



THE ISLAND GRILL (ОСТРОВНОЙ ГРИЛЬ)



Мы гарантируем, что наши рестораны и бары сертифицированы по стандарту ISO 22000, который признан на международном уровне как высшая система управления безопасностью пищевых продуктов.

Если у вас есть особые диетические требования или предпочтения, мы с радостью их учтём.

Просто обратитесь к одному из членов нашей команды, и мы поможем создать для вас индивидуальный кулинарный опыт.

Наши блюда готовятся на кухне, где используются глютен, морепродукты, орехи, яйца и другие пищевые продукты. Если у вас есть аллергии, особые диетические потребности или вопросы, мы будем рады вам помочь.

Обращайте внимание на следующие символы, которые помогут вам выбрать блюда из меню:



Содержит курицу



Содержит моллюсков



Содержит рыбу



Содержит свинину



Содержит яйцо



Содержит орехи



Содержит сою



Содержит злаки



Содержит глютен



Содержит молочные продукты



Содержит алкоголь



Содержит мясо

**Блюда, отмеченные (★), исключены из тарифов HB+, FB+, всё включено и Хадахаа
★ Эмбрейсинг.**

Все цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогу на товары и услуги.

Отборная коллекция фирменных угощений

Насладитесь лучшими блюдами на гриле, где сочное, нежное мясо и свежие, ароматные морепродукты становятся главными героями.

Мы отбираем премиальное мясо с этичных ферм и морепродукты из устойчивых рыболовных хозяйств, гарантируя высочайшее качество.

Приготовленные на лучшей буковой древесине, эти блюда насыщены богатым, натуральным вкусом, создавая незабываемый гастрономический опыт.

МЯСО | MEATS

Ти-Бон Ангус, зерновой откорм, высший сорт AAA

500 г

★ 180

Томагавк Ангус, зерновой откорм, мраморность MB 6/7+
(Идеально для двоих, время приготовления – 45 минут)

+/- 1,5 кг

★ 18/100 г

Все мясные блюда подаются с пюре из запеченной цветной капусты, томатами конфи на ветке, обжаренным зеленым горошком и сушеной оливковой крошкой. На ваш выбор соус:

Чимичурри, зеленый перец, грибной, красное вино или пери-пери.

МОРЕПРОДУКТЫ | SEAFOOD

Лобстер на гриле | Grilled Lobster    

Целый мальдивский лобстер, травяное масло, белое вино, зелень, эмульсия из лобстера.

★ 180

Башня из морепродуктов | Seafood Tower   

★ 260

Ассорти свежих морепродуктов из устойчивых источников (+/-1 кг): Мальдивский лобстер, Две королевские креветки, Три запеченные тихоокеанские устрицы, Четыре атлантических гребешка, Пять черных мидий, Кальмар на гриле 150 г рифовой рыбы на гриле. Подается с четырьмя видами соуса, двумя гарнирами на выбор, органическими лаймами и жженым чили.

Целая рифовая рыба | Whole Reef Fish   

★ 12/100г

Свежие травы, лайм, приготовление на открытом огне.
(Идеально для двоих, время приготовления – 45 минут.
Выберите предпочитаемый способ приготовления:)

Способ приготовления:

- Мальдивский маринад с чили
- Чеснок, садовые травы, оливковое масло

Наш фирменный ресторан, где шеф-повара создают кулинарные шедевры, вдохновленные инновациями, душевными блюдами и эффектной подачей, достойной Instagram. Мы чувствуем кухню острова Хадахаа, в основе которой – приготовление на открытом огне. Для достижения идеального вкуса мы используем лучшую буковую древесину, известную своими насыщенными, дымными и пряными нотами, которые придают блюдам неповторимый аромат. Расслабьтесь, погрузите ноги в мягкий, словно пудра, песок и насладитесь идеальным гастрономическим путешествием в стиле "босоногого" островного отдыха.

ЗАКУСКИ | APPETIZERS

Молодая морковь наследственных сортов | Heirloom Baby Carrots 🥕 40
Запеченная на углях, крошка копченой феты, компот из зеленого яблока.

Атлантические гребешки | Atlantic Scallops 🌾🐟🦪🥂 45
Пюре из сельдерея, вонтоны с креветками, икра икры, масло из лобстера, шафрановая тюиль.

