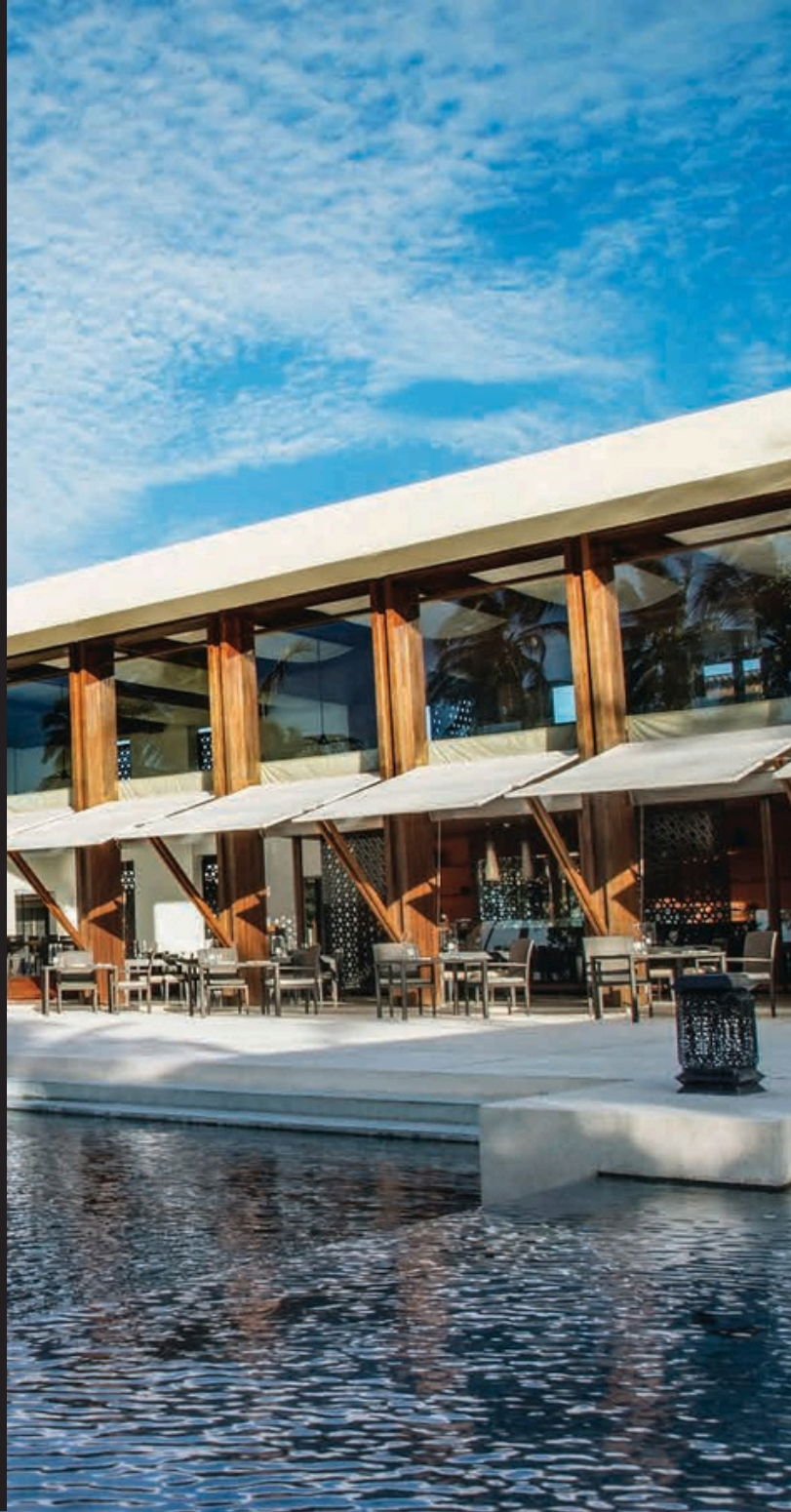


РЕСТОРАН

МЕНЮ УЖИНА

Подается
ежедневно
с 19:00 до 22:30



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 курицу
-  Содержит свинину
-  Содержит мясо
-  Содержит рыбу
-  Содержит морепродукты
-  Вегетарианское
-  Содержит орехи
-  Содержит алкоголь
-  Содержит глютен
-  Содержит молочные продукты
-  Без глютена
-  Без орехов
-  Острое

