The Dining Room

別墅内用餐菜单

我们承诺，我们的所有餐饮场所都已获得ISO 22000认证，并在国际上被公认为拥有最高食品安全的管理体系。

如果您有特定的饮食需求或偏好，我们非常乐意为您效劳。
只需与我们的团队成员沟通，他们将会协助您定制专属于您的美食体验。

我们的菜品均在备有处理麸质，海鲜，坚果，鸡蛋等多种食材设施的厨房里新鲜烹制。
若您有任何食物过敏，特殊饮食需求或顾虑，我们都将竭诚为您提供帮助。

请注意这些提示符号，它们将协助您进行菜单选择：

- 含鸡肉
- 含猪肉
- 含肉
- 含鱼
- 含海鲜
- 素食
- 含坚果
- 含酒精
- 含麸质
- 含乳制品
- 不含麸质
- 不含坚果
- 辣

所有价格均以美元标示，不含10%的服务费及17%的商品与服务税(GST)。

早餐

FLOATING BREAKFAST FOR TWO

双人漂浮早餐
供应时间：早上7:30 - 上午10:30
订单需在前一天晚上*9:00*前下达

未包含早餐的住宿套餐 Stays packages without breakfast included	99
包含早餐的住宿套餐 Stays packages with breakfast included	50

您的漂浮早餐包括：

- 每人选择一种果汁
- 每人选择一种咖啡或茶
- 每人选择一种酸奶
- 每人选择一道热菜
- 多谷、黑麦、白面包和棕色面包，丹麦面包，牛角包和松饼的面包篮

美式早餐 *AMERICAN BREAKFAST* 38
24小时全天供应

两份自选新鲜农场鸡蛋 Two Fresh Farm Eggs of Your Choice
厚切自制白吐司、全谷吐司或酸面包，您选择的两颗鸡蛋，番茄和罗勒果酱，鸡肉香肠，猪肉或火鸡培根，烤香草蘑菇或炒菠菜

面包篮 Bakery Basket
多谷、黑麦、白面包和棕色面包，丹麦面包，牛角包和松饼

谷物选择 Choice of Cereal
玉米片、麦片、脆米、可可泡泡、葡萄干麦片或燕麦片

咖啡或茶 Coffee or tea

橙汁或葡萄柚汁 Orange or grapefruit juice

全天餐饮

上午11:00 - 下午11:00

前菜，沙拉和汤

前菜

卡普雷塞 Caprese GF N V
秘制番茄、马苏里拉奶酪、烤干番茄酱、粉红胡椒、香醋珍珠、自制香蒜酱、晶盐 — 30

热带波克碗 Tropical Poke Bowl
藜麦、青芒果、毛豆、金枪鱼、黄瓜、园艺叶子、芝麻照烧酱 — 30

沙拉

藜麦沙拉 Quinoa Salad A V GF N
油封番茄、黄瓜、羊奶酪、红芸豆、烤松子、蒜蓉红醋酱汁 — 30

经典凯撒沙拉 Classic Caesar NF
罗马生菜、白色凤尾鱼、法棍薄片、帕尔马干酪片、培根、鸡蛋 — 30

- 鸡肉 — 10
- 虾 — 15

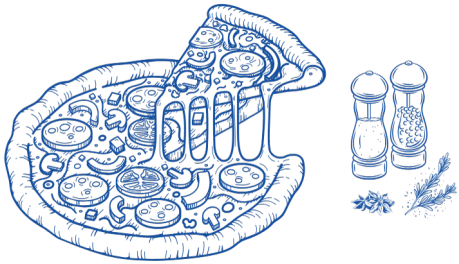
牛肉沙拉 Beef Salad GF — 35
烤牛肉、园艺樱桃番茄、新鲜薄荷、泰式烤米饭、新鲜青柠、洋葱、罗勒

汤

水煮耶路撒冷洋蓟 Poached Jerusalem Artichokes V NF A
全脂牛奶、海盐、白胡椒、橡木熏特级橄榄油、蒜蓉面包、白洋葱 — 25

鲜虾云吞 Wonton Shrimp S N
汤、鸡蛋面、亚洲绿叶菜、芽菜、青辣椒、青柠、芝麻油 — 30

披萨和意大利面



披萨 *PIZZA*

供应时间：每天 11:00 AM - 6:30 PM

玛格丽特披萨 Oh Margarita — 30
手工压碎的番茄、新鲜马苏里拉奶酪、园艺罗勒

鸡肉提卡披萨 Chicken Tikka — 35
腌制鸡肉、腌洋葱、香料混合、薄荷酸辣酱

马尔代夫金枪鱼披萨 Maldivian Tuna — 35
金枪鱼碎、红洋葱、奶酪、Kulhafilal 酱

猪肉加载披萨 Pork Loaded — 40
猪肉冷切、猪肉香肠、海盐、自制干樱桃番茄

意大利面 *PASTA*

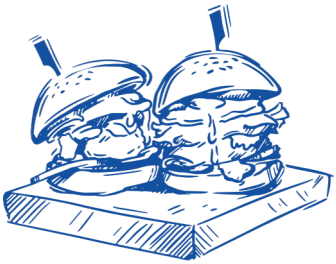
意大利阿拉比亚塔 Italian Arrabiatta — 30
干辣椒片、番茄酱、笔管面、罗勒、新鲜磨碎的帕尔马干酪

