



---

PARK HYATT MALDIVES™

---

HADAHAA

Our Living Island

IN-VILLA DINING MENU  
ПОЛНАЯ ВЕРСИЯ НА РУССКОМ

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 злаки
-  Содержит сульфиты
-  Содержит свинину
-  Содержит мясо
-  Содержит алкоголь
-  Острый
-  Вегетарианское

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

## ALL BREAKFAST MENU

ДОСТУПНО 7:30 - 10:30

### ПЛАВАЮЩИЙ ЗАВТРАК ДЛЯ ДВОИХ

Floating Breakfast for Two

(Доступно 7:30 - 10:30,  
заказ до 21:00 предыдущего дня)

Ваш завтрак включает:

- Один сок на человека
- Один кофе или чай на человека
- Один йогурт на человека
- Одно горячее блюдо на человека
- Корзина выпечки: многозерновой хлеб, ржаной, белый и тёмный хлеб, датская выпечка, круассан, маффин

99 / 50

### АМЕРИКАНСКИЙ ЗАВТРАК

American Breakfast

Два яйца Любого приготовления, домашний хлеб (белый, зерновой или закваска), мармелад из томатов и базилика, куриная колбаска, свиной или индейковый бекон, грибной гарнир или шпинат.

Корзина выпечки, выбор круп (корнфлекс, мюсли, рисовые хлопья, какао-хлопья, хлопья с изюмом, гранола), чай или кофе, апельсиновый или грейпфрутовый сок.

## ИГРИСТЫЕ НАПИТКИ

### АПЕЛЬСИНОВАЯ МИМОЗА

Orange Mimosa

Лёгкий коктейль на основе игристого вина и свежего апельсинового сока.

24

### АНАНАСОВАЯ МИМОЗА

Pineapple Mimosa

Тропический микс игристого вина и ананасового сока.

24

### ГРЕЙПФРУТОВАЯ МИМОЗА

Grapefruit Mimosa

Игристое вино с розовым грейпфрутовым соком.

24

### ЗАВТРАК С ШАМПАНСКИМ

Champagne Breakfast

Taittinger Brut Réserve NV

36

Ernest Rapeneau Brut

30

Veuve Angely Brut

22

# ЧАЙ, КОФЕ И СОКИ

## ЧАЙ

Tea

**Английский завтрак**  
English Breakfast

**Эрл Грей**  
Earl Grey

**Зелёный жасмин**  
Green Tea Jasmine

**Ромашка**  
Chamomile

**Марокканская мята**  
Moroccan Mint

**Сенча**  
Sencha Green Tea

**Дарджилинг**  
Darjeeling

**Ваниль Бурбон**  
Vanilla Bourbon

**Имбирь-лимон**  
Lemon Ginger Heater

10

## ФRENCH-ПРЕСС КОФЕ

12

French Press Coffee

## КОФЕ

10

Espresso | Двойной эспрессо | Маккиато  
Декаф | Американо | Капучино | Латте

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

10

Iced Coffee

Айс-американо | Айс-капучино  
Айс-латте | Кофе фраппе | Шакерато

## ФРЕШI WELLNESS

10

Wellbeing Fresh Juices

Апельсин | Арбуз | Грейпфрут | Морковь  
Свёкла | Ананас | Яблоко

10

## ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Iced Tea

**Лимон**  
Lemon

**Мята**  
Mint

**Зелёный**  
Green

**Манго**  
Mango

**Маракуйя**  
Passionfruit

**Кокос**  
Coconut

## ЛОКАЛЬНОЕ ВДОХНОВЕНИЕ

12

Local Inspiration

Холодный кофе капельного  
приготовления с кокосовой пеной.

## ЗДОРОВЫЕ БЛЮДА

**АРБУЗНАЯ**

18

**ОВСЯНАЯ КАША** 

Watermelon Honey Oatmeal Porridge

Овсянка на молоке, Кусочки арбуза,  
запечённый банан, льняное семя.

**ГРЕЧНЕВАЯ КАША**

20

**С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ** 

Cinnamon Apple Buckwheat Kasha

Гречка, молоко, кленовый сироп,  
припущённое яблоко, фундук.

