

Destination Dining

Гастрономические впечатления

Champagne breakfast sunrise in private beach
Завтрак с шампанским на рассвете на частном пляже



Caviar 30gr, blinis,
Traditional condiments
Икра, 30 гр, блины
Традиционные начинки



Pastry bread basket, jam and butter
Selections of gorgonzola, reblochon, st. maure, gruyere
Selection of smoked and marinated delicacy, salmon gravelax, mackerel, trout, eel, haddock Served with
nuts, condiments and chutney

Корзинка с хлебом и выпечкой, джем и сливочное масло
Ассорти сыров: горгонзола, реблошон, сент-мор, грюйер
Ассорти копченых и маринованных деликатесов, гравлакс из лосося, скумбрия, форель, угорь,
пикша

Подаются с орехами, приправами и чатни



Coral lobster omelet, with avocado, vine tomato salad
Омлет с рифовым омаром, с авокадо, салат из томатов



Mixed berries buttermilk pancake, mascarpone cream, berries coulis
Панкейк из пахты с миксом из ягод, крем маскарпоне, ягодный кули

Include a Bottle of champagne / Включая бутылку шампанского

600 for two / 600 на двоих

All prices are in US dollars and exclude 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.

Destination Dining

Гастрономические впечатления

Sunrise breakfast in sandbank or uninhabited island

Завтрак на рассвете на песчаной отмели или на необитаемом острове



Fruit carpaccio platter, selection tropical fruit,
Grapefruit syrup, coconut shaved
*Карпаччо из фруктов, тропические фрукты,
Грейпфрутовый сироп, кокосовая стружка*



Coconut yoghurt, homemade granola,
Fresh berries
*Кокосовый йогурт, домашняя гранола,
Свежие ягоды*



Homemade pastry basket,
Jam and butter
*Корзина с домашней выпечкой,
Джем и сливочное масло*



Bento box of cheese, fish delicacy and charcuterie:
Selections of gorgonzola, reblochon, st. maure, gruyere with nuts and chutney
Prosciutto di parma, salami, black forest ham, honey ham, mortadella, smoked trout, salmon Gravlox,
mackerel, eel, served with nuts, condiments and chutney
*Коробка бэнто с сыром, мясные и рыбные деликатесы
Ассорти сыров: горгонзола, реблошон, сент-мор, грюйер
Пармская прошутто, салями, шварцвальдская ветчина, медовая ветчина, мортаделла, копченая
форель, гравлакс из лосося, скумбрия, угорь
Подаются с орехами, приправами и чатни*

All prices are in US dollars and exclude 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.

Destination Dining

Гастрономические впечатления

350 for two / 350 на двоих

Picnic lunch on a sandbank or uninhabited island **Пикник на песчаной отмели или необитаемом острове**



Selection of delicacies
Ассорти деликатесов



Cold mezze, hummus, smoked baba ganoush, tabbouleh, beetroot moutabel,
pita bread

*Холодные закуски меззе, хумус, копченая баба гануш, табуле, мутабаль из свеклы
Хлеб пита*



Vanilla saffron poached seafood plater, coral lobster, king prawns, octopus, scallop, squid,
lemon mayonnaise, spicy cocktail sauce, lemon wedges

*Ассорти из морепродуктов, приготовленных с ванильным шафраном, рифовый омар, королевские
креветки, осьминог, гребешки, кальмары,
лимонный майонез, острый коктейльный соус, дольки лимона*



Selections of gorgonzola, reblochon, st. maure,
Gruyere with nuts and chutney

*Ассорти сыров: горгонзола, реблошон, сент-мор, гриюер
Подаются с орехами и чатни*



Tropical fruit platter

Ассорти тропических фруктов

All prices are in US dollars and exclude 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.

Destination Dining

Гастрономические впечатления

650 for two / 650 на двоих

All prices are in US dollars and exclude 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.

