

# SIGNATURE DISHES

A collection of dishes inspired by the rich and vibrant flavors of the island. Each dish has been crafted to offer a unique culinary experience, blending traditional techniques with the freshest local ingredients.  
Created by our Culinary Team.

## Lobster Thermidor (G|L|SF)

Maldivian lobster, bisque cream, button mushroom, salsa verde  
Served with seafood fried rice, garden salad  
25 per 100g

## Lobster Maldivian Style “Hanaakuri ihi” (G|SF)

Maldivian lobster, semi dry gravy, coconut, chili  
served with steamed rice, chapati, satani  
25 per 100g

## Salt Baked Catch of the Day (L)

Baked whole fish in salt crusted, salsa verde, lemon butter sauce  
served with roasted potatoes, tomato and cucumber salad  
11 per 100g  
*Pre-order 3 hours prior*

## Black Angus Beef Tomahawk Steak (L)

Marinated tomahawk, grilled vegetable, truffle mashed potato, chimichuri sauce  
295 per 1000g  
*Pre order 24 hours prior*

# LUXURY INDULGENCE

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Hokkaido Scallop, 50g (L)</b><br>Pan seared, garlic, rosemary, fresh lemon | 22 |
| <b>French Foie Gras, 50g (L)</b><br>Pan fried, garlic, thyme, black pepper    | 32 |
| <b>Royal Baerii Caviar, 10g</b><br>Sturgeon roe, salted                       | 52 |

*Signature dishes and Luxury indulgence are fully chargeable and is not included in any meal packages and promotions.*

A – contains Alcohol   G – contains Gluten   L – contains Lactose   N – contains Nuts   P – Pork  
SF – contains Shellfish   VG – Vegan   V – Vegetarian   K – Kids Portion Available

Items marked with  are inspired from local cuisine and highlights the locally sourced ingredients.  
The menu items and prices are subject to change without prior notice.  
Prices are in USD and subject to 17% GST and 10% service charge.

# STARTERS

## APPETIZERS

|                                                                                                       |                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tuna Ceviche</b> (G) 31<br>Green apple, fennel, orange, soy,<br>paprika pimienta                   | <b>Pan-seared Scallops</b> (L N SF K) 42<br>Truffle cauliflower purée,<br>tomato salsa, pine nuts, local herbs |
| <b>Pan Seared Foie Gras</b> (G L) 44<br>Caramelized Granny Smith apple,<br>berry coulis, dark crumble | <b>Chicken Tikka</b> (G L) 31<br>Chicken thigh, spicy tikka marinade,<br>mint chutney, paratha                 |
| <b>Crunchy Crab Cakes</b> (G L SF) 42<br>Bell pepper, lemon, tartar sauce                             | <b>Beef Carpaccio</b> (G L) 44<br>Australian beef, oyster mushroom,<br>Parmesan                                |

## SALADS

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alila Detox Salad</b> (VG) 33<br>Mixed lettuce, broccolini, apple,<br>kiwi, maple mustard dressing                                  | <b>Chicken Caesar Salad</b> (G L P K) 36<br>Romaine lettuce, pork bacon,<br>croutons, anchovies,<br>grilled chicken, Parmesan                                                                                     |
| <b>Greek Salad</b> (L V K) 32<br>Feta cheese, olives, tomato,<br>cucumber, bell pepper, oregano                                        | <b>Tuna &amp; Potato Mashuni</b> (G K)  30<br>Tuna chunks, steamed potato,<br>green collard, coconut flakes,<br>onion, chili |
| <b>Quinoa Pineapple Bowl</b> (L K) 32<br>Quinoa, avocado, caramelized<br>pineapple, organic chicken strips,<br>honey balsamic dressing | <b>Niçoise Salad</b> 34<br>Seared local tuna loin, boiled quail<br>egg, green beans, taggiasca olives                                                                                                             |

## SOUPS

|                                                                                              |                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>French Onion</b> (G L K) 30<br>Gruyere cheese, croutons,<br>caramelized onion, beef broth | <b>Yellow Fin Tuna Soup</b>  23<br>Tuna fumet, tomato, onion, curry leaf |
| <b>Truffle Mushroom Veloute</b> (G L V K) 34<br>Button mushroom, truffle oil, parsley        | <b>Tom Yum Goong</b> (SF) 31<br>Spicy prawn soup, tomatoes,<br>mushrooms, lemongrass, kaffir lime,<br>galangal, chili                                         |

A – contains Alcohol   G – contains Gluten   L – contains Lactose   N – contains Nuts   P – Pork  
SF – contains Shellfish   VG – Vegan   V – Vegetarian   K – Kids Portion Available

Items marked with  are inspired from local cuisine and highlights the locally sourced ingredients.  
The menu items and prices are subject to change without prior notice.  
Prices are in USD and subject to 17% GST and 10% service charge.

# MAINS

## PASTAS

|                                                                                               |                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Island Mushroom Risotto</b> (L V K) 43<br>Sautéed island mushrooms,<br>Parmigiano Reggiano | <b>Spaghetti Di Mare</b> (G L SF K) 39<br>Mixed seafood, tomato sauce, parsley                   |
| <b>Fettucine Kothaifaru</b> (G L K) 38<br>Yellowfin tuna, coconut-tomato<br>sugo, mas mirus   | <b>Rigatoni Beef Ragout</b> (G L K) 48<br>Braised beef short rib, Marzano<br>tomato sauce, basil |
| <b>Penne Pesto</b> (G L N V K) 32<br>Basil pesto sauce, Parmesan,<br>pine nuts                | <b>Spaghetti Aglio e Olio</b> (G V) 30<br>Garlic, spicy chili flakes, parsley,<br>Parmesan       |

