

FOOD MENU

Taste Of India Food Menu

CHARGEABLE DINNER MENU
18.30 TO 22.00

Exclusive Menu



Lobster Tandoori – 94.00

Lobsters are Marinated in a Unique Blend of Ground Spices, Fragrant Herbs, and Yogurt, and then Cooked in a Tandoori Oven. The Dish is served with Cumin Saffron Rice, Garlic Naan, Raita, and a side of House Salad



Indian Style Lobster Curry – 51.00

Lobster is Cooked in a Flavorful Curry made with Cashew Nuts, Tomatoes, and Spices and Enriched with Cream and Butter. This dish is Deliciously served with Fragrant Cumin Saffron Rice, Raita, Pickles, and Garlic Naan.

EXCLUSIVE OFFER

Enjoy a 50% discount if guests choose the main course from our exclusive menu. This offer is applicable to guests on All Inclusive, Full Board or Half Board.

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager. Note that Jain food options available on request.

- | | | | |
|-------------|-----------|-------|------------|
| Beef | Dairy | Fish | Gluten |
| Hot & Spicy | Lamb | Nuts | Poultry |
| Seafood | Shellfish | Vegan | Vegetarian |
| Sesame | | | |

SOUP



Dal Shorba – 15.00

Thin Yellow Lentil Soup

APPETIZERS & SALADS



Mixed Salad – 18.00

Cucumber, Tomato, Bell pepper, Mixed Lettuce Salad



Ghobi 65 – 19.00

Crispy Fried Cauliflower Sauté, Indian Spices, Curry Leaves



Mixed Veg Bhajiya – 19.00

Mixed Veg Fritter Coated in Gram Flour



Kachumber Salad – 16.00

Cucumber, Tomato, Onion, Green Coriander Salad mixed with Chat Masala Dressing



Soya Chap Tandoori – 21.00

Indian Spiced Yoghurt Marinated Soya Chap Tandoori



Fish Tandoori – 22.00

Reef Fish Marinated with Turmeric, Yoghurt, Indian Spices, cook in Tandoori Oven



Prawns Tikka – 29.00

Indian Spiced Yoghurt Marinated Tandoori Prawns



Chicken Tikka – 24.00

Tandoori Cooked Boneless Chicken Marinated with Kashmiri Chilly, Indian Spices, Yoghurt



Lamb Seekh Kebab – 27.00

Indian Spiced Marinated Lamb Minced Kebab

MAIN COURSES

CHICKEN DISHES



Chicken Tandoori – 38.00

Succulent Chicken Marinated in Kashmiri Chili, Blend of Spices, Yogurt, and Lemon, Cooked in Tandoori Oven



Chicken Curry – 36.00

Traditional Indian Style Chicken Curry

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager. Note that Jain food options available on request.

Beef

Dairy

Fish

Gluten

Hot & Spicy

Lamb

Nuts

Poultry

Seafood

Shellfish

Vegan

Vegetarian

Sesame

MAIN COURSES

CHICKEN DISHES

Saag Chicken – 36.00

Chicken Cooked with Spinach and Mint Gravy Finished with Fresh Cream

Butter Chicken – 36.00

Chicken Tikka cooked with Tomato, Cashew Nut Gravy Finished with Butter & Fresh Cream

Chicken Biryani– 40.00

Flavorful Rice Cooked with Chicken in Dum Style Slow Heat, served with Raita

LAMB DISHES

Lamb Curry – 40.00

Indian Spiced Lamb Cooked, Onion, Tomato

Dry Lamb – 40.00

Indian Masala Flavored Lamb cooked with Crispy Coconut Flakes

SEAFOOD DISHES

Coco Fish Curry – 36.00

Reef Fish cooked with Rich Cashew Nut and Coconut Flavored Gravy

Fish Masala – 36.00

Sautéed Reef Fish cooked with Onion Tomato and Indian Spices

Fish Curry – 36.00

Reef Fish Cooked in Onion Tomato and Coconut Milk Gravy

Prawns Masala – 47.00

Onion Tomato Coconut Milk Gravy

VEGETARIAN MAIN DISHES

Paneer Butter Masala – 34.00

Cottage Cheese Cooked with Tomato-based Cashew Nut and Butter Gravy

Palak Paneer – 34.00

Indian Cottage Cheese cooked in Spinach Cravy


The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager. Note that Jain food options available on request.

 Beef

 Dairy

 Fish


 Gluten


 Hot & Spicy


 Lamb


 Nuts


 Poultry

 Seafood

 Shellfish

 Vegan

 Vegetarian

 Sesame



VEGETARIAN MAIN DISHES

Mutter Paneer – 34.00

Famous Indian Home Style Green Peas & Cottage Cheese Curry



Soya Chap Masala – 38.00

Tandoori Soya Chap, Tomato Cashew Nut Gravy



Kadai Vegetables – 31.00

Mix Vegetables, Onion, Indian Spices, Tomato Cashew Nut Gravy



Chana Masala – 34.00

Chickpeas Cooked with Flavorful Indian Spiced, Onion Tomato Gravy



Dal Makhani – 31.00

Slow Cooked Black Lentils with Creamy Butter Flavors



Dal Tadka – 29.00

Cumin Flavored Yellow Lentils, Finished with Fresh Coriander, Ginger



Veg Biryani – 41.00

Basmati Rice Cooked Dum Style with Vegetables, served with Raita

CHEF'S SPECIAL



Regular Thali – 44.00

Classic Indian Thali Plate with Fish Tikka, Butter Chicken, Prawn Masala, Dry Lamb, Dal Makhani, Raita, Papadum, Garlic Naan, Jeera Rice, Gulab Jamun and Sweet Lassi



Vegetable Thali – 36.00

Vegetarian Classic Indian Thali Plate with Gobi 65, Paneer Butter Masala, Soya Chaap Masala, Chana Masala, Dal Makhani, Raita, Papadum, Garlic Naan, Jeera Rice, Gulab Jamun and Sweet Lassi

RICE SELECTION



Basmati Rice – 11.00



Green Peas Pulao – 14.00

Cumin Seed & Green Pea Sautéed Rice



Vegetable Pulao – 14.00

Vegetable, Cumin, Turmeric Sautéed Rice

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager. Note that Jain food options available on request.