**ФРУКТОВЫЙ**

20

**СМУЗИ-БОУЛ** 

Fruit Smoothie Bowl

Банан, манго, йогурт, мюсли, свежие  
фрукты, кокосовая крошка.

**ЧИА-ПУДИНГ**

22

**С ЧАЕМ МАСАЛА** 

Chai-Spiced Chia Pudding

Арахисовая паста, овсяное молоко,  
кокосовый крем, фисташка.

**ДОМАШНЯЯ**

18

**ГРАНОЛА** 

Homemade Oats Granola

Тостированная гранола, манговый кули,  
кокосовый маскарпоне.

**КРЕП ИЗ МУНГ-ДАЛА** 

18

Moong Dal Crepe

Бобы мунг, кокосовый чатни,  
томатный чатни, лук.

**ГРИБНОЙ ТОСТ** 

18

Mushroom Toast

Зерновой хлеб, маскарпоне,  
жареные грибы, тыквенные семечки.

## ЗАПАДНЫЕ БЛЮДА

### БЕНЕДИКТ

### НА МАФФИНЕ



Benedict on Muffin

Пашот, лосось или ветчина,  
голландез, паприка.

26

### ЗЕЛЁНЫЙ

### ОМЛЕТ



Green Omelet

Шпинат, хлеб на закваске,  
эдамаме сальса.

22

### БЕЛЬГИЙСКИЕ

### ВАФЛИ



Belgian Waffles

Кленовый сироп, ягодный компот,  
нутелла, кокосовый маскарпоне,  
манговый кули, карамелизированный  
банан.

24

### АВОКАДО

### С ЧИПОТЛЕ



Chipotle Smashed Avocado

Хлеб, авокадо, фета, томаты чипотле,  
яйцо пашот.

24

### ТОРТИЛЬЯ

### ПАНКЕЙК



Taco Pancake

Ягодный компот, кленовый сироп,  
тущёный ананас и манго, взбитые сливки.

24

### ШАКШУКА



Shakshuka

Томаты, яйца пашот, паприка,  
кориандр, пита.

28

## ЯЙЦА

### ДВА ЯЙЦА



22

Two-Egg

Любое приготовление:

омлет, скрэмбл, глазунья, пашот, вкрутую.  
Подается с хлебом на закваске, томатом с  
чесноком и хашбрауном.

## АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

### КОНДЖИ

Congee

Курица или креветки, зелёный лук, маринованные овощи, кунжутное масло.

### КАНТОНСКИЙ ЖАРЕНЫЙ РИС

Cantonese “Zangzhou” Wok Fried Rice

Овощи, зелёный лук, имбирь, самбал, яйцо. С курицей или креветками.

### ЛАПША «ЧОУ-МЕЙН»

Chinese “Chow Mein” Egg Noodles

Овощи, зелёный лук, имбирь, самбал, яйцо. Выбор: овощи, курица, креветки.

### ШАКШУКА

Tomato Scrambled Egg

Томаты, соевый соус, зелёный лук.

### АЗИАТСКИЙ СУП С ЛАПШОЙ

Asian Noodle Soup

Рисовая лапша, куриный бульон, яйцо, чили-масло.

### ЗЕЛЁНЫЙ ОМЛЕТ

Thai Wok Omelette

Мясо краба, рис жасмин, зелень вок, рыбный соус, чили.

### АВОКАДО С ЧИПОТЛЕ

Stir Fried Chicken & Broccoli

Курица, брокколи, чеснок, соевый соус, чили.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА

### ОМЛЕТ «МАШУНИ»

Mashuni Omelette

Тунец, лук, мальдивский чили, кокосовое масло.

### ТУНЕЦ БЕНЕДИКТ

Tuna Benedict

Маффин, пашот, тунец, соус карри, паприка.

### ОМЛЕТ «ХАДАХАА»

Hadahaa Omelette

Кокос, моринга, листья сада, лук, чили.

### БОАШИ НА ТОСТЕ

Boashi on Toast

Тост, цветок банана, тунец, томатная паста, жареная моринга.