## WESTERN FLAVOURS

|                                                                                                                       |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Australian Lamb Chops</b> (G L) 72<br>Potato mousseline, green pea,<br>zucchini, rosemary jus                      | <b>Catch-from-the-Fisherman</b> (L) 35<br>Grilled reef fish, beetroot, feta,<br>lemon butter sauce               |
| <b>Black Angus Beef Tenderloin</b> (G L) 70<br>Pumpkin cream, seasonal vegetables,<br>green peppercorn sauce          | <b>Grilled Yellowfin Tuna Steak</b> (L K) 35<br>Middle Eastern spice, baba ghanoush,<br>pomegranate, salsa verde |
| <b>Smashed Beef Cheeseburger</b> (G L K) 44<br>Australian beef, cheddar cheese,<br>truffle aioli, lettuce, potato bun |                                                                                                                  |

## EASTERN FLAVOURS

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dhon Riha</b> (G)  36<br>Maldivian-style local yellowfin tuna<br>curry, coconut milk, curry leaves,<br>pandan leaves, chapati, papadam | <b>Kung Pao Chicken</b> (G N K) 37<br>Wok-seared chicken, chili, peanuts,<br>steam rice                                                    |
| <b>Mapo Tofu</b> (G) 39<br>Sichuan-style braised Tofu with<br>minced meat, garlic, chili bean paste,<br>steam rice                                                                                                           | <b>Seafood Pad Thai</b> (G N SF K) 42<br>Thai-style wok-fried flat rice noodles,<br>mixed seafood, fried tofu,<br>crushed peanuts          |
| <b>Butter Chicken Masala</b> (G L N K) 39<br>Indian-style chicken curry,<br>cashew nut, tomato, Indian spice,<br>paratha, papadum, steamed rice                                                                              | <b>Nasi Goreng</b> (G SF K) 29<br>Indonesian-style spicy wok-fried rice,<br>chicken, sunny side egg, pickled<br>vegetables, shrimp cracker |

A – contains Alcohol G – contains Gluten L – contains Lactose N – contains Nuts P – Pork  
SF – contains Shellfish VG – Vegan V – Vegetarian K – Kids Portion Available

Items marked with  are inspired from local cuisine and highlights the locally sourced ingredients.  
The menu items and prices are subject to change without prior notice.  
Prices are in USD and subject to 17% GST and 10% service charge.

## SIDE DISHES

|                                                       |                                          |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Truffle Scented Mashed Potato</b> (L V) 15         | <b>Sautéed Bok Choy</b> (G SF) 12        |
| Butter, double cream, nutmeg                          | Garlic, chili, oyster sauce              |
| <b>Coconut French Fries</b> (V) 13                    | <b>Roasted Island Mushrooms</b> (L V) 13 |
| Mixed Maldivian spice,<br>grated coconut, masala mayo | Garlic, butter, parlsey                  |

*All side dishes are fully chargeable and is not included in any meal packages.*

## DESSERTS

|                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Mango Parfait</b> (G L V) 24                                    |  |
| Mascarpone, lemon crumble, mango sorbet                            |  |
| <b>Coconut &amp; Raspberry Bomb Alaska</b> (G L N) 25              |  |
| Passion fruit coulis                                               |  |
| <b>Chocolate Fondant</b> (G L V) 28                                |  |
| Valrhona chocolate, vanilla ice cream                              |  |
| <b>Oven-baked Apple Tart Fine</b> (G L V) 24                       |  |
| Caramelized apple layer, Madagascar vanilla, ice cream             |  |
| <b>New York Cheesecake</b> (G L N) 24                              |  |
| White chocolate Namelaka, strawberry sauce                         |  |
| <b>Mango Sticky Rice</b> (VG K) 23                                 |  |
| Sticky rice, mango, coconut cream, coconut sorbet                  |  |
| <b>Coconut Sago Pudding</b> (VG) 24                                |  |
| Passion fruit, mango coulis                                        |  |
| <b>Tropical Fruit Platter</b> (VG K) 24                            |  |
| Seasonal fruits                                                    |  |
| <b>Homemade Ice Cream and Sorbet</b> per scoop 7                   |  |
| Choose from:                                                       |  |
| <b>Ice Cream</b> (L V) : Vanilla   Chocolate   Strawberry   Coffee |  |
| <b>Sorbet</b> : Mango   Passion Fruit   Coconut   Lemon            |  |

A – contains Alcohol G – contains Gluten L – contains Lactose N – contains Nuts P – Pork  
SF – contains Shellfish VG – Vegan V – Vegetarian K – Kids Portion Available

Items marked with 🌿 are inspired from local cuisine and highlights the locally sourced ingredients.  
The menu items and prices are subject to change without prior notice.  
Prices are in USD and subject to 17% GST and 10% service charge.

# VEGAN | VEGETARIAN

## SALADS & APPETIZERS

|                                                                                                    |    |                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Alila Detox Salad</b> (VG)<br>Mixed Lettuce, broccolini, apple,<br>kiwi, maple mustard dressing | 33 | <b>Tortilla Crisps</b> (G L V K)<br>Sour cream, guacamole                        | 18 |
| <b>Greek Salad</b> (L V K)<br>Feta cheese, olives, tomato,<br>cucumber, bell pepper, oregano       | 32 | <b>Tomato Bruschetta</b> (G L)<br>Island tomatoes, pesto, Parmigiano<br>Reggiano | 18 |
|                                                                                                    |    | <b>Beetroot Carpaccio</b> (L V)<br>Salt baked beetroot, goat cheese,<br>citrus   | 22 |

## SOUPS

|                                                                                        |    |                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tom Kha Phak</b> (VG)<br>Rice noodles, coconut broth,<br>seasonal vegetables, chili | 26 | <b>Truffle Mushroom Veloute</b> (G L V K)<br>Button mushroom, truffle oil, parsley | 34 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------|----|

