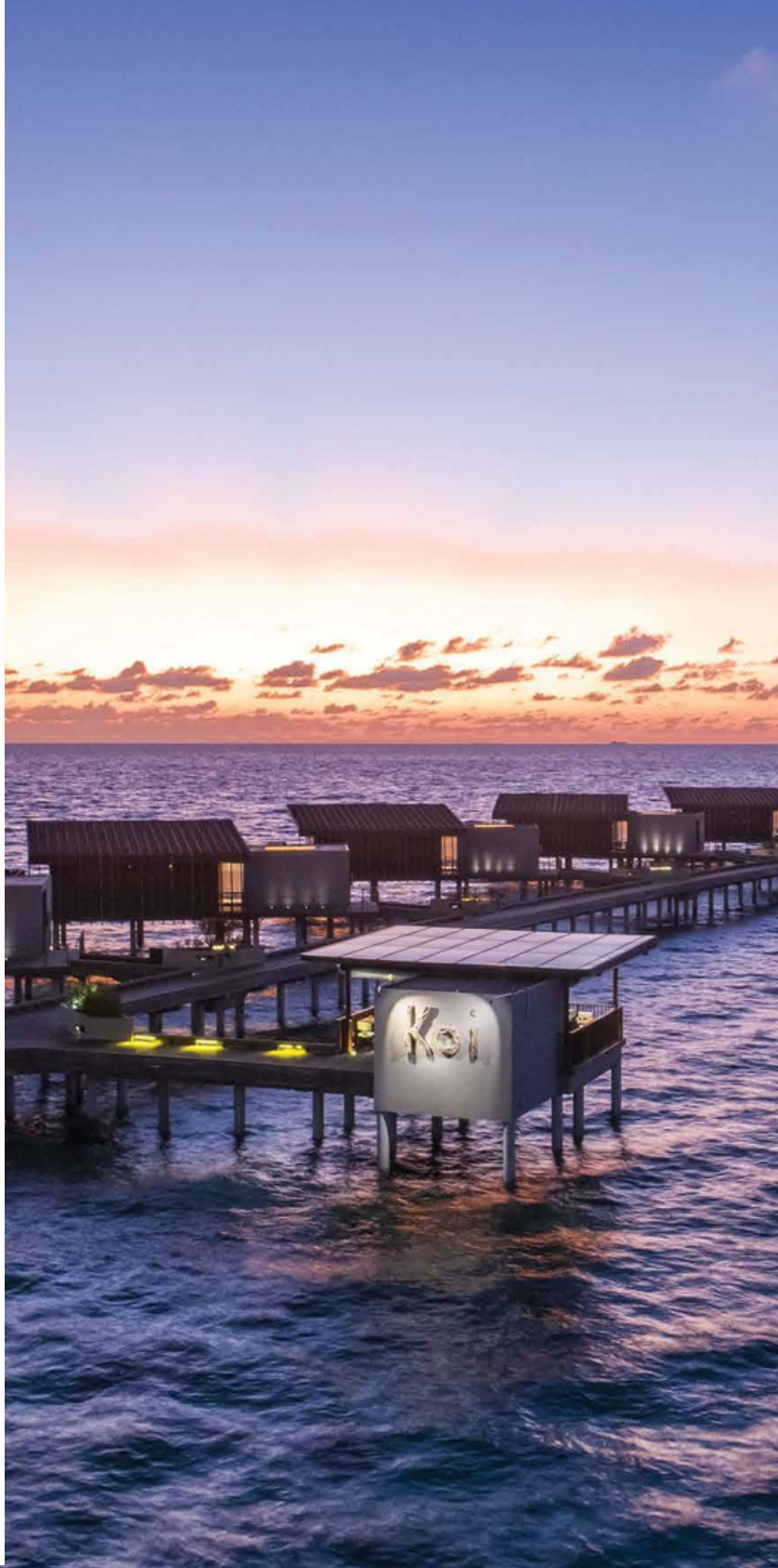


Koi

МЕНЮ УЖИНА

Подаётся ежедневно,
кроме
вторника и субботы
с 19:00 до 22:30



НАША ИСТОРИЯ

Уникальный и уютный ресторан на воде, предлагающий вам прогрессивную японскую кухню. Мы используем только традиционные ингредиенты и методы приготовления, создавая оригинальные блюда, которые подчеркивают кулинарное мастерство, оставаясь верными своим корням.