Thiladhoo Island, Baa Atoll, Maldives
Phone: +960 791 8481 Email: hello@thenautilusmaldives.com
www.thenautilusmaldives.com

Destination Dining

Гастрономические впечатления

Lunch bbq in sandbank or uninhabited island

Ланч барбекю на песчаной отмели или необитаемом острове



Selection of delicacies
Ассорти деликатесов



Trilogy ceviche: tuna, shrimps, octopus
Трилогия севиче: тунец, креветки, осьминог



Grill platter: coral lobster (with surcharge \$100 for 700gr), prawns, octopus, squid, lamb chop, Black angus sirloin, served with nautilus salad, grilled potatoes, grilled vegetables,
Lemon mayonnaise, chimichurri sauce

Ассорти блюд, приготовленных на гриле: рифовый омар (доплата 100\$ за 700 гр), креветки, осьминоги, кальмары, отбивная из баранины, филе говядины черный ангус, подается с салатом наutilus, картофелем гриль и овощами гриль, Лимонный майонез, соус чимичурри



Tropical fruit platter, pineapple, kiwi, watermelon, papaya, orange syrup
Coconut madeleine

*Ассорти тропических фруктов, ананас, киви, арбуз, папайя, апельсиновый сироп
Кокосовое печенье мадлен*

720 for two / 720 на двоих

All prices are in US dollars and exclude 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.

Destination Dining

Гастрономические впечатления

Sunset cruise with dinner

Круиз на закате с ужином



Selection of delicacies

Ассорти деликатесов



Amuse bouche

Легкая закуска – комплимент от шефа



Black Angus beef carpaccio, sundried tomato, parmesan cheese, capers, pine nuts,
rocket salad, anchovy dressing

*Карпаччо из говядины Блэк Ангус, вяленые помидоры, сыр пармезан, каперсы, кедровые орехи,
руккола, соус из анчоусов*



Bento box: tiger prawns, tuna, salmon, reef fish sushi, maki, sashimi, wakame salad,
soy sauce, wasabi and pickle ginger

*Коробка бэнто: тигровые креветки, тунец, лосось, суши из рифовой рыбы, маки, сашими, салат
вакаме, соевый соус, васаби и маринованный имбирь*



Selections of gorgonzola, reblochon, st. maure,
Gruyere with nuts and chutney

Ассорти сыров: горгонзола, реблошон, сент-мор, грюйер

Подаются с орехами и чатни



Coconut dacquoise biscuit and whipped cream, fresh tropical fruit,
Mango coulis

Кокосовое бисквитное печенье и взбитые сливки, свежие тропические фрукты,

Кули из манго

All prices are in US dollars for two / ~~2500~~ **2500** на двоих, including 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.

Destination Dining

Гастрономические впечатления

Sandbank dinner

Ужин на песчаной отмели



Selection of delicacies
Ассорти деликатесов



Caviar 30gr, blinis
and traditional condiments
Икра, 30 гр, блины
Традиционные начинки



Tuna tataki, truffle and ponzu sauce,
roasted hazelnut
Татаки из тунца, трюфель и соус понзу,
жареный фундук



Grilled wagyu beef striploin, whole coral lobster, lamb cutlets,
Tiger prawns, hokkaido scallop, grilled vegetables and potatoes, summer salad,
Chimichurri sauce, lemon mayonnaise, aioli, red wine jus
Стриплоин из говядины вагю, коралловый омар целиком, отбивная из ягненка,
Тигровые креветки, гребешок с хоккайдо, овощи и картофель на гриле, летний салат,
Соус чимичурри, лимонный майонез, айоли, соус из красного вина



Chocolate and raspberry entremets,
Fresh raspberry and coulis
Шоколадно-малиновые антреме,
Свежая малина и кули



Petit fours / *Птифуры*

All prices are in US dollars and exclude 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.