## MAINS

|                                                                                         |    |                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Penne Pesto</b> (G L N V K)<br>Basil pesto sauce, Parmesan,<br>pine nuts             | 32 | <b>Vegetable Kurma</b> (G VG)<br>Seasonal vegetables, onion,<br>tomato masala, paratha, papadum | 29 |
| <b>Spaghetti Aglio e Olio</b> (G V)<br>Garlic, spicy chili flakes, parsley,<br>Parmesan | 30 | <b>Aloo Gobi</b> (G L V K)<br>Oven-baked cauliflower,<br>baby potato, Indian spices             | 29 |
| <b>Penne Tartufo</b> (G L V)<br>Truffle cream, pomegranate,<br>Grana Padano             | 37 |                                                                                                 |    |

## DESSERTS

|                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Mango Sticky Rice</b> (VG K)<br>Sticky rice, mango, coconut cream, coconut sorbet                | 23 |
| <b>Oven Baked Apple Tart Fine</b> (G L V)<br>Caramelized apple layer, Madagascar vanilla, ice cream | 24 |
| <b>Coconut Sago Pudding</b> (VG)<br>Passion Fruit, mango coulis                                     | 24 |
| <b>Tropical Fruit Platter</b> (VG K)<br>Seasonal fruits                                             | 24 |

A – contains Alcohol   G – contains Gluten   L – contains Lactose   N – contains Nuts   P – Pork  
SF – contains Shellfish   VG – Vegan   V – Vegetarian   K – Kids Portion Available

Items marked with 🌿 are inspired from local cuisine and highlights the locally sourced ingredients.  
The menu items and prices are subject to change without prior notice.  
Prices are in USD and subject to 17% GST and 10% service charge.

## SIGNATURE DISHES | 招牌菜

一系列灵感源自岛屿丰富多彩风味的佳肴。每道菜品均匠心独运，  
融合传统烹饪技法与最新鲜的本地食材，为您带来独特的美食体验。

由我们的烹饪团队创作

### Lobster Thermidor

特米多龙虾 (G|L|SF)

马尔代夫龙虾、奶油浓汤、小蘑菇、绿莎莎酱 搭配海鲜炒饭、田园沙拉  
25 per 100g | 每100克 20美元

### Lobster Maldivian Style “Hanaakuri ihi”

马尔代夫风味龙虾 “哈纳库里伊希” (G|SF)

马尔代夫龙虾、半干肉汁、椰子、辣椒 配蒸米饭、印度煎饼、撒旦尼  
25 per 100g | 每100克 20美元

### Salt Baked Catch of the Day

盐焗每日鲜捕海鲜 (L)

盐壳焗全鱼、搭配青酱和柠檬黄油汁 配烤土豆、番茄黄瓜沙拉  
11 per 100g | 每100克 10美元  
提前3小时预订

### Black Angus Beef Tomahawk Steak (L)

黑安格斯战斧牛排

腌制战斧牛排、烤蔬菜、松露土豆泥、阿根廷青酱  
每1000克295元  
请提前24小时预订

## LUXURY INDULGENCE | 奢华享受

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Hokkaido Scallop, 50g   北海道扇贝、50克 (L)  | 22 |
| 香煎、蒜香、迷迭香、鲜柠檬                          |    |
| French Foie Gras, 50g   法国鹅肝、50克 (L)   | 32 |
| 煎制、蒜香、百里香、黑胡椒                          |    |
| Royal Baerii Caviar, 10g   皇家贝里鱼子酱、10克 | 52 |
| 鲟鱼子、盐渍                                 |    |

特色菜肴和奢华体验需额外付费，不包含在任何套餐或促销活动中。

A - 含酒精 G - 含麸质 L - 含乳糖 N - 含坚果 P - 含猪肉  
SF - 含有贝类 VG - 纯素食 V - 素食 K - 可以提供儿童分量

标有 灵感源自当地美食、并突出了当地食材

菜单项目和价格如有更改、恕不另行通知。

价格以美元为单位、需加收17%的消费税和10%的服务费。

# STARTERS | 前菜

## APPETIZERS | 开胃菜

|                                                                        |                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tuna Ceviche</b>   金枪鱼酸橘汁腌鱼 (G) 31<br>青苹果、茴香、橙子、大豆、<br>辣椒粉          | <b>Pan-seared Scallops</b>   42<br><b>香煎扇贝</b> (L N SF K)<br>松露花椰菜泥、番茄酱、松子、当地香草 |
| <b>Pan Seared Foie Gras</b> 44<br><b>香煎鹅肝</b> (G L)<br>焦糖青苹果、浆果酱、黑巧克力碎 | <b>Chicken Tikka</b>   31<br>印度烤咖喱鸡块 (G L)<br>鸡大腿, 辣味烤肉酱, 薄荷酸辣酱, 煎饼             |
| <b>Crunchy Crab Cakes</b> 42<br><b>香脆蟹饼</b> (G L SF)<br>灯笼椒、芝麻菜、拉差蛋黄酱  | <b>Beef Carpaccio</b>   生牛肉薄片 (G L) 44<br>澳洲牛肉、平菇、帕尔马干酪                         |

## SALADS | 沙拉

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alila Detox Salad</b>   33<br>阿丽拉绿色沙拉 (VG)<br>混合生菜、西兰花、苹果、猕猴桃、<br>枫糖芥末酱       | <b>Chicken Caesar Salad</b>   36<br>鸡肉凯撒沙拉 (G L P K)<br>罗马生菜、猪肉培根、面包丁、<br>凤尾鱼、烤鸡肉、帕尔马干酪                                                                                          |
| <b>Greek Salad</b>   希腊沙拉 (L V K) 32<br>羊奶酪、橄榄、番茄、黄瓜、<br>甜椒、牛至                   | <b>Tuna &amp; Potato Mashuni</b>    30<br>金枪鱼土豆沙拉配椰子片 (G K)<br>金枪鱼块、蒸土豆、<br>绿羽衣甘蓝、椰子片、洋葱、辣椒 |
| <b>Quinoa Pineapple Bowl</b>   32<br>藜麦菠萝碗 (L K)<br>有机藜麦、樱桃番茄、焦糖菠萝、<br>鸡柳条、蜂蜜香醋汁 | <b>Niçoise Salad</b>   尼斯沙拉 34<br>烤本地金枪鱼里脊、<br>煮鹌鹑蛋、青豆、塔加斯卡橄榄                                                                                                                    |

