

SOUPS 汤

Beetroot Cumin 甜菜小茴香浓汤 [v]

酸奶油, 特级初榨橄榄油

8

Saffron Seafood Chowder 奶油番红花海鲜杂烩

配烤杂粮面包

12

STARTERS 开胃菜

Traditional Indian Lamb Samosa 印度传统羊肉咖喱角

青豌豆, 薄荷, 罗望子酸辣酱

18

Paneer Salad 奶酪沙拉 [v]

抱子甘蓝, 蚕豆, 樱桃番茄

14

Chermoula Chargrill Squid 摩洛哥青酱烤鱿鱼

菊苣, 黑豆, 番茄酱, 柚子

18

Tandoori Scallop 烤扇贝

黄瓜面条, 印度芒果酸辣酱

22

Local Red Snapper Carpaccio 当地红鲷鱼生鱼片

鳄梨, 柚子段, 黑芝麻, 红花醋汁

18

Dahi Vada 酸奶泡豆饼 [v]

扁豆饺子, 酸奶, 石榴, 香菜

16

SEA GRILL

价格为美金, 需加付 10% 的服务税和 12% 的政府附加税

■ 不包含于 A La Carte 或一价全套餐型 [v] 素食

VEGGIE BASKET 素食篮

Baked Provençal Vegetable 普罗旺斯烤蔬菜 [v]

新鲜山羊奶酪, 松子, Kandolhu 罗勒

28

Grilled Brown Champignons 烤香菇 [v]

扁豆, 香草酸奶

28

OVEN or FLAME

精致的海鲜和肉类切片供您选择, 无论是在我们的筒状泥炉或烤架上烹饪。根据您的个人喜好, 可选择自己喜欢的腌制, 酱料或配菜

TANDOOR 印度唐杜里烹饪

Sweet Potato, Capsicum, Red Onion, Broccoli

番薯, 甜椒, 红洋葱和花椰菜 [v]

26

Asian Tofu 豆腐 [v]

26

Scallop 扇贝

36

Jumbo Prawn 特大号对虾

42

Large Atoll Reef Fish (for two) 大条岩礁鱼 (两人份)

60

Whole Local Lobster 整只本地龙虾

90

A La Carte 和一价全套餐型需补付 45 美金

Chicken Tikka 鸡肉串

32

New Zealand Lamb Cutlet 新西兰羊肉片

42

New Zealand Lamb Boti Kebab 新西兰秘制羊肉串

44

SEA GRILL

价格为美金, 需加付 10% 的服务税和 12% 的政府附加税

■ 不包含于 A La Carte 或一价全套餐型 [v] 素食

Black Angus Beef Kebab 黑安格斯牛肉串烧

48

Whole Chicken (for two) 全鸡 (两人份)

48

GRILL 烧烤

Fisherman's Catch 渔民的每日鲜钓

Atoll Reef Fish: Snapper, Jobfish, Grouper, Jackfish

岩礁鱼: 鲷鱼, 短鳍鱼, 石斑鱼, 狗鱼

请选择当天可选鱼种, 食用方法: 整条, 鱼片, 鱼排或经腌渍的鱼

32

Scallop 扇贝

42

Jumbo Prawn 特大号对虾

30

Maldives Yellowfin Tuna Steak 马尔代夫黄鳍吞拿鱼排

38

Local Lobster 本地龙虾

90

A La Carte 和一价全套餐型需补付 45 美金

Butcher's Pick 屠夫的选择

Chicken Halved 鸡肉

36

New Zealand Lamb Cutlets 新西兰羊肉片

46

Black Angus Beef Ribeye 黑安格斯牛肋

42

Black Angus Beef Fillet 黑安格斯牛里脊

52

Wagyu Fillet 神户牛里脊

85

A La Carte 和一价全套餐型需补付 45 美金

SEA GRILL

价格为美金, 需加付 10% 的服务税和 12% 的政府附加税

■ 不包含于 A La Carte 或一价全套餐型 [v] 素食

对于唐杜里烹饪或烧烤，您可根据自己喜好来选择腌泡，酱料和配菜
T 代表推荐适合用印度唐杜里烹饪的菜香

Marination 腌泡 chili garlic 蒜蓉辣椒, ginger chili yogurt 生姜辣椒酸奶 T
lemon garlic 柠檬大蒜, Moroccan chermoula 摩洛哥青酱, tumeric 姜黄 T

Sauce 酱料 citrus butter 柑桔黄油, creamy blue cheese 奶油蓝纹奶酪,
housemade bbq 自制烧烤酱, mint coriander raita 薄荷香菜沙拉 T
mushroom sauce 香菇酱, salsa verde 萨尔萨辣酱, saffron aioli 番红花蛋黄酱,
red wine jus 红酒汁, tamarind chutney 罗望子酸辣酱 T

Plate Garnish 配菜 baked potato and sour cream 烤土豆配酸奶油, french fries 炸薯条, garlic naan 蒜蓉饅,
green salad 田园沙拉, jasmine rice 泰国香米, parata 手抓饼, pomme purée and chives 洋芋泥和鲜韭菜,
saffron rice 番红花饭, sautéed garlic green beans 清炒蒜蓉四季豆, tomato and onion salad 西红柿和洋葱沙拉