Beef

Dairy

Fish

Gluten

Hot & Spicy

Lamb

Nuts

Poultry

Seafood

Shellfish

Vegan

Vegetarian

Sesame



RICE SELECTION

Jeera Rice – 14.00
Cumin Sautéed Rice

SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN



Tandoori Roti – 11.00



Butter Roti – 11.00



Laccha Paratha – 14.00



Pudina Paratha – 14.00



Plain Naan – 11.00



Butter Naan – 11.00



Garlic Naan – 11.00



Plain Kulcha – 11.00

SIDE DISHES



Plain Yoghurt – 5.00



Mixed Raita – 5.00

DESSERTS



Gulab Jamun – 19.00
Milk Dumplings with Cardamom Syrup, Vanilla Ice cream



Rasmalai – 19.00
Indian Style Cheesecake Dipped in Cardamom Custard with Raisins, Roasted Almond



Mango Pistachio Kulfi – 19.00
Indian Style Mango Pistachio Ice cream Served with Mango Compote, Dry Fruits, Golden Snap



Gajar Halwa – 19.00
Indian Style Carrot Pudding, Pistachio Coulis, Roasted Cashews, Raisins Tulip Crust



Kulfi Falooda – 19.00
Cardamom Cream, Chocolate Vermicelli, Almond Saffron Ice cream

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager. Note that Jain food options available on request.



Beef



Dairy



Fish



Gluten



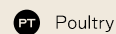
Hot & Spicy



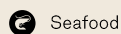
Lamb



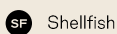
Nuts



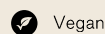
Poultry



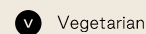
Seafood



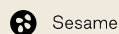
Shellfish



Vegan



Vegetarian



Sesame

DESSERTS

-  Fresh Fruit Platter – 19.00
Seasonal Fresh Cut Fruits
-  Choice of Ice Creams – 16.00
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mango
-  Choice of Sorbets – 16.00
Lemon, Passion Fruit, Kiwi, Raspberry







ARABIC MENU

APPETIZERS & SALADS

(All salads and appetizers come with Come with Homemade Grilled Arabic Bread)

-     Hot Mezze Medley – 27.00
Fried Kibbeh, Cheese Sambousak, Salad, Harissa Sauce
-   Tabbouleh Salad – 16.00
Chopped Parsley, Tomatoes, Mint, Lemon Juice
-   Fattoush Salad – 16.00
Cucumber, Tomatoes, Lettuces, Red Onion, Mint, Coriander














MAIN COURSES

-    Chicken Shawarma – 30.00
Shawarma Roasted Chicken, Arabic Spices, Pita Bread, Cucumber, Garlic, Yoghurt, Tomatoes, Onion
-    Slow Roasted Lamb Shank – 47.00
Vegetable Couscous, Raisins, Saffron Stock

DESSERTS

-    Arabic Baklava – 19.00
Layers of Filo Pastry, Sweet Syrup, Chopped Nuts
-  House Made Date Ice Cream – 19.00
Served with Fruit Salad

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager. Note that Jain food options available on request.

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Beef |  Dairy |  Fish |  Gluten |
|  Hot & Spicy |  Lamb |  Nuts |  Poultry |
|  Seafood |  Shellfish |  Vegan |  Vegetarian |
|  Sesame | | | |

Plant

Plant-Based Bliss' is Sun Siyam's promise to elevate and enhance the beauty of vegetarian and vegan dining for the guest.

Meet Cherie Tu. The Sydney born-and-bred cookbook author, recipe developer, and internet sensation has garnered a community of over 1 million followers across Youtube, TikTok, and Instagram—all drawn to her plant-based recipes ranging from a three-ingredient matcha mousse to King oyster mushroom 'scallops' to her 'Salads that Don't Suck' series.

Among her followers is the Sun Siyam culinary team, with whom she is tweaking, testing, and tasting dishes — all plant-based—that will ultimately make up 30% of the resorts' menus and buffets. Desserts included. During her trip to the Maldives, which she claims "looks even better in person", she discovered *dhiyaa hakaru*, traditional Maldivian sweetener made from coconut sap.

While Cherie has been plant-based for 10 years and believes in incorporating more plant foods into one's diet, she isn't a fan of labels and rules. The plant-based dishes at Sun Siyam can be enjoyed by anyone and everyone. "Even if someone doesn't want to go full vegan, just swapping out a couple of their usual animal-based dishes for my plant-based ones is a positive change."

Growing up in an Asian household meant lots of delicious and deeply flavourful food—namely Chinese and Vietnamese cuisine. And while she draws inspiration from her mother's cooking, ultimately, she's creating for her community. Their feedback and input is everything. "I love to create content that they enjoy and benefit from."

When asked about her dream dinner party guests, she's earnest: "Is it corny to say my dream guests would simply be my closest friends and family? Feeding people who I love and care about brings me the most joy."