## SOUPS | 汤

|                                                                        |                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>French Onion</b>   法式洋葱汤 (G L K) 30<br>格鲁耶尔奶酪、面包丁、焦糖洋葱、牛肉汤          | <b>Yellow Fin Tuna Soup</b>    23<br>黄鳍金枪鱼汤<br>金枪鱼、番茄、洋葱、咖喱叶 |
| <b>Truffle Mushroom Veloute</b>   34<br>松露蘑菇浓汤 (G L V K)<br>炒蘑菇、松露油、欧芹 | <b>Tom Yum Goong</b>   冬阴功汤 (SF) 31<br>辣虾汤、番茄、蘑菇、香茅、柠檬、<br>高良姜、辣椒                                                                                 |

A - 含酒精 G - 含麸质 L - 含乳糖 N - 含坚果 P - 含猪肉  
SF - 含有贝类 VG - 纯素食 V - 素食 K - 可以提供儿童分量

标有  灵感源自当地美食、并突出了当地食材

菜单项目和价格如有更改、恕不另行通知。

价格以美元为单位、需加收17%的消费税和10%的服务费。

# MAINS | 主菜

## PASTAS | 意大利面

|                                                                   |    |                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Island Mushroom Risotto</b><br>蘑菇烩饭 (L V K)<br>香煎岛屿蘑菇配奶酪       | 43 | <b>Spaghetti Di Mare</b>  <br>海鲜意大利面 (G L SF K)<br>什锦海鲜、番茄酱、欧芹        | 39 |
| <b>Fettucine Kothaifaru</b><br>意大利宽面 (G L K)<br>椰子、番茄酱、金枪鱼、辣味金枪鱼干 | 38 | <b>Rigatoni Beef Ragout</b>  <br>意大利通心粉牛肉炖菜 (G L K)<br>炖牛排骨、马扎诺番茄酱、罗勒 | 48 |
| <b>Penne Pesto</b>  <br>香蒜酱通心粉 (G L N V K)<br>罗勒香蒜酱、帕尔马干酪、松子      | 32 | <b>Spaghetti Aglio E Olio</b>  <br>蒜香橄榄油意大利面 (G V)<br>大蒜、辣椒片、欧芹、帕尔马干酪 | 30 |

## WESTERN FLAVOURS | 西式风味

|                                                                               |    |                                                                          |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Australian Lamb Chops</b> (G L)<br>澳洲羊排 300g (G L)<br>土豆慕斯、青豆、西葫芦、迷迭香汁     | 72 | <b>Catch-from-the-Fisherman</b><br>渔夫的收获 (L)<br>烤礁鱼、甜菜根、菲达奶酪、柠檬黄油酱       | 35 |
| <b>Black Angus Beef Tenderloin</b><br>黑安格斯牛里脊 (G L)<br>南瓜奶油、时令蔬菜、青胡椒酱         | 70 | <b>Grilled Yellowfin Tuna Steak</b>  <br>烤黄鳍金枪鱼排 (L K)<br>烤礁鱼、时令蔬菜、柠檬黄油酱 | 35 |
| <b>Smashed Beef Cheeseburger</b><br>牛肉芝士汉堡 (G L K)<br>澳洲牛肉、切达奶酪、松露蛋黄酱、生菜、土豆面包 | 44 |                                                                          |    |

## EASTERN FLAVOURS | 东方风味

|                                                                                          |    |                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Dhon Riha</b>   马尔代夫咖喱金枪鱼 (G) 🌿 36<br>马尔代夫风味的当地黄鳍金枪鱼咖喱、<br>咖喱叶、香兰叶、印度薄饼、印度脆饼          |    | <b>Kung Pao Chicken</b>  <br>宫保鸡丁 (G N K)<br>铁锅煎鸡肉、辣椒、花生、米饭          | 37 |
| <b>Mapo Tofu</b>   麻婆豆腐 (G)<br>四川风味红烧豆腐、配肉末、蒜蓉、<br>豆瓣酱和米饭                                | 39 | <b>Seafood Pad Thai</b>  <br>泰式海鲜炒粉 (G N SF K)<br>泰式炒米粉、海鲜拼盘、炸豆腐、碎花生 | 42 |
| <b>Butter Chicken Masala</b>  <br>黄油马萨拉鸡 (G L N K)<br>印度风味咖喱鸡、腰果、番茄、<br>印度香料、煎饼、印度薄饼、蒸米饭 | 39 | <b>Nasi Goreng</b>  <br>印度尼西亚炒饭 (G SF K)<br>印尼风味辣炒饭、鸡肉、荷包蛋、<br>腌菜、虾饼 | 29 |

A - 含酒精 G - 含麸质 L - 含乳糖 N - 含坚果 P - 含猪肉  
SF - 含有贝类 VG - 纯素食 V - 素食 K - 可以提供儿童分量

标有 🌿 灵感源自当地美食、并突出了当地食材

菜单项目和价格如有更改、恕不另行通知。

价格以美元为单位、需加收17%的消费税和10%的服务费。

## SIDE DISHES | 配菜

|                                                              |    |                                                     |    |
|--------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------|----|
| Truffle Scented Mashed Potato   松露香味土豆泥 (L V)<br>黄油、双倍奶油、肉豆蔻 | 15 | Sautéed Bok Choy   炒白菜 (G SF)<br>蒜蓉、辣椒、蚝油           | 12 |
| Coconut French Fries   椰子薯条 (V)<br>混合马尔代夫香料、椰丝、马萨拉蛋黄酱        | 13 | Roasted Island Mushrooms<br>烤岛屿蘑菇 (L V)<br>大蒜、黄油、欧芹 | 13 |