- 有机鸡肉 — 10
- 虾 — 15

意式土豆团子焗烤 Gnocchi Bake — 25
干番茄、白酱、焗帕尔马干酪、罗勒香蒜酱、烤酸面包

- 有机鸡肉 — 10
- 虾 — 15

主菜



西式

哈达哈俱乐部 Hadahaa Club 30
烤鸡、蒜蓉蛋黄酱、熏培根、成熟切达奶酪、蜂蜜火腿蛋、布里欧修面包、生菜

珊瑚礁海鲜 The Reef 35
线钓珊瑚礁鱼、热带芒果和辣椒酱、薄荷蒜蓉

牛肉松露汉堡 Beef Truffle Burger 35
布里欧修面包、松露奶酪酱、牛脂、腌制西葫芦、生菜、法式薯条、洋葱

西西里珊瑚礁鱼 Reef Fish Sicilian 45
烤珊瑚礁鱼、番茄酱、刺山柑、橄榄

有机鸡胸肉 Organic Chicken Breast 40
山羊奶酪松露可乐饼、森林蘑菇、甜菜大理石土豆泥、蘑菇酱、姜黄珊瑚、石榴籽

炭烤嫩里脊 Charred Beef Tenderloin 50
烤花椰菜泥、黑蒜、根菜类、牛肉汁、海盐

主要的

亚洲味道

泰式绿咖喱 Thai Green Curry — 30
芳香的泰国香草、绿咖喱、椰奶、园艺罗勒

- 鸡肉 10 — 10
- 虾 15 — 15

奶酪黄油咖喱 Paneer Butter Masala — 35
农家奶酪、腰果泥、洋葱番茄酱、米饭、印度薄饼、辣椒粉

干煸鸡肉腰果 Stir-Fried Chicken and Cashew — 45
去骨鸡肉、干红辣椒、黑醋、深色酱油、腰果、蒸香米

正宗马尔代夫风味

马尔代夫金枪鱼咖喱 Maldivian Tuna Curry — 35
香料腌制金枪鱼、mas riha、椰奶、当地香料、米饭

库库尔胡里哈 Kukulhu Riha — 35
鸡腿，马尔代夫洋葱，辣椒，咖喱叶，烤大蒜

甜品

新鲜水果拼盘 Fresh Fruit Selection — 25
自制蜜糖薄荷酸奶、花园薄荷、新鲜青柠

半冷冻甜点 Semi Freddo — 25
魔鬼海绵菜、埃塞俄比亚香草奶油、椰子冰淇淋、巧克力土、橙色流体果胶、
巧克力棒、银叶

甜蜜混搭 Sweet Mess — 25
芒果奶冻、百香果酱、碎椰子蛋白霜、花园薄荷、杏仁薄饼

午夜菜单

供应时间：晚上11:00 - 早上6:00

前菜、沙拉与汤

前菜 *APPETIZER*

卡普雷塞 Caprese 30
秘制番茄、莫扎里拉奶酪、烤干番茄泥、粉红胡椒粒、香醋珍珠、自制香蒜酱、晶盐

热带波克碗 Tropical Poke Bowl 30
藜麦、青芒、毛豆、金枪鱼、黄瓜、园艺绿叶、芝麻照烧酱

沙拉

经典凯撒沙拉 Classic Caesar 30
罗马生菜、白色凤尾鱼、法棍脆片、帕尔马干酪片、培根、鸡蛋
- 鸡肉 10 10
- 虾 15 15

汤

鲜虾云吞 Wonton Shrimp 30
汤、蛋面、亚洲青菜、豆芽、青辣椒、青柠、芝麻油

意大利面

意大利面

意大利阿拉比亚塔 Italian Arrabiatta 30
干辣椒片、番茄酱、笔管面、罗勒、新鲜磨碎的帕尔马干酪
- 有机鸡肉 10
- 虾 15

意式焗土豆饺子 Gnocchi Bake 25
干番茄、白酱、烤帕尔马干酪、罗勒香蒜酱、烤酸面包
- 有机鸡肉 10
- 虾 15

午夜菜单

供应时间：晚上11:00 – 早上6:00

主菜

西式

礁鱼 The Reef 35
捕捞的礁鱼，烤制，热带芒果，辣椒莎莎薄荷蛋黄酱

牛肉松露汉堡 Beef Truffle Burger 35
奶油面包，松露奶酪酱，牛脂，腌黄瓜，生菜

西西里礁鱼 Reef Fish Sicilian 45
烤礁鱼，番茄酱，刺山柑，鲣鱼，橄榄

亚洲味道

奶酪黄油咖喱 Paneer Butter Masala 35
奶酪，腰果泥，洋葱番茄酱，米饭，饼，辣椒粉

干煸鸡肉和腰果 Stir-Fried Chicken and Cashew 45
去骨鸡肉，干辣椒，韭菜，黑醋，深色酱油，腰果，蒸茉莉香米

正宗马尔代夫风味

马尔代夫金枪鱼咖喱 Maldivian Tuna Curry 35
香料腌制金枪鱼，马斯里哈，椰奶，当地香料，米饭

库库尔胡里哈 Kukulhu Riha 35
鸡腿，马尔代夫洋葱，辣椒，咖喱叶，烤大蒜

甜品

新鲜水果拼盘 Fresh Fruit Selection 25
自制蜂蜜薄荷酸奶，园艺薄荷，新鲜青柠

甜蜜混搭 Sweet Mess 25
芒果椰子奶冻，百香果酱，椰子流体凝胶，破碎椰子蛋白霜，
芒果酱，园艺薄荷，杏仁饼干