Destination Dining

Гастрономические впечатления

Dinner bbq in house or beachside

Ужин барбекю у Вас на вилле или на пляже



Selection of delicacies

Ассорти деликатесов



Assorted sashimi and cured fish, tuna, salmon, wahoo, red snapper,
with condiments

*Ассорти из сашими и копченой рыбы, тунец, лосось, ваху, красный окунь,
с традиционными приправами*



Black Angus sirloin, pork sausage, lamb cutlets, marinated baby cornish hen,
charcoal potatoes with herb sour cream, grilled corn cob, summer salad
chimichurri sauce, béarnaise sauce, barbecue sauce

*Сирлойн стейк из говядины черный ангус, свиная колбаска, отбивные из ягненка, маринованный
цыпленок корниш,*

*Картофель на углях со сметаной с зеленью, кукуруза гриль, летний салат
соус чимичурри, беарнский соус, соус барбекю*

Or / Или

King prawns, octopus, scallop, squid, U5 prawns, coral lobster (with surcharge \$100 for 700gr), grilled
sweet potatoes and vegetables, summer salad, lemon butter sauce, creole sauce, lime mayonnaise

*Королевские креветки, осьминоги, гребешки, кальмары, креветки U5, рифовые омары (с доплатой
100 долларов за 700 гр), сладкий картофель и овощи на гриле, летний салат, лимонно-масляный
соус, креольский соус, лаймовый майонез*



Coconut crème brulee, cream custard, fresh berries, coconut lace wafers

Кокосовый крем-брюле, крем кастанд, свежие ягоды, кокосовые вафли

650 for two / 650 на двоих

All prices are in US dollars and exclude 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.

Destination Dining

Гастрономические впечатления

Romantic dinner in house or beach side

Романтический ужин у Вас на вилле или на пляже



Amuse bouche

Легкая закуска – комплимент от шефа



Coral lobster salad, ricotta fritter, heirloom tomato, avocado, tomato mayonnaise
Салат из рифового омара, оладьи с рикоттой, томаты, авокадо, томатный майонез



Pan seared foie gras, pumpkin jam, pistachio
Обжаренная фуа-гра, тыквенный джем, фисташки



Pan seared scallop, lemon risotto, parmesan foam
Обжаренный на сковороде гребешок, лимонное ризотто, пена из пармезана

Or / Или

Wagyu beef tenderloin, truffle potato puree, vegetable garden, red wine jus
Тендерлойн из говядины вагю, трюфельное картофельное пюре, овощи, соус из красного вина



Tropical pavlova, fresh exotic fruit, mango, pineapple sorbet,
Coconut meringue
Десерт Павлова с тропическими фруктами, свежие экзотические фрукты, манго, ананасовый сорбет, Кокосовая меренга

850 for two / 850 на двоих

All prices are in US dollars and exclude 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.

Destination Dining

Гастрономические впечатления

Romantic dinner in house or beachside

Романтический ужин у Вас на вилле или на пляже



Amuse bouche

Легкая закуска – комплимент от шефа



Local Maldivian wahoo Ceviche, Peruvian corn, smoked sweet potato

Севиче из местной мальдивской рыбы ваху, перуанская кукуруза, копченый сладкий картофель



Wild mushroom risotto, sautéed porcini, morel, confit button mushroom

Ризотто с лесными грибами, обжаренные белые грибы, сморчки, шампиньоны конфи



Seasonal vegetable garden, burrata crème, vegetable bouillon emulsion

Сезонные овощи, буррата крем, овощной бульон



Tropical pavlova, fresh exotic fruit, mango, pineapple sorbet,

Coconut meringue

Десерт Павлова с тропическими фруктами, свежие экзотические фрукты, манго, ананасовый сорбет, Кокосовая меренга

650 for two / 650 на двоих

All prices are in US dollars and exclude 10% service charge and 12% TGST
Все цены указаны в долларах США и не включают 10% сервисный сбор и 12% налог TGST.