Наш японский ресторан выводит японскую гастрономию на новый уровень. Опытные шеф-повара применяют различные техники, такие как ферментация, выдержка, ароматизированные масла и копчение, добавляя многослойную текстуру к готовым блюдам.

Мы верим в философию «Локальные продукты – глобальная кухня», и наше меню полностью отражает этот принцип. Мы подаём свежие морепродукты прямо с океана на вашу тарелку, используя устойчиво добытый тунец и белую рыбу, приобретённую напрямую у местных рыбаков.

Местные фрукты также играют важную роль в нашем меню. Например, арбузы запекаются в течение 24 часов, приобретая мясистую текстуру. Карамелизированный сок арбуза дополнительно выпаривается и превращается в глазурь с насыщенным, дымным вкусом и естественной сладостью. Эта же глазурь используется для покрытия арбуза, а также в составе салатов.

В нашем меню также представлено множество веганских блюд. Мы готовим домашний майонез на основе тофу и масла виноградных косточек. Среди популярных веганских блюд – татами из папайи и карпаччо из томатов.

Наши шеф-повара увлечены экспериментами с новыми ингредиентами и техниками, постоянно придумывая инновационные способы удивить вас.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА



Идеального блюда не существует, ведь кулинария – это неточная наука, и всегда есть место для улучшений.

Рецепты – это всего лишь ориентир. Кислотность, сладость и другие вкусовые характеристики ингредиентов меняются в зависимости от сезона и места их выращивания.

Например, кислотность лимонного сока может варьироваться в зависимости от времени сбора урожая (температуры и влажности), а также от того, как долго хранился лимон после сбора. Поэтому всегда доверяйте своим вкусовым ощущениям, чтобы добавить финальный штрих!

Мы гарантируем, что наши рестораны и бары сертифицированы по стандарту ИСО 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 моллюсков
-  Содержит морепродукты
-  Содержит орехи
-  Содержит глютен
-  Содержит молочные продукты
-  Содержит алкоголь
-  Содержит свинину
-  Вегетарианское
-  Острое



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

САШИМИ | 3 шт.

ЛОСОСЬ SALMON  	32
<i>Шотландский лосось</i>	
ХАМАЧИ HAMACHI  	34
<i>Японский желтохвостый кингфиш</i>	
ГРЕБЕШКИ SCALLOPS  	36
<i>Сладкие гребешки из Хоккайдо</i>	
МИКС (6 шт.) MIXED (6 PCS)   	44
<i>Лосось / Хамачи / Сладкие гребешки</i>	

* Обратите внимание, что доступен как соевый соус с глютенем, так и безглютеновый соевый соус.

САЛАТЫ

МИДОРИ ГОМА АЕ MIDORI GOMA AE 	30
<i>Спаржа / Свежие водоросли / Эдамаме / Atari Goma</i>	
ДАШИ, ТУШЕНЫЕ ПОМИДОРЫ DASHI POACHED TOMATO   	32
<i>Томаты / Копчёный тофу / Песто из садовой кинзы / Бальзамические жемчужины / Базилик</i>	
САЛАТ САШИМИ SASHIMI SALAD   	44
<i>Ассорти из рыбы / Микс-салат / Ао-Нори / Луковая заправка / Тобико / Жареные нори</i>	

ТАТАКИ

ПАПАЙЯ PAPAYA  	32
<i>Местная островная папайя / Домашний понзу / Ден-мисо / Лук-порей / Горячее масло</i>	
ЛОСОСЬ SALMON   	38
<i>Обжаренный лосось / Сальса / Кинзовое масло / Крекер из лосося / Икура</i>	
ТУНЕЦ TUNA   	38
<i>Выдержанный экологически устойчивый тунец / Чипотле понзу / Авокадо / Лук</i>	

КАРПАЧЧО

ПОМИДОР TOMATO  	36
<i>Гель из ферментированных томатов / Майонез из тофу / Юдзу понзу / Масло васаби / Соевый бальзамик</i>	
АРБУЗ WATERMELON   	36
<i>Готовленный 24 часа арбуз / Трюфельный майонез из тофу / Местные кедровые орехи / Базиликовое масло / Соль Малдон</i>	
ХАМАЧИ HAMACHI  	38
<i>Желтохвост / Понзу с маракуйей / Дольки апельсина / Фенхелевое масло</i>	
ГРЕБЕШКИ SCALLOPS   	38
<i>Гребешки из Хоккайдо / Манговый аджи-амарилло / Тобико / Кинзовое масло / Воздушные злаки</i>	
ГОВЯДИНА ВАГЮ WAGYU BEEF   	40
<i>Розовый перец / Маринад с юдзу / Листья сада / Караши майонез / Трюфельный майонез / Пармезан</i>	

