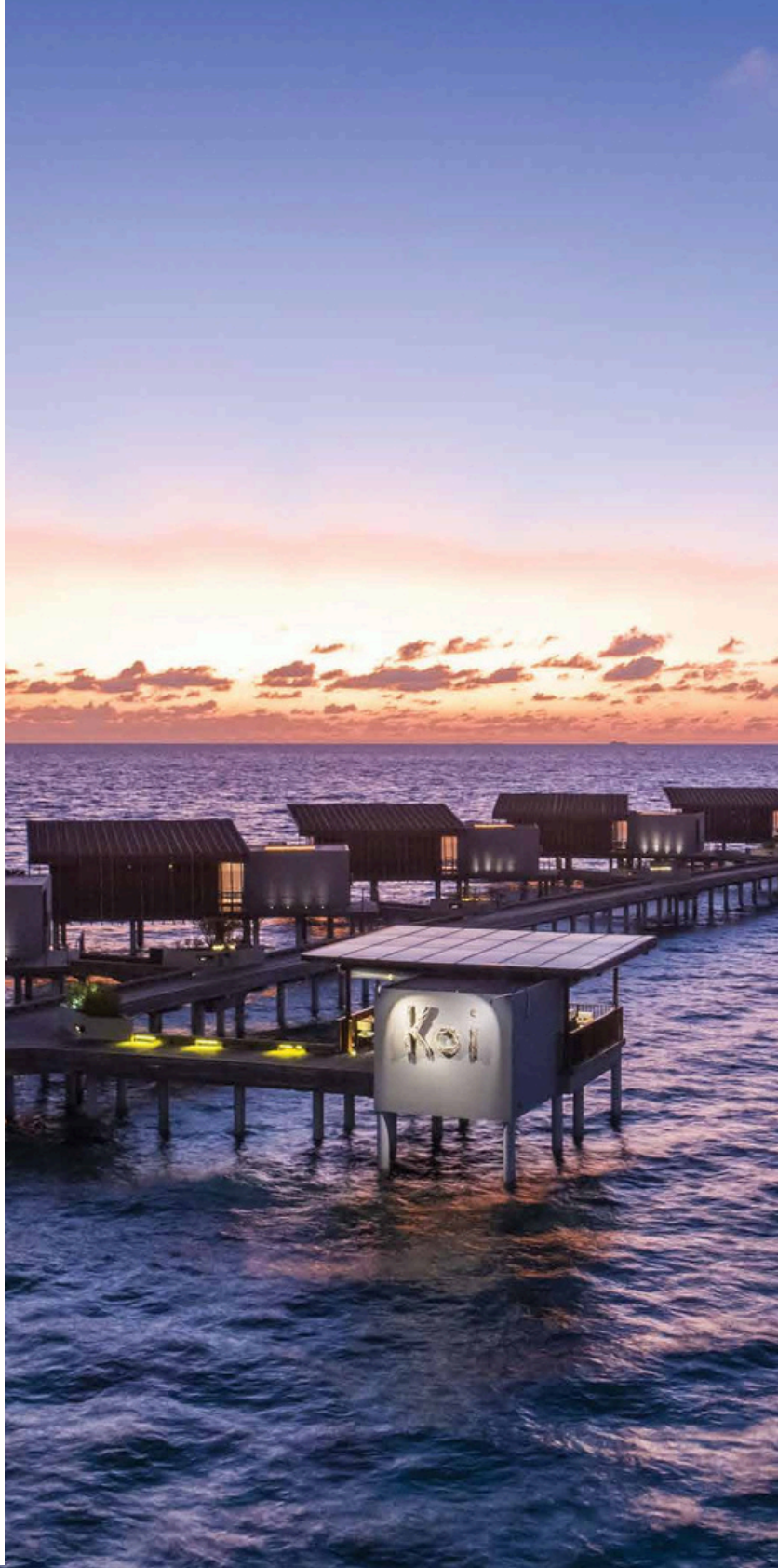
Koi



МЕНЮ УЖИНА

Подаётся ежедневно,
кроме
вторника и субботы
с 19:00 до 22:30

НАША ИСТОРИЯ

Уникальный и уютный ресторан на воде, предлагающий вам прогрессивную японскую кухню. Мы используем только традиционные ингредиенты и методы приготовления, создавая оригинальные блюда, которые подчеркивают кулинарное мастерство, оставаясь верными своим корням.

Наш японский ресторан выводит японскую гастрономию на новый уровень. Опытные шеф-повара применяют различные техники, такие как ферментация, выдержка, ароматизированные масла и копчение, добавляя многослойную текстуру к готовым блюдам.