## ГАРНИРЫ

ВЕТЧИНА С МЁДОМ 	8	КУРИНАЯ КОЛБАСКА 	8
Grilled Honey Ham		Chicken Sausage	
СЫР ФЕТА  	8	СВИНАЯ КОЛБАСКА 	8
Feta Cheese		Pork Sausage	
ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ 	8	БЕКОН 	8
Mushrooms		Crispy Bacon	
ХАШБРАУН 	8	ЛОСОСЬ 	8
Hash Brown		Smoked Salmon	
ШПИНАТ 	8		
Sautéed Spinach			

## КОРЗИНА ВЫПЕЧКИ

ЗАКВАСКА  	8	МАФФИН     	8
Sourdough Bread		Muffin	
БАГЕТ  	8	БУЛОЧКА    	8
Baguette		Soft Roll	
ДАТСКАЯ ВЫПЕЧКА     	8	ТОСТЫ    	8
Danish		Multigrain Toast	
КРУАССАН     	8		
Croissant			

## ALL-DAY MENU

ДОСТУПНО 10:30 - 22:30

### ЗАКУСКИ

**СЕВИЧЕ  
ИЗ КРЕВЕТОК** 

*Shrimp Ceviche*

Отварные креветки в лаймово-кокосовом соусе с чили, хрустящая тостада, сальса из лука и томатов.

30

**КАПРЕЗЕ** 

*Caprese*

томаты реликтовых сортов, моцарелла, молотый перец, бальзамический уксус, домашнее песто, кристаллическая соль.

30

**ГРУША ПАШОТ** 

*Poached Pear*

Запечённые грецкие орехи, сироп кленовый, садовая зелень, датский голубой сыр, гранатовые зёрна.

25

**РИКОТТА  
С ЗАПЕЧЁННОЙ ТЫКВОЙ** 

*Ricotta & Roasted Pumpkin*

Домашняя рикотта, запечённая тыква, тыквенные семечки, руккола, цитрусовая заправка.

25

### САЛАТЫ

**КЛАССИЧЕСКИЙ  
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»** 

*Classic Caesar*

Ромэн, анчоусы, крутоны, пармезан, бекон, яйцо. Подаётся с курицей или креветками.

40

**САЛАТ С КИНОА** 

*Quinoa Salad*

Садовые томаты, корзинка из тесто фило, фета, красная фасоль, поджаренный миндаль с морской солью, чесночно-винная заправка.

30

**ТОФУ-САЛАТ** 

*Healthy Tofu Salad*

Шёлковый тофу, томаты черри, вакаме, огурец, эдамаме, имбирная заправка, тыквенные семечки.

25

## СУПЫ

**ТОМАТНЫЙ СУП  
«ХАДАХАА» С БАЗИЛИКОМ**  25

Tomato Hadahaa Basil

Нежный томатный крем-суп с базиликом и чесночным хлебом.

**СУП С КРЕВЕТОЧНЫМИ  
ВОНТОНАМИ**  35

Wonton Shrimp Soup

Яичная лапша, азиатская зелень, зелёный чили, лайм, кунжутное масло.

## ПИЦЦА

**МАРГАРИТА**  30

Margherita

Томатный соус, моцарелла, базилик и оливковое масло.

**ЧЕТЫРЕ СЫРА**  40

Four Cheese

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

**КУРИНАЯ ТИККА**  35

Chicken Tikka

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

**ПЕППЕРОНИ**  35

Pepperoni

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

**МАЛЬДИВСКИЙ  
ТУНЕЦ**  35

Maldivian Tuna

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

**САД ХАДАХАА**  30

Hadahaa Garden

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

## ЗАПАДНЫЕ БЛЮДА

### НЬОККИ

### БОЛОНЬЕЗЕ

Bolognese Gnocchi

Рагу из говядины с томатами, базиликом и пармезаном.

35

### КУРИЦА СУВИД

### С ОВОЩАМИ

Chicken Sous Vide with Vegetables

Курица запеченная , овощи, травы, соус ромеско, куриный соус.

40

### РЫБА ДНЯ

### НА ГРИЛЕ

Catch of The Day

Подается с цветной капустой, бабаганушем, лимонным маслом и травяным маслом.