■ Find her on Instagram at [@thrivingonplants](#)

Based




Bliss

Plant Based Bliss



SOUP

-  Dal Shorba – 15.00
Thin Yellow Lentil Soup

APPETIZERS & SALADS


-  Mixed Salad – 18.00
Cucumber, Tomato, Bell Pepper, Mixed Lettuce Salad
-   Ghobi 65 – 19.00
Crispy Fried Cauliflower Sauté, Indian Spices, Curry Leaves
-   Mixed Veg Bhajiya – 19.00
Mixed Veg Fritter Coated in Gram Flour
-  Kachumber Salad – 16.00
Cucumber, Tomato, Onion, Green Coriander Salad Mixed with Chat Masala Dressing

MAIN COURSES

-   Kadai Vegetables – 31.00
Mix Vegetables, Onion, Indian Spices, Tomato Cashew Nut Gravy
-  Chana Masala – 34.00
Chickpeas Cooked with Flavorful Indian Spiced, Onion Tomato Gravy

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

 Gluten

 Vegan

 Nuts

MAIN COURSES



Dal Tadka – 29.00

Cumin Flavored Yellow Lentils, Finished with Fresh Coriander, Ginger



Veg Biryani – 41.00

Basmati Rice Cooked Dum Style with Vegetables

RICE SELECTION



Basmati Rice – 11.00



Green Peas Pulao – 14.00

Cumin Seed & Green Pea Sautéed Rice



Vegetable Pulao – 14.00

Vegetable, Cumin, Turmeric Sautéed Rice



Jeera Rice – 14.00

Cumin Sautéed Rice

SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN



Tandoori Roti – 11.00



Laccha Paratha – 14.00



Pudina Paratha – 11.00



Plain Naan – 11.00



Plain Kulcha – 11.00

DESSERTS



Fresh Fruit Platter – 19.00

Seasonal Fresh cut Fruits



Choice of Sorbets – 16.00

Lemon, Passion Fruit, Kiwi, Raspberry

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.



Gluten



Vegan



Nuts

Taste Of India

Меню блюд

Платное (а-ля карт) ужин
с 18:30 до 22:00



Exclusive Menu - эксклюзивное меню

Lobster Tandoori / Лобстеры Тандури – 94.00

Лобстеров маринуют в уникальной смеси молотых специй, ароматных трав и йогурта, а затем готовят в печи тандури. Блюдо подается с рисом с тмином и шафраном, чесночным нааном, райтой и домашним салатом

Indian Style Lobster Curry – 51.00

Карри с лобстером в индийском стиле

Лобстер готовится в ароматном карри с орехами кешью, помидорами и специями и обогащается сливками и маслом. Это блюдо подается с ароматным рисом с тмином и шафраном, райтой, солеными огурцами и чесночным нааном


Эксклюзивное предложение

При выборе основного блюда из нашего эксклюзивного меню гости могут получить скидку в размере 50%. Данное предложение распространяется на гостей, проживающих по системе «Все включено», «Полный пансион» или «Полупансион»


Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией. Варианты джайнской кухни доступны по запросу



- | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------------|---------|----------------|
| Б Говядина | D Молочные продукты | F Рыба | G Глютен |
| F Острое и пряное | L Баранина | N Орехи | PT Птица |
| SF Морепродукты (в широком смысле) | SF Ракообразные (например, креветки, крабы) | V Веган | V Вегетарианец |
| K Кунжут | | | |



SOUP - ШОРБА (СУП)


 Dal Shorba / **Дал Шорба** – 15.00
Жидкий суп из желтой чечевицы



APPETIZERS & SALADS ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



 Mixed Salad / **Микс салат** – 18.00
Огурец, помидор, болгарский перец, микс салатных листьев



  Ghobi 65 / **Гоби 65** – 19.00
Соте из обжаренной цветной капусты с хрустящей корочкой, индийские специи, листья карри




  Mixed Veg Bhajiya – 19.00
Смешанный овощной бхаджия
Овощные оладьи, покрытые нутовой мукой



 Kachumber Salad / **Салат Качумбер** – 16.00
Салат из огурцов, помидоров, лука, зеленого кориандра, смешанный с заправкой чат-масала

  Soya Chap Tandoori / **Соевый Чаап Тандури** – 21.00
Индийский пряный йогурт с маринованной соей и тандури

  Fish Tandoori / **Рыба Тандури** – 22.00
Рифовая рыба, маринованная с куркумой, йогуртом, индийскими специями, приготовленная в печи тандури




  Prawns Tikka / **Креветки Тикка** – 29.00
Креветки тандури, маринованные в индийском йогурте с пряностями


   Chicken Tikka / **Цыпленок Тикка** – 24.00
Курица без костей в тандури, маринованная с кашмирским чили, индийскими специями, йогуртом

  Lamb Seekh Kebab / **Шашлык из баранины** – 27.00
Шашлык из фарша из баранины с индийскими специями и маринованной бараниной


MAIN COURSES - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

CHICKEN DISHES - БЛЮДА С КУРИЦЕЙ

   Chicken Tandoori / **Курица Тандури** – 38.00
Сочное куриное мясо, маринованное в кашмирском перце, смеси специй, йогурте и лимоне, приготовленное в тандуре


 Chicken Curry / **Карри из Курицы** – 36.00
Карри с курицей в традиционном индийском стиле


Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией. Варианты джайнской кухни доступны по запросу


 Говядина

 Молочные продукты

 Рыба


 Глютен


 Острое и пряное

 Баранина


 Орехи


 Птица

 Морепродукты
(в широком смысле)

 Ракообразные
(например, креветки, крабы)

 Веган

 Вегетарианец

 Кунжут

MAIN COURSES-ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

CHICKEN DISHES-БЛЮДА С КУРИЦЕЙ

D PT

Saag Chicken / **Сааг Цыпленок** – 36.⁰⁰

Курица, приготовленная со шпинатом и мятой, со свежими сливками

🔥 🌿 D PT

Butter Chicken / **Баттер Чикен** – 36.⁰⁰

Куриная тикка, приготовленная с помидорами, подливкой из орехов кешью, сливочным маслом и свежими сливками

🌿 D PT

Chicken Biryani / **Куриный Бирияни** – 40.⁰⁰

Ароматный рис, приготовленный с курицей на медленном огне в стиле дум, подается с раитой

