



VAKKU

COLD STARTERS -ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		BB	HB/FB
Salmon belly tartare - Тартар из лосося (S) Огурец, икра лосося, айоли с цитрусовой горчицей, корнишоны, гриссини (хлебные палочки)		38	
Wagyu beef carpaccio - Карпаччо из говядины вагю с трюфельным кремом и салатом из рукколы (G) Каперсы, руккола, пармезан, картофел		57	
Prawn cocktail - Коктейль из креветок (S)(SP) Коктейльный соус, хрен, соус мари роуз с лимоном, салат-латук, авокадо		42	
* Steak tartare - Стейк-тартар (G)(SP) Бриошь, трюфельная дижонская горчица, перепелиные яйца, икра		72	20
* Duo of foie gras - Дуэт фуа-гра (N)(A) Острый чатни из инжира, соус из черной смородины, миндальное драже, бриошь		65	20
* Dibba Bay oyster - Устрицы Dibba Bay №2 (S)(SP) Подается классическим способом с соусом из ре�еды и лимоном 6 шт 12 шт		65 105	20 40
* Seafood tower - Башня из морепродуктов (S)(SP) Мальдивский лобстер, гигантские креветки, камчатский краб, американский гребешок, коктейль из креветок, устрицы		160	95
HOT STARTERS - ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Cèpe mushroom soup - Суп из белых грибов (V) Сметана, шнитт-лук, трюфель, гренки		25	
Lobster bisque - Биск из лобстера (A)(G)(S)(SP) Хвост лобстера отваренный в сливочном масле, жареная цветная капуста, крем из эстрагона		42	
Sea scallops - Морские гребешки (S) Вяленые томаты и масло из каперсов, маракуйя, пюре из сельдерея		38	
Short rib doughnuts - Пирожки с начинкой из говяжих ребрышек (G)(SP) Начинка из говяжих ребрышек, квашеная капуста, испанские алиоли		65	
Grilled prawns - Креветки на гриле (A)(G)(S)(SP) Кокосовый самбал, карамелизированный лайм, коньячный биск		41	
* Octopus a la gallega - Средиземноморский осьминог a la gallega (S)(GF)(P) Айоли с травами, чоризо, лимонное конфи, кокосовый самбал		58	18
*Maldivian lobster ravioli -Мальдивские равиоли с лобстером (A)(S)(D) Мальдивский лобсте, шпинат, биск-пена, чернила кальмара, копченая паприка		45	10
*Escargot à la bourguignonne (12 pcs) - литка по-бургундски Петрушка, чеснок, помидоры черри, хлеб		65	20
*Escargot à la bourguignonne (06 pcs) - литка по-бургундски Петрушка, чеснок, помидоры черри, хлеб		42	
SALADS - САЛАТЫ			
Gem lettuce salad - Салат с мини-латуком (V)(G)(S) Гренки, тертый пармезан, обжаренный тунец, кунжутная корочка, лимонная заправка		42	
Vakku salad - Салат Вакку (V) Сезонные овощи, хрустящий картофель, шампанский соус		35	
Tomato and burrata -Салат из помидоров и бурраты (V) Буррата, помидоры, «зеленое масло», руккола, песто		39	
MAIN COURSES - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА			
Organic Atlantic salmon - Атлантический лосось (S) Обжаренное филе лосося, пюре из шпината, лайм на гриле, картофельный фондан, жареная кукуруза		48	

	BB	HB/FB
Grilled chicken skewer - Шашлык из курицы (G)(SP) Маринованное куриное бедро, средиземноморские овощи, чипсы каджун со специями, соус пери пери	42	
Mushroom risotto - Грибное ризотто (V) Маскарпоне, трюфельный крем, фрикасе из грибов шитаке	38	
Marinated cauliflower steak - Стейк из маринованной цветной капусты (V) Цветная капуста, нутовое пюре, песто, маринованный лук, томатный соус	32	
Catch of the day - Улов дня (S) Местная рифовая рыба, пюре из бобов эдамам, овощная смесь, рисовое фрикасе, вакку кари соус	43	
Duck breast with redwine cabbage and jus - Утиная грудка с красной капустой и соусом (A) Свекла, пастернак, лаванда, картофельное пюре	55	
Char-grilled lamb chops - Бараньи отбивные на углях (G) (SP) Хрустящий картофель, крокеты из козьего сыра, мятное пюре из горошка	60	
* Pan roasted sole - Жареная камбала (G)(S) (SP) Обжаренная спаржа и саликорния, масло с коричневым лимоном и каперсами	78	30
* Lobster agli e olio - Лобстер agli e olio (A)(G)(S) (SP) Спагетти, лобстер, спаржа, сельдерей, помидоры черри, оливки каламата, чеснок, цуккини, пармезан	85	48
*Vakku surf and turf (G)(S) (SP) Вырезка вагю, ½ мальдивского лобстера на гриле	115	55
* Baked chilean seabass - Запеченный чилийский сибас с зеленым ризотто (S)(SP) Спаржа, зеленый горошек, куриный соус, вяленые помидоры	78	30
SERVED WITH 1 CHOICE OF SIDE DISH AND SAUCE - ВАККУ ГРИЛЬ ПОДАЕТСЯ С 1 СОУСОМ И ГАРНИРОМ НА ВЫБОР		
Angus beef striploin - Стриплойн из говядины Ангус 250 г (400+ дней зерновой откормки MS 9) Крупнозернистая мраморная структура, шелковистый и маслянистый вкус	78	
Griled pork chops - Свиные отбивные на гриле	54	
Poussin - Цыпленок - пуссен Маринованный в травах на гриле	48	
Reef fish fillet - Филе рифовой рыбы (S) Маринованная рыба на гриле	38	
Tuna fillet - Филе тунца (S) Тунец на гриле	43	
SERVED WITH 2 CHOICE OF SIDE DISH AND SAUCES - ВАККУ ГРИЛЬ ПОДАЕТСЯ С 2 ГАРНИРАМИ НА ВЫБОР И СОУСАМИ		
Префектура Вагю 100% сертифицированное мясо из провинции Тајима, редкое и эксклюзивное, с высокой степенью мраморности, насыщенным вкусом.		
* Filet mignon mb9 - Тајима филе миньон mb9 250 г (SP)	142	70
* Tajima New York Strip mb9 300г (SP)	140	68
* Tajima boneless rib-eye - Тајима рибай без кости mb 6 300 г (SP)	113	55
* Tajima wagyu tenderloin - Тајима вагю вырезка mb 9 250г (SP)	113	55
* Chateau briand на двоих 450г (SP)	268	190
Фирменное от Jack Creek Австралийская говядина вагю награжденная золотыми медалями за лучший в мире стейк зернового откорма, лучший в мире стейк из вырезки, а также лучший в мире стейк рибай		
* Striploin Mb 6 - Стриплойн mb 6 250г (SP)	105	40