Мы верим в философию «Локальные продукты – глобальная кухня», и наше меню полностью отражает этот принцип. Мы подаём свежие морепродукты прямо с океана на вашу тарелку, используя устойчиво добытый тунец и белую рыбу, приобретённую напрямую у местных рыбаков.

Местные фрукты также играют важную роль в нашем меню. Например, арбузы запекаются в течение 24 часов, приобретая мясистую текстуру. Карамелизированный сок арбуза дополнительно выпаривается и превращается в глазурь с насыщенным, дымным вкусом и естественной сладостью. Эта же глазурь используется для покрытия арбуза, а также в составе салатов.

В нашем меню также представлено множество веганских блюд. Мы готовим домашний майонез на основе тофу и масла виноградных косточек. Среди популярных веганских блюд – татами из папайи и карпаччо из томатов.

Наши шеф-повара увлечены экспериментами с новыми ингредиентами и техниками, постоянно придумывая инновационные способы удивить вас.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА 

Идеального блюда не существует, ведь кулинария — это неточная наука, и всегда есть место для улучшений.

Рецепты — это всего лишь ориентир. Кислотность, сладость и другие вкусовые характеристики ингредиентов меняются в зависимости от сезона и места их выращивания.

Например, кислотность лимонного сока может варьироваться в зависимости от времени сбора урожая (температуры и влажности), а также от того, как долго хранился лимон после сбора. Поэтому всегда доверяйте своим вкусовым ощущениям, чтобы добавить финальный штрих!

Мы гарантируем, что наши рестораны и бары сертифицированы по стандарту ИСО 22000, который признан на международном уровне как высшая система управления безопасностью пищевых продуктов.

Если у вас есть особые диетические требования или предпочтения, мы с радостью их учтём.
Просто обратитесь к одному из членов нашей команды, и мы поможем создать для вас индивидуальный кулинарный опыт.
Наши блюда готовятся на кухне, где используются глютен, морепродукты, орехи, яйца и другие пищевые продукты.
Если у вас есть аллергии, особые диетические потребности или вопросы, мы будем рады вам помочь.

Обращайте внимание на следующие символы, которые помогут вам выбрать блюда из меню:

- Содержит моллюсков
- Содержит морепродукты
- Содержит орехи
- Содержит глютен
- Содержит молочные продукты
- Содержит алкоголь
- Содержит свинину
- Вегетарианское
- Острое



Все цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогу на товары и услуги.

САШИМИ | 3 шт.

ЛОСОСЬ | SALMON — 32
Шотландский лосось

ХАМАЧИ | HAMACHI — 34
Японский желтохвостый кингфиш

ГРЕБЕШКИ | SCALLOPS — 36
Сладкие гребешки из Хоккайдо

МИКС (6 шт.) | MIXED (6 PCS) — 44
Лосось / Хамачи / Сладкие гребешки

** Обратите внимание, что доступен как соевый соус с глютеном, так и безглютеновый соевый соус.*

САЛАТЫ

МИДОРИ ГОМА АЕ | MIDORI GOMA AE — 30
Спаржа / Свежие водоросли / Эдамаме / Atari Goma

ДАШИ, ТУШЕНЫЕ ПОМИДОРЫ | DASHI POACHED TOMATO — 32
Томаты / Копчёный тофу / Песто из садовой кинзы / Бальзамические жемчужины / Базилик

САЛАТ САШИМИ | SASHIMI SALAD — 44
Ассорти из рыбы / Микс-салат / Ао-Нори / Луковая заправка / Тобико / Жареные нори

ТАТАКИ

ПАПАЙЯ | PAPAYA — 32
Местная островная папайя / Домашний понзу / Ден-мисо / Лук-порей / Горячее масло

ЛОСОСЬ | SALMON — 38
Обжаренный лосось / Сальса / Кинзовое масло / Крекер из лосося / Икура

ТУНЕЦ | TUNA — 38
Выдержанный экологически устойчивый тунец / Чипотле понзу / Авокадо / Лук

КАРПАЧЧО

ПОМИДОР | TOMATO — 36
Гель из ферментированных томатов / Майонез из тофу / Юдзу понзу / Масло васаби / Соевый бальзамик

АРБУЗ | WATERMELON — 36
Готовленный 24 часа арбуз / Трюфельный майонез из тофу / Местные кедровые орехи / Базиликовое масло / Соль Малдон

ХАМАЧИ | HAMACHI — 38
Желтохвост / Понзу с маракуйей / Дольки апельсина / Фенхелевое масло