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

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И СУПЫ

ЗАКУСКИ | APPETIZER

Капрезе | Caprese   

30

Наследственные томаты, моцарелла, пюре из вяленых томатов, дробленый перец, бальзамические жемчужины, домашнее песто, кристаллическая соль

Груша пашот | Poached Pear   

25

Жареные грецкие орехи, кленово-бальзамический сироп, садовая зелень, датский голубой сыр, зерна граната

Мальдивский тартар из тунца | Maldivian Tuna Tartare  

30

Кристаллическая соль, цедра апельсина, пюре из авокадо, красный щавель, томатный сорбет

Жареный артишок с говядиной | Grilled Artichoke & Beef   

35

Маринованная говядина, смесь листьев салата, зеленый горошек, обезжиренный бисквит, зерна граната, кедровые орехи, медово-горчицная заправка

САЛАТЫ | SALAD

Салат с киноа | Quinoa Salad 

30

Садовые томаты, корзинка из теста фило, фета, красная фасоль, поджаренные кедровые орехи, чесночная заправка на красном вине

Полезный салат с тофу | Healthy Tofu Salad  

25

Нежный тофу, черри-томаты, вымоченные водоросли вакаме, огурец, эдамаме, имбирная заправка, поджаренные тыквенные семечки

Классический Цезарь | Classic Caesar    

30

Романо, белые анчоусы, вафли из багета, стружка пармезана, бекон, яйцо
·Органическая курица
·Креветки

10

15

СУПЫ | SOUP

Суп из тушеного топинамбура | Poached Jerusalem Artichokes

25

Цельное молоко, морская соль, белый перец, выдержанное на дубе оливковое масло первого отжима, чесночный хлеб, белый лук

Суп с креветочными вонтонами | Wonton Shrimp

30

Яичная лапша, азиатская зелень, проростки, зеленый чили, лайм, кунжутное масло

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЗАПАДНАЯ КУХНЯ | WESTERN

Итальянская Аррабиата Italian Arrabbiata	  	30
Хлопья сушеного чили, томатный соус суго, паста пенне, рваный базилик, свеженатертый пармезан		10
·Органическая курица		15
·Креветки		
Запеченные ньокки Gnocchi Bake	   	30
Вяленые томаты, соус бешамель, запеченный пармезан, базиликовое песто,		10
поджаренный заквасочный хлеб		
·Органическая курица		15
·Креветки		
Пенне с грибами Mixed Mushroom Penne	 	30
Пенне, трио грибов, хлопья чили, настоящее на петрушке масло, жженный чеснок, маскарпоне, цедра лимона		
Сицилийская рыба рифа Reef Fish Sicilian	 	45
Жареная рифовая рыба, томатный соус, каперсы, анчоусы, оливки, рубленая зелень		
Органическая куриная грудка Organic Chicken Breast	  	40
Трюфельный крокет с козьим сыром, лесные грибы, мраморное пюре из свеклы, грибной соус, куркума коралл, зерна граната		
Ризотто с морепродуктами Seafood Risotto	   	45
Кремовый пармезан, черный чеснок, садовый горошек, масло из морепродуктов		
Баранья голень Lamb Shank	  	45
Пюре из мяты и горошка, обжаренные бобы эдамаме, толченая тыква, соус «Хантсмен»		
Обугленный говяжий филе-миньон Charred Beef Tenderloin	  	50
Пюре из запеченной цветной капусты, черный чеснок, корнеплоды, соус из говядины, морская соль		

