



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 🐟🌿🥥

30

Tropical Poke Bowl

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

КРЕВЕТОЧНОЕ СЕВИЧЕ 🍤🌿🥥

30

Shrimp Ceviche

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

САЛАТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» 🐔🥗🧀🌿🐟🥗

40

Classic Caesar

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

САЛАТ С КУРИЦЕЙ ТИККА 🐔🥗🧀🌿

30

Chicken Tikka Salad

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

СУПЫ

ТОМАТНЫЙ СУП «ХАДАХАА» С БАЗИЛИКОМ 🍅🥗🌿

25

Tomato Hadahaa Basil

Нежный томатный крем-суп с базиликом и чесночным хлебом.

СИФУД-ЛАКСА 🍜🐟🥗🌿🥥

35

Seafood Laksa

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

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ В КЭЖУНСКИХ СПЕЦИЯХ 🍷🌿

25

Cajun Cauliflower Steak

Запечённая цветная капуста с соусом моле.

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ 🌿🧀

35

Beef Goulash

Томлёная говядина в паприковом соусе с корнеплодами и деревенской полентой.

РЫБА ДНЯ НА ГРИЛЕ 🧀🍷🍃

30

Catch of The Day

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

ЗАПАДНАЯ КУХНЯ

НЬОККИ БОЛОНЬЕЗЕ 🌿🍷🍷

Bolognese Gnocchi

Рагу из говядины с томатами, базиликом и пармезаном.

35

ФЕТТУЧЧИНЕ С ГРИБАМИ 🌿🍷

Mushroom Fettuccine

Грибной соус с пармезановым фондю и обжаренными грибами.

35

ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

«АГЛИО Э ОЛИО» 🍷🌿🌿🌿

Aglio e Olio Seafood Linguine

Креветки, мидии, гребешки, чеснок, оливковое масло, хлопья чили.

35

АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

ЖАРЕННЫЙ РИС С ТАЙСКИМ БАЗИЛИКОМ 🌿🌿🌿🌿

Thai Basil Fried Rice

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

30

КАРРИ «БАТТЕР ЧИКЕН» 🌿🍷🌿

Butter Chicken

Томатно-ореховый соус, индийские специи, рис и парата.

40

ОВОЩНЫЕ ДИМ-САМЫ 🌿🌿🌿

Vegetable Dim Sum

Домашние овощные пельмени с чили-маслом, соевым соусом и луком-шалотом.

30

КИСЛО-СЛАДКАЯ РЫБА С МАНГО 🐟🌿

Sweet & Sour Mango Fish

Рифовая рыба, манговый соус, уксус, лук, болгарский перец.

35

КРАСНЫЙ ТАЙСКИЙ КАРРИ С КУРИЦЕЙ 🍷🌿🌿

Thai Red Curry

Хрустящая курица, овощи, кокосовое молоко, рис жасмин.

35

МИЕ ГОРЕНГ ПО-ЯВАНСКИ 🌿🌿🌿

Mie Goreng Java

Индонезийская лапша с курицей или креветками.

30

ГАРНИРЫ

ОБЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ 🍄 15

Roasted Mixed Mushrooms

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ТРЮФЕЛЕМ 🍄🍄 15

Truffle Mashed Potato

ОВОЩИ ВОК 🌿🍄🍄 15

Stir-Fried Vegetables

САЛАТ 🍃 15

Garden Salad

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 🍄🍄🍄 15

Grilled Vegetables

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 🍄 15

French Fries

ФРИ ИЗ БАТАТА 🍄 15

Sweet Potato Fries

БРОККОЛИ
НА СКОВОРОДЕ 🍄🍄🍄 15

Seared Broccoli

АУТЕНТИЧНАЯ МАЛЬДИВСКАЯ КУХНЯ

БАШИ МАС РИХА 🐟🍄🍄 30

Bashi Mas Riha

Карри из баклажана с копчёным сушёным тунцом и мальдивскими специями.

КУЛХИМАС 🐟🍄🍄 35

Kulhimas

Острый мальдивский тунцовый карри.

МАЛЬДИВСКОЕ 30

КАРРИ С ТУНЦОМ 🐟🍄🍄

Maldivian Tuna Curry

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

ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ ИЛИ СОРБЕТ 🍷🍷 20

Homemade Ice Cream or Sorbets (3 Scoops)

Уточните вкус дня.

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ 🍷🍷 25

Fresh Fruit Selection

Йогурт с мёдом, мятой и лаймом.

ТИРАМИСУ 🍷🍷🍷 25

Tiramisu

Крем маскарпоне, бисквит, пропитанный эспрессо, какао.

ФИЛО-МИЛЬФЕЙ С ФУНДУКОМ 🍷🍷🍷🍷 25

Hazelnut Phyllo Millefoglie

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

ЭКЗОТИЧЕСКАЯ ПАВЛОВА 🍷🍷🍷 25

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