LAMB DISHES-БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

🔥 L

Lamb Curry / **Карри из баранины** – 40.⁰⁰

Индийский ягненок со специями, лук, помидор

🌿 L

Dry Lamb – **Сухая баранина** – 40.⁰⁰

Баранина со вкусом индийской масалы, приготовленная с хрустящей кокосовой стружкой

SEAFOOD DISHES

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

🌿 🌿

Coco Fish Curry / **Коко Фиш Карри** – 36.⁰⁰

Рифовая рыба, приготовленная с насыщенным вкусом орехов кешью и соусом со вкусом кокоса

D 🌿 🌿

Fish Masala / **Рыба Масала** – 36.⁰⁰

Cote из рифовой рыбы, приготовленной с луком, помидорами и индийскими специями

🌿 🌿

Fish Curry / **Рыбное карри** – 36.⁰⁰

Рифовая рыба, приготовленная в луково-томатном соусе с кокосовым молоком

🌿 SF

Prawns Masala / **Креветки Масала** – 47.⁰⁰

Соус из лука помидоров кокосового молока

Цены указаны в долларах США, и к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 12% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергиями велика вероятность, что мы сможем предложить альтернативные ингредиенты, пожалуйста, обратитесь за менеджером в ресторане. Варианты диетической кухни доступны по запросу

B Говядина

D Молочные продукты

🌿 Рыба

G Глютен

🔥 Острое и пряное

L Баранина

🌿 Орехи

PT Птица

🌿 Морепродукты (в широком смысле)

SF Ракообразные (например, креветки, крабы)

🌿 Веган

V Вегетарианец

🌿 Кунжут

VEGETARIAN MAIN DISHES ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА



Paneer Butter Masala /Панир Баттер Масала – 34.00

Творог, приготовленный с орехами кешью на томатной основе и масляной подливкой



Palak Paneer /Палак Панир – 34.00

Панир (сыр), приготовленный с соусом из шпината



Mutter Paneer /Матар Панир – 34.00

Знаменитый индийский домашний зеленый горошек и карри из творога



Soya Chap Masala /Соевый Чап Масала – 38.00

Соевый соус тандури, томатный соус с орехами кешью



Kadai Vegetables /Овощи Кадай – 31.00

Смешать овощи, лук, индийские специи, томатную подливку с орехами кешью



Chana Masala /Хана Масала – 34.00

Нут, приготовленный с ароматными индийскими специями и с луково-томатным соусом



Dal Makhani /Даль Махани – 31.00

Черная чечевица приготовленная на медленном огне со сливочно-масляным вкусом



Dal Tadka /Дал Тадка – 29.00

Желтая чечевица со вкусом тмина, свежий кориандр и имбирь



Veg Biryani /Овощной Бирьяни – 41.00

Рис басмати, приготовленный в стиле дум с овощами, подается с раитой

CHEF'S SPECIAL

Специальное предложение от шеф-повара



Regular Thali /Обычный Тхали – 44.00

Классическая индийская тарелка Тхали с рыбой Тикка, масляной курицей, креветкой Масала, сухой бараниной, Дал Маххани, Раитой, Пападумом, чесночным Нааном, рисом Джзира, Гулаб Джамуном и сладкий ласси



Vegetable Thali /Овощной Тхали – 36.00

Вегетарианская классическая индийская тарелка Тхали с Гоби 65, масляной масалой из Панира, Соя Чаап Масала, Чана Масала, Дал Маххани, Раитой, Пападумом, чесночным Нааном, рисом Джзира, Гулаб Джамуном и сладкий ласси

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией. Варианты джайнской кухни доступны по запросу



Говядина



Молочные продукты



Рыба



Глютен



Острое и пряное



Баранина



Орехи



Птица



Морепродукты
(в широком смысле)



Ракообразные
(например, креветки,
крабы)



Веган




Вегетарианец



Кунжут




RICE SELECTION - ВЫБОР РИСА

-  Basmati Rice / **Рис басмати** – 11.00
-  Green Peas Pulao / **Зеленый горошек Пулао** – 14.00
Обжаренный рис с семенами тмина и зеленым горошком
-  Vegetable Pulao / **Овощной пулао** – 14.00
Овощи, тмин, тушеный рис с куркумой
-  Jeera Rice / **Джира Райс** – 14.00
Жареный рис с тмином

SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN ОСОБЫЕ ХЛЕБА НААН ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ ТАНДУРИ

-   Tandoori Roti / **Тандури Роти** – 11.00
-   Butter Roti / **Масло роти** – 11.00
-   Laccha Paratha / **Лача Парата** – 14.00
-   Pudina Paratha / **Пудина Парата** – 14.00
-   Plain Naan / **Обычный Наан** – 11.00
-   Butter Naan / **Масло Наан** – 11.00
-   Garlic Naan / **Чеснок Наан** – 11.00
-    Plain Kulcha / **Равнина Кульча** – 11.00














SIDE DISHES - ГАРНИР

-   Plain Yoghurt / **Простой йогурт** – 5.00
-   Mixed Raita / **Смешанная Раита** – 5.00

DESSERTS - ДЕСЕРТЫ

-    Gulab Jamun / **Гулаб Джамун** – 19.00
Пельмени с кардамоном, ванильное мороженое
-    Rasmalai / **Расмалай** – 19.00
Чизкейк в индийском стиле в кардамоновом заварном креме с изюмом и обжаренным миндалем
-   Mango Pistachio Kulfi – 19.00
Кулфи с манго и фисташками
Мороженое из манго и фисташек в индийском стиле, подается с манго, сухофруктами и золотистой корочкой

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией. Варианты джайнской кухни доступны по запросу

- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Говядина |  Молочные продукты |  Рыба |  Глютен |
|  Острое и пряное |  Баранина |  Орехи |  Птица |
|  Морепродукты (в широком смысле) |  Ракообразные (например, креветки, крабы) |  Веган |  Вегетарианец |
|  Кунжут | | | |

