка на основе какосового молока, рыбной пасты, лимонного сока и специй							
SPICY PRAWNS SALAD (S) Острые креветки на гриле в сопровождении сочного микса салатов из рукколы, листьев романо с заправкой из тамаринда							
MAIN COURSES							
	00	СНОВНЬ	е блю,	да			
DHONRIHA RAVIOLI (L,G) Тыквенные равиоли, подаются с пастой карри, молодым тертым пармезаном и жареными листьями карри							
MALDIVIAN S' Паста фетучини с ж карри	\$35						
GOLHA RIHA Острый сливочный	`	,	ами в мальдив	вском стиле	\$45		
KANDU KUKU Рулет из филе тунк молоке и тушеным	ца с особым со	усом карри адд	у, подается с р	рисов в кокосовом	\$52		
DHON RIHA С Кордон блю из курк и розмарином, соус	иного филе, фа	ршированного	шпинатом, по <i>д</i>	(,L) цается с картофелем	\$45 M		
MAS ASHI (F,L Филе местной рыбо подается с чесночь	ы, маринованн	•			\$35		
MASBAH (F) Рыба на Ваш выбо паштетом	р, рис с овоща	ии или курицей	, жареные лис	тья карри с рыбным	\$35		
	OCHORHO	ре меню вкпюче	эно в пакет W <i>C</i>)W inclusive			

Основное меню включено в пакет WOW inclusive. За блюда, отмеченные знаком «**», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая непереносимость или аллергия.

Все цены включают плату за обслуживание и налоги.

Меню может быть изменено без предварительного уведомления



пандана



F Fish	L Lactose	S Shell fish	A Alcohol	G Gluten	E Eggs		
V Vegetarian	SY Soy	N Nuts	P Pork	GF Gluten Free	PL Poultry		
SEAFOOD CURRY (F,S,E,G) Микс из морепродуктов с карр, Мальдивские соус карри жареные рисовые шарики							
GRILLED SALMON STEAK (F,G,L) Стейк из филе лосося на гриле с феттучини, карри и глазированными овощами							
GRILLED SIRLOIN STEAK (L) Стейк Блэк Ангус, мусс из сладкого картофеля, листья Бок Чой на гриле, с пикантным соусом Френч пеппер							
MAS-HUNI (F,G) Мас-уни трех видов (смесь тунца, лука и различных специй), копченый тунец, зеленые капустные листья и тыква на пару. Подается с традиционными лепешками роши							
LOCAL GRILLED FISH PLATTER WITH SEAFOOD ** (F,S,G,L) Микс морепродуктов или разных сортов рыбы на гриле, подается с томатным чатни и жареными картофельными Чили татер тотс							
GRILLED MALDIVIAN LOBSTER ** (S,L) Лобстер на гриле, подается с голландским Чили соусом с добавлением местных специй и запеченными картофельными слайсами с луком							
DESSERTS							
Десерты							
HUNI HAKURU (G,E,N) Мякоть молодого кокоса с тонкими сладкими кокосовыми блинчиками, подается с соусом на основе кардамона					\$22		
\	BONDIBAI (L) Манго со сладким рисом с кокосовым соусом						
KEKKI KEYO (L)					\$22		

Основное меню включено в пакет WOW inclusive. За блюда, отмеченные знаком «**», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая непереносимость или аллергия.

Жареный зеленый банан, кокосовое молоко и зеленое мороженое со вкусом

Все цены включают плату за обслуживание и налоги.

Меню может быть изменено без предварительного уведомления





F Fish	L Lactose	S Shell fish	A Alcohol	G Gluten	E Eggs		
V Vegetarian	SY Soy	N Nuts	P Pork	GF Gluten Free	PL Poultry		
KANAMADHU CAKE (G,E,N,L) Миндальный бисквит с карамельным соусом, тертый миндальный орех и слегка островатый шоколадный соус							
KASHIKEYO (L) Зеленое мороженое и желе со вкусом пандана							
КААЅНІ САКЕ (<mark>G,E,L</mark>) Кокосовый бисквит трес лечес с кокосовым сорбетом							
ICE CREAMS & SORBETS (3 SCPs) Пандановое							
Ванильное, шоколадное, клубничное, манговое (L) Кокосовый сорбет и Лимонный сорбет (GF)							

Это меню представляет собой результат слияния кулинарных традиций местной мальдивской кухни с кухнями всего мира. Слияние традиций с современностью, придаёт меню особый акцент и открывает местную культуру для самых многих людей.

Это совместная работа тысячи специалистов разных поколений из разных стран, нашей мультикультурной команды, где каждый из них внёс частичку души и свой кулинарный опыт

Основное меню включено в пакет WOW inclusive. За блюда, отмеченные знаком «**», взимается дополнительная плата. Пожалуйста, сообщите обслуживающему персоналу, если у вас есть пищевая непереносимость или аллергия.

Все цены включают плату за обслуживание и налоги.

Меню может быть изменено без предварительного уведомления