DESSERT 甜点

Chocolate Lava Cake 巧克力岩浆蛋糕

Kandolhu 花园薄荷冰沙
12

Pear Tart Tatin 焦糖梨子挞

咸焦糖冰淇淋，糖酥
12

Island Banana Dark Rum Flambé 法式海岛香蕉黑朗姆甜品

香草冰淇淋，奶油泡芙，杏仁，薄荷叶
16

Mango Kulfi 芒果冰激凌

传统的印度冰淇淋，饼干，玫瑰啫喱冻
12

Ice Cream & Homemade Sherbets 手工冰激凌

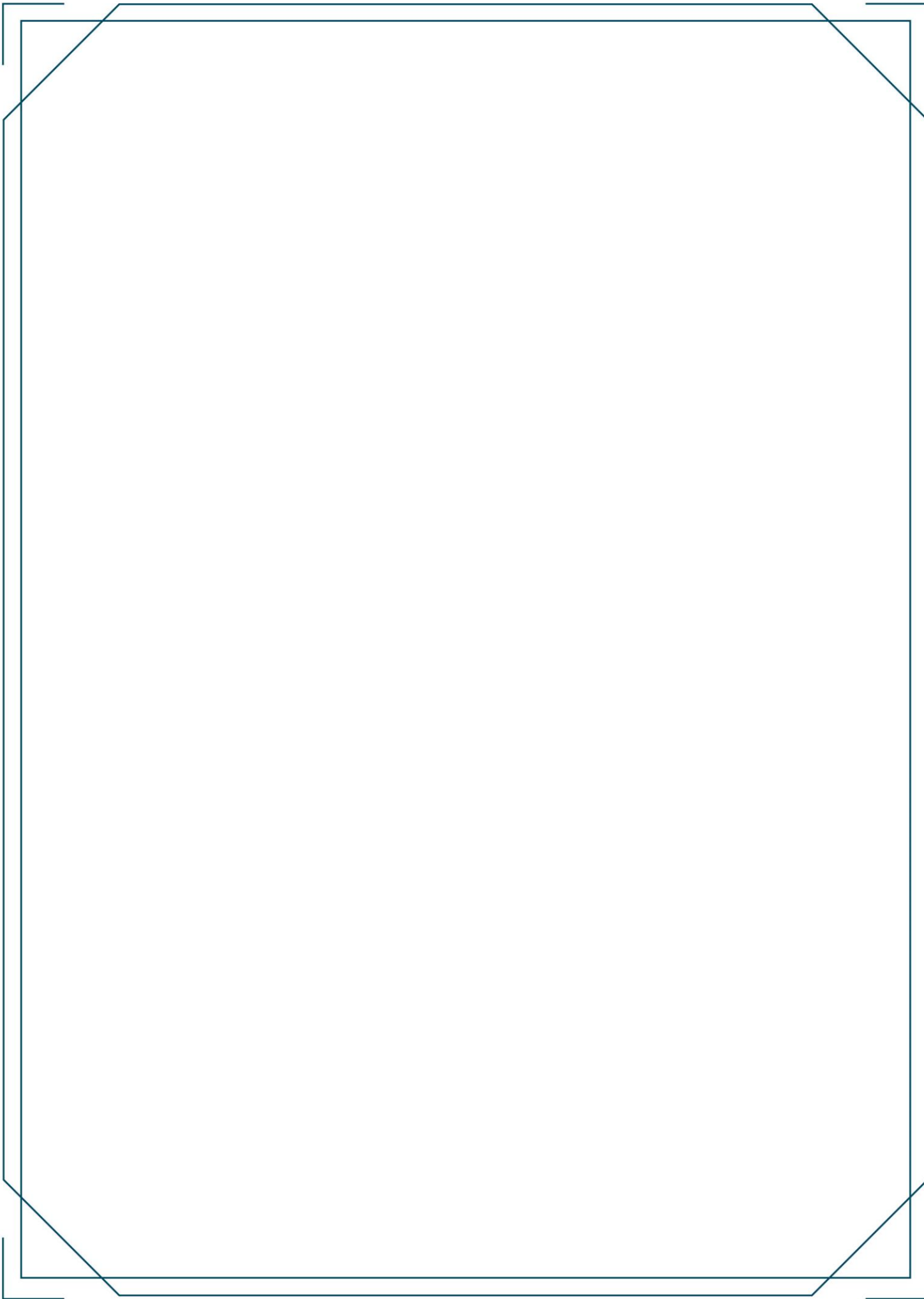
每日不同口味可选
1 舀: 4 2 舀: 6 3 舀: 8

Kandolhu Fruit Plate Kandolhu 水果拼盘

9

SEA GRILL

价格为美金，需加付 10% 的服务税和 12% 的政府附加税
■ 不包含于 A La Carte 或一价全套餐型 [v] 素食



SEA GRILL

价格为美金，需加付 10% 的服务税和 12% 的政府附加税
■ 不包含于 A La Carte 或一价全套餐型 [v] 素食