所有的配菜都是完全收费的，不包括在任何套餐中

## DESSERTS | 甜点

|                                                                                                                                                                                                              |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Mango Parfait   芒果冻糕 (G L V)<br>马斯卡彭芝士配柠檬碎与芒果雪葩                                                                                                                                                              | 24               |
| Coconut & Raspberry Bomb Alaska   椰子和覆盆子阿拉斯加冰炸弹 (G L N)<br>百香果泥                                                                                                                                              | 25               |
| Chocolate Fondant   巧克力熔岩蛋糕 (G L V)<br>法芙娜巧克力，香草冰淇淋                                                                                                                                                          | 28               |
| Oven-baked Apple Tart Fine   烤箱烤苹果挞 (G L V)<br>焦糖苹果层、马达加斯加香草、冰淇淋                                                                                                                                             | 24               |
| New York Cheesecake   纽约芝士蛋糕 (G L N)<br>芝士蛋糕、白巧克力奶油、草莓酱                                                                                                                                                      | 24               |
| Mango Sticky Rice   芒果糯米饭 (VG K)<br>糯米、芒果、椰奶、椰子冰糕                                                                                                                                                            | 23               |
| Coconut Sago Pudding   椰子西米布丁 (VG)<br>百香果、芒果酱                                                                                                                                                                | 24               |
| Tropical Fruit Platter   热带水果拼盘 (VG K)<br>时令水果                                                                                                                                                               | 24               |
| Homemade Ice Cream and Sorbet<br>自制冰淇淋（大）和果汁冰糕<br>请选择：<br>Ice Cream   冰淇淋 (L V): Vanilla 香草   Chocolate 巧克力   Strawberry 草莓   Coffee 咖啡<br>Sorbet   冰糕: Mango 芒果   Passion Fruit 百香果   Coconut 椰子   Lemon 柠檬 | per scoop   每勺 7 |

A - 含酒精 G - 含麸质 L - 含乳糖 N - 含坚果 P - 含猪肉  
SF - 含有贝类 VG - 纯素食 V - 素食 K - 可以提供儿童分量

标有  灵感源自当地美食、并突出了当地食材  
菜单项目和价格如有更改、恕不另行通知。  
价格以美元为单位、需加收17%的消费税和10%的服务费。

# VEGAN | VEGETARIAN

## 纯素食 | 素食

### SALADS & APPETIZERS |

#### 沙拉和开胃菜

|                                                                         |    |                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------|----|
| <b>Alila Detox Salad  </b><br>阿丽拉绿色沙拉 (VG)<br>混合生菜、西兰花、苹果、猕猴桃、<br>枫糖芥末酱 | 33 | <b>Tortilla Crisps  </b><br>玉米饼脆片 (G L V K)<br>酸奶油、鳄梨酱        | 18 |
| <b>Greek Salad  </b><br>希腊沙拉 (L V K)<br>羊奶酪、橄榄、番茄、黄瓜、<br>甜椒、牛至          | 32 | <b>Tomato Bruschetta  </b><br>番茄布鲁斯凯塔 (G L)<br>岛屿番茄、香蒜酱、帕玛森干酪 | 15 |
|                                                                         |    | <b>Beetroot Carpaccio  </b><br>甜菜根薄片 (L V)<br>盐烤甜菜根、山羊奶酪、柑橘   | 22 |

### SOUPS | 汤

|                                                      |    |                                                                     |    |
|------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tom Kha Phak   泰式椰汁蔬菜汤 (VG)</b><br>米粉、椰奶汤、时令蔬菜、辣椒 | 26 | <b>Truffle Mushroom Veloute  </b><br>松露蘑菇浓汤 (G L V K)<br>炒蘑菇、松露油、欧芹 | 34 |
|------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------|----|

### MAINS | 主菜

|                                                                       |    |                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Penne Pesto  </b><br>香蒜酱通心粉 (G L N V K)<br>罗勒香蒜酱、帕尔马干酪、松子          | 32 | <b>Vegetable Kurma   蔬菜咖喱 (G VG)</b><br>时令蔬菜、洋葱番茄咖喱、印度扁面包、<br>薄脆饼 | 29 |
| <b>Spaghetti Aglio e Olio  </b><br>蒜香橄榄油意大利面 (G V)<br>大蒜、辣椒片、欧芹、帕尔马干酪 | 30 | <b>Aloo Gobi   土豆和花椰菜 G L V K)</b><br>烤箱烤花椰菜、小土豆、印度香料             | 29 |
| <b>Penne Tartufo  </b><br>松露味管状意大利面 (G L V)<br>松露奶油、石榴、格拉纳帕达诺         | 37 |                                                                   |    |

### DESSERTS | 甜点

|                                                                          |  |  |    |
|--------------------------------------------------------------------------|--|--|----|
| <b>Mango Sticky Rice   芒果糯米饭 (VG K)</b><br>糯米、芒果、椰奶、椰子雪糕                 |  |  | 23 |
| <b>Oven Baked Apple Tart Fine   烤箱烘焙苹果挞 (G L V)</b><br>焦糖苹果层、马达加斯加香草、冰淇淋 |  |  | 24 |
| <b>Coconut Sago Pudding   椰子西米布丁 (VG)</b><br>百香果、芒果酱                     |  |  | 24 |
| <b>Tropical Fruit Platter   热带水果拼盘 (VG K)</b><br>时令水果                    |  |  | 24 |

A - 含酒精 G - 含麸质 L - 含乳糖 N - 含坚果 P - 含猪肉  
SF - 含有贝类 VG - 纯素食 V - 素食 K - 可以提供儿童分量

标有  灵感源自当地美食、并突出了当地食材

菜单项目和价格如有更改、恕不另行通知。

价格以美元为单位、需加收17%的消费税和10%的服务费。

# SIGNATURE DISHES

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Коллекция блюд, вдохновлённых богатой и яркой кулинарией острова. Каждое блюдо создано, чтобы подарить вам уникальный кулинарный опыт, сочетая традиционные методы приготовления с использованием свежайших местных ингредиентов.  
Создано нашей кулинарной командой.

