

Koi

УЖИН | МЕНЮ

Открыто
ежедневно, кроме
вторника и
субботы,
19:00 - 22:30



НАША ИСТОРИЯ

Уникальный, уединенно расположенный ресторан на воде, предлагающий прогрессивную японскую кухню. В приготовлении блюд используются только традиционные ингредиенты, а методы создания оригинальных блюд подчеркивают их изысканность.

Наш японский ресторан выводит японскую кухню на совершенно новый уровень. Опытные повара используют различные техники приготовления, такие как ферментация, выдержка, используется ароматизированное масло и дым, чтобы придать готовому блюду многослойную текстуру.

Мы верим в принцип "Источник местный, приготовление глобальное", и наше меню отражает это стремление. Мы подаем свежие морепродукты по принципу "только из океана – сразу на ваш стол", закупаем экологически чистую рыбу – тунец и белую рыбу, поставляемую непосредственно местными рыбаками.

Местные фрукты также широко используются в нашем меню. Арбузы запекаются в течение 24 часов, что придает мякоти мясистую текстуру. Карамелизированный сок из арбуза выпаривается и превращается в глазурь, которая имеет сладкий землисто – дымчатый вкус. Та же глазурь, которая используется для глазирования арбуза, также используется как один из ингредиентов салата.

В нашем меню много веганских блюд, включая наш домашний майонез, приготовленный из тофу и масла виноградных косточек. Веганские блюда, такие как татаки из папайи и карпаччо из помидоров, являются одними из самых популярных в нашем меню.

Наши повара любят экспериментировать с новыми ингредиентами и техниками, постоянно придумывая инновационные способы, чтобы удивить вас.

НАШ ШЕФ

Шеф-повар Дипеш Рай родился и вырос в горах в прекрасном городе Дарджилинг, расположенном на северо-востоке Индии, и в течение трех лет обучался кулинарному мастерству. Страсть Дипеша к кулинарии и путешествиям отражалась и в его увлечениях во время его обучения, он уделял особое внимание кулинарному искусству и изучению культур других народов и стран.

В Дарджилинге приготовление пищи традиционно является обязательным навыком для всех, независимо от пола. Индия - многообразная страна с различными характеристиками и культурами; как следствие, это разнообразие распространяется и на ее кухню. Индийские рецепты сильно отличаются от региона к региону, и в каждом регионе есть своя собственная кухня и кулинарная история.

Во время своей работы в качестве ученика у различных японских поваров Дипеш обнаружил, что страсть и преданность этих мастеров кулинарному искусству стали движущей силой и его стремления к японской кухне. Дипеш влюбился в японскую культуру перфекционизма и уважения к еде. Он 10 лет нарабатывал свой собственный опыт с многочисленными японскими шеф-поварами, прежде чем, наконец, сам стал одним из них.

Тесная работа со знаменитостями и мишленовскими шеф-поварами позволила Дипешу по-новому взглянуть на искусство кулинарии, что дало ему возможность разрабатывать простые блюда, в которых он умеет правильно подчеркнуть основные ингредиенты.

Для Дипеша быть шеф-поваром всегда означает не переставать учиться новому, готовить со страстью, с уважением относиться к ингредиентам и истории кухни. Он придерживается следующей цитаты: "В приготовление блюда, которое вы ставите на стол, должна быть вложена душа, оно должно рассказывать историю вашей страсти и внимательного отношения к каждой мелочи, которой вы научились на своем кулинарном пути".

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА



Ни одно блюдо не может считаться идеальным, поскольку кулинария - это неточная наука, и всегда есть возможность для совершенствования.

Рецепты - это только рекомендации. Кислотность и сладость ингредиентов, а также другие факторы, влияющие на вкус, всегда меняются в зависимости от сезонности или места выращивания продуктов.

Например, кислотность лимонного сока может меняться в зависимости от того, когда был собран лимон (температура и влажность), как давно он был собран и т.д. Поэтому всегда доверяйте своим вкусовым рецепторам, чтобы добавить блюду последний штрих.



Chef Dipesh Rai
Japanese Chef



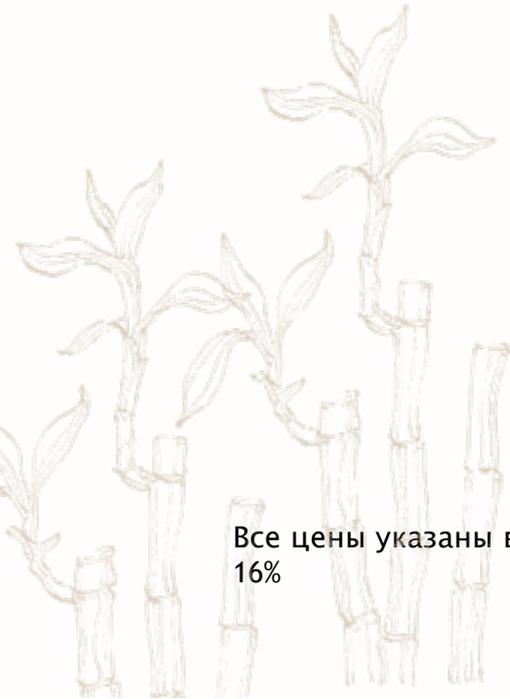
Мы гарантируем соответствие наших предприятий по производству продуктов питания и напитков сертификации по стандарту ISO 22000, который признан на международном уровне как самая высокая система управления безопасностью пищевых продуктов.

