kai
far east
restaurant

Kai Restaurant

Ресторан Кай

Мы решительно выступаем за здоровые,
экологически чистые продукты местного производства
и аутентичные блюда.
Мы работаем с местными поставщиками и фермерами,
чтобы предлагать на нашем курорте экологически
чистые продукты , используя наши собственные
ингредиенты из органического сада острова.
Получите удовольствие от наших рецептов ручной
работы, созданных командой Ayada Culinary.

An awe - inspiring world...

kai
far east
restaurant

AYADA
MALDIVES

ФАСОЛИ ЭДАМАМЕ

Соевые бобы, приготовленные в стручках

Натуральный - Natural Ⓥ *$10*
на пару с морской солью Мальдон

Тогараси - Togarashi ⒶⒼ⒱ *$10*
Вок с мирином и кунжутным маслом

Пири Караи - Piri Karai Ⓖ⒱⒮ *$10*
Жаркое с чили, чесноком и хрустящим имбирем

Соленое и сладкое - Salty & Sweet Ⓖ⒱⒮ *$10*
Жаркое со сладким перцем чили, соевым соусом и чесноком

СУШИ

Набор из трех видов суши и сашими- Selection of Sushi Ⓖ *$26*
Подается с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом

Суши с овощами - Vegetable Sushi Ⓖ *$20*
Подается с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом

ЗАКУСКИ

Нежный краб с соусом самба - Soft Shell Crab Ⓖ *$28*
Жареный во фритюре краб с острым соусом из сушеных креветок в малазийском стиле

Креветки Темпура - Prawn Tempura *$26*
Классические креветки в кляре с соусом темпура

Вьетнамские холодные роллы - Vietnamese Cold Roll Ⓖ⒮Ⓥ *$22*
Роллы из рисовой бумаги с азиатскими овощами
Подаются со сладким соусом с имбирем и чили.

Корзинка с хрустящими овощами - Crispy Vegetable Basket ⒼⓋ *$22*
Корзина с хрустящими садовыми овощами и тофу.
Пассерованные с черным перцем и чесноком, подаются с медовым соусом чили

Ларб Гай - Larb Gai Ⓢ *$28*
Куриный салат по-тайски с чили, лимонным соком, пальмовым сахаром,
листьями мяты и жареным рисом.

Суп

Том Ям Гунг - Tom Yun Goong Ⓢ *$24*
Тайский горячий и кислый бульон с креветками, лимонником,
галангалом, перцем чили и кориандром

Острый суп - Hot & Sour Soup Ⓖ
Азиатские грибы со взбитым яйцом:
Овощи или *$24*
Креветки на выбор *$20*

Кукурузно-крабовый суп - Corn & Crab Ⓖ *$22*
Грибы, кунжутное масло

kai
far east
restaurant

AYADA
MALDIVES

димсам

Ассорти Пельменей - Assorted Dumplings Ⓖ *$24*
Сочетание креветок, курицы и овощей, подается с кунжутным соевым соусом
и Шаньдунским соусом

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе нильского окуня на пару - Steamed Nile Ⓖ *$44*
Имбирь, зелень айяда, жареный чеснок и соевый соус

Говядина Ангус Теппаньяки - Angus Beef Ⓖ *$55*
Говядина Ангус, маринованная в пасте из ферментированных бобов, подается с соусом тонкацу

Тигровые креветки-хакка - Tiger Prawn ⒶⒼ *$42*
Индийские тигровые креветки, приготовленные в рисовом вине и ароматном красном соусе

Цыпленок Тори Терияки - Tori Teriyaki Chicken Ⓖ *$42*
Сочная куриная грудка в соусе терияки

Шипящий тофу - Sizzling Tofu Ⓢ
Зеленый лук, лимонный сок, перец чили, чеснок, рис жасмин
На выбор:
Хрустящая курица *$36*
Овощи *$34*

БЛЮДА ИЗ ГЛИНЯНОЙ ПЕЧИ

Мальдивские рифовые рыбы - Maldivian Reef Fish *$42*
Нежная рифовая рыба, маринованная в шафрановом йогурте и приготовленная в
глиняной печи. Подается с лепешкой пападам и соусом самбал с кокосом и кориандром

Тикка с овощами - Vegetable Tikka *$36*
Овощи, маринованные в йогурте и запеченные в глиняной печи. Подаются
с лепешкой пападам, освежающим салатом и мятным чатни.