DESSERTS - ДЕСЕРТЫ



Gajar Halwa / **Гаджар Халва** – 19.⁰⁰

Морковный пудинг по-индийски, фисташковый соус, жареные кешью, корж из тыльпана с изюмом



Kulfi Falooda / **Кульфи Фалуда** – 19.⁰⁰

Крем с кардамоном, розовое желе, шоколадная вермишель, миндальное мороженое с шафраном



Fresh Fruit Platter / **Блюдо со свежими фруктами** – 19.⁰⁰

Сезонные свежие нарезанные фрукты



Choice of Ice Creams / **Выбор мороженого** – 16.⁰⁰

Ваниль, шоколад, клубника, кокос



Choice of Sorbets / **Выбор сорбетов** – 16.⁰⁰

Лимон, маракуйя, киви, малина

ARABIC MENU- АРАБСКОЕ МЕНЮ

APPETIZERS & SALADS

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

(Все салаты и закуски мы подаем с домашним Арабским хлебом на гриле)



Hot Mezze Medley / **Горячее ассорти** – 27.⁰⁰

Жареный киббех, сыр самбусак, кюфта из баранины, салат, соус харисса



Tabbouleh Salad / **Салат Таббулех** – 16.⁰⁰

Рубленая петрушка, помидоры, мята, лимонный сок



Fattoush Salad / **Салат Фаттуш** – 16.⁰⁰

Огурец, помидоры, листья салата, красный лук, листья мяты и кориандра

MAIN COURSES- ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Chicken Shawarma / **Шаурма из курицы** – 30.⁰⁰

Шаурма из жареной курицы, арабские специи, лаваш, огурец, чеснок, йогурт, помидоры, лук



Slow Roasted Lamb Shank – 47.⁰⁰

Жареная на медленном огне голень ягненка

Овощной кускус, изюм, шафрановый бульон

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией. Варианты джайнской кухни доступны по запросу



Говядина



Молочные продукты



Рыба



Глютен



Острое и пряное



Баранина



Орехи



Птица



Морепродукты
(в широком смысле)



Ракообразные
(например, креветки,
крабы)



Веган



Вегетарианец



Кунжут



DESSERTS - ДЕСЕРТЫ

Arabic Baklava / **Арабская пахлава** – 19.⁰⁰

Слои теста фило, сладкий сироп, измельченные орехи



House Made Date Ice Cream – 19.⁰⁰

Финиковое мороженое домашнего приготовления

Подается с фруктовым салатом

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией. Варианты джайнской кухни доступны по запросу



Говядина



Молочные продукты



Рыба



Глютен



Острое и пряное



Баранина



Орехи



Птица



Морепродукты
(в широком смысле)



Ракообразные
(например, креветки,
крабы)



Веган



Вегетарианец



Кунжут

Plant

Plant-Based Bliss' is Sun Siyam's promise to elevate and enhance the beauty of vegetarian and vegan dining for the guest.

Meet Cherie Tu. The Sydney born-and-bred cookbook author, recipe developer, and internet sensation has garnered a community of over 1 million followers across Youtube, TikTok, and Instagram—all drawn to her plant-based recipes ranging from a three-ingredient matcha mousse to King oyster mushroom 'scallops' to her 'Salads that Don't Suck' series.

Among her followers is the Sun Siyam culinary team, with whom she is tweaking, testing, and tasting dishes — all plant-based—that will ultimately make up 30% of the resorts' menus and buffets. Desserts included. During her trip to the Maldives, which she claims "looks even better in person", she discovered *dhiyaa hakaru*, traditional Maldivian sweetener made from coconut sap.

While Cherie has been plant-based for 10 years and believes in incorporating more plant foods into one's diet, she isn't a fan of labels and rules. The plant-based dishes at Sun Siyam can be enjoyed by anyone and everyone. "Even if someone doesn't want to go full vegan, just swapping out a couple of their usual animal-based dishes for my plant-based ones is a positive change."

Growing up in an Asian household meant lots of delicious and deeply flavourful food—namely Chinese and Vietnamese cuisine. And while she draws inspiration from her mother's cooking, ultimately, she's creating for her community. Their feedback and input is everything. "I love to create content that they enjoy and benefit from."

When asked about her dream dinner party guests, she's earnest: "Is it corny to say my dream guests would simply be my closest friends and family? Feeding people who I love and care about brings me the most joy."

■ Find her on Instagram at [@thrivingonplants](#)

Based




Bliss

Зелёное наслаждение






SOUP - ШОРБА (СУП)

-  Dal Shorba / **Дал Шорба** – 15,00
Жидкий суп из желтой чечевицы


APPETIZERS & SALADS ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

-  Mixed Salad / **Микс салат** – 18,00
Огурец помидор болгарский перец микс салатных листьев
-   Ghobi 65 / **Гоби 65** – 19,00
Соте из обжаренной цветной капусты с хрустящей корочкой индийские специи листья карри
-   Mixed Veg Bhajiya – 19,00
Смешанный овощной бхаджия
Овощные оладьи покрытые нутовой мукой
-  Kachumber Salad / **Салат Качумбер** – 16,00
Салат из огурцов помидоров лука зеленого кориандра смешанный с заправкой чат масала

MAIN COURSES - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

-   Kadai Vegetables / **Овощи Кадай** – 31,00
Смешать овощи лук индийские специи томатную подливку с орехами кешью
-  Chana Masala / **Хана Масала** – 34,00
Нут приготовленный с ароматными индийскими специями и с луково томатным соусом

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией. Варианты джайнской кухни доступны по запросу

 Глютен

 Веган

 Орехи

MAIN COURSES - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Dal Tadka / **Дал Тадка** – 29.00