**Lobster Thermidor | Лобстер Термидор (G|L|SF)**  
Мальдивский лобстер, крем-биск, шампиньоны, сальса верде  
Подается с жареным рисом с морепродуктами и зеленым салатом  
25 за 100 г

**Lobster Maldivian Style “Hanaakuri ihi” 🌿**  
**Мальдивский лобстер Ханакури Ихи (G|SF)**  
Мальдивский лобстер, полусухой соус, кокос, чили  
Подается с отварным рисом, чапати и сатани  
25 за 100 г

**Salt Baked Catch of the Day | Улов дня, запеченный в соли (L)**  
Запеченная целиком рыба в соляной корочке с сальсой верде и лимонно-сливочным соусом  
Подается с жареным картофелем, салатом из помидоров и огурцов  
11 за 100 г  
*Предварительный заказ необходимо оформить за 3 часа.*

**Black Angus Beef Tomahawk Steak | Стейк Томагавк из черного ангуса (L)**  
Маринованный стейк «томагавк», овощи на гриле, картофельное пюре с трюфелями, соус чимичурри  
295 на 1000 г  
*Предварительные заказы необходимо оформить за 24 часа.*

## LUXURY INDULGENCE

### РОСКОШНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

|                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Hokkaido Scallop, 50g   Гребешок из Хоккайдо, 50 г (L)</b><br>Обжаренный на сковороде, с чесноком, розмарином и свежим лимоном | 22 |
| <b>French Foie Gras, 50g   Французская фуа-гра, 50 г (L)</b><br>Обжаренная на сковороде, с чесноком, тимьяном и черным перцем     | 32 |
| <b>Royal Baerii Caviar, 10g   Королевская икра Баэри, 10 г</b><br>Соленая икра осетра                                             | 52 |

*Фирменные блюда и роскошные угощения оплачиваются отдельно и не включены ни в какие пакеты питания и акции.*

A – содержит алкоголь G – содержит глютен L – содержит лактозу N – содержит орехи P – свинина  
SF – содержит моллюсков VG – веганский V – вегетарианский K – доступна детская порция

Блюда, отмеченные 🌿 значком, вдохновлены местной кухней и готовятся из местных ингредиентов.  
Состав блюд и цены могут быть изменены без предварительного уведомления.  
Цены указаны в долларах США и не включают налог на товары и услуги (GST) в размере 17% и сбор за обслуживание в размере 10%.

# STARTERS | ЗАКУСКИ

## APPETIZERS | ЗАКУСКИ

|                                                                                                                                            |    |                                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tuna Ceviche   Севиче из тунца (G)</b><br>Зелёное яблоко, фенхель, апельсин, соевый соус, паприка пимиенто                              | 31 | <b>Pan-seared Scallops (L N SF K)</b><br><b>Обжаренные гребешки</b><br>Пюре из цветной капусты с трюфелями, томатная сальса, кедровые орехи, местные травы | 42 |
| <b>Pan Seared Foie Gras   Жареная на сковороде фуа-гра (G L)</b><br>Карамелизованное яблоко сорта Гренни Смит, ягодный соус, темная крошка | 44 | <b>Chicken Tikka   Курица тикка (G L)</b><br>Куриное бедро, острый маринад тикка, мятный чатни, парата                                                     | 31 |
| <b>Crunchy Crab Cakes   Хрустящие крабовые котлеты (G L SF)</b><br>Болгарский перец, руккола, майонез Шрирача                              | 42 | <b>Beef Carpaccio (G L)</b><br><b>Карпаччо из говядины</b><br>Австралийская говядина, вешенки, пармезан                                                    | 44 |

## SALADS | САЛАТЫ

|                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Alila Detox Salad   Салат «Алила Детокс» (VG)</b><br>Смешанный салат, брокколини, яблоко, киви, кленово-горчичная заправка                                                 | 33 | <b>Chicken Caesar Salad (G L P K)</b><br><b>Салат «Цезарь» с курицей</b><br>Салат Ромэн, свиной бекон, крутоны, анчоусы, жареная курица, пармезан                                                                                                       | 36 |
| <b>Greek Salad (L V K) Греческий салат</b><br>Сыр фета, оливки, помидор, огурец, болгарский перец, орегано                                                                    | 32 | <b>Tuna &amp; Potato Mashuni (G K) </b><br><b>Машуни с тунцом и картофелем</b><br>Кусочки тунца, отварной картофель, зелёная капуста, кокосовая стружка, лук, чили | 30 |
| <b>Quinoa Pineapple Bowl   Салат из киноа и ананаса (L K)</b><br>Органическая киноа, помидоры черри, карамелизованный ананас, куриные полоски, медово-бальзамическая заправка | 32 | <b>Niçoise Salad   Салат «Нисуаз»</b><br><b>Обжаренная филе тунца местного производства, вареное перепелиное яйцо, зелёная фасоль, оливки таджаска</b>                                                                                                  | 34 |

## SOUPS | СУПЫ

|                                                                                                                        |    |                                                                                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>French Onion (G L K)</b><br><b>Лук по-французски</b><br>Сыр Грюйер, гренки, карамелизованный лук, говяжий бульон    | 30 | <b>Yellow Fin Tuna Soup </b><br><b>Суп из желтоперого тунца</b><br>Фюме из тунца, помидоры, лук, листья карри | 23 |
| <b>Truffle Mushroom Veloute (G L V K)</b><br><b>Трюфельно-грибной велюте</b><br>Шампиньоны, трюфельное масло, петрушка | 34 | <b>Tom Yum Goong   Том Ям Гунг (SF)</b><br>Острый суп из креветок, помидоры, грибы, лимонграсс, кафрский лайм, галангал, чили                                                                      | 31 |

A – содержит алкоголь G – содержит глютен L – содержит лактозу N – содержит орехи P – свинина  
SF – содержит моллюсков VG – веганский V – вегетарианский K – доступна детская порция

Блюда, отмеченные  значком, вдохновлены местной кухней и готовятся из местных ингредиентов.  
Состав блюд и цены могут быть изменены без предварительного уведомления.  
Цены указаны в долларах США и не включают налог на товары и услуги (GST) в размере 17% и сбор за обслуживание в размере 10%.

