

		ノく>く
F Fish L Lactose S Shell Fish A Alcohol G Gluten	E Eggs	
V Vegetarian SY Soy N Nuts P Pork GF Gluten Free F	PL Poultry	
APPETIZERS & SALADS		
Апперитивы и салаты		
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 PAP Мякоть молодого к красный лук, запра и специй							
SPICY PRAWN Острые креветки н листьев романо с з	\$25						
MAIN COURSES Основные блюда							
DHONRIHA R Тыквенные равиол жареными листьям	\$35						
MALDIVIAN STYLE PASTA (F,G) Паста фетучини с жареным филе белой рифовой рыбы с традиционным миксом карри					\$35		
GOLHA RIHA Острый сливочный	\$45						
KANDU KUKU Рулет из филе тунк молоке и тушеным	\$52						
DHON RIHA CHICKEN CORDON BLEU (PL,G,E,L) Кордон блю из куриного филе, фаршированного шпинатом, подается с картофелем и розмарином, соусом карри и свежими листьями салата					\$45 M		
MAS ASHI (F,L) Филе местной рыбы, маринованное в соусе на основе смеси перцев Чили и лука, подается с чесночным рисом, красной пастой карри и овощами					\$35		
MASBAH ( <mark>F</mark> ) Рыба на Ваш выбо паштетом	р, рис с овощаг	ии или курицей	, жареные лис	тья карри с рыбным	\$35		
	Ochobu	A MALIO DUTIONO	ANO B DOMOT MA	)/// inclusivo			

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





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 CU Микс из морепрод	\$65						
GRILLED SAL	\$65						
GRILLED SIRLOIN STEAK (L) Стейк Блэк Ангус, мусс из сладкого картофеля, листья Бок Чой на гриле, с пикантным соусом Френч пеппер							
MAS-HUNI (F Mac-уни трех видо зеленые капустны роши	\$48						
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 MA Лобстер на гриле, специй и запеченн	\$125						
DESSERTS							
Десерты							

## HUNI HAKURU (G,E,N)

\$22

Мякоть молодого кокоса с тонкими сладкими кокосовыми блинчиками, подается с соусом на основе кардамона

## BONDIBAI (L)

\$22

Манго со сладким рисом с кокосовым соусом

## KEKKI KEYO (L)

\$22

Жареный зеленый банан, кокосовое молоко и зеленое мороженое со вкусом пандана

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





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 (Зеленое морожено	\$22					
KAASHI CAKE (G,E,L) Кокосовый бисквит трес лечес с кокосовым сорбетом					\$22	
ICE CREAMS 8 Пандановое	\$15					
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