



PARK HYATT MALDIVES™

HADAHAA

Our Living Island

THE DINING ROOM
ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ

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).

ЗАКУСКИ

ТРОПИЧЕСКИЙ ПОКЕ-БОУЛ

Tropical Poke Bowl

Киноа, ананас, эдамаме, тунец, огурец, салатные листья, соус терияки с кунжутом.

30

КРЕВЕТОЧНОЕ СЕВИЧЕ

Shrimp Ceviche

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

30

САЛАТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

Classic Caesar

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

40

САЛАТ С КУРИЦЕЙ ТИККА

Chicken Tikka Salad

Курица в индийских специях, салатные листья, манго, тандури-майонез, свежие травы, чат масала.

30

СУПЫ

ТОМАТНЫЙ СУП «ХАДАХАА» С БАЗИЛИКОМ

Tomato Hadahaa Basil

Нежный томатный крем-суп с базиликом и чесночным хлебом.

25

СИФУД-ЛАКСА

Seafood Laksa

Рисовая лапша, рыбные шарики, креветки, яйцо-всмятку, азиатская зелень, чесночное масло.

35

ПИЦЦА

МАРГАРИТА

Margherita

Томатный соус, моцарелла, базилик и оливковое масло.

30

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Four Cheese

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

40

КУРИНАЯ ТИККА

Chicken Tikka

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

35

ПЕППЕРОНИ

Pepperoni

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

35

МАЛЬДИВСКИЙ ТУНЕЦ

Maldivian Tuna

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

35

САД ХАДАХАА

Hadahaa Garden

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

30

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ В КЭЖУНСКИХ СПЕЦИЯХ

Cajun Cauliflower Steak

Запечённая цветная капуста с соусом моле.

25

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef Goulash

Томлённая говядина в паприковом соусе с корнеплодами и деревенской полентой.

35

РЫБА ДНЯ НА ГРИЛЕ

Catch of The Day

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

30

ЗАПАДНАЯ КУХНЯ

НЬОККИ БОЛОНЬЕЗЕ	35	ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ «АГЛИО Э ОЛИО»	35
<i>Bolognese Gnocchi</i> Рагу из говядины с томатами, базиликом и пармезаном.		<i>Aglio e Olio Seafood Linguine</i> Креветки, мидии, гребешки, чеснок, оливковое масло, хлопья чили.	
ФЕТТУЧЧИНЕ С ГРИБАМИ	35		
<i>Mushroom Fettuccine</i> Грибной соус с пармезановым фондю и обжаренными грибами.			

АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

ЖАРЕНЫЙ РИС С ТАЙСКИМ БАЗИЛИКОМ	30	КАРРИ «БАТТЕР ЧИКЕН»	40
<i>Thai Basil Fried Rice</i> Жасминовый рис, тайский базилик, чили, чеснок, кафр-лайм.		<i>Butter Chicken</i> Томатно-ореховый соус, индийские специи, рис и парата.	
ОВОЩНЫЕ ДИМ-САМЫ	30	КИСЛО-СЛАДКАЯ РЫБА С МАНГО	35
<i>Vegetable Dim Sum</i> Домашние овощные пельмени с чили-маслом, соевым соусом и луком-шалотом.		<i>Sweet & Sour Mango Fish</i> Рифовая рыба, манговый соус, уксус, лук, болгарский перец.	
КРАСНЫЙ ТАЙСКИЙ КАРРИ С КУРИЦЕЙ	35	МИЕ ГОРЕНГ ПО-ЯВАНСКИ	30
<i>Thai Red Curry</i> Хрустящая курица, овощи, кокосовое молоко, рис жасмин.		<i>Mie Goreng Java</i> Индонезийская лапша с курицей или креветками.	

ГАРНИРЫ

ОБЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ

Roasted Mixed Mushrooms

15

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ

Truffle Mashed Potato

15

ОВОЩИ ВОК

Stir-Fried Vegetables

15

САЛАТ

Garden Salad

15

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Grilled Vegetables

15

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French Fries

15

ФРИ ИЗ БАТАТА

Sweet Potato Fries

15

БРОККОЛИ

НА СКОВОРОДЕ

Seared Broccoli

15

АУТЕНТИЧНАЯ МАЛЬДИВСКАЯ КУХНЯ

БАШИ МАС РИХА

Bashi Mas Riha

30

Карри из баклажана с копчёным сушёным тунцом и мальдивскими специями.

МАЛЬДИВСКОЕ

КАРРИ С ТУНЦОМ

Maldivian Tuna Curry

30

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

КУЛХИМАС

Kulhimas

35

Острый мальдивский тунцовый карри.

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, мятои и лаймом.

ТИРАМИСУ 25

Tiramisu

Крем маскарпоне, бисквит, пропитанный эспрессо, какао.

ФИЛО-МИЛЬФЕЙ 25

С ФУНДУКОМ

Hazelnut Phyllo Millefoglie

Тесто фило, крем из фундука, карамельный ганаш, мороженое из тонка-боба.

ЭКЗОТИЧЕСКАЯ 25

ПАВЛОВА

Exotic Pavlova

Безе, крем маракуйи, кокосовый ганаш, тропическое кули.

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

Тел.: +960 682 1234

Эл. почта: maldives.parkhadahaa@hyatt.com

Сайт: www.experienceparkhyattmaldives.com