# ОСНОВНОЕ БЛЮДО

## PASTAS | ПАСТЫ

|                                                                                                                                    |    |                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Island Mushroom Risotto</b><br>Рисотто с островными грибами<br>(L V K)<br>Обжаренные островные грибы, сыр<br>Пармиджано Реджано | 43 | <b>Spaghetti Di Mare</b> (G L SF K)<br><b>Спагетти Ди Маре</b><br>Микс морепродуктов, томатный соус,<br>петрушка                   | 39 |
| <b>Fettucine Kothaifaru</b> (G L K)<br><b>Феттучини Котаифару</b><br>Кокос, томатный соус, тунец,<br>Мас Мирус                     | 38 | <b>Rigatoni Beef Ragout</b> (G L K)<br><b>ригатони говяжье рагу</b><br>Тушеные говяжьи ребрышки, томатный<br>соус Марцано, базилик | 48 |
| <b>Penne Pesto   Пенне Песто</b> (G L N V K)<br>Соус песто из базилика, пармезан,<br>кедровые орехи                                | 32 | <b>Spaghetti Aglio e Olio</b> (G V)<br><b>Спагетти Аглио и Олио</b><br>Чеснок, острые хлопья чили, петрушка,<br>пармезан           | 30 |

## WESTERN FLAVOURS | ЗАПАДНЫЕ ВКУСЫ

|                                                                                                                                                                            |    |                                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Australian Lamb Chops</b> (G L)<br><b>Австралийские бараньи отбивные</b><br>Картофельный мусслин, зеленый<br>горошек, цуккини, сок розмарина                            | 72 | <b>Catch-from-the-Fisherman</b><br><b>Улов рыбака</b> (L)<br>Жареная рифовая рыба, свекла, фета,<br>лимонно-масляный соус                              | 35 |
| <b>Black Angus Beef Tenderloin</b> (G L)<br><b>Вырезка из говядины породы Блэк Ангус</b><br>Тыквенный крем, сезонные овощи, соус<br>из зеленого перца                      | 70 | <b>Grilled Yellowfin Tuna Steak</b> (L K)<br><b>Стейк из желтоперого тунца на гриле</b><br>Ближневосточные специи, баба гануш,<br>гранат, сальса верде | 35 |
| <b>Smashed Beef Cheeseburger  </b><br><b>Чизбургер "Смэш Биф"</b> (G L K)<br>Австралийская говядина, сыр чеддер,<br>трюфельный айоли, салат-латук,<br>картофельная булочка | 44 |                                                                                                                                                        |    |

## EASTERN FLAVOURS | ВОСТОЧНЫЕ АРОМАТЫ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                                                                                                                                |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Dhon Riha</b> (G) <br><b>Мальдивское рыбное карри</b><br>Местное карри из желтоперого тунца в<br>мальдивском стиле, кокосовое молоко,<br>листья карри, листья пандана, чапати,<br>пападам | 36 | <b>Kung Pao Chicken</b> (G N K)<br>Курица, обжаренная в воке, чили,<br>арахис, рис на пару                                                                                                     | 37 |
| <b>Mapo Tofu   Мапо Тофу</b> (G)<br>Тушеный тофу по-сычуаньски с<br>фаршем, чесноком, пастой из бобов<br>чили и рисом на пару                                                                                                                                                   | 39 | <b>Seafood Pad Thai</b> (G N SF K)<br><b>Пад Тай с морепродуктами</b><br>Плоская рисовая лапша,<br>обжаренная в воке по-тайски,<br>ассорти из морепродуктов,<br>жареный тофу, дробленый арахис | 42 |
| <b>Butter Chicken Masala</b> (G L N K)<br><b>Масала с курицей в масле</b><br>Куриное карри в индийском стиле,<br>кешью, помидоры, индийские специи,<br>паратха, пападам, пропаренный рис                                                                                        | 39 | <b>Nasi Goreng</b> (G SF K)<br><b>Индонезийский жареный рис</b><br>Острый рис, обжаренный в воке по-<br>индонезийски, курица, яичница-<br>глазунья, маринованные овощи,<br>креветочные чипсы   | 29 |

A – содержит алкоголь G – содержит глютен L – содержит лактозу N – содержит орехи P – свинина  
SF – содержит моллюсков VG – веганский V – вегетарианский K – доступна детская порция

Блюда, отмеченные  значком, вдохновлены местной кухней и готовятся из местных ингредиентов.  
Состав блюд и цены могут быть изменены без предварительного уведомления.  
Цены указаны в долларах США и не включают налог на товары  
и услуги (GST) в размере 17% и сбор за обслуживание в размере 10%.

## SIDE DISHES | ГАРНИРЫ

|                                                                                                                                      |    |                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Truffle Scented Mashed Potato   Картофельное пюре с ароматом трюфелей</b> (L V)<br>Сливочное масло, жирные сливки, мускатный орех | 15 | <b>Sautéed Bok Choy</b> (G SF)<br><b>Обжаренный Бок Чой</b><br>Чеснок, перец чили, устричный соус  | 12 |
| <b>Coconut French Fries</b> (V)<br><b>Картофель фри с кокосом</b><br>Смесь мальдивских специй, тертый кокос, майонез масала          | 13 | <b>Roasted Island Mushrooms</b><br><b>Жареные островные грибы</b> (L V)<br>Чеснок, масло, петрушка | 13 |

Все гарниры являются дополнительными и не включены ни в один пакет питания.

## DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

|                                                                                                                                                          |                      |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Mango Parfait   Парфе из манго</b> (G L V)<br>Маскарпоне, лимонный крамбл, сорбет из манго                                                            | 24                   |   |
| <b>Coconut &amp; Raspberry Bomb Alaska   Кокосово-малиновая бомба «Аляска»</b> (G L N)<br>Кули из маракуйи                                               | 25                   |   |
| <b>Chocolate Fondant   Шоколадный фондан</b> (G L V)<br>Шоколадное мороженое Valrhona, ванильное мороженое                                               | 28                   |   |
| <b>Oven-baked Apple Tart Fine   Яблочный пирог, запеченный в духовке</b> (G L V)<br>Слой карамелизированных яблок, мадагаскарская ваниль, мороженое      | 24                   |   |
| <b>New York Cheesecake   Чизкейк «Нью-Йорк»</b> (G L N)<br>Намелака из белого шоколада, клубничный соус                                                  | 24                   |   |
| <b>Mango Sticky Rice   Клейкий рис с манго</b> (VG K)<br>Клейкий рис, манго, кокосовый крем, сорбет из кокоса                                            | 23                   |   |
| <b>Coconut Sago Pudding   Пудинг из сагового молока и кокоса</b> (VG)<br>Кули из маракуйи, манго                                                         | 24                   |   |
| <b>Tropical Fruit Platter   Ассорти из тропических фруктов</b> (VG K)<br>Сезонные фрукты                                                                 | 24                   |   |
| <b>Homemade Ice Cream and Sorbet</b><br>Домашнее мороженое и сорбет                                                                                      | per scoop   за шарик | 7 |
| <i>Choose from:   Выберите из:</i><br><b>Ice Cream</b> (L V) <b>Мороженое:</b><br>Vanilla Ваниль   Chocolate Шоколад   Strawberry Клубника   Coffee Кофе |                      |   |
| <b>Sorbet   Сорбет</b> : Mango Манго   Passion Fruit Маракуйя   Coconut Кокос   Lemon Лимон                                                              |                      |   |

A – содержит алкоголь G – содержит глютен L – содержит лактозу N – содержит орехи P – свинина  
SF – содержит моллюсков VG – веганский V – вегетарианский K – доступна детская порция

Блюда, отмеченные  значком, вдохновлены местной кухней и готовятся из местных ингредиентов.  
Состав блюд и цены могут быть изменены без предварительного уведомления.  
Цены указаны в долларах США и не включают налог на товары и услуги (GST) в размере 17% и сбор за обслуживание в размере 10%.

# VEGAN | VEGETARIAN

# ВЕГАНСКОЕ | ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

## SALADS & APPETIZERS |

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

|                                                                                                                                       |    |                                                                                                          |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Alila Detox Salad (VG)</b><br><b>Салат «Алила Детокс»</b><br>Смешанный салат, брокколини, яблоко, киви, кленово-горчичная заправка | 33 | <b>Tortilla Crisps   Чипсы Tortilla (G L V K)</b><br>Сметана, гуакамоле                                  | 18 |
| <b>Greek Salad   Греческий салат (L V K)</b><br>Сыр фета, оливки, помидор, огурец, болгарский перец, орегано                          | 32 | <b>Tomato Bruschetta (G L)</b><br><b>Брускетта с помидорами Брускетта</b><br>Помидоры, пармезан, базилик | 15 |
|                                                                                                                                       |    | <b>Beetroot Carpaccio   Карпаччо из свеклы (L V)</b><br>Запеченная в соли свекла, козий сыр, цитрусовые  | 22 |

## SOUPS | СУПЫ

|                                                                                                                             |    |                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tom Kha Phak   Тайский овощной суп с кокосовым молоком (VG)</b><br>Рисовая лапша, кокосовый бульон, сезонные овощи, чили | 26 | <b>Truffle Mushroom Veloute (G L V K)</b><br><b>Велюте с трюфелями и грибами</b><br>Жареные грибы, трюфельное масло, петрушка | 34 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## MAINS | ОСНОВНОЕ БЛЮДО

|                                                                                                                       |    |                                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Penne Pesto (G L N V K)</b><br><b>Пенне Песто</b><br>соус песто из базилика, пармезан, кедровые орехи              | 32 | <b>Vegetable Kurma (G VG)</b><br><b>Овощная курма</b><br>Сезонные овощи, лук, томатная масала, паратха, пападам                       | 29 |
| <b>Spaghetti Aglio e Olio (G V)</b><br><b>Спагетти Аглио и Олио</b><br>Чеснок, острые хлопья чили, петрушка, пармезан | 30 | <b>Aloo Gobi   Картофель и цветная капуста (G L V K)</b><br>Запеченная в духовке цветная капуста, молодой картофель, индийские специи | 29 |
| <b>Penne Tartufo   пенне с трюфелями (G L V)</b><br>Итальянский томатный соус, базилик                                | 37 |                                                                                                                                       |    |

## DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

|                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Mango Sticky Rice   Клейкий рис с манго (VG K)</b><br>Клейкий рис, манго, кокосовые сливки, кокосовый сорбет                                     | 23 |
| <b>Oven-baked Apple Tart Fine   Яблочный пирог, запеченный в духовке (G L V)</b><br>Слой карамелизированных яблок, мадагаскарская ваниль, мороженое | 24 |
| <b>Coconut Sago Pudding   Кокосовый пудинг с сагой (VG)</b><br>Кули из маракуйи и манго                                                             | 24 |
| <b>Tropical Fruit Platter   Ассорти из тропических фруктов (VG K)</b><br>Сезонные фрукты                                                            | 24 |

А – содержит алкоголь G – содержит глютен L – содержит лактозу N – содержит орехи P – свинина  
SF – содержит моллюсков VG – веганский V – вегетарианский K – доступна детская порция

Блюда, отмеченные  значком, вдохновлены местной кухней и готовятся из местных ингредиентов.  
Состав блюд и цены могут быть изменены без предварительного уведомления.  
Цены указаны в долларах США и не включают налог на товары и услуги (GST) в размере 17% и сбор за обслуживание в размере 10%.