



the island grill
116poussier



我们承诺，我们的所有餐饮场所都已获得ISO 22000认证，并在国际上被公认为拥有最高食品安全的管理体系。

如果您有特定的饮食需求或偏好，我们非常乐意为您效劳。只需与我们的团队成员沟通，他们将会协助您定制专属于您的美食体验。

我们的菜品均在备有处理麸质、海鲜、坚果、鸡蛋等多种食材设施的厨房里新鲜烹制。若您有任何食物过敏、特殊饮食需求或顾虑，我们都将竭诚为您提供帮助。

请注意这些提示符号，它们将协助您进行菜单选择：

-  含鸡肉
-  含贝类
-  含鱼肉
-  含猪肉
-  含蛋白质
-  含坚果
-  含大豆
-  含谷物
-  含麸质
-  含乳制品
-  含酒精
-  含猪肉

标有 () 的菜肴不包括在HB+、FB+、全包和哈达哈拥抱膳食计划

所有价格均以美元标示，不含10%的服务费及16%的商品与服务税(GST)

臻选招牌美味

开启一场味蕾的盛宴，鲜嫩多汁的肉类与新鲜美味的海鲜在此相遇，谱写舌尖上的华章。我们精选来自品质农场的优质肉类和可持续渔场的新鲜海产，确保每一口都品质卓越。经由上等山毛榉木炭烤制，每一口都饱含浓郁的天然风味，为您打造难忘的用餐体验。

肉类 MEATS

T骨安格斯谷饲AAA级牛排 **500 g** **★ 180**

T-Bone Angus Grain Fed Grade AAA


战斧安格斯谷饲MB 6/7+级牛排 **+/- 1.5 kg** **★ 18/100g**

适合2人，请预留45分钟的准备时间


Tomahawk Angus Grain Fed MB 6/7 +

所有肉类均配以烤花椰菜泥、油封小番茄、清炒青豆、脱水橄榄碎，您可选择以下酱汁：
阿根廷青酱 (chimichurri)、绿胡椒酱 (green peppercorn)、蘑菇酱 (mushroom)
红酒酱 (red wine)、霹雳霹雳酱 (peri-peri sauce)


海鲜 SEAFOOD

炭烤龙虾  **Grilled Lobster** **★ 180**

整只马尔代夫龙虾，搭配香草黄油、白葡萄酒、时令绿叶菜及龙虾酱汁。

海鲜塔  **Seafood Tower** **★ 260**

精选可持续捕捞的新鲜海产，包含约1公斤马尔代夫龙虾、两只巨型对虾、三只太平洋烤生蚝、四只大西洋扇贝、五只黑贻贝、炭烤鱿鱼、150克炭烤珊瑚鱼，搭配四款酱汁、自选两款配菜、有机青柠及烤辣椒。

整条珊瑚鱼  **Whole Reef Fish** **★ 12/100g**

新鲜香草、青柠、明火烤制（可从以下配菜中选择两款），适合两人分享，请预留45分钟准备时间，并选择您偏好的烹饪方式。

烹饪方式选择：

- 马尔代夫辣椒腌制 Maldivian chili marination
- 大蒜、花园香草、橄榄油 Garlic, garden herbs, olive oil

我们的招牌餐厅，在这里，我们的厨师们致力于创新，用心烹制温暖人心的美味佳肴，并以令人惊艳的摆盘艺术，为您呈现哈达哈岛独具特色的火焰美食。我们精选了上等的山毛榉木，以其咸香、浓郁且略带烟熏的独特风味，为您的菜肴增添诱人的香气和口感。请您放松心情，脱下鞋子，感受细软粉末般的沙滩，体验最理想的海岛赤足用餐之旅。

开胃菜 APPETIZERS

- 传家宝小胡萝卜 🍷 Heirloom Baby Carrots 40
炭火烤制，烟熏菲达奶酪碎，青苹果果酱
- 大西洋扇贝 🍷🍷🍷 Atlantic Scallops 45
芹菜根泥，鲜虾云吞，鲑鱼子，龙虾油，藏红花脆片
- 泰式牛肉干 🍷🍷 Neua Dad Deaw 50
炸牛肉条，菠萝泰式沙拉酱汁，泰式风味，干辣椒，米粉
- 和牛吐司 🍷🍷🍷 Wagyu Toast 50
柴火烤制和牛西冷，第戎芥末蛋黄酱，腌黄瓜，番茄酱

