

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

ВСЕ СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ ИЛИ САДОВЫМ СА ЛАТОМ

РАП С КУРИЦЕЙ



26

КУРИЦА С АРАБСКИМИ СПЕЦИЯМИ, ПОМИДОРЫ, ЛУК И ОГУРЦЫ, ЗАВЕРНУТЫЕ В ЛЕПЕШКУ ТОРТИЛЬЯ, С ЧЕСНОЧНЫМ МАЙОНЕЗОМ И СОУСОМ ТАХИНИ ДЛЯ ОБМАКИВАНИЯ

КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ



28

ТОНКО НАРЕЗАННАЯ ПРИПУЩЕННАЯ КУРИЦА, ГОВЯЖИЙ БЕКОН, ПОМИДОРЫ, ЯИЧНИЦА, АВОКАДО И МАЙОНЕЗ НА ЛОМТЕ БЕЛОГО ХЛЕБА

БУРГЕР С МЯСОМ ВАГЮ «СЕШНС»



38

БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ С ВЛОЖЕННОЙ КОТЛЕТОЙ ИЗ АВСТРАЛИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ ВАГЮ, СЫРОМ ЧЕДДЕР, НАРЕЗАННЫМИ КОРНИШОНАМИ, БЕКОНОМ ИЗ ИНДЕЙКИ, ПОМИДОРАМИ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ

МАЛЬДИВСКИЙ РЫБНЫЙ БУРГЕР



26

БУЛОЧКА БРИОШЬ С МАЛЬДИВСКОЙ РИФОВОЙ РЫБОЙ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ, МАЙОНЕЗОМ С КАРРИ, МЕСТНЫМ САЛАТОМ ЛАТУК, ЛОМТИКАМИ ТОМАТА И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ С МАЛЬДИВСКИМИ СПЕЦИЯМИ.

КАРРИ

КАРРИ ИЗ ТУНЦА ПО-МАЛЬДИВСКИ «ДХОН РИХА»



28

МАЛЬДИВСКИЙ ЖЕЛТЫЙ КАРРИ С КУСОЧКАМИ СВЕЖЕГО ТУНЦА, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ОСНОВЕ КОКОСОВОГО МОЛОКА И ПРИПРАВЛЕННЫЙ МАЛЬДИВСКИМИ СПЕЦИЯМИ, ТЕРТЫМ КОКОСОМ И ЛИСТЬЯМИ КАРРИ, ПОДАЕТСЯ С ПАРОВЫМ РИСОМ И ЧАПАТИ

КУРИЦА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



33

КУРИЦА ТАНДУРИ БЕЗ КОСТЕЙ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В СЛИВОЧНОЙ ПОДЛИВЕ МАХАНИ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЛИВОЧНОГО КРЕМА И СУХИХ ЛИСТЬЕВ ПАЖИТНИКА, ПОДАЕТСЯ С ПАРОВЫМ РИСОМ, НААНОМ И ПАПАДАМОМ

ЛАПША И РИС

ЖАРЕНАЯ ЛАПША



24

ОБЖАРЕННАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЛАПША С ОВОЩАМИ И ДОМАШНИМ СОУСОМ. ПОДАЁТСЯ С ЖАРеным ЯЙЦОМ И КРЕВЕТОЧНЫМИ ЧИПСАМИ. НА ВЫБОР:

С КУРИЦЕЙ	\$28
С КРЕВЕТКАМИ	\$32
С ГОВЯДИНОЙ	\$34

ТАПСИЛОГ



32

КЛАССИЧЕСКОЕ ФИЛИППИНСКОЕ БЛЮДО СО СЛАДКО-СОЛЕННЫМИ НЕЖНЫМИ ЛОМТИКАМИ ПЕРЧЕНОЙ ГОВЯДИНЫ, ПОДАЕТСЯ ВМЕСТЕ С ЧЕСНОЧНЫМ РИСОМ И ЯИЧНИЦЕЙ, С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ЧИЛИ

ЖАРЕНЫЙ РИС ТЕРИЯКИ С КУРИЦЕЙ



30

ЖАСМИНОВЫЙ РИС, ОБЖАРЕННЫЙ В ВОКЕ С НЕЖНОЙ КУРИЦЕЙ, ОВОЩАМИ И СОУСОМ ТЕРИЯКИ. ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ, ОБЖАРЕННЫМИ СЕМЕНАМИ КУНЖУТА И ЖАРеным ЯЙЦОМ.