(V) Вегетарианский (N) Содержит орехи (D) Содержит молочные продукты (S) Содержит морепродукты (GF) Без глютена (P) Свинина (SP) Острый (A) Алкоголь (VKR) Vakkare
Вышеуказанные цены указаны в долларах США и не включают плату за обслуживание в размере 10 % и налог на товары и услуги в размере 16 %.

* За эти позиции взимается дополнительная плата с Полупансиона | Полного пансиона

	BB	HB/FB
* Tenderloin Mb 9 - Вырезка mb 9 250г (SP)	130	75
* Seafood combo - Комбо из морепродуктов (S)(SP) Лобстер, кальмары, мидии, осьминоги, креветки, устрицы, тунец, рифовая рыба	180	120
* Meat combo - Мясное комбо (SP) Цыпленок, отбивная из баранины, стриплоин, мергез, телятина	145	90
* Meat and seafood combo - Комбо из мяса и морепродуктов (S) (SP) Стриплоин, отбивная из баранины, куриная колбаска, тунец, кальмары, мидии, креветки	130	90
* Jumbo prawns - Креветки Джамбо (A)(S)(SP) Сливочный соус с лимоном и розовым перцем	68	23
* Maldivian lobster 100g - Мальдивский лобстер 100г (S)(SP) Приготовленный на гриле с маслом, чесноком и петрушкой	30	23 Per 100g

SAUCES - СОУСЫ

Béarnaise - Беарнез (D)(GF)(A)	Bordelaise - Бордолез (A)	Porcini mushroom sauce - Соус из белых грибов
Vakku vanilla peppercorn - Vakku ванильный соус с перцем (A)	Creamy blue cheese - Соус из сливочного сыра с голубой плесенью	
Argentinian chimichurri - Аргентинский чимичурри	Tomato salsa - Томатная сальса	
BBQ sauce - соус барбекю	Hot chili sauce - Острый соус чили	Lemon buttersauce - Лимонно-масляный соус

ON THE SIDES - ГАРНИРЫ

Handmade fries with truffle - Картофель фри с трюфелем (V)	Onion rings - Луковые кольца (V)	15
Grilled corn - Жареная кукуруза в масле каджун	Truffle potato puree - Трюфельное картофельное пюре	15
Roasted baby carrots -Запеченная в меду молодая морковь	Mix vegetables - Обжаренная смесь овощей	17
Sauteed broccoli Обжаренная в дижонской горчице брокколи с копченой паприкой	Grilled asparagus -Спаржа на гриле с пармезаном в лимонно чесночной заправке	17
Mushrooms - Обжаренные грибы и чеснок в сливочном масле с травами		17
Creamy spinach - Кремовый шпинат (G)		20

DESSERTS - ДЕСЕРТЫ

Chocolate moelleux - Шоколадно- лавовый торт Vakku (D)(G)(N) Насыщенный шоколадно-тающий торт, свежие сезонные ягоды, мороженое со страчателлой	28	10
Black pepper pescan tart - Тарт с черным перцем и пеканом (A)(D)(G)(N) Апельсиновое конфи, шоколадно-фаджевый соус, ванильное мороженое	20	
Orange chocolate choux - Апельсиново – шоколадное заварное пирожное (D)(G)(N) Взбитый ганаш с фундуком, малиновое кули с медом, салат из маринованных апельсинов	20	
Strawberry cocconut - Клубника-кокос (A)(D)(GF) Лаймово-клубничный компот, белый шоколад с кокосом, сорбет из маскарпоне	20	
Passionfruit cremeux - Креме из маракуйи (D)(G)(N) Бисквит с черным кунжутом, семена базилика, ванильная крошка, малиновый сорбет	20	
Vegan chocolate brownie - Веганский шоколадный брауни (G) Медовые соты, банановое конфи, веганское ванильное мороженое	20	
Seasonal fruit platter - Ассорти сезонных фруктов	18	
House-made ice cream - Домашнее мороженое (за шарик) (D) Ваниль, шоколад, клубника, соленая карамель	8	
Sorbet - Сорбет Маракуйя, манго	8	

(V) Вегетарианский (N) Содержит орехи (D) Содержит молочные продукты (S) Содержит морепродукты (GF) Без глютена (P) Свинина (SP) Острый (A) Алкоголь (VCR) Vakkare
Вышеуказанные цены указаны в долларах США и не включают плату за обслуживание в размере 10 % и налог на товары и услуги в размере 16 %.

* За эти позиции взимается дополнительная плата с Полупансионера | Полного пансионера