沙拉 SALADS

- 大麦菲达沙拉 🍷🍷 Barley and Feta Salad 40
烟熏菲达奶酪，混合生菜，洋葱，烤三色椒，樱桃番茄，大麦，本地松子，蒜香柠檬油醋汁
- 烤哈罗米芝士沙拉 🍷🍷 Grilled Halloumi 40
樱桃番茄，混合生菜，橄榄碎，青苹果，烤香草恰巴塔，烤榛子，石榴籽
- 鱿鱼沙拉 🍷🍷 Squid 40
香草腌制，混合生菜，花园时蔬，碎番茄，脆鱿鱼墨汁海绵，青柠汁

汤品 SOUP

- 海鲜浓汤 🍷🍷🍷 Maldivian Tuna Steak 45
藏红花天鹅绒浓汤，柠檬皮，海鲜

海鲜 SEAFOOD

马尔代夫金枪鱼牛排 🌱🌿🍷🍷🍷 Maldivian Tuna Steak **80**
蒜香奶油土豆, 腌制裙带菜, 芝麻照烧汁

大只对虾 🌱 Jumbo Prawn **90**
炭火烤制, 腌制裙带菜, 烤柠檬, 龙虾油

肉食 🌱🌿🍷🍷🍷 MEATS

卡鲁羊排 (2块) Karoo Lamb Chops **80 - 100 g/pc** **100**

澳洲和牛里脊 Australian Wagyu Tenderloin **200 gr** **120**

澳洲和牛西冷 Australian Wagyu Sirloin **200 gr** **130**

澳洲和牛肋眼 Australian Wagyu Rib-eye **200 gr** **140**

禽类与猪肉 POULTRY & PORK

有机子鸡 🌱🌿🍷 Organic Baby Chicken **70**
花园香草, 鸡肉浓缩汁, 芦笋, 腌卷心菜

猪五花肉 🌱🌿🍷🍷 Pork Belly **80**
芹菜根泥, 烤胡萝卜, 番茄, 腌卷心菜, 猪肉脆皮, 香煎芦笋, 自制肉汁酱

素食 VEGETARIAN

炭烤西葫芦 🌱🌿🍷 Zucchini **55**
火焰烤制, 帕尔马干酪脆片, 普罗旺斯炖菜泥, 刺山柑


烤蘑菇 🌱 Mushroom **55**
蒜香烤波特贝勒蘑菇, 柠檬皮, 马斯卡彭奶酪, 阿根廷青酱

配菜 SIDES

帕尔马干酪土豆泥 🍷	Parmesan Mash Potato	15
烤玉米棒 🍷	Grilled Corn on the Cob	15
烤时蔬	Grilled Vegetables	15
香煎芦笋	Seared Asparagus	15
樱桃番茄沙拉 🍷🍷	Cherry Tomato Salad	15
松露土豆泥 🍷🍷	Truffle Mash Potato	15
炸薯条	French Fries	15
烤花椰菜泥 🍷	Roasted Cauliflower Puree	15

甜品 DESSERT

海岛椰子芝士蛋糕 🍷🍷	Island Coconut Cheesecake	25
新鲜椰子碎, 香料菠萝果酱, 花园时蔬		
法式甜甜圈 🍷🍷🍷	Beignets	25
黑巧克力, 香蕉, 英式奶油酱		
焦糖巧克力天堂 🍷🍷🍷🍷	Namelaka Caramel Choco Bliss	25
香草焦糖奶油, 巧克力奶油, 香草碎, 蜂蜜冰淇淋		
火焰阿拉斯加 🍷🍷🍷🍷	Baked Alaska Flambé	25
树莓雪葩, 巧克力冰淇淋, 威化碎, 黑朗姆酒		



PARK HYATT MALDIVES™

HADAHAA

Our Living Island

北胡瓦杜岛 (Gaafu Alifu 环礁)
马尔代夫共和国

联系电话: +960 682 1234

电子邮箱: maldives.parkhadahaa@hyatt.com

官方网址: www.experienceparkhyattmaldives.com