ГРЕБЕШКИ | SCALLOPS — 38
Гребешки из Хоккайдо / Манговый аджи-амарилло / Тобико / Кинзовое масло / Воздушные злаки

ГОВЯДИНА ВАГЮ | WAGYU BEEF — 40
Розовый перец / Маринад с юдзу / Листья сада / Караши майонез / Трюфельный майонез / Пармезан

ТАРТАР

ТАРТАР ИЗ ТРИО ЗЕРНА | TRIO GRAIN TARTAR — 34
Чёрный рис | Гречка | Эдамаме | Авокадо | Воздушный киноа | Мисо-гочуджан | Чипотле понзу

ТРИО РЫБ | TRIO FISH — 44
Гребешки | Свежий лосось | Хамачи | Авокадо | Юдзу | Воздушный киноа | Чипотле понзу

МАКИ СУШИ | 6 шт.

ОГУРЕЦ | CUCUMBER — 30
Огурец | Васаби | Нори

КАМПИО ШИИТАКЕ | KAMPYO SHITAKE — 30
Тушёные шиитаке и тыква кампё | Васаби | Нори

МАРИНОВАННАЯ РЕДИСКА | PICKLES RADISH — 32
Маринованная редька (Такуан) | Васаби | Нори

СПАРЖЕВЫЙ СЫР | ASPARAGUS CHEESE — 38
Зелёная спаржа | Сливочный сыр | Поджаренный киноа

СЫР ИЗ ЛОСОСЯ | SALMON CHEESE — 46
Лосось | Сливочный сыр | Кунжут

ОСТРЫЙ РУЛЕТ ИЗ ТУНЦА | SPICY TUNA ROLL — 46
Рубленый тунец | Зелёный лук | Аджи роко | Тогараши | Чёрный кунжут

ХРУСТЯЩИЙ ОСТРЫЙ ЛОСОСЬ | CRUNCHY SPICY SALMON — 48
Рубленый лосось | Зелёный лук | Соус Ко-Джа | Огурец | Хрустящие крошки

ХАМАЧИ ТРЮФЕЛЬ ЮДЗУ | HIMACHI TRUFFLE YUZU — 48
Желтохвост | Кошу юдзу | Трюфель | Кунжут

УНАГИ ГУАКАМОЛЕ | UNAGI GUACAMOLE — 52
Жареный пресноводный угорь | Гуакамоле | Сансё терияки

КЛАССИЧЕСКАЯ КАЛИФОРНИЯ | CLASSIC CALIFORNIA — 52
Крабовое мясо | Отварная креветка | Огурец | Пюре из авокадо | Тобико

ФУТОМАКИ (4 шт.)

ЯСАЙ-ФУТО | YASAI-FUTO — 36
Шиитаке | Такуан | Огурец | Спаржа

ТРАДИЦИОННЫЙ ФУТОМАКИ | TRADITIONAL FUTOMAKI — 48
Креветки | Тамаго | Кампё | Шиитаке | Огурец

НИГИРИ СУШИ | 2 шт.

СЛАДКИЙ ШИИТАКЕ ГУНКАН | SWEET SHITAKE GUNKAN — 30
Грибы шиитаке | Терияки-глазурь | Перец сансё

МАРИНОВАННЫЙ ТУНЕЦ | CURED TUNA — 32
Местный желтоперый тунец | Мирин | Саке | Соевый соус | Имбирь

ЛОСОСЬ | SALMON — 32
Шотландский лосось

ОБЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ | FLAMED SALMON — 32
Опалённый лосось | Юдзу майонез | Зелёный лук

УГОРЬ НА ГРИЛЕ | BBQ EEL — 34
Жареный речной угорь | Терияки с сансё

ГРЕБЕШКИ | SCALLOPS — 34
Сладкие гребешки из Хоккайдо | Тобико

ВАГЮ | WAGYU — 46
Говядина вагю | Уни-масло | Соль Малдон

СУП

МИСОСИРУ | MISO SHIRU — 16
Ферментированные соевые бобы | Вакаме | Зелёный лук

Добавить лосось — 6

Добавить краб — 8

ДЕСЕРТ

МАЧА ЧИЗКЕЙК | MACCHA CHEESCAKE — 28
Матча | Мисо-крем | Компот

ЮДЗУ ПАННА-КОТТА | YUZU PANNA COTA — 28
Кокосовая крошка | Ягодный джем | Апельсиновый мармелад



Северный Хувадху (атолл Гаафу Алиф)
Республика Мальдивы
Тел.: +960 682 1234
Эл. почта: maldives.parkhadahaa@hyatt.com
Веб-сайт: www.experienceparkhyattmaldives.com