



theislandgrill



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, которые помогут вам при выборе меню:

-  Содержит рыбу
-  Содержит моллюсков
-  Содержит морепродукты
-  Содержит свинину
-  Содержит яйца
-  Содержит орехи
-  Содержит соевый боб
-  Содержит зерновой
-  Содержит глютен
-  Содержит молочные продукты



Блюда, отмеченные (***) , исключены из планов питания Полупансион + ,
Полный пансион + и Все включено





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







Наш фирменный ресторан, где наши повара стремятся к инновациям, красивой подаче, достойной Instagram, с акцентом на островную кухню Хадахаа – приготовление блюд на огне. Блюда готовятся на буковых дровах, которые придают пикантный, мягкий аромат и вкус.




Сядьте поудобнее, расслабьтесь и опустите ноги в мягкий песок – идеальный ужин босиком в островном стиле.


ЗАКУСКИ | APPETISERS





Бэйби - морковь | Heirloom Baby Carrots   34
Жареная на углях, цитрусовая глазурь, крамбл из копченой феты, тюиль из зеленого яблока

Улитки | Escargots     38
Крем из обжаренного чеснока, опаленный пармезан, корзиночка из теста филло, соус Чимичурри, крошка из бриоши






Атлантические морские гребешки | Atlantic Scallops       42
Жареная цветная капуста, вонтон с креветками, красная икра, лобстер – масло, кристаллическая соль






Тост из мяса вагю | Wagyu Toast    44
Вырезка, приготовленная на дровах, майонез с горчицей
Поммери, маринованный огурец, томатный джем



*****Тихоокеанские устрицы | Pacific Oysters**  48
Пять устриц, яблоко и гранита Табаско, жемчужины лайма, маринованный лук-шалот

*****Запеченные устрицы | Baked Oysters**     48
Чеснок конфи, велюте из морепродуктов, крем из водки с пармезаном, соте из шпината






САЛАТЫ | SALADS

Grilled Baby Cos      34
Яйца свободного от куриц свободного выгула, сваренные при температуре 63 градуса, стружка пекорино, тушеный лук-шалот, анчоусный айоли, чесночный тостовый багет

Халлуми гриль | Grilled Halloumi      36
Томат конфи, оливковое масло, зеленое яблоко, чиабатта с песто, поджаренный фундук, зерна граната

Бэйби - кальмар | Baby Squid   38
Мальдивский чили, пюре из жженого лука, садовая зелень, дробленые помидоры, хрустящий бисквит с чернилами кальмара, сок лайма

СУП | SOUP

Суп из морепродуктов | Seafood Chowder      42
Шафрановый бульон, ликер Pernod, садовый кабачок, кинза, цедра лайма, экологически чистые морепродукты

Самое лучшее из Южной Африки, где мясо нежное и сочное. Мы работаем с известными поставщиками, которые помнят о передовой практике выращивания телят, когда они получают необходимые питательные вещества, и о методах, исключающих стресс, включая выращивание телят в течение 3–5 месяцев до того, как они попадут на откормочную площадку – все это необходимо для получения мяса высшего качества. Для приготовления нашего мяса на гриле используется буковые дрова самого высокого качества.

МЯСО | MEATS



32/pc

***Бараньи отбивные Karoo Lamb Chops	80 – 100 g/pc	72
Говяжья вырезка Beef Tenderloin	250 g	75
Филейная вырезка Sirloin	300 g	140
***Ти-Бон T-Bone	500 g	220
***Томагавк (Тасмания) Tomahawk (Tasmania) <i>Идеально подходит для 2 человек, время приготовления 45 минут</i>	+/- 1.5 kg	

ВАГЮ | WAGYU



***Вырезка Tenderloin	250 g	120
***Филейная вырезка Sirloin	300 g	130
***Рибай Rib-eye	300 g	130

Все мясо подается с пюре из жареной цветной капусты, виноградными помидорами конфи, картофельные крокеты, соте из эдамаме

соусы на ваш выбор :

Чимичурри, зеленый перец, грибной, красное вино, тайский соус из морепродуктов, соус пери-пери и соус якинику

Chimichurri, green peppercorn, mushroom, red wine, Thai seafood sauce, peri-peri sauce and yakiniku sauce

Органический цыпленок Organic Baby Chicken		64
Прованс – травы, копченый болгарский перец, чеснок, спаржа, нашинкованная капуста		




Свиное брюшко | Pork Belly




75







Пюре из тыквы, обжаренная морковь, помидоры, маринованная капуста, свиные шкварки, соус из домашней подливки



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА | VEGETARIAN



Цуккини | Zucchini    52
Обжаренный на огне, хрустящий пармезан, лимонный beurre poisette, пюре из рататуя, пена из пармезана, каперсы




Грибы | Mushroom  58
Портобелло, обжаренные с чесноком, опаленный королевский гриб, стружка трюфеля, цедра лимона, маскарпоне, чимичурри




РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | FISH & SEAFOOD

Мальдивский стейк из тунца | Maldivian Tuna Steak       56
Картофель с чесночным кремом, сухарики из хлебного дерева, острый песто, кунжутный соус терияки

Рыба Green Job | Green Job Fish   68
Рыба, пойманная на удочку, измельченная брокколи, картофель парментье, петрушка beurre blanc

Креветка Джамбо | Jumbo Prawn   72
Обжаренная на гриле креветка Джамбо, лимонное масло чили, кинза, салат вакамэ, опаленный лимон, кристаллическая соль

*****Лобстер Термидор | Lobster Thermidore**    195
Цельный мальдивский лобстер, швейцарский сыр, коньяк, опаленный лимон, крем из лобстера

*****Башня из морепродуктов | Seafood Tower**    240
Ассорти из свежих морепродуктов, состоящее из +/- 1 кг мальдивского лобстера, двух креветок джамбо, трех тихоокеанских запеченных устриц, четырех атлантических гребешков, пяти черных мидий, кальмара на гриле, соусов Quattro и двух гарниров на ваш выбор, органического лайма и жгучего чили

*****Целая рифовая рыба | Whole Reef Fish**      18/100g
Свежие травы, лайм
(выберите любые два гарнира из перечисленных ниже)
Идеально подходит для 2 человек, время приготовления 45 минут


БЛЮДА НА ГАРНИР | SIDES


Картофельный салат | Potato Salad 12

Пюре из обжаренной цветной капусты | Roasted Cauliflower Puree  12


Кукуруза в початках на гриле | Grilled Corn on the Cob 14



Картофель фри тройной обжарки | Triple Cooked Fries 16

Овощи на гриле | Grilled Vegetables  16

Спаржа | Seared Asparagus  16

Салат из помидоров | Heirloom Tomato Salad 16

Лесные грибы на гриле | Grilled Forest Mushroom  16

Мальдивский рис с осьминогом | Maldivian Octopus Rice   18

ДЕСЕРТ | DESSERT

Мороженое дня | Ice Cream of the Day

12/scoop

Пожалуйста, уточните у официанта

Островной кокосовый чизкейк | Island Coconut Cheesecake 26

Свежая стружка из кокоса, компот из ананаса со специями, садовая зелень, медовые соты

Биньеты | Beignets

26

Медовые соты, темный шоколад, банан, крем-фреш, яблоко ириска

Ягодный коблер | Berry Cobbler

26

Горячие смешанные ягоды, миндальная крошка, мадагаскарское ванильное мороженое

***Запеченная Аляска Фламбе | Baked Alaska Flambe

32

Малиновый сорбет, шоколадное мороженое, вафельная крошка, ром со специями

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