Нойа Дад Дэв | Neua Dad Deaw 🍖🌾🥂 50
Жареные полоски говядины, ананасовый Нам Джим Джау, тайские специи, сушеный чили, рисовая пудра.

Тост с вагю | Wagyu Toast 🥂🌾🥘🍖 50
Говяжий стейк вагю на древесном огне, майонез с горчицей Поммери, маринованный огурец, томатный джем.

САЛАТЫ | SALADS

Салат с ячменем и фетой | Barley and Feta Salad 🥂🌾🥕 40
Копченая фета, микс салатов, лук, трио запеченных перцев, черри-томаты, ячмень, местные кедровые орехи, чесночно-лимонный винегрет.

Гриль-халуми | Grilled Halloumi 🥂🌾🥕 40
Черри-томаты, микс салатов, оливковая крошка, зеленое яблоко, чабатта с песто на гриле, жареный фундук, зерна граната.

Кальмар | Squid 🐟🌾 40
Маринованный в травах, микс салатов, садовая зелень, дробленые томаты, хрустящий губчатый хлеб с чернилью каракатицы, сок лайма.

СУП | SOUP

Чаудер с морепродуктами | Seafood Chowder 🐟🦪🥂🌾 45
Шафрановый велюте, цедра лимона, морепродукты.

МОРЕПРОДУКТЫ | SEAFOOD

Стейк из мальдивского тунца | **Maldivian Tuna Steak** 🐟🌿🌱🥬🥕 80
Картофельное пюре с чесноком, маринованные водоросли вакаме, соус терияки с кунжутом.

Королевские креветки | **Jumbo Prawn** 🦐 90
Жареные на углях, маринованные водоросли вакаме, обожженный лимон, масло из лобстера.

МЯСО | MEATS 🌿🥩🥘🌱🥕

Кару ягнятина (2 шт.)	(80–100 г/шт.)	100
Австралийская вырезка вагю	(200 г)	120
Австралийский стриплойн вагю	(200 г)	130
Австралийский рибай вагю	(200 г)	140

ПТИЦА И СВИНИНА | POULTRY & PORK

Органический цыпленок | **Organic Baby Chicken** 🐔🌿🌱🥬 70
Садовые травы, куриный демиглас, спаржа, маринованная капуста.

Свиная грудинка | **Pork Belly** 🐷🌿🥩🥘🌱 80
Пюре из сельдерея, запеченная морковь, томаты, маринованная капуста, свиные шкварки, обжаренная спаржа, домашний соус грави.

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА | VEGETARIAN

Цукини | **Zucchini** 🥒🌿🥬🌱 55
Жареные на огне, хрустящий пармезан, пюре из рататутя, каперсы

Гриб | **Mushroom** 🍄 55
Запечённый с чесноком портобелло, цедра лимона, маскарпоне, чимичурри

ГАРНИРЫ | SIDES

Картофельное пюре с пармезаном		15
Кукуруза на гриле		15
Овощи на гриле		15
Обжаренная спаржа		15
Салат из черри	 	15
Картофельное пюре с трюфелем	 	15
Картофель фри		15
Пюре из запечённой цветной капусты		15

Десерты | DESSERT

Островной кокосовый чизкейк Island Coconut Cheesecake	 	25
Свежая стружка кокоса, пряный ананасовый компот, садовая зелень		
Бенье Beignets	  	25
Тёмный шоколад, банан, крем англес		
Намелака "Карамельное шоколадное блаженство"	   	25
Namelaka Caramel Choco Bliss		
Ванильная карамельная намелака, шоколадный крем, ванильная крошка, мёдовый мороженый		
Пылающая "Запечённая Аляска" Baked Alaska Flambe	   	25
Малиновый сорбет, шоколадное мороженое, вафельная крошка, чёрный ром		



PARK HYATT MALDIVES™

HADAHAA

Our Living Island

Северный Хувадху (атолл Гаафу Алиф)

Республика Мальдивы

Тел.: +960 682 1234

Эл. почта: maldives.parkhadahaa@hyatt.com

Веб-сайт: www.experienceparkhyattmaldives.com