Желтая чечевица со вкусом тмина, свежий кориандр и имбирь



Veg Biryani / **Овощной Бирьяни** – 41.00

Рис басмати, приготовленный в стиле дум с овощами, подается с раитой

RICE SELECTION - ВЫБОР РИСА



Basmati Rice / **Рис басмати** – 11.00



Green Peas Pulao / **Зеленый горошек Пулао** – 14.00

Обжаренный рис с семенами тмина и зеленым горошком



Vegetable Pulao / **Овощной пулао** – 14.00

Овощи, тмин, тушеный рис с куркумой



Jeera Rice / **Джира Райс** – 14.00

Жареный рис с тмином

SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN

ОСОБЫЕ ХЛЕБА НААН ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ ТАНДУРИ



Tandoori Roti / **Тандури Роти** – 11.00



Laccha Paratha / **Лача Парата** – 14.00



Pudina Paratha / **Пудина Парата** – 11.00



Plain Naan / **Обычный Наан** – 11.00



Plain Kulcha / **Равнина Кульча** – 11.00

DESSERTS - ДЕСЕРТЫ



Fresh Fruit Platter / **Блюдо со свежими фруктами** – 19.00


Сезонные свежие нарезанные фрукты



Choice of Sorbets / **Выбор сорбетов** – 16.00

Лимон, маракуйя, киви, малина

Цены указаны в долларах США, к ним добавляется 10% сбор за обслуживание и 17% налог T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией. Варианты джайнской кухни доступны по запросу

 Глютен

 Веган

 Орехи

Taste Of India

菜单

付费晚餐菜单
18:30至22:00

Exclusive Menu- 独家菜单



Lobster Tandoori / 坦杜里龙虾 - 94.00

龙虾用独特的香料粉、香草和酸奶混合腌制，然后在坦杜里烤箱中烹制。这道菜配有孜然藏红花米饭、大蒜烤饼、酸奶和一份自制沙拉



Indian Style Lobster Curry / 印度式龙虾咖喱 - 51.00

龙虾是用腰果、西红柿和香料制成的美味咖喱烹制而成，并加入奶油和黄油。这道菜搭配香喷喷的孜然藏红花米饭、raita、泡菜和大蒜馕饼，味道鲜美

E独家提供

针对一价全包套餐或早中晚三餐套餐或早晚餐套餐的客人，在酒店餐厅内的招牌菜单选择一道主菜可享受50%的折扣

价格以美元为单位，另加10%的服务费和17%的商品及服务税。对于那些有特殊饮食要求或过敏的人，希望了解更多的食物成分，请咨询经理。请注意，耆那教的食物可根据要求提供选择。

牛肉

辣热菜

海鲜

芝麻

乳制品

羊肉

贝类

鱼

坚果

纯素

面筋

家禽

素食

SOUP- 汤



Dal Shorba / 豆汤 – 15.00

薄黄扁豆汤

APPETIZERS & SALADS- 开胃菜、沙拉



Mixed Salad / 混合沙拉 – 18.00

瓜, 番茄, 甜椒, 混合生菜沙拉



Ghobi 65 / 花椰菜65 – 19.00

脆的炸花椰菜, 印度香料, 咖喱叶



Mixed Veg Bhajiya / 什锦蔬菜炸丸子 – 19.00

炸面粉裹蔬菜



Kachumber Salad / 卡春伯沙拉 – 16.00

黄瓜, 番茄, 洋葱, 绿色香菜沙拉和聊天马沙拉酱



Soya Chap Tandoori / 烤酱油叉烧 – 21.00

印度香料酸奶腌制大豆酱



Fish Tandoori / 烤鱼 – 22.00

用姜黄、酸奶、印度香料腌制的珊瑚礁鱼, 用烤箱烹饪



Prawns Tikka / 烤虾串 – 29.00

印度香料酸奶腌制的印度对虾



Chicken Tikka / 烤鸡肉串 – 24.00

坦都里菜无骨鸡肉, 用克什米尔酸奶, 印度香料



Lamb Seekh Kebab / 羊肉锡克烤肉串 – 27.00

印度香料腌制羊肉串

MAIN COURSES- 主食

CHICKEN DISHES- 鸡肉类



Chicken Tandoori / 烤鸡腿 – 38.00

多汁嫩鸡, 用克什米尔辣椒、香料混合物、酸奶和柠檬腌制, 炭炉烤制



Chicken Curry / 鸡肉咖喱 – 36.00

坦都里印度风格鸡肉

价格以美元为单位, 另加10%的服务费和17%的商品及服务税。对于那些有特殊饮食要求或过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请询问经理。请注意, 耆那教的食物可根据要求提供选择。

牛肉

辣热菜

海鲜

芝麻

乳制品

羊肉

贝类

鱼

坚果

纯素

面筋

家禽

素食

MAIN COURSES- 主食

CHICKEN DISHES- 鸡肉类

D PT

Saag Chicken / 菠菜鸡肉 – 36.00

鸡肉配上菠菜，薄荷肉汁，最后配上新鲜的奶油

🔥 🌿 D PT

Butter Chicken / 黄油鸡 – 36.00

番茄，腰果肉汁，黄油和新鲜奶油

🌿 D PT

Chicken Biryani / 鸡肉香饭 – 40.00

比尔亚尼鸡肉拌饭

LAMB DISHES- 羊肉类菜

🔥 L

Lamb Curry / 羊肉咖喱 – 40.00

印度香料羊肉，洋葱，番茄

🌿 L

Dry Lamb / 干羊肉 – 40.00

印度马萨拉风味的羊肉

SEAFOOD DISHES- 海鲜类菜

🌿 🌿

Coco Fish Curry / 椰香鱼咖喱 – 36.00

用丰富的腰果和椰子味肉汁烹饪的内环礁鱼

D 🌿 🌿

Fish Masala / 鱼香料咖喱 – 36.00

用洋葱和印度香料煮的内环礁鱼

🌿 🌿

Fish Curry / 鱼咖喱 – 36.00

用洋葱、番茄和椰奶肉汁煮熟的珊瑚礁鱼

🌿 SF

Prawns Masala / 虾香料咖喱 – 47.00

玛萨拉洋葱番茄椰奶肉汁

VEGETARIAN MAIN DISHES- 素食

🌿 D V

Paneer Butter Masala / 奶酪黄油咖 – 34.00

用番茄为底料，腰果和黄油肉汁做成的家庭版奶酪

D V

Palak Paneer / 菠菜奶酪 – 34.00

用菠菜肉汁做成的印度白软干酪

价格以美元为单位，另加10%的服务费和17%的商品及服务税。对于那些有特殊饮食要求或过敏的人，希望了解更多的食物成分，请咨询经理。请注意，耆那教的食物可根据要求提供选择。

