



КОКТЕЙЛЬ С АРРАКОМ

АРБУЗ С МЯТОЙ, ПРЕССОВАННЫЙ (VG)

Запечённый лук - кокосовое желе - манго - готукола - кокосовый сироп

ПЕРВАЯ ПОДАЧА

КОНСОМЕ «ГАРУДИЯ» СО СВЁКЛОЙ И ТУНЦОМ (SP)(G)

Дип из баклажана - вяленый тунец - хлеб «валумас»

ТУНЕЦ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ «АМБУЛЬТИЯЛЬ» (G)

Салат из листьев копи - кокосовые чипсы - крошка бонито - пряная кокосовая газировка

ОСЬМИНОГ В КАРРИ, ЗАВЁРНУТЫЙ В МАЛЬДИВСКИЙ «РОШИ» (SP)(G)

Тыква - «барабо машуни» - кислая тыква - тыквенный мусс

ВТОРАЯ ПОДАЧА

КОКОСОВЫЙ «РОТИ» (SP)(G)

Краб в карри - кокосовый самбал

ПАУЗА

СОРБЕТ ИЗ МАРАКУЙИ (VG)

Дроблёная розовая соль - чёрный перец

ФИНАЛЬНЫЙ АКТ

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ СЕМЕНАМИ ДЖЕКФРУТА «КАЛУПОЛ» (G)(N)

Рис «дунтхель» - перепелиное яйцо - маллум из мини-баклажана - жареная кассава - ананасовое чатни

ДЕСЕРТЫ

ПРЯНЫЙ БИБИКАН И МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЧАЯ КАРКАДЕ (G)(D)

Мороженое из чая каркаде - кокосово-лемонграссовая сфера - компот из манго

или

СВЕЖЕНАРЕЗАННОЕ ФРУКТОВОЕ ПЛАТО (VG)

Old Fashioned с араком

(D) Молочные продукты (G) Глютен (A) Алкоголь (S) Морепродукты (E) Яйцо (N) Орехи (V) Вегетарианское (SP) Острое (GF) Без глютена (DF) Без молочных продуктов (VG) Веганское

Доступны блюда без глютена

Пожалуйста, сообщите нам заранее, и мы с удовольствием подготовим меню с учётом ваших пожеланий.

*По возможности наши ингредиенты, включая морепродукты, чай и кофе, закупаются у местных поставщиков или имеют сертификаты устойчивого происхождения, поддерживая местное сообщество и заботу о планете.
Все блюда без свинины в этом меню сертифицированы халяль.*

*Herbstlicht,
Gewürztraminer, Lieblich
Пфальц, Германия*

*Stone Burn Pinot Noir,
Мальборо,
Новая Зеландия*