ТАРТАР

ТАРТАР ИЗ ТРИО ЗЕРНА | TRIO GRAIN TARTAR 🌾🌱🥬 34
Чёрный рис / Гречка / Эдамаме / Авокадо / Воздушный киноа /
Мисо-гочуджан / Чипотле понзу

ТРИО РЫБ | TRIO FISH 🐟🍣🌱 44
Гребешки / Свежий лосось / Хамачи / Авокадо / Юдзу / Воздушный
киноа / Чипотле понзу

МАКИ СУШИ / 6 шт.

ОГУРЕЦ | CUCUMBER 🌾🥬 30
Огурец / Васаби / Нори

КАМПИО ШИИТАКЕ | KAMPYO SHITAKE 🌾🌱 30
Тушёные шиитаке и тыква кампё / Васаби / Нори

МАРИНОВАННАЯ РЕДИСКА | PICKLES RADISH 🌾🌱 32
Маринованная редька (Такуан) / Васаби / Нори

СПАРЖЕВЫЙ СЫР | ASPARAGUS CHEESE 🌾🥛🌱 38
Зелёная спаржа / Сливочный сыр / Поджаренный киноа

СЫР ИЗ ЛОСОСЯ | SALMON CHEESE 🍣🌾🥛 46
Лосось / Сливочный сыр / Кунжут

ОСТРЫЙ РУЛЕТ ИЗ ТУНЦА | SPICY TUNA ROLL 🍣🌾🌿 46
Рубленый тунец / Зелёный лук / Аджи роко / Тогарашаи / Чёрный
кунжут

ХРУСТЯЩИЙ ОСТРЫЙ ЛОСОСЬ | CRUNCHY SPICY SALMON 🍣🌾🌿 48
Рубленый лосось / Зелёный лук / Соус Ко-Джа / Огурец /
Хрустящие крошки

ХАМАЧИ ТРЮФЕЛЬ ЮДЗУ | HIMACHI TRUFFLE YUZU 🍷🍣🌾 48
Желтохвост / Кошу юдзу / Трюфель / Кунжут

УНАГИ ГУАКАМОЛЕ | UNAGI GUACAMOLE 🍣🌾 52
Жареный пресноводный угорь / Гуакамоле / Сансё терияки

КЛАССИЧЕСКАЯ КАЛИФОРНИЯ | CLASSIC CALIFORNIA 🍷🌾🍣🌱 52
Крабовое мясо / Отварная креветка / Огурец / Пюре из
авокадо / Тобико

ФУТОМАКИ (4 шт.)

ЯСАЙ-ФУТО | YASAI-FUTO 🌾 36
Шиитаке / Такуан / Огурец / Спаржа

ТРАДИЦИОННЫЙ ФУТОМАКИ | TRADITIONAL FUTOMAKI 🌾🍷🌾 48
Креветки / Тамаго / Кампё / Шиитаке / Огурец

НИГИРИ СУШИ | 2 шт.

СЛАДКИЙ ШИИТАКЕ ГУНКАН | SWEET SHITAKE GUNKAN  30

Грибы шиитаке | Терияки-глазурь | Перец сансё

МАРИНОВАННЫЙ ТУНЕЦ | CURED TUNA    32

Местный желтоперый тунец | Мирин | Саке |
Соевый соус | Имбирь

ЛОСОСЬ | SALMON   32

Шотландский лосось

ОБЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ | FLAMED SALMON    32

Опалённый лосось | Юдзу майонез | Зелёный лук

УГОРЬ НА ГРИЛЕ | BBQ EEL   34

Жареный речной угорь | Терияки с сансё

ГРЕБЕШКИ | SCALLOPS    34

Сладкие гребешки из Хоккайдо | Тобиоко

ВАГЮ | WAGYU    46

Говядина вагю | Уни-масло | Соль Малдон

СУП

МИСОСИРУ | MISO SHIRU   16

Ферментированные соевые бобы | Вакаме | Зелёный лук

Добавить лосось 6

Добавить краб 8

ДЕСЕРТ

МАЧА ЧИЗКЕЙК | MACCHA CHEESCAKE    28

Матча | Мисо-крем | Компот

ЮДЗУ ПАННА-КОТТА | YUZU PANNA COTA    28

Кокосовая крошка | Ягодный джем |

Апельсиновый мармелад



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