


CHEF'S GARDEN TREEHOUSE

Меню ужина

Подается ежедневно
с 19:00 до 22:00












Мы гарантируем соответствие наших предприятий по производству продуктов питания и напитков сертификации по стандарту ISO 22000, который признан на международном уровне как самая высокая система управления безопасностью пищевых продуктов.

Если у вас есть какие-либо особые диетические требования или предпочтения в еде, мы будем рады их удовлетворить. Поговорите с одним из членов команды, и мы учтем все ваши пожелания.

Наши свежеприготовленные блюда могут содержать глютен, морепродукты, орехи, яйца и другие пищевые продукты. Если у вас есть какие-либо особые аллергические, диетические требования или опасения, мы будем рады помочь вам.

Обратите внимание на эти символы, они помогут вам при выборе блюда:

- 
-  Содержит яйца
 -  Содержит орехи
 -  Содержит соевые бобы
 -  Содержит зерновые
 -  Содержит глютен
 -  Содержит молочные продукты

Все цены указаны в долларах США без учета 10% сервисного сбора и НДС 16% .

Лучшие воспоминания создаются за столом. Насладитесь тщательно продуманным меню из семи блюд, разработанным нашими креативными шеф – поварами.

МЕНЮ ИЗ СЕМИ БЛЮД

US\$ 195++ на человека

1-е блюдо

AMUSE BOUCHE

(одно закусочное блюдо размером с кусочек)
Ежедневный комплимент от шеф-повара

2-е блюдо

CORN (КУКУРУЗА)

(относится к злаковым, также известно как маис)
Охлажденная сладкая кукуруза, опаленный лук-порей, попкорн, копченая паприка, обезвоженная кукурузная вафля

3-е блюдо

PUMPKIN (ТЫКВА)

(является разновидностью зимнего кабачка)
Запеченная тыква, ромеско из перца с тмином, копченый сырный шарик, садовый лайм

4-е блюдо

CAULIFLOWER (ЦВЕТНАЯ КАПУСТА)

(один из нескольких овощей вида Brassica, таких как капуста или горчица)
Цветная капуста со специями, маринованный лук, пюре из копченой цветной капусты, чеснок конфи

5-е блюдо

TOFU (ТОФУ)

(известный как бобовый творог на английском языке, это продукт, приготовленный путем свертывания соевого молока)

Тофу, обжаренный на сковороде, садовый чили, чесночно-луковые чипсы, мята, лимон

6-е блюдо

BARLEY (ЯЧМЕНЬ)

(представитель семейства злаковых, является одной из основных зерновых культур, выращиваемых в умеренном климате по всему миру)

Ячменное ризотто, фасоль Эдамаме, спаржа, садовая мята и базилик, тюиль из пармезана, масло с травами

7-е блюдо

CHOCOLATE (ШОКОЛАД)

(это продукт, изготовленный из обжаренных и измельченных зерен какао)

Кора дерева из темного шоколада, вишневое конфи амаретто, миндально – шоколадная крошка

На выбор: Говяжья вырезка (250 г), филейная часть (300 г), Рибай стейк, 2 креветки Джамбо и стейк из тунца предлагаются за дополнительную плату US\$ 65 за блюдо.

Для любых дополнительных запросов, пожалуйста, свяжитесь с нами не менее чем за 24 часа.



PARK HYATT MALDIVES™

HADAHAA

North Huvadho (Gaafu Alifu Atoll)

Republic of Maldives

Tel : +960 682 1234

Email : maldives.parkhadahaa@hyatt.com

Website: www.experienceparkhyattmaldives.com