

PARK HYATT MALDIVES™

HADAHAA

Our Living Island

THE BAR
МЕНЮ БАРА

Мы подтверждаем, что наши предприятия питания и напитков сертифицированы по стандарту ISO 22000, признанному на международном уровне как самая высокая система менеджмента безопасности пищевой продукции

Если у вас есть особые диетические требования или предпочтения, мы будем рады их выполнить. Просто обратитесь к любому сотруднику команды, чтобы мы могли помочь вам создать индивидуальный кулинарный опыт.

Наши блюда готовятся на кухнях, где используются продукты, содержащие глютен, морепродукты, орехи, яйца и другие ингредиенты. Если у вас есть конкретные аллергии, диетические ограничения или вопросы, мы также будем рады помочь.

Обратите внимание на следующие символы, которые помогут вам при выборе блюд:

-  Содержит морепродукты
-  Содержит ракообразных
-  Содержит рыбу
-  Содержит орехи
-  Содержит древесные орехи
-  Содержит арахис
-  Содержит молочные продукты
-  Содержит яйца
-  Содержит горчицу
-  Содержит глютен
-  Содержит кунжут
-  Содержит сою
-  Содержит сульфиты
-  Содержит свинину
-  Острое
-  Вегетарианское

Все цены указаны в долларах США и облагаются 10% сервисного сбора и 17% GST (налог на товары и услуги).



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

САТАЙ ИЗ РИФОВОЙ РЫБЫ

Reef Fish Satay

Жареная местная рифовая рыба с лемонграссом и кафр-лаймом, подаётся с арахисовым соусом и маринованным огурцом.

25

ШАШЛЫК ИЗ ПАНИРА

Paneer Shashlik

Шашлычки из панира, маринованные в соусе с кафр-лаймом, с болгарским перцем и арахисовым соусом.

25

АЙЛЕНД ЦЕЗАРЬ С РОМЭНОМ

Island Caesar Romaine

Ромэн с дегидрированным яичным желтком, пармезаном и кремовой зелёной заправкой "гин годдес".

25

МОРИНГА И РИФОВАЯ РЫБА

Moringa Reef Fish

Хрустящая рифовая рыба с чесноком, листьями моринги, масмирусом и сушёным чили.

30

КУРИЦА КАРААГЕ

Chicken Karaage

Куриное бедро, маринованное в мирие, саке, имбира и чесноке, обжаренное в картофельном крахмале, подаётся с майо "кьюпи".

25

КРЕВЕТКИ

«СОЛЬ И ПЕРЕЦ»

Salt & Pepper Shrimp

Обжаренные креветки с болгарским перцем, зелёным луком и домашней пастой чили.

30

ФЛАУТА С БИРРИЕЙ

Birria Flautas

Томлённая говяжья грудинка в хрустящих кукурузных тортильях с сальсой чипotle, сметаной, салатом ромэн, маринованным луком и сыром халлуми.

30

ФЛАУТА С СОЕВЫМИ

КУСОЧКАМИ

Soy Chunks Flautas

Обжаренные соевые кусочки в хрустящих тортильях с сальсой чипotle, сметаной, салатом ромэн, маринованным луком и халлуми.

25

КЛУБ-СЭНДВИЧ

«ХАДАХАА»

Hadahaa Club Sandwich

Тосты с запечённой курицей, копчёным беконом, ветчиной, чеддером, томатом, жареным яйцом, салатом ромэн и чесночным майонезом. Подаётся с картофелем фри.

30



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БАО СО СВИНИНОЙ 30

КИСЛО-СЛАДКОЙ

Sweet and Sour Pork Bao

Свинина, обжаренная в кисло-сладком соусе с кимчи и огурцом, подаётся в паровой булочке с кунжутом.

БАО С УТКОЙ 30

В ГОЧУДЖАНЕ

Gochujang Mock Duck Bao

Обжаренная «утиная» растительная начинка в соусе gochujang с кимчи и огурцом, подаётся в паровом бао с кунжутом.

БУРГЕР С ТУНЦОМ 30

«КУЛЬХИМАС»

Kulhimas Tuna Burger

Обжаренный тунец в мальдивском маринаде, салат ромэн, жареные листья моринги, кокосовый майонез. Подается с картофелем фри из батата и тунцовыми карри.

ХАДАХАА 35

СМЭШ-БУРГЕР

Hadahaa Smash Burger

Две говяжьи котлеты, карамелизированный лук, чеддер и трюфельный майонез.

ПИАДИНА

ПИАДИНА С 30

КУРИЦЕЙ И ЛАБНЕ

Grilled Chicken & Labneh

Лабне с кусочками курицы-гриль, специями заатар, запечённым перцем и свежей мятой.

ПИАДИНА С ПЕСТО И 30

МОЦАРЕЛЛОЙ

Pesto & Mozzarella

Песто из базилика с томатами черри, моцареллой, оливками каламата и орегано.

ПИЦЦА

МАРГАРИТА

30

Margherita

Томатный соус, моцарелла, базилик и оливковое масло.

КУРИНАЯ ТИККА

35

Chicken Tikka

Томатный соус, моцарелла, курица тикка, красный лук, кинза, йогуртовая заправка.



ПИЦЦА

МАЛЬДИВСКИЙ

ТУНЕЦ



Maldivian Tuna

Томатный соус, моцарелла, тунец, красный лук, листья моринги.

35

ПЕППЕРОНИ



35

Pepperoni

Томатный соус, моцарелла, говяжья пепперони, масло с чили.

ЧЕТЫРЕ СЫРА



40

Four Cheese

Белый соус, моцарелла, горгонзола, пармиджано, азиаго, инжир в мёде.

САД ХАДАХАА



30

Hadahaa Garden

Соус песто, моцарелла, садовая зелень, цукини и болгарский перец гриль.



ЗАКУСКИ

ФУРИКАКЕ

ФОКСНАТ



Furikake Foxnut

Солёные хрустящие зерна фоксната с японской смесью фурикаке.

15

БАБА ГАНУШ



10

Baba Ghanoush

Запечённый баклажан с тахини, лимоном, гранатом, йогуртом и оливковым маслом. Подаётся с жареной питой.

ТУНЕЦ-КРОКЕТ



20

Tuna Croquette

Копчёный сушёный тунец с мальдивскими специями и бешамелем в хрустящей панировке. Подаётся с тартаром.

МУХАММАРА



10

Muhammara

Печёный сладкий перец с грецким орехом, чесноком и гранатовым соусом. Подаётся с жареной питой.

ХУМУС



10

Hummus

Нут с тахини, лимоном и чесноком. Подаётся с жареной питой.

ФРАНЦУЗСКИЙ

20

КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ



Parmesan Truffle French Fries

Хрустящий картофель с трюфельным маслом, трюфельной пастой и тёртым пармезаном.



ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ЛАВА-КЕЙК

Chocolate Lava Cake

Шоколадный фондант, подаётся с ванильным мороженым.

15

ФРУКТОВЫЙ ТАРТ

Fruit Tart

Домашний тарт с ванильным кремом, сезонными фруктами, малиновым гелем и кокосовым мороженым.

20

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Homemade Ice Cream

Ежедневный выбор свежих вкусов.

20

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Seasonal Fruit Platter

Ассорти из свежих местных и тропических фруктов.

25

**Северный Хувадху (атолл Гаафу-Алиф),
Республика Мальдивы**

Тел.: +960 682 1234

Эл. почта: maldives.parkhadahaa@hyatt.com

Сайт: www.experienceparkhyattmaldives.com