



Herbstlicht,
Gewürztraminer, Lieblich
Пфальц, Германия

Stone Burn Pinot Noir,
Мальборо,
Новая Зеландия



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

КОКТЕЙЛЬ С АРРАКОМ

АРБУЗ С МЯТОЙ, ПРЕССОВАННЫЙ (V)(GF)(V)

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

ПЕРВАЯ ПОДАЧА

СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ И ЛИСТЬЕВ КАРРИ (V)(G)

Дип из баклажана - мягкий хлеб

ОВОЩНАЯ КОТЛЕТА (V)(DF)(G)

Салат из листьев копи - кокосовые чипсы - пряная кокосовая газировка

ОВОЩИ ГРИЛЬ, ЗАВЁРНУТЫЕ В МАЛЬДИВСКИЙ «РОШИ» (V)(G)

Тыква и кокосовый самбал - кислая тыква - тыквенный мусс

ВТОРАЯ ПОДАЧА

КОКОСОВЫЙ «РОТИ» (SP)(G)(V)

Картофельное карри - кокосовый самбал

ПАУЗА

СОРБЕТ ИЗ МАРАКУЙИ (VG)

Дроблёная розовая соль - чёрный перец

ФИНАЛЬНЫЙ АКТ

ОЛАДЬИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ (G)(VG)

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

ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ VALRHONA БЕЗ ЯИЦ (G)(VG)

Гель из маракуйи - сфера с лимонграссом - кокосово-лаймовый сорбет

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.*