ЖАРЕНЫЙ РИС С КРЕВЕТКАМИ



32

ЖАСМИНОВЫЙ РИС, ОБЖАРЕННЫЙ В ВОКЕ С СОЧНЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ЯЙЦОМ, ОВОЩАМИ И АРОМАТНЫМ ЧЕСНОКОМ. ПРИПРАВЛЕН СОЕВЫМ СОУСОМ. ПОДАЕТСЯ СО СВЕЖИМ ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ.

ЖАРЕНЫЙ РИС С КИМЧИ И СВИНИНОЙ



30

РИС, ОБЖАРЕННЫЙ В ВОКЕ С ОСТРОЙ ФЕРМЕНТИРОВАННОЙ КАПУСТОЙ КИМЧИ, СВИНОЙ ВЕТЧИНОЙ И ЯЙЦОМ. ПРИПРАВЛЕН ЛЁГКИМ СОЕВЫМ СОУСОМ И КУНЖУТНЫМ МАСЛОМ. ПОДАЕТСЯ С ХРУСТЯЩЕЙ СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ, СВЕЖИМ ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И ОБЖАРЕННЫМИ СЕМЕНАМИ БЕЛОГО КУНЖУТА.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ		9	ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ		9
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	 	9	ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ		9
ПАРОВОЙ РИС		9	ЗЕЛЕНый САЛАТ		9



ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД И СТАНЬТЕ УЧАСТНИКОМ ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ UNITY BY HARD ROCK, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ БОЛЬШЕ БОНУСОВ ЗА ПРОЖИВАНИЕ.

РИЗОТТО И ПАСТА

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ



34

НЕЖНОЕ СЛИВОЧНОЕ РИЗОТТО ИЗ РИСА АРБОРИО С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ, МИДИЯМИ И РИФОВОЙ РЫБОЙ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ В БУЛЬОНЕ НА ОСНОВЕ ЛОБСТЕРНОГО БИСК-СОУСА. ДОПОЛНЯЕТСЯ ЛИМОННЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ РИКОТТА.

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА



25

СПАГЕТТИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ СО СВИНЫМ БЕКОНОМ, С ЫРОМ ПЕКОРИНО И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

ФУЗИЛЛИ БОЛОНЬЕЗЕ



28

ПАСТА ФУЗИЛЛИ С ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ СОУСОМ ИЗ МЯСА И ТОМАТОВ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

ФАРФАЛЛЕ АЛЬФРЕДО С КУРИЦЕЙ



25

СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С КУРИЦЕЙ-ГРИЛЬ, СМЕШАННАЯ С ПРЯНЫМ СОУСОМ ИЗ ЧЕСНОКА, ЛУКА, СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ГУСТЫХ СЛИВОК, ПАРМЕЗАНА И ПОСЫПАННАЯ РУБЛЕННОЙ ПЕТРУШКОЙ

ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ



25

СЛИВОЧНАЯ ПАСТА ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ, НАРЕЗАННЫМИ СОЛОМКОЙ ЦУК ИНИ, ТРЮФЕЛЬНОЙ САЛЬСОЙ И РУБЛЕННОЙ ПЕТРУШКОЙ, ПОСЫПАННАЯ СЫРОМ ПЕКОРИНО

ПЕННЕ МАРИН АРА С МОРЕПРОДУКТАМИ



29

ПАСТА ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ, РИФОВОЙ РЫБОЙ И МИДИЯМИ, ОБЖАРЕННЫМИ В НАСЫЩЕННОМ СОУСЕ НА ОСНОВЕ ТОМАТОВ И ОЛИВОК, С КАПЕРСАМИ, ПОСЫПАННАЯ РУБЛЕННЫМ БАЗИЛИКОМ

ДАРЫ СУШИ И ОКЕАНА

УЛОВ ДНЯ



38

ФИЛЕ РИФОВОЙ РЫБЫ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ, ПОДАЁТСЯ С ПАСТОЙ РИЗО С БАЗИЛИКОВЫМ ПЕСТО, КОНФИТЮРОМ ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ И НЕЖНЫМ СОУСОМ ВЕЛЮТЕ С ПЕТРУШКОЙ.