B 牛肉

D 乳制品

🌿 鱼

G 面筋

🔥 辣热菜

L 羊肉

🌿 坚果

PT 家禽

🌿 海鲜

SF 贝类

🌿 纯素

V 素食

🌿 芝麻



VEGETARIAN MAIN DISHES-素食

Mutter Paneer / 豌豆奶酪 – 34.00

著名的印度家庭绿豌豆和白干酪咖喱

Soya Chap Masala / 酱油叉烧咖喱 – 38.00

大豆汁, 番茄腰果肉汁

Kadai Vegetables/ 卡达锅蔬菜 – 31.00

混合蔬菜, 洋葱, 印度香料, 番茄, 腰果肉汁

Chana Masala / 鹰嘴豆咖喱 – 34.00

慢煮的黑扁豆和奶油黄油口味

Dal Makhani / 奶油黑扁豆咖喱 – 31.00

慢煮的黑扁豆和奶油黄油口味

Dal Tadka / 孜然豆汤 – 29.00

孜然味黄扁豆, 最后配以新鲜香菜, 姜

Veg Biryani / 素菜香饭 – 41.00

印度米饭配蔬菜

CHEF'S SPECIAL- 厨师特别菜

Regular Thali / 标准泰菜 – 44.00

经典的印度塔里菜肴, 配有鱼肉饼、黄油鸡肉、大虾马萨拉、干羊肉、鲜奶油扁豆咖喱、雷塔、帕帕杜姆、蒜蓉馕、茴香米饭、甜菜和甜拉西

Vegetable Thali / 泰式素食 – 36.00

素食经典印度塔里盘, 配戈壁 65、芝士黄油马萨拉、黄豆茶马萨拉、查纳马萨拉、达尔马赫尼、雷塔、帕帕杜姆、大蒜馕、茴香米饭、甜菜、和甜拉西

RICE SELECTION- 米饭精选

Basmati Rice / 巴斯马蒂米 – 11.00

Green Peas Pulao / 青豆香饭 – 14.00

孜然籽绿豌豆炒米

Vegetable Pulao / 蔬菜香饭 – 14.00

蔬菜, 孜然粉, 姜黄炒饭

价格以美元为单位, 另加10%的服务费和17%的商品及服务税对于那些有特殊饮食要求或过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请询问经理。请注意, 耆那教的食物可根据要求提供选择。

牛肉

辣热菜

海鲜

芝麻

乳制品

羊肉

贝类

鱼

坚果

纯素

面筋

家禽

素食

RICE SELECTION- 米饭精选



Jeera Rice / 孜然饭 – 14.00

孜然炒米

SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN- 特色烤炉饅餅



Tandoori Roti / 坦都里印度烙餅 – 11.00



Butter Roti / 黄油印度烙餅 – 11.00



Laccha Paratha / 千层麦餅 – 14.00



Pudina Paratha / 香料土豆餅 – 14.00



Plain Naan / 素面饅 – 11.00



Butter Naan / 黄油面饅 – 11.00



Garlic Naan / 大蒜面饅 – 11.00



Plain Kulcha / 印度小圆面包 – 11.00

SIDE DISHES- 配菜



Plain Yoghurt / 酸奶 – 5.00



Mixed Raita / 青瓜粒和洋葱粒酸奶 – 5.00

DESSERTS- 甜点



Gulab Jamun / 玫瑰糖球 – 19.00

牛奶饺子配小豆蔻糖浆, 香草冰淇淋



Rasmalai / 奶油甜芝士球 – 19.00

印度风格的奶酪蛋糕蘸着小豆蔻蛋奶冻和葡萄干, 烤杏仁



Mango Pistachio Kulfi / 芒果开心果冰淇淋 – 19.00

印度式芒果开心果冰淇淋, 配以芒果果盘, 干果



Gajar Halwa / 胡萝卜甜糕 – 19.00

印度式胡萝卜布丁, 开心果香豆, 烤腰果, 葡萄干, 郁金香皮



Kulfi Falooda / 酷菲香草冰淇淋配法鲁达粉 – 19.00

小豆蔻奶油, 玫瑰果冻, 巧克力粉丝, 杏仁藏红花冰淇淋

价格以美元为单位, 另加10%的服务费和17%的商品及服务税。对于那些有特殊饮食要求或过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请咨询经理。请注意, 耆那教的食物可根据要求提供选择。

牛肉

辣热菜

海鲜

芝麻

乳制品

羊肉

贝类

鱼

坚果

纯素

面筋

家禽

素食

DESSERTS - 甜点



Fresh Fruit Platter / 新鲜水果拼盘 – 19.00

季节性鲜切水果



Choice of Ice Creams / 冰淇淋精选 – 16.00

香草, 巧克力, 草莓, 芒果



Choice of Sorbets / 冰沙精选 – 16.00

柠檬, 百香果, 猕猴桃, 覆盆子

ARABIC MENU - 阿拉伯菜单

APPETIZERS & SALADS - 开胃菜和沙拉

(所有的沙拉和开胃菜都配有自制的烤阿拉伯面包)



