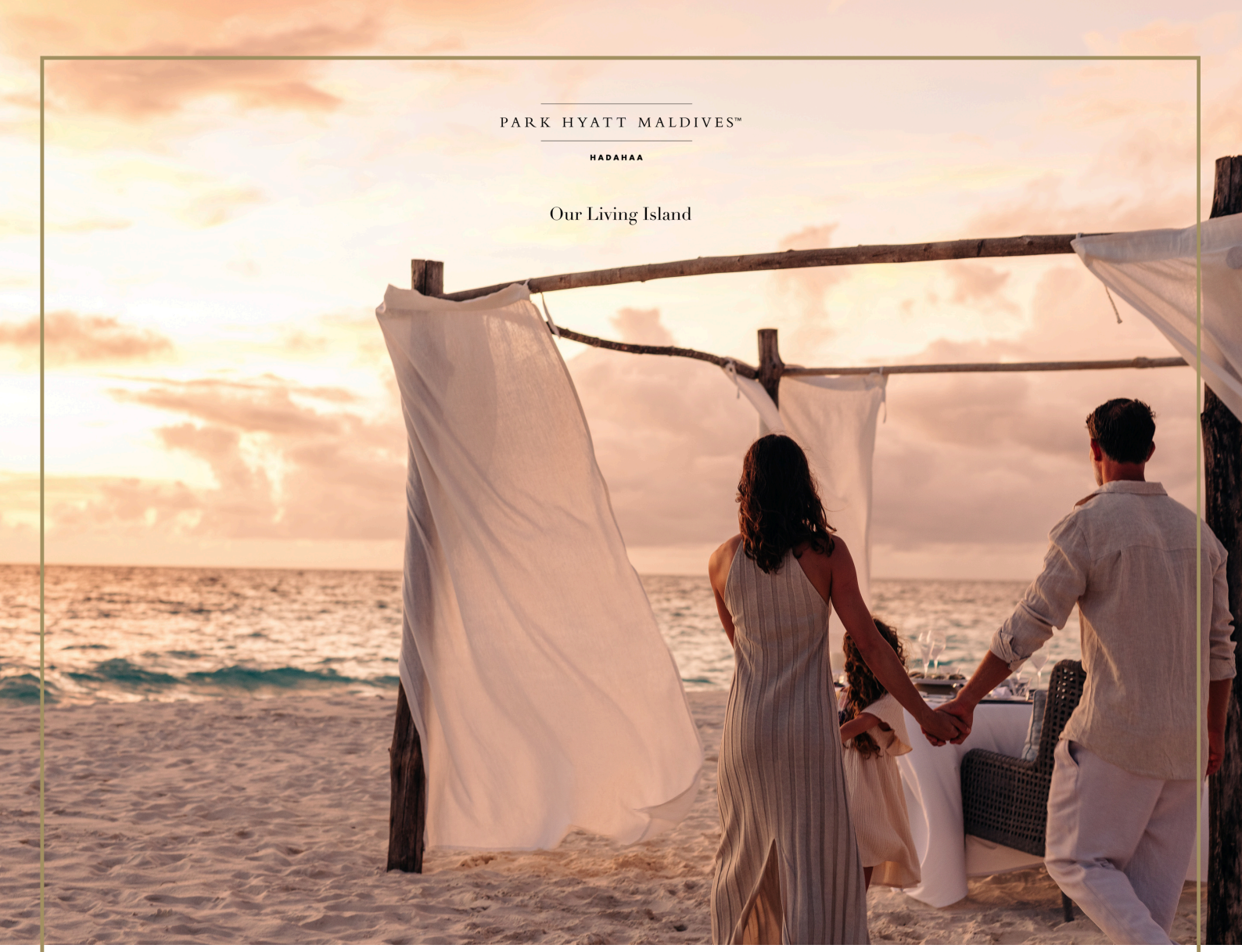


ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ УЖИН В РАЮ

Пляж Хадахаа
19:00 – 22:30

Насладитесь ужином вдвоём, с семьёй или друзьями под мерцающим светом луны. Ощутите уединение приватного ужина с любимыми напитками.

Окунитесь в уникальный гастрономический опыт на нетронутом пляже Хадахаа, где наши шеф-повара с любовью создали меню из тщательно отобранных ингредиентов, приготовленных для вашего истинного удовольствия.

225++ долларов США на человека

Цена указана в долларах США и подлежит 10% сервисному сбору и 17% налогу на товары и услуги.

ЧАСТНЫЙ УЖИН

Пожалуйста, выберите по одному блюду из каждого курса

АМЮЗ-БУШ | AMUSE BOUCHE

Маринованная свёкла | Пашот из креветки | Шипучие сладости | Губка с чернилами кальмара

ЗАКУСКА | APPETISER

Обжаренные гребешки | Мраморный соус из лимона и лайма | Лаймовые жемчужины | Релиш из сельдерея, зелёного яблока и карри

или

Тушёные эскарго | Томатный сливочный соус | Запечённый пармезан | Чиабатта с чесночной корочкой

Или

Молодой осьминог | Хрустящая садовая зелень | Маринованный красный лук | Наследственные томаты | Острая картошка

СУП | SOUP

Охлаждённый дынный бульон | Креветка, пашот в миндальном молоке | Садовая мята | Огурец

или

Креветка | Гребешки | Рифовая рыба | Анчоусы | Морской бульон | Цедра лайма | Картофель

или

Картофель | Жареный лук-порей | Садовые травы | Кристаллическая соль | Белый перец

ОСНОВНОЕ БЛЮДО | MAIN COURSE

Томлёные говяжьи рёбра без кости | Чесночное картофельное пюре | Обжаренная спаржа | Тимьяновый соус

или

Карруйские отбивные из ягнёнка | Лесные грибы | Свекольный соус | Киноа в стиле Аракконам | Фисташковая крошка

или

Лобстер с Мальдивских островов, томленный в травах | Ризотто с цветком мотылькового горошка | Шафрановый соус | Семена черного кунжута

ДЕСЕРТ | DESSERT

Шоколадное пирожное | Апельсиновый компот | Шоколадная крошка | Шоколадные хлопья | Безе

или

Кокосовое трио | Бисквит | Мусс | Мороженое

или

Баноффи | Шоколадная сфера | Ванильная крошка | Карамельный соус