ФИЛЕ ТУНЦА



40

ОБЖАРЕННОЕ ФИЛЕ МАЛЬДИВСКОГО ТУНЦА САШИМИ-КЛАССА, С ДАВЛЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ЛИСТЬЯМИ КУЛАФИЛЛЫ, ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА И ТОМАТНО-ОЛИВКОВОЙ САЛЬСОЙ

ФИЛЕ ЛОСОСЯ В МЕДОВО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ



52

ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ОБЖАРЕННОЕ НА СКОВОРОДЕ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ И ГЛАЗИРОВАННОЕ СЛАДКО-ПРЯНЫМ МЕДОВО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ. ПОДАЁТСЯ С НЕЖНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СПАРЖЕЙ НА ГРИЛЕ.

СТЕЙК СТРИПЛОЙН



60

СТРИПЛОЙН ИЗ БРАЗИЛЬСКОЙ ГОВЯДИНЫ АНГУС, ПОДАЕТСЯ С КУКУРУЗНЫМ СУККОТАШЕМ, БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ НА ГРИЛЕ



45

СОЧНАЯ СВИНАЯ ОТБИВНАЯ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ И ПОКРЫТАЯ СЛАДКИМ СОЕВО-МЕДОВЫМ СОУСОМ. ПОДАЕТСЯ С ЗАПЕЧЁННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ОБЖАРЕННОЙ ЗЕЛЁНОЙ ФАСОЛЬЮ.

ДЕСЕРТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ КРЕМ-БРЮЛЕ



27

ЯИЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ САХАРОМ И БИСКОТТИ

БЕЗМУЧНЫЙ ТЁМНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ



26

МНОГОСЛОЙНЫЙ ТОРТ С НЕЖНЫМ ШОКОЛАДНЫМ ГАНАШЕМ, ПОДАЁТСЯ С ЯГОДНЫМ КОМПОТЕ И МОРОЖЕНЫМ ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ ВАНИЛИ.

КОКОСОВО-МАНГОВЫЙ БАВАРУА С ЙОГУРТОВЫМ МУССОМ



28

ТРОПИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНЫМ КОКОСОВЫМ БАВАРУА И СЛИВОЧНЫМ ЙОГУРТОВЫМ МУССОМ, ДОПОЛНЕННЫЙ КОКОСОВОЙ КРОШКОЙ, МЯГКИМ ЛИМОННЫМ БИСКВИТОМ И МАНГОВЫМ ЖЕЛЕ.

ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН БРЮЛЕ



28

НАСЫЩЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЧИЗКЕЙК С ФИРМЕННОЙ ОБОЖЖЕННОЙ КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ. ПОДАЁТСЯ С ЯГОДНЫМ КОМПОТЕ И КЛУБНИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ.

ПУДИНГ ИЗ ФИНИКОВ



26

ПУДИНГ ИЗ ЗАСАХАРЕННЫХ ФИНИКОВ ПОД СОУСОМ ИЗ ИРИСОК

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ



25

ПОДБОРКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

МОРОЖЕНОЕ



1 СОВОК: 8 | 2 СОВОК: 14 | 3 МЕРНЫЕ ЛОЖКИ: 20

ВАНИЛЬ, КЛУБНИКА, ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ, КОКОС, МАНГО, ШОКОЛАД, ФИСТАШКА, ФУНДУК.

СОРБЕТ



1 СОВОК: 8 | 2 СОВОК: 14 | 3 МЕРНЫЕ ЛОЖКИ: 20

СОРБЕТ ИЗ ЛИМОНА, ПАПАЙИ, РОЗОВОЙ ГУАВЫ, АРБУЗА И РАЗЛИЧНЫХ ЯГОД