Бараньи отбивные - Lamb Chops *$55*
Нежные бараньи отбивные с морской солью и перцем, запеченные в глиняной печи.
Подаются с лепешкой пападам и ралтой

kai
far east
restaurant

AYADA
MALDIVES

КАРРИ-БОУЛЫ

Тайский зеленый карри - Thai Green Curry Chicken (S)
Баклажаны, помидоры, лемонграсс, тайский базилик и имбирь,
тушеные в кокосовом молоке. Подается с одним из следующих блюд на ваш выбор:

Индийские тигровые креветки	*$38*
Нежное куриное мясо	*$36*
Овощи и тофу	*$34*

Тайский красный карри - Thai Red Curry (S)
Баклажаны, помидоры, лемонграсс, тайский базилик и имбирь, тушеные в кокосовом молоке.
Подается с одним из следующих блюд на ваш выбор:

Индийские тигровые креветки	*$38*
Нежное куриное мясо	*$36*
Овощи и тофу	*$34*

ЛАПША И РИС

Лапша Хакка - Hakka Noodles (G)
Лук, перец, шпинат, пекинская капуста

Цыпленок на выбор	*$36*
Овощи или	*$34*

Рисовая лапша Пад Тай - Pad Thai Rice Noodles (N)
Вок с соусом Пад Тай, ароматными травами и арахисом

Креветки на выбор	*$36*
Овощи или	*$34*

Наси Горенг - Nasi Goreng (G) (N) (S)
Рис-вок, маринованные огурцы, глазунья, крекеры с
креветкой. Подается с чили самбал и соевым соусом.

Куриный сатай на выбор	*$36*
Овощи или	*$34*

Ми Горенг - Mie Goreng (G) (N) (S)
Лапша-вок, маринованные огурцы, яйцо, крекеры с креветкой.
Подается с чили самбал и соевым соусом.

Куриный сатай на выбор	*$36*
Овощи или	*$34*

kai
far east
restaurant

AYADA
MALDIVES

ГАРНИРЫ

Жареные овощи - Stir Fried Vegetables *$14*
устричный соус

Садовые овощи-вок - Ayada Secret Garden (V)(G) *$14*

Вок с зеленым шпинатом айяда - Wok Tossed Ayada Green Spinach (V)(G) *$14*
пастой из ферментированных бобов чили и чесноком

SВареный рис-жасмин - Steamed Jasmine Rice (V) *$9*

Наан - Garlic Naan (G)(V) *$9*
индийский хлеб с чесноком из глиняной печи

ДЕСЕРТЫ

Фруктовый салат - Fresh Fruit Salad (G)(V) *$18*
Мята, базилик и кокосовая стружка

Лаймовая меренга - Lime Meringue (V) *$18*
Каламанси, сорбет из дикого лайма

Слоеный блинчик с маття и маскарпоне - Matcha (G)(V) *$18*
Малиновое желе, мороженое с чаем матча

Мусс из манго - Mango Mousse (D)(G)(V) *$18*
Сорбет из лимонной травы, пандановый бисквит, фисташковое безе

Мороженое и сорбеты собственного приготовления - Homemade Gelato (D)(V) *$16*
Ваниль, шоколад, манго, кокос, маракуйя выберите три любых

Если у вас есть аллергия или индивидуальная непереносимость какого-либо продукта, мы будем рады помочь вам выбрать подходящее блюдо или попросим нашего шеф-повара приготовить для вас что-то особенное.

(A) Алкоголь (G) Содержит глютен (H) полезный
(N) Орехи (S) Острый (V) Подходит для вегетарианцев

Меню может меняться в связи с наличием или отсутствием сезонных ингредиентов