Hot Mezze Medley / 热味拼盘 – 27.00

炸奶酪, 奶酪, 羊肉, 沙拉, 哈里沙酱



Tabbouleh Salad / 塔布勒沙拉 – 16.00

切碎的欧芹, 西红柿, 薄荷, 柠檬汁



Fattoush Salad / 法图什沙拉 – 16.00

黄瓜, 西红柿, 生菜, 红洋葱, 薄荷, 香菜

MAIN COURSES - 主食



Chicken Shawarma / 鸡肉沙威玛 – 30.00

沙瓦玛烤鸡, 阿拉伯香料, 皮塔饼, 黄瓜, 大蒜, 酸奶, 西红柿, 洋葱



Slow Roasted Lamb Shank / 慢烤羊小腿 – 47.00

蔬菜蒸粗麦粉, 葡萄干, 藏红花高汤

DESSERTS - 甜点



Arabic Baklava / 阿拉伯果仁蜜饼 – 19.00

层菲罗糕点, 甜糖浆, 坚果碎



House Made Date Ice Cream / 自制椰枣冰淇淋 – 19.00

配水果沙拉

价格以美元为单位, 另加10%的服务费和17%的商品及服务税对于那些有特殊饮食要求或过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请问经理。请注意, 耆那教的食物可根据要求提供选择。

牛肉

乳制品

鱼

面筋

辣热菜

羊肉

坚果

家禽

海鲜

贝类

纯素

素食

芝麻

Plant

Plant-Based Bliss' is Sun Siyam's promise to elevate and enhance the beauty of vegetarian and vegan dining for the guest.

Meet Cherie Tu. The Sydney born-and-bred cookbook author, recipe developer, and internet sensation has garnered a community of over 1 million followers across Youtube, TikTok, and Instagram—all drawn to her plant-based recipes ranging from a three-ingredient matcha mousse to King oyster mushroom 'scallops' to her 'Salads that Don't Suck' series.

Among her followers is the Sun Siyam culinary team, with whom she is tweaking, testing, and tasting dishes — all plant-based—that will ultimately make up 30% of the resorts' menus and buffets. Desserts included. During her trip to the Maldives, which she claims "looks even better in person", she discovered *dhiyaa hakaru*, traditional Maldivian sweetener made from coconut sap.

While Cherie has been plant-based for 10 years and believes in incorporating more plant foods into one's diet, she isn't a fan of labels and rules. The plant-based dishes at Sun Siyam can be enjoyed by anyone and everyone. "Even if someone doesn't want to go full vegan, just swapping out a couple of their usual animal-based dishes for my plant-based ones is a positive change."

Growing up in an Asian household meant lots of delicious and deeply flavourful food—namely Chinese and Vietnamese cuisine. And while she draws inspiration from her mother's cooking, ultimately, she's creating for her community. Their feedback and input is everything. "I love to create content that they enjoy and benefit from."

When asked about her dream dinner party guests, she's earnest: "Is it corny to say my dream guests would simply be my closest friends and family? Feeding people who I love and care about brings me the most joy."

■ Find her on Instagram at [@thrivingonplants](#)

Based



Bliss

植物基的 幸福



SOUP- 汤



Dal Shorba / 豆汤 – 15.00

薄黄扁豆汤

APPETIZERS & SALADS - 开胃菜和沙拉



Mixed Salad / 什锦沙拉 – 18.00

瓜, 番茄, 甜椒, 混合生菜沙拉



Ghobi 65 / 65花椰菜 – 19.00

脆的炸花椰菜, 印度香料, 咖喱叶



Mixed Veg Bhajiya / 什锦蔬菜炸饼 – 19.00

炸面粉裹蔬菜



Kachumber Salad / 印度黄瓜洋葱沙拉 – 16.00

黄瓜, 番茄, 洋葱, 绿色香菜沙拉和聊天马沙拉酱

MAIN COURSES- 主食



Kadai Vegetables / 咖喱炒什锦蔬菜 – 31.00

混合蔬菜, 洋葱, 印度香料, 番茄, 腰果肉汁



Chana Masala / 印度鹰嘴豆咖喱 – 34.00

鹰嘴豆配上美味的印度辣的洋葱番茄肉汁

价格以美元为单位, 另加10%的服务费和17%的商品及服务税。对于那些有特殊饮食要求或过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请询问经理。请注意, 耆那教的食物可根据要求提供选择。



面筋



素食



坚果

MAIN COURSES- 主食



Dal Tadka / 印度调味扁豆汤 – 29.00

孜然味黄扁豆，最后配以新鲜香菜，姜



Veg Biryani / 素菜香饭 – 41.00

印度米饭配蔬菜

RICE SELECTION- 米饭精选



Basmati Rice / 巴斯马蒂米 – 11.00



Green Peas Pulao / 青豆香饭 – 14.00

孜然籽绿豌豆炒米



Vegetable Pulao / 蔬菜香饭 – 14.00

蔬菜，孜然粉，姜黄炒饭



Jeera Rice / 孜然饭 – 14.00

孜然炒米

SPECIAL NAAN BREADS FROM OUR TANDOORI OVEN

特色烤炉馕饼



Tandoori Roti / 坦都里印度烙饼 – 11.00



Laccha Paratha / 千层麦饼 – 14.00



Pudina Paratha / 香料土豆饼 – 11.00



Plain Naan / 素面馕 – 11.00



Plain Kulcha / 印度小圆面包 – 11.00

DESSERTS- 甜点



Fresh Fruit Platter / 新鲜水果拼盘 – 19.00

季节性鲜切水果



Choice of Sorbets / 冰沙精选 – 16.00

柠檬，百香果，猕猴桃，覆盆子

价格以美元为单位，另加10%的服务费和17%的商品及服务税。对于那些有特殊饮食要求或过敏的人，希望了解更多的食物成分，请咨询经理。请注意，耆那教的食物可根据要求提供选择。



面筋



素食



坚果