

晚餐

- 前菜 - 冷热兼备

生蚝 - 厨师精选新鲜生蚝，配酸葡萄汁和红葱特调酱

冰镇龙虾，配香辣鸡尾酒浓汤、腌制樱桃萝卜和葡萄柚萨尔萨辣酱

香脆柠檬蒜味鱿鱼圈，配红圆椒蘸酱、马尔代夫芝麻菜和樱桃番茄

鞑靼式生拌安格斯牛肉，配泡菜蛋黄酱和酵母面包

金枪鱼 Mashuni 配 Kopy 蔬菜沙拉 - 邻近岛屿 Kamadhoo 的特色菜

(v) 南瓜椰子咖喱奶油汤，配香菜番茄萨尔萨辣酱，淋上有机椰子油

金枪鱼拼盘，配辣根烟熏番茄萨尔萨辣酱、黄瓜酸奶沙拉和 Landaa 百香果

(v) 熏制复古番茄，配橄榄、Ossau-iraty 奶酪、罗勒和白香醋调味汁

(v) 马尔代夫 Kulhafila 蔬菜沙拉，配西瓜、石榴、Landaa 罗勒、烤开心果和柠檬调味汁

生岛礁鱼薄片，配青柠藏红花蒜泥蛋黄酱、冷榨牛油果油和 Landaa 芝麻菜

- 绿色蔬菜

(v) 卷心生菜：小甜菜根、有机山羊奶酪屑和烤亚麻籽

红藜麦：烘干番茄、鲜玉米、芦笋和有机摩洛哥坚果油

(v) 羽衣甘蓝、菲达干酪、腌制香草橄榄、摩洛哥鹰嘴豆和烤南瓜籽

(v) Landaa 菜园精选：马尔代夫 Kulhafila 嫩菠菜叶、有机混合蔬菜和椰子油调味汁

- 主菜 - 饕餮美食

荷兰小牛排，配嫩菠菜、陈年帕马森奶酪屑和杏仁土豆

黑安格斯牛柳，配西班牙洋葱、青芦笋、占地菇和 Chipotle 辣椒酱

澳大利亚草饲牛肋眼，配焖红甘蓝、pont Neuf 土豆和香葱黄油 maitre D'hotel

烩牛小排，配羊肚菌、花椰菜松露泥和孜然胡萝卜

春鸡 le Pere Savarin，配甜玉米、薏米、黄金蒜片和比利时菊苣

澳大利亚羊排，配以以色列古斯米和樱桃番茄

草饲丁骨牛排，配雅文邑白兰地绿胡椒酱、烤洋葱和甜椒串

- 四海游鱼

Landaa 岛礁鱼排，配空心菜叶、古斯米、血橙和韭菜花油

The Dhoni 今日捕捞，配肯尼亚四季豆、樱桃番茄和 Landaa 罗勒沙拉（两人份）

Fuego 烧烤盘：大虾、深海扇贝、金枪鱼排、青柠和海鲜浓汤

巴阿环礁金枪鱼法式尼斯沙拉，配藏红花土豆、鹌鹑蛋、蚕豆和初榨橄榄油酱

智利海鲈鱼，配香橙番茄甜椒炒蛋、黑扁豆、瑞士甜菜和清淡椰子咖喱酱

印度洋帝王龙虾，配蟹肉、烤焦柠檬和椰奶木薯

- 素食佳肴

(v) 有机糙米抓饭，配甜菜根、豌豆、烘干番茄、山羊奶酪和豌豆苗

(v) 烤巴阿环礁蔬菜：茄子、西葫芦、辣木叶和烤椰子