30

### РИЗОТТО

### С МОРЕПРОДУКТАМИ

Seafood Risotto

Гребешки, креветки, томаты, сливочный пармезан, Креветочное масло.

45

### ПЕННЕ «АРРАБЬЯТА»

Italian Arrabiata

Томатный сugo, хлопья чили, пенне, базилик, пармезан. С курицей или креветками.

35

### ПАРМИДЖАНА

### ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Eggplant Parmigiana

Хрустящий баклажан, томатный соус, моцарелла, базилик.

35

### РИГАТОНИ «НОРМА»

Norma Rigatoni

Баклажан, солёная рикотта, томатный соус, базилик.

30

## АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

КАРРИ «БАТТЕР ЧИКЕН»	40	ПАД ТАЙ	35
Butter Chicken		Pad Thai	
Томатно-ореховый соус, индийские специи, рис и парата.		Рисовая лапша, чеснок, зелёный лук, тофу, арахис, тамаринд, чили. С курицей или креветками.	
ЖАРЕНИЙ РИС С ТАЙСКИМ БАЗИЛИКОМ	30	КУРИЦА С КЕШЬЮ	40
Thai Basil Fried Rice		Stir-Fried Chicken and Cashew	
Жасминовый рис, тайский базилик, чили, чеснок, кафр-лайм.		Курица, красный сухой чили, чёрный уксус, соус, кешью, рис.	
УТИНАЯ НОЖКА В ПЯТИ СПЕЦИЯХ	45	ГОВЯДИНА РЕНДАНГ	45
Five-Spiced Duck Leg		Beef Rendang	
Маринованная утиная ножка, огурец, арахис, соус из пяти специй, хрустящая рисовая лапша.		Говядина, томлённая с куркумой, галангалом, листьями каффир-лайма и кокосовым молоком, подаётся с рисом.	
ПАЛАК ПАНИР	35		
Palak Paneer			
Шпинатное пюре, панир, парата, рис, индийские специи.			

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**ФЛАУТА С БИРРИЕЙ**  30

Birria Flautas

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

**ХАДАХАА** 35

**СМЭШ-БУРГЕР** 

Hadahaa Smash Burger

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

**КЛУБ-СЭНДВИЧ** 30

**«ХАДАХАА»** 

Hadahaa Club Sandwich

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

## ГАРНИРЫ

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**  15

Grilled Vegetables

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**  15

French Fries

**БРОККОЛИ** 15

**НА СКОВОРОДЕ** 

Seared Broccoli

**ОВОЩИ ВОК**  15

Stir-Fried Vegetables

**ОБЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ**  15

Roasted Mixed Mushrooms

**ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ**  15

Parmesan Mashed Potato

## ЗАКУСКИ

### БАБАГАНУШ

Baba Ghanoush

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

10

### ХУМУС

Hummus

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

10

### МУХАММАРА

Muhammara

Печёный сладкий перец с грецкими орехами, чесноком и гранатовым сиропом. Подаётся с жареной питой.

10

## АУТЕНТИЧНАЯ МАЛЬДИВСКАЯ КУХНЯ

### МАЛЬДИВСКОЕ КАРРИ С ТУНЦОМ

Maldivian Tuna Curry

Маринованный тунец в кокосовом молоке и пряностях, подаётся с рисом.

30

### КУКУЛЬХУ РИХА

Kukulhu Riha

Карри из куриного бедра с мальдивскими специями, томатом, луком и листьями карри.

35

### БОАШИ

Boashi

Тунец с банановым цветком, чили, лаймом и красным луком. Сиропом. Подаётся с жареной питой.

30

## ДЕСЕРТЫ

**ДОМАШНЕЕ** 20

**МОРОЖЕНОЕ ИЛИ СОРБЕТ** 

Homemade Ice Cream or Sorbets (3 Scoops)

Уточните вкус дня.

**СВЕЖИЕ ФРУКТЫ** 

25

Fresh Fruit Selection

Йогурт с мёдом, мяты и лаймом.

**ЭКЗОТИЧЕСКАЯ**

**ПАВЛОВА** 

25

Exotic Pavlova

Безе, крем маракуйи, кокосовый ганаш, тропическое кули.