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 или диетические требования или опасения, мы будем рады вам помочь.

Обратите внимание на эти символы в меню, это поможет вам в выборе блюд:

-  Содержит рыбу
-  Содержит моллюски
-  Содержит морепродукты
-  Содержит свинину
-  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%

САШИМИ | SASHIMI | 3 шт.

Лосось свежий | FRESH SALMON     26

Шотландский лосось

Хамачи / | FRESH HAMACHI     28

Японская желтохвостая королевская рыба Хамачи (желтохвост / лакедра)

Морские гребешки Хоккайдо | HOKKAIDO SCALLOPS      30

Нежные гребешки с икрой Тобико

САШИМИ | SASHIMI | 6 шт.

Микс | MIXED PLATE      38

Лосось, хамачи, нежные морские гребешки

САЛАТ | SALAD

Мидори Гома Аэ | MIDORI GOMA AE    26

Спаржа, свежая морская капуста, соевые бобы Эдамаме, японская кунжутная паста Атари Гома

Салат сашими | SASHIMI SALAD       34

Ассорти из рыбы / смешанная салатная зелень Месклун / Ао-Нори / луковая заправка / икра Тобико / жареные нори

ТАТАКИ

Папайя | PAPAYA    26

Папайя, выращенная на местном острове / соус Понзу / соус Ден-мисо / лук-порей / чипсы из водорослей нори / горячее масло

Лосось | SALMON     35

Лосось / сальса / масло кориандра / крекер из лосося / красная икра

КАРПАЧЧИО | CARPACCIO

Томат | TOMATO     26
Помидор | соус Юдзу Понзу / майонез из тофу / бальзамическая соя / ферментированный помидор

Хамачи | HAMACHI     35
Японская желтохвостая королевская рыба Хамачи (желтохвост / лакедра) / соус Понзу из маракуйи / грейпфрут / масло фенхеля

ТАРТАР | TARTAR

Свекла | BEETROOT     28
Свекла Пашот / соус Гочуджан / черный рис / соус Ден-мисо / кукурузный желток / соус Чипотле Понзу

Рыбное Трио | TRIO FISH      39
Морские гребешки / свежий лосось / японская желтохвостая королевская рыба Хамачи (желтохвост / лакедра) / авокадо / соус Юзу / киноа / соус Чипотле Понзу

МАКИ СУШИ | MAKI SUSHI | 6 шт.

Спаржа | ASPARAGUS     25
Зеленая спаржа / огурец / поджаренное киноа

Лосось со сливочным сыром | SALMON CREAM CHEESE      35
Лосось | сливочный сыр | кунжутное семя

Острый ролл с тунцом | SPICY TUNA ROLL     38
Измельченный тунец / зеленый лук / острый перец (aji rocoto) / острый перец Тогараси / черный кунжут

Хамачи Трюфель Юзу | HAMACHI TRUFFLE YUZU      45
Японская желтохвостая королевская рыба Хамачи (желтохвост / лакедра) / соус Кошу Юзу / красная икра / трюфель / кунжутная соль

Унаги гуакамоле | UNAGI GUACAMOLE     45
Пресноводный угорь на гриле / гуакамоле / Саншо Терияки

Классическая Калифорния | CLASSIC CALIFORNIA       45
Крабовое мясо / вареные креветки / огурец / пюре из авокадо / икраТобико

МАКИ СУШИ | MAKI SUSHI | 4 шт.

Ясай-Футо | YASAI-FUTO     28
Грибы Шитаке | Такуван | огурец | зеленый салат

СУШИ НИГИРИ | NIGIRI SUSHI | 2 шт.

Цуке Магуро | ZUKE MAGURO     20
Вяленый желтоперый тунец / рисовое вино Мирин / sake / соя / имбирь

Сладкий Шитаке Гункан | SWEET SHITAKE GUNKAN    22
Грибы Шитаке / соус-глазурь Терияки / перец Саншо

Лосось | SALMON     24
Шотландский лосось

Суйка Гункан | SUIKA GUNKAN    24
Арбуз, запеченный в течение 24 часов / соль Мальдон / трюфельный майонез с тофу / масло базилика

Лосось Абури | ABURI SALMON      26
Опаленный лосось / майонез юдзу / зеленый лук

Унаги | UNAGI     32
Барбекю из пресноводного угря / Саншо Терияки

Морские гребешки Гункан | SCALLOPS GUNKAN      32
Нежные гребешки Хоккайдо / икра Тобико

Красная икра Гункан | IKURA GUNKAN     32
Красная икра

Вагю | WAGYU     40
Вагю | масло Уни / соль Мальдан

СУП | SOUP

Мисо Ширу | MISO SHIRU    16
Ферментированные соевые бобы / вакаме / зеленый лук

ДЕСЕРТ | DESSERT

"Мача" Чизкейк | MACHA CHEESECAKE    25
Мача / мисо-крем / компот

Панна-котта Юзу | YUZU PANNA COTTA    25
Кокосовый крамбл / ягодный джем / апельсиновый мармелад

PARK HYATT MALDIVES™

HADAHAA



North Huvadhoo (Gaafu Alifu
Atoll) Republic of Maldives

Tel : +960 682 1234

Email : maldives.parkhadahaa@hyatt.com

Website:

www.experienceparkhyattmaldives.com