ГАРНИРЫ | SIDES

Садовый салат Garden Salad	 	15
Жареные овощи Grilled Vegetables	  	15
Базиликовое песто, оливковое масло первого отжима		
Деревенский картофель фри Rustic Cut Fries	 	15
Трюфельное масло, пармезан, садовые травы		
Картофель фри French Fries	 	15
Свежая спаржа Fresh Asparagus	  	15
Чесночное масло, соль Малдон		
Запечённые лесные грибы Roasted Mixed Mushrooms	  	15
Чеснок, травы		
Картофельное пюре с трюфелем Truffle Mashed Potato	 	15
Петрушка, свежие сливки		

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ВКУС АЗИИ | TASTE OF ASIA

- Утиная ножка с пятью специями | Five Spiced Duck Leg   45
Маринованный в специях утиный окорок, чеснок, огуречные палочки, глазурь из пяти специй, дроблёный арахис, хрустящая рисовая лапша
- Рыба в кисло-сладком манговом соусе | Sweet and Sour Mango Fish   40
Рифовая рыба, обжаренный лук, манговый соус, кинза, жасминовый рис на пару
- Масала с курицей в сливочном соусе | Butter Chicken Masala    40
Приготовлено по традиционному индийскому рецепту, насыщенный томатный соус, парота, топлёное масло (гхи) и рис
- Курица, обжаренная с кешью | Stir-fried Chicken and Cashew    45
Курица без костей, сушеный красный перец чили, лук-порей, черный уксус, темный соевый соус, кешью, жасминовый рис на пару.
- Баранина с черным перцем | Black Pepper Lamb   50
Запечённая с пряностями баранина, чёрный перец, кунжутное масло, лук, жасминовый рис на пару.
- Биф Ренданг | Beef Rendang    45
Куркума, галангал, листья кафрского лайма, кокосовое молоко, томлёная говядина (верхняя часть бедра), жасминовый рис на пару.

АУТЕНТИЧНАЯ МАЛЬДИВСКАЯ КУХНЯ | AUTHENTIC MALDIVIAN

- Боаши | Boashi    30
Классическое мальдивское блюдо: тунец-скипджек, банановые цветы, чили, лайм, красный лук
- Мальдивское карри с тунцом | Maldivian Tuna Curry     35
Маринованный в специях тунец, тунец-скипджек, банановые цветы, чили, лайм, красный лук.
- Кукулху Риха | Kukulhu Riha     35
Куриные бедра, мальдивский лук, чили, листья карри, жареный чеснок

ДЕСЕРТЫ



- Домашнее мороженое или сорбеты (3 шарика на порцию)   20
Homemade Ice Cream or Sorbet (3 Scoops per serving)
(Пожалуйста, уточняйте у нашего официанта вкус дня)
- Ассорти свежих фруктов | Fresh Fruit Selection    25
Домашний йогурт с мёдом, садовая мята, свежий лайм
- Яблочный Крамбл Хадахаа | Hadahaa Apple Crumble     25
Зелёная крошка, слоёное тесто, тушёное яблоко, карамельный маскарпоне
- Семифредо | Semi Freddo    25
Шоколадный бисквит, эфиопский ванильный крем-шантильи, кокосовое мороженое, шоколадная крошка, апельсиновый гель
- Малиново-ванильный террин | Raspberry Vanilla Terrine    25
Маскарпоне-крем, ванильная крошка, манговый сорбет, шоколадный гель, малиновый кули
- Сладкий хаос | A Sweet Mess   25
Манговая панакотта, маракуйевый кули, раскрошенная кокосовая меренга, садовая мята, миндальные туили

A photograph of the Park Hyatt Maldives HADAHAA resort at dusk. The image shows a long, modern building with large glass windows and doors, illuminated from within. In the foreground, there is a swimming pool reflecting the building and the sky. To the left of the pool, there are lounge chairs and large umbrellas. In the background, there are palm trees and a covered outdoor seating area. The sky is a deep blue with scattered white clouds.

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