**ШОКОЛАДНЫЙ**

**ДЕСЕРТ** 

25

Living Chocolate Textures

Молочный шоколад, миндальная крошка, тёмный шоколад с чили, кокосовое мороженое, какао-tüиль.

## ALL-NIGHT MENU

ДОСТУПНО 22:30 - 7:30

### ЗАКУСКИ

#### КАПРЕЗЕ

Caprese

томаты реликтовых сортов, моцарелла, молотый перец, бальзамический уксус, домашнее песто, кристаллическая соль.

30

#### ГРУША ПАШОТ

Poached Pear

Запечённые грецкие орехи, сироп кленовый, садовая зелень, датский голубой сыр, гранатовые зёрна.

25

### САЛАТЫ

#### КЛАССИЧЕСКИЙ

40

#### САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

Classic Caesar

Ромэн, анчоусы, крутоны, пармезан, бекон, яйцо. Подаётся с курицей или креветками.

#### ТОФУ-САЛАТ

25

Healthy Tofu Salad

Шёлковый тофу, томаты черри, вакаме, огурец, эдамаме, имбирная заправка, тыквенные семечки.

### СУПЫ

#### ТОМАТНЫЙ СУП

25

#### «ХАДАХАА» С БАЗИЛИКОМ

Tomato Hadahaa Basil

Нежный томатный крем-суп с базиликом и чесночным хлебом.

## ЗАПАДНЫЕ БЛЮДА

НЬОККИ

35

40

БОЛОНЬЕЗЕ 

Bolognese Gnocchi

Рагу из говядины с томатами,  
базиликом и пармезаном.

КУРИЦА СУВИД

С ОВОЩАМИ 

Chicken Sous Vide with Vegetables

Курица запеченная , овощи, травы,  
соус ромеско, куриный соус.

ПЕННЕ «АРРАБЬЯТА» 

35

Italian Arrabiata

Томатный сugo, хлопья чили, пенне,  
базилик, пармезан. С курицей или  
креветками.

## АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

ЖАРЕНИЙ РИС

30

45

С ТАЙСКИМ БАЗИЛИКОМ 

Thai Basil Fried Rice

Жасминовый рис, тайский базилик,  
чили, чеснок, кафр-лайм.

ГОВЯДИНА РЕНДАНГ 

Beef Rendang

Говядина, томлённая с куркумой,  
галангалом, листьями каффир-лайма и  
кокосовым молоком, подаётся с рисом.

КУРИЦА

40

С КЕШЬЮ 

Stir-Fried Chicken and Cashew

Курица, красный сухой чили,  
чёрный уксус, соус, кешью, рис.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ХАДАХАА

### СМЭШ-БУРГЕР

Hadahaa Smash Burger

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

35

### 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

## АУТЕНТИЧНАЯ МАЛЬДИВСКАЯ КУХНЯ

### МАЛЬДИВСКОЕ

### КАРРИ С ТУНЦОМ

Maldivian Tuna Curry

Маринованный тунец в кокосовом молоке и пряностях, подаётся с рисом.

30

### КУКУЛЬХУ РИХА

Kukulhu Riha

Карри из куриного бедра с мальдивскими специями, луком, томатами и листьями карри.

35

## ДЕСЕРТЫ

### ДОМАШНЕЕ

### МОРОЖЕНОЕ ИЛИ СОРБЕТ

Homemade Ice Cream or Sorbets (3 Scoops)

Уточните вкус дня.

20

### ШОКОЛАДНЫЙ

### ДЕСЕРТ

Living Chocolate Textures

Молочный шоколад, миндальная крошка, тёмный шоколад с чили, кокосовое мороженое, какао-tüиль.

25

### СВЕЖИЕ ФРУКТЫ

Fresh Fruit Selection

Йогурт с мёдом, мяты и лаймом.

25

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

Тел.: +960 682 1234

Эл. почта: [maldives.parkhadahaa@hyatt.com](mailto:maldives.parkhadahaa@hyatt.com)

Сайт: [www.experienceparkhyattmaldives.com](http://www.experienceparkhyattmaldives.com)